

**Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(2022/C 170/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro due mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Roero»

PDO-IT-A1261-AM03

Data della domanda: 19.7.2018

**1. Norme applicabili alla modifica**

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 - modifica non minore

**2. Descrizione e motivi della modifica**

**2.1. Norme di etichettatura**

Le tipologie «Roero» Arneis e «Roero» Arneis Spumante possono essere indicate anche solo con il nome della denominazione senza specificare il nome del vitigno: pertanto «Roero» o «Roero Arneis» e «Roero Spumante» o «Roero Arneis Spumante».

La ragione della modifica risiede nell'intento dei produttori di valorizzare maggiormente il nome della denominazione e il relativo riferimento al territorio di produzione, anche per il bianco prodotto con il vitigno Arneis, in analogia con quanto già previsto per la tipologia «Roero» rosso a base Nebbiolo

La modifica interessa la sezione 9 - Ulteriori condizioni del documento unico e gli art. 1 e 7 del disciplinare

**2.2. Denominazione e vini**

Prevista la tipologia «Roero» o «Roero Arneis» Riserva - Cat. (1) Vino

I produttori hanno voluto valorizzare l'attitudine all'invecchiamento dei vini della DOP «Roero» prodotti con uve del vitigno Arneis, elettivo della zona di produzione, suggellando una realtà che negli ultimi anni si è diffusa in modo sempre maggiore tra i produttori e permettendo inoltre di ampliare la gamma dei vini da proporre al mercato.

La modifica interessa la sezione 4 - Descrizione dei vini del documento unico e gli art. 1, 2, 4, 5 e 6 del disciplinare di produzione.

**2.3. Zona di produzione**

Trattasi di modifica formale in quanto viene descritta più dettagliatamente la delimitazione di un confine della zona di produzione: la dicitura «sino a incontrare la strada provinciale Piobesi d'Alba-Guarene» è sostituita con «sino ad incontrare la S.P.10., risale detta provinciale fino ad incontrare la Strada Regionale 29, risale detta strada regionale verso nord fino a incontrare e percorrere i confini comunali di Corneliano d'Alba e Guarene sino a incontrare la strada provinciale SP 171.»

Si tratta di una più precisa delimitazione della zona di produzione che non comporta alcuna modifica o allargamento della zona di produzione.

La modifica interessa la sezione 6 - Zona geografica delimitata - del documento unico e l'art. 3 - Zona di produzione delle uve - del disciplinare di produzione

<sup>(1)</sup> GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

#### 2.4. Norme per la viticoltura

- a) È eliminata la dicitura: «altitudine: non superiore a 400 m.l.m.»

Eliminato per i vigneti il limite altimetrico di 400 m.s.l in quanto nella zona di produzione non si raggiunge tale quota, pertanto si è ritenuto opportuno adeguare il disciplinare andando ad eliminare detto riferimento.

La modifica interessa l'art. 4 comma 2 del disciplinare di produzione.

- b) Eliminate le limitazioni per i sistemi di allevamento e potatura, pertanto oltre ai sistemi tradizionali quali contropalliera e Guyot si potranno adottare altri sistemi atti alla produzione di uve di qualità nelle quantità previste dal disciplinare.

Le pratiche agronomiche e viticole si sono evolute nel corso degli anni e i produttori hanno verificato che il vitigno Arneis, in particolare, si può esprimere in modo ottimale anche utilizzando forme di allevamento e sistemi di potatura diversi da quelli attualmente consentiti e che permettono di ottenere uve con caratteristiche ideali per la produzione di vini di qualità della DOP. I produttori potranno pertanto adottare le pratiche ritenute più idonee a migliorare il livello qualitativo delle uve e dei relativi vini prodotti.

La modifica interessa l'art. 4 comma 2 del disciplinare di produzione.

- c) È consentita l'irrigazione di soccorso.

A seguito dei cambiamenti climatici degli ultimi anni ed anche in considerazione che il suolo del Roero è prevalentemente costituito da elementi sabbiosi, si ritiene prudente inserire questa possibilità per evitare problemi di stress idrico in particolare negli impianti più giovani.

La modifica interessa l'art. 4 del disciplinare di produzione.

#### 2.5. Norme di vinificazione

Vengono inseriti i periodi di invecchiamento obbligatorio per le tipologie Roero (bianco) con menzione riserva (16 mesi) e con menzione geografica aggiuntiva (4 mesi).

Sulla base dell'esperienza dei produttori, è stata stabilita la durata minima del periodo di invecchiamento in funzione delle caratteristiche di pregio con le quali si intendono classificare questi vini.

La modifica interessa l'art. 5 Norme di vinificazione - del disciplinare di produzione

#### 2.6. Descrizione dei vini - Caratteristiche al consumo

Per le tipologie Roero o Roero Arneis, Cat. (1) Vino, vengono innalzati i parametri relativi al titolo alcolometrico volumico totale minimo e al valore degli estratti non riduttori minimi e ampliati i descrittori del colore.

Le modifiche si basano sui risultati delle analisi effettuate sui vini prodotti nell'ultimo quinquennio e sono motivate dalle conseguenze dei cambiamenti climatici, in particolare dell'aumento delle temperature, per le quali si sono riscontrate gradazioni minime in generale e costante aumento che hanno influito sulla gradazione delle uve e sulla concentrazione degli estratti.

In riscontro a dette condizioni, si prevede per le tipologie Roero o Roero Arneis anche riserva un titolo alcolometrico totale minimo di 12 % vol. anziché 11 % vol. ed estratti non riduttori minimi di 15,50 gr/litro anziché 15.

— Ampliato il range del colore dal «giallo paglierino al giallo dorato» in luogo di «giallo paglierino» in quanto maggiori concentrazioni di estratti ed eventuali affinamenti o invecchiamenti in botti di legno possono esprimere vini con sfumature di colore più ampie;

— per le tipologie Roero rosso e Roero bianco (Cat. (1) Vino) sono state ampliate le descrizioni con riferimenti più specifici alle caratteristiche al consumo relative all'odore.

La modifica interessa l'art. 6 del disciplinare di produzione e la sezione 4 - Descrizione dei vini - del documento unico.

#### 2.7. Norme di etichettatura

Si prevede la possibilità di far riferimento, ai sensi della normativa vigente, al nome di unità geografiche aggiuntive, relative a comuni o frazioni e località catastalmente delimitate.

Dopo un attento lavoro di zonazione, si è voluto meglio identificare la provenienza del vino e quindi rafforzare il suo legame con il territorio, con l'utilizzo del riferimento ad unità geografiche più piccole, catastalmente individuate e localizzate all'interno della zona di produzione delimitata.

La modifica interessa l'art. 7 del disciplinare di produzione e la sezione 9 - Ulteriori condizioni - del documento unico

#### 2.8. *Confezionamento*

- a) Per il confezionamento dei vini della DOCG «Roero», anziché specificare le capacità escluse, vengono specificate in positivo tutte le capacità consentite.

Vengono, per maggior chiarezza, elencate le capacità consentite.

La modifica interessa l'art. 8 del disciplinare di produzione.

- b) Per il confezionamento dei vini DOCG «Roero» sono ritenuti idonei tutti i sistemi di chiusura previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria, con l'esclusione del tappo a corona e del tappo a vite interamente di plastica.

Pur lasciando ampia libertà ai produttori di utilizzare i sistemi di chiusura previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria, si esclude l'utilizzo del tappo a corona e del tappo a vite interamente di plastica ritenuti meno idonei a rappresentare una DOP che si fregia della menzione tradizionale DOCG.

La modifica interessa l'art. 8 del disciplinare di produzione.

#### 2.9. *Categorie dei prodotti vitivinicoli*

La categoria (4) Vini spumanti è sostituita con la categoria (5) Vini spumanti di qualità.

La modifica è connessa alla realtà produttiva del territorio, al fine di evidenziare l'effettivo livello qualitativo di tale produzione. Infatti i vini spumanti della DOCG Roero venivano già prodotti con i requisiti e le caratteristiche proprie degli spumanti di detta categoria «Vino spumante di qualità» quali titolo alcolometrico naturale delle uve, modalità di elaborazione, valori di sovrappressione, conformemente ai requisiti previsti dalla normativa vigente per questa categoria di prodotti.

La modifica interessa le sezioni 3 - Categorie dei prodotti vitivinicoli, 4 - Descrizione dei vini e 8 - Legame con l'ambiente - del documento unico, e gli articoli 1 - 6 e 9 del disciplinare di produzione.

#### 2.10. *Legame con l'ambiente*

Viene integrato e migliorato il nesso causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche dei prodotti, con riferimento alle categorie dei prodotti vitivinicoli e relativamente all'influenza dei fattori umani.

La modifica interessa l'articolo 9 del disciplinare di produzione e la sezione 8 del documento unico.

#### 2.11. *Modifiche formali*

All'art. 5 del disciplinare sono stati corretti alcuni refusi, dovuti a mero errore materiale di trascrizione, relativi alla decorrenza del periodo di invecchiamento dei vini. Pertanto il comma: «Roero riserva (bianco) con menzione geografica aggiuntiva: 16 mesi dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve» è stato corretto come di seguito indicato:

«Roero riserva (bianco) “anche” con menzione geografica aggiuntiva: 16 mesi dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve».

In relazione ai tempi di immissione al consumo dei vini, nel comma: «Roero (bianco) anche con menzione geografica aggiuntiva: dal 1° marzo del primo anno successivo alla raccolta delle uve» è stata eliminata la dicitura «anche» in quanto la condizione andava prevista esclusivamente per il Roero (bianco) con menzione geografica aggiuntiva.

All'art. 6 del disciplinare è stato eliminato il seguente comma in quanto non più conforme alla normativa vigente. «4. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati e l'estratto non riduttore.»

La dicitura «titolo alcolometrico volumico minimo naturale» è stata sostituita con la dicitura «titolo alcolometrico volumico totale minimo».

All'art. 7 del disciplinare «designazione e presentazione» sono stati inseriti i riferimenti normativi nazionali per l'utilizzo della menzione Vigna.

Corretto un refuso dell'allegato 2 del disciplinare, relativo all'elenco delle unità geografiche aggiuntive, ove un comune è stato erroneamente indicato con il nome «Guarente» anziché «Guarene».

Sono stati eliminati dal documento unico i riferimenti a documenti esterni quali allegati al disciplinare.

Aggiornati alcuni «Dettagli contatti» nella sezione «Altre informazioni» del documento unico.

#### DOCUMENTO UNICO

#### 1. Denominazione/denominazioni

Roero

#### 2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

#### 4. Descrizione dei vini

«Roero» anche riserva (cat. Vino (1))

La tipologia (rosso) Roero è ottenuta dalla vinificazione delle uve Nebbiolo.

Colore: rosso rubino o granato;

Odore: caratteristico, fruttato talvolta con sentori di frutta a bacca rossa, quali ciliegia, marasca, lampone, mora e ribes nero o con note speziate; con eventuale sentore di legno

Sapore: asciutto, di buon corpo, armonico ed eventualmente tannico

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e della UE.

#### Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,5
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Roero o Roero Arneis anche riserva e vigna Cat. Vino (1)

La tipologia Roero (bianco), anche menzione riserva e/o vigna è ottenuta dalla vinificazione del vitigno Arneis, vitigno a bacca bianca autoctono della zona.

Colore: dal giallo paglierino fino al giallo dorato.

Odore: delicato, caratteristico, talvolta con profumi sottili ed eleganti che possono richiamare fiori bianchi e sentori di frutta fresca che vanno dalla mela alla pesca, alla nocciola; con eventuale sentore di legno.

Sapore: secco, elegante, armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,50 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e della UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,0
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Roero o Roero Arneis spumante Cat. Vino Spumante di qualità (5)*

La tipologia Roero spumante è ottenuta dalla vinificazione del vitigno a bacca bianca Arneis autoctono della zona.

Spuma: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Odore: delicato, fresco, con eventuali sentori che possono ricordare il lievito la crosta di pane e la vaniglia.

Sapore: da brut nature a dolce; elegante armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e della UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

## 5. Pratiche di vinificazione

a. *Pratiche enologiche specifiche*

-

b. *Rese massime*

Roero

56 ettoltri per ettaro

Roero Arneis anche spumante

70 ettoltri per ettaro

## 6. Zona geografica delimitata

Il Roero è ottenuto in 19 comuni situati alla sinistra orografica del fiume Tanaro, nell'area denominata appunto Roero, in provincia di Cuneo.

La zona di produzione delle uve comprende tutti i territori del «Roero» più idonei a garantire ai vini caratteristiche di cui al presente disciplinare di produzione.

Tale zona, in provincia di Cuneo, comprende per intero il territorio amministrativo del comune di: Canale, Corneliano d'Alba, Piobesi d'Alba, Vezza d'Alba ed in parte quello dei comuni di: Baldissero d'Alba, Castagnito, Castellinaldo, Govone, Guarene, Magliano Alfieri, Montà, Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Pocapaglia, Priocca, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Roero, Sommariva Perno.

Tale zona è così delimitata: partendo dall'intersezione dei confini fra le province di Asti e Cuneo e fra il comune di Priocca e di Canale, la delimitazione segue a nord il confine provinciale tra Cuneo e Asti sino al bivio della frazione Gianoglio (quota 350) in territorio di Montà d'Alba. Si immette quindi sulla strada Provinciale per casc. Sterlotti e su quella per fraz. S. Vito che segue fino all'innesto con la strada statale del Colle di Cadibona (strada statale n. 29).

La delimitazione coincide con detta strada statale fino al ponte sul rio Rollandi, poi seguendo la corrente giunge alla confluenza del rio Rollandi con il rio Prasanino. Risale il rio Prasanino, tocca quota 303 e successivamente quota 310; segue la strada provinciale verso Madonna delle Grazie toccando le quote 315, 316 e 335 casc. Perona, cade; indi percorre a nord la carreggiabile del rio Campetto che segue fino all'intersezione con la provinciale Valle San Lorenzo-Santo Stefano Roero a quota 313.

Risale la strada per Santo Stefano Roero sino a incontrare la carreggiabile per casc. Beggioni che segue passando per casc. Molli (quota 376) sino al rio Prella. Discende detto rio per raggiungere e quindi risalire la carrareccia che passa per casc. Furinetti e Audano (quota 381) fino a raggiungere quota 336. Superata la provinciale del Roero prosegue la valle Serramiana fino a quota 360. Imbocca la Strada per valle Canemorto (quota 362), che segue fino a Baldissero (quota 410).

La linea di delimitazione a ovest di Baldissero tocca le quote 402 e 394 e, seguendo il crinale, raggiunge il confine comunale tra Baldissero e Sommariva Perno a quota 417 che segue fino a quota 402.

Da quota 402 traversa Villa di Sommariva, percorre Bocche dei Garbine e Bocche della Merla per giungere a quota 429, sul confine comunale tra Pocapaglia e Sommariva Perno.

Traversa detto confine e in linea retta tocca le quote 422 e 408 e quindi per le Bocche della Ghia raggiunge S. Sebastiano (quota 391).

Di qui prosegue per la strada comunale di Pocapaglia, indi svolta a sinistra e, discendendo per il rio della Meinina, incontra e percorre il rio della Gera fino alla ferrovia Alba-Bra; prosegue a est per la suddetta ferrovia fino al confine tra i comuni di Monticello d'Alba e Alba, nei pressi di Piana Biglini. Da questo punto la delimitazione percorre a nord i confini comunali tra Monticello d'Alba e Alba, Corneliano d'Alba e Alba, Piobesi d'Alba e Alba, Piobesi d'Alba e Guarene, Corneliano d'Alba e Guarene sino a incontrare la strada provinciale S.P.10., risale detta provinciale fino ad incontrare la Strada Regionale 29, risale detta strada regionale verso nord fino a incontrare e percorrere i confini comunali di Corneliano d'Alba e Guarene sino a incontrare la strada provinciale SP 171. Da questo punto la delimitazione risale detta provinciale raggiungendo l'abitato di Guarene, attraversa il concentrico e si immette sulla strada comunale di S. Stefano passando per quota 288, quindi percorre la strada vicinale Maso e la strada vicinale del Morrone per Cà del Rio (quota 165) sino a giungere alla strada Provinciale per Castagnito; discende detta provinciale sino a incontrare la strada comunale S. Carlo della Serra; passando per quota 214 si immette sulla strada comunale S. Pietro fino all'abitato della fraz. Moisa. Da questo punto la delimitazione segue a ovest strada comunale della Moisa per immettersi sulla strada comunale di S. Maria fino in prossimità della chiesa di S. Maria a quota 196. Da questo punto la delimitazione segue la strada comunale del cimitero, si immette sulla strada comunale Leschea passando per quote 200 e 193 per giungere a quota 244 e incontrare la strada provinciale Castellinaldo-Priocca-Magliano che percorre passando per quota 269 in prossimità di casc. S. Michele; percorre detta strada sino a incontrare la provinciale Magliano Alfieri-Priocca; da questo punto percorre a nord-est la strada provinciale per

Priocca passando per fraz. S. Bernardo fraz. S. Vittore sino a quota 213 ove incontra la provinciale n. 2 (ex 231): quindi percorre a nord-est la predetta provinciale n. 2 sino al bivio con la strada provinciale Priocca-Govone che percorre passando per fraz. S. Pietro e fraz. via Piana fino al cimitero di Govone. Di qui si immette a nord-ovest per breve tratto sulla comunale di Craviano in prossimità di quota 253 per immettersi sulla comunale per Bricco Genepreto passando in prossimità di S. Rocco-casc. Monte Bertolo per raggiungere il confine Cuneo-Asti. Percorre a ovest detto confine provinciale fino all'intersezione dello stesso con i confini comunali di Priocca e Canale.

## 7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Arneis B.

Nebbiolo N.

## 8. **Descrizione del legame/dei legami**

### 8.1. *DOP Roero - Informazioni sulla zona geografica*

Il territorio del Roero si estende alla sinistra orografica del fiume Tanaro in un areale composto da 19 comuni ove vengono coltivati principalmente due vitigni: il Nebbiolo e l'Arneis. 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. I suoli di quest'area derivano pertanto 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. La giacitura dei vigneti è collinare e l'esposizione nel caso dei vini rossi è orientata a Sud ed esclude il versante a nord, mentre nei bianchi è consentita anche verso il Nord.

### 8.2. *Informazioni su qualità o caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico*

La presenza di più combinazioni di terreni è determinante per i vini che arrivano da quest'area ove in presenza maggiore di sabbie si hanno vini freschi, eleganti e con profumi sottili mentre l'influenza dell'argilla incide sul colore e il calcare sulla finezza aromatica.

I vini rossi, nella categoria (1) Vino, sono prodotti con uve del vitigno Nebbiolo coltivato prevalentemente sui versanti esposti a Sud e ben adattato sui versanti più ripidi delle colline, nei terreni più magri e sabbiosi. Il terroir qui è il vero architetto che costruisce sin dalla nascita l'evoluzione e la maturazione degli acini dalla base fresca e delicata che, evolvendosi, donano un colore rosso rubino acceso e sempre vivace, con i suoi riflessi granati guadagnati nel tempo. Al naso si possono percepire sentori di frutta a bacca rossa, quali ciliegia, marasca, lampone, mora e ribes nero accompagnati talvolta da vellutati tannini o note speziate in particolare per le tipologie con menzione riserva o comunque posti in affinamento o invecchiamento.

I vini del Roero, nelle categorie Vino (1) e Vino spumante di qualità (5), sono prodotti con le uve a bacca bianca del vitigno Arneis coltivato sia sui versanti esposti a Sud che nelle zone più fresche verso il Nord. Le uve Arneis beneficiano in questo territorio delle arenarie siccitose del Roero, terreni soffici e permeabili dove gli strati sabbiosi sono inframmezzati da marne, grazie ai quali i vini acquistano profumi sottili ed eleganti che possono richiamare fiori bianchi o frutti freschi quali mela, pesca o nocciola. Gli spumanti, grazie alle caratteristiche del vitigno Arneis che si esprime al meglio in questi terreni, risultano delicati, fruttati, freschi, di buona acidità favorita dalle escursioni termiche e dalle giaciture dei vigneti orientati anche verso aree più fresche.

### 8.3. *Interazione causale fra elementi della zona geografica di cui ai punti 8.1 e 8.2 e i fattori umani*

I vitigni tradizionalmente presenti nella zona, Arneis e Nebbiolo, fanno profondamente parte della cultura dei produttori del Roero. In particolare dal punto di vista del legame storico-culturale, l'origine del nome Arneis, vitigno coltivato sulle colline del Roero fin dal 1400, pare da attribuirsi alla consuetudine dei produttori della zona 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.

Il territorio del Roero è caratterizzato da versanti molto ripidi e scoscesi che richiedono molte attenzioni e molto lavoro, pertanto è stata importante la determinazione dei viticoltori che, in terreni così disagiati, con grande impegno, hanno acquisito le competenze e la perizia per la gestione ottimale di tutte operazioni che si svolgono nei vigneti fino alla raccolta delle uve.

Inoltre i produttori hanno nel tempo sempre di più affinato le tecniche vitivinicole, utilizzando gli studi di zonazione dei terreni più idonei, per orientamento e composizione, escludendo i terreni di fondovalle, pianeggianti, umidi e non sufficientemente soleggiati, allo scopo di garantire la qualità dei vini prodotti. Altro fattore importante è la consolidata competenza dei produttori nell'affinamento e nell'invecchiamento dei vini, anche in legno, in particolare nelle tipologie con menzione riserva, che permette di produrre vini rossi eleganti, con vellutati tannini, con sentori di spezie e colore fino al granato, mentre nei bianchi si conservano note fresche e fruttate e colore dal giallo paglierino al giallo dorato. I vini spumanti sono prodotti con i requisiti previsti dalla vigente normativa per la categoria Vino spumante di qualità (5), all'odore si possono percepire note di lieviti, crosta di pane e vaniglia e vengono elaborati nelle versioni dal brut nature al dolce rappresentando al meglio la versatilità delle produzioni degli spumanti della DOCG Roero

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Unità geografiche aggiuntive

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella designazione dei vini della DOP Roero è consentito il riferimento a «unità geografiche aggiuntive», più piccole, localizzate all'interno della zona di produzione, riferite a comuni, frazioni o località espressamente delimitate ed elencate in apposita lista.

Disposizioni in materia di etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Per le tipologie di vini a DOP «Roero» prodotte con uve del vitigno Arneis può essere omesso in etichettatura il riferimento al nome del vitigno.

**Link al disciplinare del prodotto**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16977>

---