



Langhe e Monferrato – 25 -28 aprile 2013

La seconda uscita della stagione 2013 è di fatto una mini vacanza in una delle zone più interessanti del nord Italia, le Langhe e il Monferrato, candidate a diventare patrimonio panoramico dell'Unesco.

Giovedì 25 aprile

Ritrovo alle ore 8.45 presso l'area di servizio Limenella. Partenza ore 9.00.

Percorso autostradale lungo la A4 fino a Brescia, poi A21 per Cremona, Piacenza e Alessandria. Lasciata l'autostrada la prima tappa sarà presso le Distilleria Berta nei pressi di Mombaruzzo, la patria dell'amaretto.

Un tortuoso e panoramico percorso ci condurrà a Bossolasco.

Sistemazione in hotel e cena conviviale.

Venerdì 26 aprile

Ore 9.00 partenza dall'hotel per raggiungere Canelli, passando per Cortemilia e Bubbio.

Ore 10.30 inizio visita alle storiche cantine Gancia.

Trasferimento a Nizza Monferrato e sosta pranzo libera.

Passando per Costigliole d'Asti raggiungeremo Govone e il suo bel castello per poi visitare Neive, uno dei 100 più bei borghi d'Italia.

Rientro in hotel con tortuoso percorso collinare.

Cena conviviale.

Sabato 27 aprile

Ore 9.00 partenza dall'hotel per un percorso che ci vedrà transitare per Murazzano, Dogliani, La Morra, Barolo e Grinzane Cavour, sede dell'enoteca regionale che visiteremo. Sosta pranzo Libera. Il percorso pomeridiano ci condurrà per Serralunga d'Alba, Sinio, Diano d'Alba e Alba per una breve visita alla bella cittadina.

Rientro in hotel.

Domenica 28 aprile.

Partenza ore 9.30 dall'hotel

Percorso panoramico di avvicinamento all'autostrada.

Rientro previsto per le ore 18 circa.

Km totali da Mestre 1200 circa

Note:

Pernottamenti e cene si terranno presso l'hotel Bellavista di Bossolasco.

Tutte le soste pranzo sono libere.

La visita alle cattedrali sotterranee ha un costo di euro 15 a persona.

Gli ingressi ai castelli variano da 5 a 8 euro a seconda del numero delle persone.

Il percorso, interamente asfaltato, è molto panoramico ma anche tortuoso. Si consiglia una andatura slow dedicata soprattutto ad ammirare i paesaggi.

L'itinerario potrà subire delle variazioni legate ai tempi di visita dei castelli e delle cantine nonché alle condizioni meteo.

LE LANGHE E IL MONFERRATO

Le aree delle Langhe e del Monferrato offrono spettacolari panorami con le loro colline tanto da essere proposte insieme alle cattedrali sotterranee di Canelli Patrimonio Mondiale dell'umanità dell'UNESCO: un'ampia scelta di attrazioni artistiche-culturali, ma soprattutto un'enogastronomia di eccellenza!!!

Il territorio collinare di Langhe e Monferrato è costituito da terreni calcareo marnosi che ben si prestano alla coltivazione dei vitigni, dai quali si producono i nostri ben noti e pregiati vini piemontesi (Barbera, Nebbiolo, Freisa, Moscato e Grignolino).

Le Langhe sono una regione storica del Piemonte situata a cavallo delle province di Cuneo e di Asti, costituita da un esteso sistema collinare definito dal corso dei fiumi Tanaro, Belbo, Bormida di Millesimo e Bormida di Spigno. Infatti con il nome Langhe ormai si intende un territorio più vasto di quello circostante Alba.

Si distinguono Alte Langhe, in cui prevale la cultura della nocciola tonda gentile delle Langhe, resa famosa dai prodotti della Ferrero di Alba e dove si allevano pecore per la produzione di ottimi formaggi, molti diventati DOP. Più in basso si trovano le Langhe dei vini rossi, verso ovest (attorno a Neive e Mango) ci sono le Langhe del Moscato d'Asti. Ancora più ad ovest è l'area delle Langhe di Asti, ricche di vini, carni pregiate e questa è la zona esclusiva della Robiola di Roccaverano DOP.

Oltre ai pregiati vini un posto d'onore è riservato al Tartufo bianco d'Alba, famoso in tutto il mondo, per il quale ogni anno si tiene ad Alba una fiera appositamente dedicata che richiama numerosissimi visitatori anche oltre i confini nazionali.

Il Monferrato, quasi esclusivamente di natura collinare, è compreso principalmente all'interno delle province di Alessandria e Asti e si estende verso sud a partire dalla destra idrografica del Po sino a giungere ai piedi dell'Appennino ligure sul confine con la Provincia di Genova e la Provincia di Savona.

Il Monferrato è una delle più note regioni vinicole italiane nel mondo, soprattutto per quel che riguarda i vini rossi e gli Spumanti. Troviamo vini DOC e DOCG come Barbera D'Asti, Grignolino, Ruchè, Moscato D'Asti, Brachetto, Asti Spumante e molti altri; anche qui abbinati ad una delle cucine tradizionalmente più ricche d'Italia, come "chicche/tesoro" di questa zona possiamo trovare anche qui Il Tartufo bianco, il cardo gobbo, carni pregiate e ottimi dolci.

Tutta la zona non è solo meta di turismo eno-gastronomico ma anche artistico-culturale grazie alla bellezza dei paesaggi, che possono essere ammirati anche attraverso bellissimi tour e percorsi in bicicletta e a piedi, alla presenza di antichi castelli, chiese e monumenti, sparsi su tutto il territorio; con la possibilità di godere inoltre di magnifiche soste con degustazioni dei migliori prodotti delle Langhe e del Monferrato.

CANELLI E LE CATTEDRALI SOTTERRANEE

Un affascinante itinerario sotterraneo che ripercorre la storia dello spumante italiano attraverso gli archivi Gancia, lo storico marchio che detiene la primogenitura delle bollicine "made in Italy".

Le cattedrali sotterranee, cantine storiche di Gancia, si snodano e sono conservate nel sottosuolo della città di Canelli. Per la loro bellezza e importanza, sono state scelte dall'Unesco per essere riconosciute come patrimonio mondiale dell'umanità, nell'ambito del progetto di candidatura dei paesaggi vitivinicoli del Sud Piemonte.

Le cattedrali sotterranee di Casa Gancia rappresentano un patrimonio storico incalcolabile di architettura dedicato all'enologia: sono state scavate nei secoli passati nel tufo calcareo, perfetto isolante termico naturale capace di mantenere costante la temperatura di 12-14 gradi, ideale per la lavorazione e l'affinamento di grandi vini. La pigiatura di uva di cassette di Chardonnay, Pinot Nero e Moscato, per la produzione degli Spumanti Metodo Classico Gancia, avviene in suggestive cantine di oltre 600 metri quadri, con volte in mattoni a vista risalenti a inizio ottocento. Qui si trovano la Pressa Marmonier, con due gabbie da 4500 kg l'una, per la pressa del 60% dell'uva in modo molto soffice, 16 vasche termocondizionate di acciaio inossidabile a temperatura controllata, capaci di oltre 80.000 litri, destinate alla fermentazione e conservazione delle basi spumanti Metodo Classico per la cuvée e 300 barriques da 225 litri per la fermentazione e maturazione del vino.

GOVONE

Situato sulla sponda sinistra del fiume Tanaro, in provincia di Cuneo, Govone si trova nel territorio del Roero. Confina con il Monferrato e guarda le Langhe. La storia e l'evoluzione sociale di Govone è da sempre legata al suo Castello, delimitato a nord e ad ovest da un vasto parco all'inglese e ad est da un giardino pensile, ricco di aiuole, fontane ed alberi. Il Castello è citato in un atto di vendita del 989. La costruzione attuale è opera dei Conti Solaro, Signori di Govone fin dal XIII secolo. Fu ricostruito infatti per interessamento del Conte Roberto Solaro e del nipote Ottavio Francesco Solaro, al quale l'Architetto Guarino Guarini (1624-1683) dedicò il progetto di ricostruzione del castello stesso. L'esecuzione dell'opera fu proseguita dagli eredi, fra i quali il Conte Giuseppe Roberto Solaro, cui si deve la testimonianza dell'intervento, sulla facciata nord, dell'Architetto Benedetto Alfieri, discepolo di Filippo Juvarra. Nel 1792, con la morte del Conte Amedeo Lodovico Solaro, che non contava diretti discendenti, il Castello e i beni passarono allo Stato. Successivamente venne acquistato da Vittorio Amedeo III Re di Sardegna. Dopo la sconfitta dei Piemontesi da parte delle truppe francesi, il Castello venne incamerato dalla Nazione Francese e nel 1810 fu messo all'asta e acquistato dal Conte Teobaldo Alfieri di Sostegno, che lo cedette nel 1816 al principe Carlo Felice, che riprese, in tal modo, il possesso del maniero. Nel 1819 Carlo Felice si occupò del rimodernamento del castello per farne la sua residenza estiva. Alla sua morte, avvenuta nel 1831, passò alla vedova Maria Cristina, che, a sua volta, lo lasciò in eredità al nipote Ferdinando di Savoia Duca di Genova. Nel 1870 fu venduto alla casa bancaria Tedeschi di Torino. Fu poi acquistato dai signori Ovazza Segre che lo cedettero nel 1897 all'Amministrazione Comunale. Il Castello Reale di Govone fa parte del circuito delle Residenze Sabaude piemontesi, che l'UNESCO ha inserito nella lista del patrimonio artistico mondiale (World Heritage). A seguito di accurati restauri sta riacquistando il suo antico decoro, nella splendida cornice del vasto parco.

NEIVE

Neive (Nèive in piemontese) è un comune di 3.147 abitanti della provincia di Cuneo, nelle Langhe. Il suo centro storico conserva un impianto medievale, fatto di stradine acciottolate che salgono verso la Torre dell'Orologio e di eleganti palazzi in cotto. È stato inserito nel club de "I Borghi più Belli d'Italia", creato dalla Consulta del Turismo dell'Associazione dei Comuni Italiani (ANCI). Dall'alto del borgo si ha un'ampia vista delle colline circostanti coltivate a vite : è zona di produzione di grandi vini D.O.C e D.O.C.G.

Il borgo medievale si trova in posizione elevata rispetto alla valle; dispone a cerchio le case in pietra e le vie, fino alla piazza Italia su cui si affacciano il Palazzo comunale e la Bottega dei Quattro Vini. Meritano una visita la chiesa parrocchiale dei Santi Pietro e Paolo e la chiesa della Confraternita di San Michele, entrambe costruite nel Settecento. Da gustare il vino Barbaresco Docg e la Nocciola Tonda gentile del Piemonte Igp, tipici delle Langhe.

BAROLO

Il vino Barolo prende il nome dal paese omonimo. E come il suo vino, anche il borgo di Barolo ha origini antiche e profonde.

Pare che il primo insediamento sia stato di origine barbarica e che risalga all'alto medioevo. Questa interpretazione è avallata dalla più accreditata spiegazione relativa all'etimologia del nome, originato con buone probabilità dal celtico «bas reul», cioè «luogo basso»: interpretazione sostenuta anche dalla conformazione geografica del territorio, poiché il paese si sviluppa su un altipiano circondato da colline.

Nel 1200 il paese è citato con il nome di Villa Barogly, che nel 1600 si trasforma in Barrolo o Barollo.

Sotto il dominio longobardo, Barolo dipende dal Gastaldo di Diano, passando poi con Carlo Magno a far parte della Contea di Alba prima e della Marca di Torino poi. È in questi anni che, per difendersi dalle continue scorrerie saracene, Berengario I permette l'erezione del nucleo originario del castello.

Nel 1233 il territorio di Barolo torna al Comune di Alba che lo amministra fino al 1250: anno in cui la potentissima famiglia dei banchieri Falletti acquisisce l'intero possedimento. Esponenti della nascente

borghesia e privi di lignaggio nobile, i Falletti segnano le sorti di Barolo per alcuni secoli grazie soprattutto ad una grande disponibilità economica che consente loro, negli anni intorno al 1300, di controllare circa cinquanta feudi piemontesi. Nel 1486 Barolo entra a far parte dello Stato Monferrino, passando poi nel 1631 ai Savoia con il trattato di Cherasco, stipulato dal Duca Vittorio Amedeo I.

Già eretto a Contea nei primi anni del '600, Barolo diviene Marchesato nel 1730: il primo Marchese è Gerolamo Falletti, uomo di grandi abilità militari che arriva nel 1731 persino ad ottenere il titolo di vicerè di Sardegna.

Dopo Gerolamo IV si incontrano due altri marchesi: Ottavio Alessandro Falletti, più dedito agli studi che alla carriera militare e politica, e Carlo Tancredi. Siamo già nella prima metà dell'Ottocento. È la beneficenza l'attività in cui Carlo Tancredi si impegna maggiormente, in perfetta comunione di intenti con la moglie Juliette Colbert, ultima marchesa Falletti e personaggio di spicco della vita sociale e culturale dell'epoca.

Il XX secolo vede il paese di Barolo subire fortune alterne. Nel periodo successivo alla seconda guerra mondiale e, più tardi, in concomitanza con il boom economico, Barolo è investito dal destino che accomuna molte realtà rurali del Piemonte e di tutta Italia in genere: le difficili condizioni di vita prima, l'esodo della gioventù verso le grandi città e le fabbriche poi determinano un abbandono delle campagne e un progressivo impoverimento del territorio e della popolazione. A partire dagli anni '70 la tendenza si inverte, fino ad arrivare, oggi, ad essere una delle più significative realtà della storia vitivinicola e produttiva italiana e mondiale.

Barolo non solo dà i natali all'omonimo e pregiatissimo vino, ma è anche il borgo medioevale che rappresenta una sorta di capitale per il territorio: se Alba è il centro nevralgico delle Langhe, un po' per la grandezza della città e un po' per l'importanza del tartufo bianco, Barolo costituisce il secondo polo di attrattiva, attorno al quale, sulle colline circostanti, sorgono altri magnifici e importanti borghi medioevali, quali La Morra, Serralunga, Castiglione Falletto, Roddi. Il territorio del Barolo è terra ricca di storia: una storia legata ai meravigliosi monumenti, alle rughe che segnano i volti degli anziani che ancora oggi lavorano questa terra e alle dolci colline che avvolgono il paese come in una culla. E il castello di Barolo raccoglie e amplifica questa eredità.

CASTELLO GRINZANE CAVOUR

Il nome del piccolo borgo rende omaggio allo statista risorgimentale che di Grinzane fu sindaco per diciassette anni. Nominato nel maggio 1832 a ventidue anni, mantenne tale carica fino al febbraio 1849. Alla sua morte il castello passò alla prediletta nipote Giuseppina che sposò il Conte Carlo Alfieri di Sostegno. L'ultima discendente di questa casata, marchesa Adele Alfieri, lasciò il castello al comune di Alba, di cui Grinzane era frazione.

Il comune si divide in due centri, Gallo e Grinzane Cavour. Gallo ospita molteplici attività artigianali e industriali (tra cui la Torrone Sebaste e la Mondo), mentre il centro storico del paese è costituito da Grinzane Cavour, con le sue poche case, strette attorno alla sagoma austera del Castello.

Costruito nella prima metà del XIII secolo, il castello ha subito alcune modifiche di carattere architettonico. L'odierno aspetto è il risultato di restauri iniziati nel 1961, in occasione dei primi 100 anni dello stato italiano. L'imponente edificio in laterizio ha pianta trapezoidale, con quattro corpi irregolarmente disposti intorno all'esiguo cortile principale. Nel XVI secolo fu ampliato con l'aggiunta delle due pittoresche torricelle cilindriche; dello stesso periodo è, nella Sala delle maschere, il soffitto a cassettoni con 157 tavolette dipinte in occasione del matrimonio di Pietrino Falletti, recanti raffigurazioni di stemmi araldici, animali, allegorie e ritratti. Oggi è sede dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour, di un ristorante e di un Museo etnografico sulla civiltà contadina. Quest'ultimo ospita materiali relativi a diversi temi: cimeli cavouriani, vini albesi della romanità, ambientazioni della cucina albese nell'Ottocento e nel Seicento, vetri da vino, piatti dell'uva della vecchia Mondovì, reperti attinenti l'enogastronomia albese, le botteghe del maniscalco e del bottaio, una distilleria del Settecento, contadinerie di cortile, pesi e misure, didattica del tartufo.

SERRALUNGA D'ALBA

Il Castello di Serralunga d'Alba domina con il forte slancio verticale delle sue architetture il maestoso panorama delle colline di Langa, che sembrano disegnatesui fianchi della colline.

All'epoca in cui i discendenti di Bonifacio del Vasto, Bonifacio Minore e Ottone del Carretto, nel XII secolo, erano i signori del territorio, una torre sovrastava e difendeva il borgo di Serralunga. Dagli inizi del XIII secolo sono attestati anche un'area di pertinenza signorile, difesa stabilmente, e un nucleo abitativo a carattere rurale, che sotto la dominazione della famiglia Falletti, divenne nei secoli un centro produttivo importante. Nel 1340 Petrino Falletti riceve , come ricompensa per il suo impegno militare, la parte del feudo di serralunga che competeva al marchese di Saluzzo e iniziò la costruzione del nuovo maniero. Serralunga si somma così all'estesa rete di possessi controllata dai cinque fratelli Falletti a cavallo del XIV secolo iniziando a diventare una vera e propria potenza territoriale nello scacchiere geo-politico di questa parte di Piemonte.

Il castello è un unicum sul suolo italiano, analizzando la sua struttura architettonica: è un Donjon francese, un dongione. Questo edificio, la cui costruzione si può collocare tra il 1340 ed il 1357, svolse nel territorio più che un ruolo militare una funzione di controllo delle attività produttive locali, come dimostra la sua stessa struttura estremamente slanciata e tesa a sottolineare in questo modo il prestigio e la ricchezza della famiglia Falletti nel XIV secolo. Possiamo ritenere che fin da metà Trecento il castello di Serralunga sia stato usato sia come residenza abitativa sia come luogo di esercizio del potere per i nuovi signori. L'edificio constava di diverse parti, tra cui in particolare il Palacium, un blocco compatto e allungato costituito da vaste sale sovrapposte (ciascuna di 80 metri quadri), una torre cilindrica sul lato nord-ovest e una torretta pensile sul lato opposto che presenta i caratteri più innovativi dell'architettura fortificata del Trecento, ed una cappella, piccolo ambiente con volta a botte e affreschi databili alla metà del XV secolo. Il "Salone dei Valvassori" è la sala principale del castello, caratterizzato dal bel soffitto a cassettoni. Il salone è ornato dagli antichi affreschi della cappella votiva, affreschi della metà del XV sc. raffiguranti il Martirio di santa Caterina d'Alessandria, affiancato dalla figura di san Francesco, sulla parete di fondo, e sormontato dal simbolo dell'Agnus Dei.

Il maniero non fu mai trasformato in residenza di villeggiatura e quindi mantenne inalterata per secoli la sua struttura di roccaforte medievale. Fu oggetto di interesse da parte di molti studiosi nell'Ottocento e venne iscritto nelle liste dei monumenti nazionali protetti dallo Stato, godendo così della tutela garantita dalle prime leggi per i beni culturali. Nel secondo dopoguerra l'Opera Pia Barolo, istituita dall'ultima discendente della famiglia Falletti di Barolo, Giulia Falletti nata in Colbert, mise in vendita il castello che venne acquistato dallo Stato nel 1949: in quel periodo vengono avviati i primi importanti lavori di restauro. Oggi il casello è affidato alla gestione della Soprintendenza per i Beni Architettonici e per il Paesaggio del Piemonte con sede a Torino.

ALBA

La cittadina sorge al centro di un zona famosa per i suoi prodotti enogastronomici, tartufo e vino su tutti. Già insediamento neolitico, fu poi municipio romano, nel medioevo libero comune, tra XIII e XIV fu governata da vari principi ed entrò infine nel XVII tra i possedimenti dei Savoia.

Il centro storico, con la sua forma circolare che segue la linea delle mura medievali, gira intorno alla piazza del Risorgimento, dove troviamo il palazzo comunale ed il Duomo. Vi sorge anche la Torre Artesiana, che assieme ad altre torri, come la torre mozza e la bella casa-torre in cotto di via Cavour, delinea l'immagine della città vecchia. Il Duomo di S. Lorenzo fu costruito alla fine del '400 in stile gotico-lombardo su un edificio romanico preesistente, di cui si possono individuare delle parti sia nel campanile romanico, che include una più antica torre campanaria dell'XI secolo, sia nei pilastri interni, sempre dell'XI secolo. Da vedere anche il bel coro ligneo del '500, opera di Bernardino Fossati. La Chiesa di S. Domenico è del XIII-XIV secolo, in stile gotico-lombardo. Da vedere sono, all'esterno, il bellissimo portale strombato, mentre all'interno troviamo interessanti affreschi del '400-'500, la tomba quattrocentesca di Saracena Novelli ed infine il gruppo scultoreo "La Croce", di Leonardo Bistoffi. Di epoca barocca è invece la chiesa di S. Maria Maddalena, di cui colpisce la facciata ondulata in cotto, incompiuta, e, all'interno, gli affreschi e le statue. Infine c'è il museo civico "Federico Eusebio", che raccoglie reperti archeologici di età neolitica e romana.

E ORACONOSCIAMO I GRANDI VINI DELLA ZONA

DOLCETTO D'ALBA

Vino con i caratteri della fragranza e della gioventù: colore rubino e violetto, profumo fresco e decisamente fruttato, sapore totalmente secco, pieno ed armonico che si completa in un piacevole retrogusto di mandorla amara.

Deriva dalla vinificazione del vitigno dolcetto in purezza e presenta una gradazione alcolica minima di 11,5 gradi. L'invecchiamento non è previsto, ma qualora il vino presenti una gradazione superiore ai 12,5 e venga invecchiato per almeno un anno può riportare in etichetta la qualificazione "superiore".

BARBERA D'ALBA

La Barbera d'Alba è un vino di prestigio, ricco di colori impeccabili che si richiamano in genere al rubino purpureo, proprio quello degli abiti cardinalizi; il profumo è ampio e composito, con sentori fruttati che ricordano la mora, la ciliegia, la fragola e la confettura di frutti rossi e sentori speziati che richiamano la cannella, la vaniglia, il pepe verde. Il sapore è pieno e corposo. E' un vino al tempo stesso versatile e importante che sa resistere al tempo, anche a lungo, ed è capace di confermare, dopo molti anni, i caratteri più originali di una terra e di un vitigno dal particolare prestigio.

Il vitigno è il Barbera al 100% e la gradazione minima è 12 gradi. Qualora il vino sia ottenuto da uve aventi una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 12,5 e sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore ad un anno in botti di legno di rovere o di castagno, può portare in etichetta la qualificazione "superiore".

BARBARESCO

Vino dal colore intenso e brillante che va sfumando dal rosso rubino al granato ed un bouquet stimolante di profumi ancora fruttati eppure eterei che richiamano il lampone e la confettura di frutti rossi, il geranio e la viola, ma anche il pepe verde, la cannella e la noce moscata, il fieno ed il legno, la nocciola tostata, la vaniglia e perfino l'anice. Il segreto di questo nobile vino risiede nella simbiosi magica ed imprevedibile tra i substrati argilloso - calcarei delle colline, gli stessi che maturano segretamente il prezioso tartufo bianco d'Alba, ed i vigneti di Nebbiolo che contornano gli orizzonti di questo territorio disegnando uno scenario naturale incomparabile.

Il vitigno è il Nebbiolo al 100% nelle sottovarietà Michet, Lampia e Rosè. Il periodo minimo di invecchiamento previsto dal Disciplinare è di 24 mesi, di cui 12 mesi in botti di rovere o di castagno. Il "Barbaresco" sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a quattro anni può portare come specificazione aggiuntiva la dizione "riserva". La gradazione alcolica minima è di 12,5gradi.

BAROLO

Vino di grande struttura, che esprime un bouquet complesso ed avvolgente, in grado di svilupparsi nel tempo senza perdere le sue affascinanti caratteristiche organolettiche: il colore granato pieno ed intenso, il profumo fruttato e speziato insieme, che ricorda i piccoli frutti rossi, lampone e fragolina di bosco, le ciliegie sotto spirito e la confettura, ma regala anche suggestioni di rosa e viola appassita, di cannella e pepe, di noce moscata e vaniglia e talvolta di liquirizia, cacao, tabacco, cuoio ed altre ancora.

Il vitigno è il Nebbiolo al 100% nelle sottovarietà Michet, Lampia e Rosè. Il periodo minimo di invecchiamento previsto dal Disciplinare è di 36 mesi, di cui 24 mesi in botti di rovere o di castagno. Il Barolo sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a cinque anni può portare come specificazione aggiuntiva la dizione "riserva". La gradazione alcolica minima è di 13 gradi. Le bottiglie in cui è confezionato il "Barolo" per la commercializzazione devono essere di forma albeisa o corrispondente ad antico uso o tradizione