

NOTA INFORMATIVA PER VITICOLTORI E CANTINE

Le Regioni, su proposta dei Consorzi di Tutela e sentite le Organizzazioni Professionali di Categoria, hanno ridotto le rese massime, le destinazioni del prodotto oggetto di riduzione e i relativi superi. Di seguito le relative Determinazioni Dirigenziali.

ARGOMENTI

- [Asti Docg e Moscato d'Asti Docg: rese e destinazione dei superi](#)
- [Barbera d'Asti Docg: rese e superi](#)
- [Langhe Doc Nebbiolo e Barbera d'Alba Doc: riduzione rese e modalità di gestione](#)
- [Barolo Docg, Barbaresco Docg, Nebbiolo d'Alba Doc: utilizzo degli esuberi produttivi](#)
- [Doc Piemonte: riduzione rese e destinazione dei superi](#)
- [Canelli Docg: rese e superi](#)
- [Brachetto d'Acqui Docg: rese e stoccaggio](#)
- [Dichiarazione di giacenza vino e/o mosti 2026: scadenza il 10 settembre](#)
- [Vademecum Vendemmiale ICQRF](#)

Asti DOCG e Moscato d'Asti DOCG

Con la Determinazione Dirigenziale n. 752/2026, la Regione Piemonte ha fissato, per la vendemmia 2026, i limiti di resa per ettaro, i quantitativi ammessi come supero e la relativa destinazione nell'ambito della DOCG Asti. Le disposizioni riguardano Asti Spumante, Asti Spumante Metodo Classico e Moscato d'Asti, comprese le sottozone Santa Vittoria d'Alba e Strevi.

Tipologia	Resa Docg 2026	Supero 2026	Destinazione del supero
Asti o Asti Spumante	85 q/ha	15 q/ha	Mosto aromatico bianco da uve Moscato
Asti o Asti Spumante Metodo Classico (metodo tradizionale)	85 q/ha	15 q/ha	Mosto aromatico bianco da uve Moscato
Moscato d'Asti	85 q/ha	15 q/ha	Mosto aromatico bianco da uve Moscato
Asti Spumante - sottozona Santa Vittoria d'Alba	85 q/ha	15 q/ha	Mosto aromatico bianco da uve Moscato
Asti Spumante - sottozona Strevi	85 q/ha	15 q/ha	Mosto aromatico bianco da uve Moscato
Moscato d'Asti - sottozona Santa Vittoria d'Alba	85 q/ha	15 q/ha	Mosto aromatico bianco da uve Moscato
Moscato d'Asti - sottozona Strevi	85 q/ha	15 q/ha	Mosto aromatico bianco da uve Moscato

Vendemmia tardiva

Per la tipologia "Vendemmia tardiva" non viene applicata alcuna riduzione rispetto a quanto stabilito dal disciplinare. Rimangono quindi validi i limiti di resa e i quantitativi di supero già previsti dalle regole di produzione.

Barbera d'Asti DOCG

La Regione Piemonte, con Determinazione dirigenziale n. 756/A1701B/2026 e su richiesta del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, ha disposto per la vendemmia 2026 una riduzione delle rese della DOCG Barbera d'Asti e ha stabilito i quantitativi consentiti come supero.

Denominazione e Tipologia	Resa Docg vendemmia 2026	Superi vendemmia 2026
Barbera d'Asti anche Superiore	85 q/ha	5 q/ha
Barbera d'Asti Superiore Vigna	80 q/ha	5 q/ha
Barbera d'Asti Vigna	80 q/ha	5 q/ha
Barbera d'Asti Sottoszone (Tinella e Colli Astiani)	70 q/ha	5 q/ha

Per tutte le tipologie indicate, le quantità eccedenti destinate a supero possono essere impiegate **unicamente** per produrre vino privo di denominazione di origine.

Langhe DOC Nebbiolo, Barbera d'Alba DOC e Barbera d'Alba DOC sottozona Castellinaldo

Con la Determinazione dirigenziale n. 755/A1701B/2026, la Regione Piemonte, accogliendo la richiesta del Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani, ha ridotto le rese e definito le destinazioni applicabili a Langhe DOC Nebbiolo, Barbera d'Alba DOC e Barbera d'Alba DOC sottozona Castellinaldo.

Sono previste due modalità alternative per rispettare la riduzione:

Modalità 1 - riduzione in vigneto. La limitazione viene applicata direttamente alla resa in campo, con conseguente gestione dei superi secondo i limiti e le destinazioni riportati nella tabella.

Modalità 2 - declassamento. In alternativa alla riduzione in vigneto è possibile utilizzare vino DOC atto/certificato delle annate **2023, 2024 o 2025**, presente in azienda, procedendo al declassamento. In questo caso, nella dichiarazione di vendemmia possono essere rivendicati **100 q/ha di uva atta a DOC**, a condizione che venga declassato un volume equivalente riferito a una delle tre annate precedenti, pari a **7 hl di vino per ettaro**, corrispondenti a **10 q di uva**. Qualora si generino esuberi, questi non possono superare **8 q/ha** e devono essere destinati ad impieghi diversi dal vino, come indicato di seguito.

Tipologie	Resa	Atta a Docg previo declassamento	Superi	Destinazione superi
Langhe Doc Nebbiolo (riduzione in vigneto)	90 q/ha (63 hl/ha)	0	18 q/ha (12,6 hl/ha)	4,5 q/ha a vino. 13,5 q/ha destinati ad usi diversi da vino (*)
Langhe Doc Nebbiolo (riduzione previo declassamento)	90 q/ha (63 hl/ha)	10 q/ha (7 hl/ha)	8 q/ha (5,6 hl/ha)	Destinati ad usi diversi da vino (*)
Barbera d'Alba Doc (riduzione in vigneto)	90 q/ha (63 hl/ha)	0	18 q/ha (12,6 hl/ha)	4,5 q/ha a vino. 13,5 q/ha destinati ad usi diversi da vino (*)
Barbera d'Alba Doc (riduzione previo declassamento)	90 q/ha (63 hl/ha)	10 q/ha (7 hl/ha)	8 q/ha (5,6 hl/ha)	Destinati ad usi diversi da vino (*)
Barbera d'Alba Doc – Sottozona "Castellinaldo" (riduzione in vigneto)	85 q/ha (59,5 hl/ha)	0	17 q/ha (11,9 hl/ha)	4,25 q/ha a vino. 12,75 q/ha destinati ad usi diversi da vino (*)
Barbera d'Alba Doc – Sottozona "Castellinaldo" (riduzione previo declassamento)	85 q/ha (59,5 hl/ha)	10 q/ha (7 hl/ha)	7 q/ha (4,9 hl/ha)	Destinati ad usi diversi da vino (*)

Per usi diversi dal vino si intendono, a titolo esemplificativo, succhi di frutta, marmellate, distillati e aceti. Anche in questo caso l'azienda dichiarante è responsabile del rispetto delle destinazioni dei quantitativi e della corretta compilazione delle dichiarazioni previste.

Barolo DOCG, Barbaresco DOCG e Nebbiolo d'Alba DOC: esuberi produttivi

Per la vendemmia 2026, la Regione Piemonte ha accolto la richiesta del Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani e ha disciplinato l'impiego degli esuberi produttivi relativi alle denominazioni **Barolo DOCG**, **Barbaresco DOCG** e **Nebbiolo d'Alba DOC**.

Per queste denominazioni, gli esuberi possono arrivare fino al **20% della resa massima per ettaro** prevista dai rispettivi disciplinari. La destinazione è così articolata:

- **5% destinato a vino rosso generico.**
- **15% da avviare obbligatoriamente alla distillazione** oppure ad altri impieghi diversi dal vino, come succhi, marmellate, aceti e usi analoghi.

DOC Piemonte: riduzione delle rese e superi

Con la Determinazione dirigenziale n. 763/A1701B/2026 del 24 luglio 2026, adottata su proposta del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, la Regione Piemonte ha stabilito per la vendemmia 2026 una riduzione delle rese massime classificabili per le diverse tipologie della **DOC Piemonte**.

La riduzione varia in funzione della tipologia e della resa prevista dal disciplinare. Nella tabella seguente sono riportati, per ciascuna tipologia, la resa da disciplinare, la resa ammessa per la vendemmia 2026 e il quantitativo di supero consentito.

Vini Piemonte DOC	Resa uva q/ha da disciplinare	Resa q/ha vendemmia 2026	Superi q/ha vendemmia 2026
"Piemonte" bianco	140	132	5
"Piemonte" bianco frizzante	140	132	5
"Piemonte" bianco passito	140	132	5
"Piemonte" rosso	130	123	5
"Piemonte" rosso frizzante	130	123	5
"Piemonte" rosso spumante	130	123	5
"Piemonte" rosso passito	130	123	5
"Piemonte" rosato	130	123	5
"Piemonte" rosato frizzante	130	123	5
"Piemonte" rosato spumante	130	123	5
"Piemonte" spumante	110	104	5
"Piemonte" Pinot bianco spumante	110	104	5
"Piemonte" Pinot grigio spumante	110	104	5
"Piemonte" Pinot nero spumante	110	104	5
"Piemonte" Pinot spumante	110	104	5
"Piemonte" Pinot Chardonnay spumante	110	104	5
"Piemonte" Chardonnay-Pinot spumante	110	104	5
"Piemonte" Albarossa	90	85	5
"Piemonte" Albarossa spumante rosato	110	104	5
"Piemonte" Barbera	120	113	5
"Piemonte" Barbera frizzante	120	113	5
"Piemonte" Barbera passito	120	113	5
"Piemonte" Croatina	110	104	5
"Piemonte" Dolcetto	110	104	5
"Piemonte" Dolcetto frizzante	110	104	5
"Piemonte" Freisa	95	90	5

Vini Piemonte DOC	Resa uva q/ha da disciplinare	Resa q/ha vendemmia 2026	Superi q/ha vendemmia 2026
"Piemonte" Grignolino	95	90	5
"Piemonte" Bonarda	110	104	5
"Piemonte" Bonarda frizzante	110	104	5
"Piemonte" Cabernet Sauvignon	110	104	5
"Piemonte" Cabernet	110	104	5
"Piemonte" Cabernet Franc	110	104	5
"Piemonte" Merlot	110	104	5
"Piemonte" Pinot nero	110	104	5
"Piemonte" Syrah	110	104	5
"Piemonte" Bussanello	110	104	5
"Piemonte" Cortese	140	132	5
"Piemonte" Cortese frizzante anche con menzione unità geografica aggiuntiva Marengo	140	132	5
"Piemonte" Cortese spumante anche con menzione unità geografica aggiuntiva Marengo	140	132	5
"Piemonte" Chardonnay	110	104	5
"Piemonte" Chardonnay frizzante	110	104	5
"Piemonte" Chardonnay spumante	110	104	5
"Piemonte" Sauvignon	110	104	5
"Piemonte" Viognier	110	104	5
"Piemonte" Pinot Grigio	110	104	5
"Piemonte" Riesling	110	104	5
"Piemonte" Brachetto	90	85	5
"Piemonte" Brachetto spumante	90	85	5
"Piemonte" Brachetto passito	90	85	5
"Piemonte" Moscato	115	109	5
"Piemonte" Moscato passito	115	109	5

Per tutte le tipologie, il quantitativo ammesso come supero è fissato in **5 q/ha** e deve essere destinato **esclusivamente alla produzione di vino senza denominazione di origine**.

Canelli DOCG

La Determinazione dirigenziale n. 751/A1701B/2026 stabilisce, per la vendemmia 2026, le rese per ettaro, i quantitativi di supero e la loro destinazione per la **DOCG Canelli**, nelle tipologie previste dal disciplinare.

La misura riguarda esclusivamente la **DOCG Canelli** e non si applica alla **DOCG Asti**.

Tipologia DOCG Canelli	Resa DOCG 2026	Supero 2026	Destinazione superi
Canelli	95 q/ha	5 q/ha	Mosto aromatico bianco da uve Moscato
Canelli Riserva	95 q/ha	5 q/ha	Mosto aromatico bianco da uve Moscato
Canelli Vigna	85 q/ha	15 q/ha	Mosto aromatico bianco da uve Moscato

Brachetto d'Acqui DOCG: rese e stoccaggio

Per la vendemmia 2026 sono state definite le rese del **Brachetto d'Acqui DOCG**, recependo la richiesta avanzata dal Consorzio di Tutela con l'obiettivo di favorire un miglior equilibrio tra domanda e offerta.

Sia per **Brachetto d'Acqui DOCG Spumante** sia per **Brachetto d'Acqui DOCG "Tappo raso"**, la resa classificabile è stabilita in **75 q/ha**.

È inoltre attivato lo **stoccaggio**: le quantità prodotte oltre i 75 q/ha possono essere poste in stoccaggio fino a un massimo di ulteriori 5 q/ha. Non sono ammessi altri superi oltre tale quantitativo.

Tipologia	Tipologia	Resa	Stoccaggio
Brachetto d'AcquiDOCG	spumante	75 q/ha	5 q/ha
Brachetto d'Acqui DOCG	tappo raso	75 q/ha	5 q/ha

Lo stoccaggio riguarda **uve, mosti e vini** ottenuti da superfici idonee alla **DOCG** e deve terminare entro il **30 aprile 2027**, salvo eventuali proroghe. Prima di tale data, il Consorzio di Tutela può presentare alla Regione una richiesta motivata di **svincolo parziale o totale del prodotto stoccato**.

È prevista anche la possibilità di riclassificare il prodotto come **mosto parzialmente fermentato aromatico rosso**, secondo le modalità fissate nel provvedimento regionale.

Dichiarazione di Giacenza vino e/o mosti 2026 - Scadenza 10 settembre

La dichiarazione di **giacenza vitivinicola** per il 2026 deve essere presentata entro e non oltre il **10 Settembre**.

E' un adempimento obbligatorio.

Per tutti coloro che hanno una tenuta dematerializzata dei Registri Vitivinicoli, gestita in proprio o delegata presso CIA, oltre all'obbligo di comunicare la giacenza ricordo che dovranno chiudere la Campagna Vitivinicola corrente prima di poter inviare i movimenti che riportano una data dal 01 AGOSTO in avanti. **Se non verrà chiusa dall'operatore**, la campagna, **si chiuderà alla data del 10 SETTEMBRE in automatico con i saldi dei prodotti presenti al 31 LUGLIO**. Si ricorda che **una volta chiusa la Campagna Vitivinicola non si potranno più caricare movimentazioni antecedenti alla data del 31 LUGLIO 2026**.

I detentori di vini e/o mosti, diversi dai consumatori privati e dai rivenditori al minuto, dichiarano ogni anno i quantitativi espressi in ettolitri (sia per vino sfuso che per vino imbottigliato), detenuti alla mezzanotte del 31 luglio.

I quantitativi di vini e/o mosti viaggianti alla mezzanotte del 31 luglio, sono dichiarati dal destinatario.

La dichiarazione è obbligatoria se si hanno quantitativi di prodotti vitivinicoli in giacenza alla data del 31 luglio; tuttavia è possibile presentare la dichiarazione di giacenza anche se non si hanno prodotti in giacenza.

Sono esonerati dall'obbligo della presentazione:

- i consumatori privati
- i rivenditori al minuto che esercitano professionalmente un'attività commerciale avente per oggetto la vendita diretta al consumatore di piccoli quantitativi.
- I rivenditori al minuto che utilizzano cantine attrezzate per il magazzinaggio e il condizionamento di quantitativi di vino non superiore a 10 ettolitri.

Le dichiarazioni possono essere presentate dal 1 agosto e comunque entro e non oltre il 10 settembre, termine prorogato al primo giorno lavorativo successivo qualora cada nei giorni di sabato, domenica o festivo nazionale.

Ulteriori adempimenti per cantine con deposito fiscale

Per le cantine che dispongono di deposito fiscale accise, contestualmente alla dichiarazione di giacenza devono essere assolti anche gli obblighi previsti per gli operatori che svolgono attività commerciale o per le aziende vitivinicole con produzione superiore a 1.000 hl/anno.

Per maggiori informazioni e assistenza puoi rivolgerti agli uffici tecnici CAA di Cia della tua provincia

Vademecum Vendemmiale ICQRF

Vademecum Vendemmiale – Campagna Vitivinicola 2026/2027

In vista dell'avvio della **campagna vendemmiale 2026/2027**, si trasmette il presente **Vademecum Vendemmiale**, predisposto quale strumento di consultazione e supporto operativo per gli operatori del settore vitivinicolo.

Il documento raccoglie e riepiloga i principali **adempimenti normativi, amministrativi e gestionali** connessi alle attività di vendemmia, vinificazione, movimentazione e commercializzazione dei prodotti vitivinicoli, richiamando la normativa unionale e nazionale di riferimento e fornendo indicazioni utili per la corretta gestione delle operazioni di cantina.

Particolare attenzione viene dedicata alle principali tematiche che interessano le aziende durante la campagna vitivinicola, tra cui:

- rese massime delle unità vitate destinate alla produzione di vini generici;
- tenuta e aggiornamento del **Registro telematico vitivinicolo**;
- comunicazioni preventive e dichiarazioni da effettuare tramite SIAN;
- documenti di accompagnamento dei prodotti vitivinicoli e utilizzo dell'**MVV-E**;
- dichiarazioni di giacenza, vendemmia e produzione vinicola;
- pratiche enologiche, fermentazioni, acidificazione, arricchimento e utilizzo del mosto concentrato e del mosto concentrato rettificato;
- disciplina dei prodotti **dealcolizzati e parzialmente dealcolizzati**, alla luce delle più recenti disposizioni;
- gestione, destinazione e ritiro sotto controllo dei **sottoprodotti della vinificazione**;
- disposizioni relative agli stabilimenti con lavorazioni promiscue e alle sostanze zuccherine;
- normativa riguardante il **vino biologico**;
- obblighi in materia di **dichiarazione nutrizionale, elenco degli ingredienti e indicazione degli allergeni**.

Si richiama inoltre l'attenzione degli operatori sulla necessità di verificare con particolare cura le **tempistiche previste per comunicazioni, registrazioni e dichiarazioni**, nonché la corretta compilazione dei documenti che accompagnano le movimentazioni dei prodotti vitivinicoli.

Il Vademecum rappresenta pertanto un utile riferimento operativo per affrontare correttamente gli adempimenti della campagna vendemmiale; si raccomanda tuttavia agli operatori di valutare le singole disposizioni in relazione alla **specifica situazione aziendale, alla tipologia di prodotto e alle eventuali denominazioni DOP interessate**.

Si invita quindi a prendere attenta visione del documento e, in caso di dubbi o necessità di approfondimento, a rivolgersi agli uffici competenti per le opportune verifiche.

Di seguito il link per poter visionare il documento intero e il relativo quadro sinottico:

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21938>