

COLLI DI PARMA
D.O.C.
D.D. 7/OTTOBRE/2002
Modificato 4/Marzo/2003
Modificato 17/Giugno/2004

Art 1 La denominazione di origine controllata “**Colli di Parma**” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, per le seguenti tipologie:

Colli di Parma rosso
Colli di Parma rosso frizzante
Colli di Parma Malvasia
Colli di Parma Malvasia frizzante
Colli di Parma Malvasia spumante
Colli di Parma Sauvignon
Colli di Parma Sauvignon frizzante
Colli di Parma Sauvignon spumante
Colli di Parma Chardonnay
Colli di Parma Chardonnay frizzante
Colli di Parma Chardonnay spumante
Colli di Parma Pinot bianco
Colli di Parma Pinot bianco frizzante
Colli di Parma Pinot bianco spumante
Colli di Parma Pinot grigio
Colli di Parma spumante
Colli di Parma Pinot nero
Colli di Parma Merlot
Colli di Parma Cabernet Franc
Colli di Parma Cabernet Sauvignon
Colli di Parma Barbera
Colli di Parma Bonaria
Colli di Parma Lambrusco

Art 2 La denominazione di origine controllata “**Colli di Parma rosso**”, anche nella tipologia “**frizzante**”, è riservata al vino rosso ottenuto dalle uve delle varietà di vitigni, presenti nei vigneti, in ambito aziendale, nelle percentuali appresso indicate:

Barbera dal 60 al 75%

Bonarda piemontese e Croatina, da soli o congiuntamente, dal 25 al 40%

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve delle varietà a bacca rossa, non aromatiche, provenienti dai vitigni, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Parma, presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del **15%**.

La denominazione di origine controllata “**Colli di Parma**”, seguita dalla specificazione di uno dei seguenti vitigni, è riservata al vino ottenuto dalle uve delle varietà di vitigno, presenti nei vigneti, in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata:

“Colli di Parma Malvasia”:

Malvasia di Candia aromatica dall’85 al 100% sia per il tipo secco che per la tipologia amabile.

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti dal vitigno **Moscato bianco** presente nei vigneti, in ambito aziendale, fino ad un massimo del **15%**.

“Colli di Parma Sauvignon”:

Sauvignon al 95%

“Colli di Parma Chardonnay”:

Chardonnay minimo 95%

“Colli di Parma Pinot bianco”:

Pinot bianco minimo 95%

“Colli di Parma Pinot grigio”:

Pinot grigio minimo 95%

possono concorrere alla produzione di detti vini le uve a bacca bianca, non aromatiche, raccomandate e/o autorizzate per la provincia di Parma, presenti nei vigneti in ambito aziendale, sino ad un massimo del **5%**.

La DOC **“Colli di Parma spumante”** è riservata allo spumante ottenuto dalle uve delle varietà di vitigno presente nei vigneti, in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, nella percentuale appresso indicata:

Pinot nero, Chardonnay, Pinot bianco da 0 al 100%

La DOC **“Colli di Parma”**, seguita dalla specificazione di uno dei seguenti vitigni, è riservata ai vini rossi ottenuti dalle varietà di vitigno presente nei vigneti, in ambito aziendale, nelle seguente percentuale:

“Colli di Parma Pinot nero”:

Pinot nero minimo 85%

“Colli di Parma Merlot”:

Merlot minimo 85%

“Colli di Parma Barbera”:

Barbera minimo 85%

“Colli di Parma Bonarda”:

Bonaria minimo 85%

“Colli di Parma Cabernet Franc”:

Cabernet Franc minimo 85%

« Colli di Parma Cabernet Sauvignon » :

Cabernet Sauvignon minimo 85%

possono concorrere alla produzione di detti vini, altre varietà a bacca nera, non aromatiche, presenti nei vigneti in ambito aziendale, raccomandate e/o autorizzate per la provincia di Parma, ad esclusione della varietà **Lambrusco**, sino ad un massimo del **15%**.

La DOC **Colli di Parma Lambrusco”** è riservata al vino rosso ottenuto dalle uve delle varietà di vitigno presente nei vigneti, in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata:

Lambrusco Maestri minimo 85%

possono concorrere alla produzione di detto vino, altre varietà a bacca nera, non aromatiche, presenti nei vigneti in ambito aziendale, raccomandate e/o autorizzate per la provincia di Parma, sino ad un massimo del **15%**.

Art 3 La zona di produzione delle uve dei vini a DOC **“Colli di Parma”** comprende il territorio collinare includendo in parte il territorio amministrativo dei comuni di:

Sala Baganza

Felino

Langhirano

Neviano Arduini

Terenzo

Calestano

Fidenza

Lesignano de' Bagni

Noceto

Traversetolo

Collecchio

Fornovo di Taro

Medesano

Salsomaggiore Terme

Varano de' Melegari

tutti in provincia di Parma

Tale zona è cos' delimitata:

partendo dal ponte sul Torrente Enza, che identifica il confine tra le province di Parma e Reggio Emilia, in prossimità del centro abitato di San Polo d'Enza in Caviano sulla strada per Traversetolo, il limite segue tale strada in direzione ovest fino a raggiungere Traversetolo; da questo centro abitato segue la strada verso nord – ovest costeggiando Casa Zubani, Garavelli, attraversa Bannone per raggiungere Riviera, a quota 173, poi segue la strada pedemontana fino all'altezza di Villa Magnani.

Da questo punto prosegue verso sud, percorrendo via Dalle Coste, per un breve tratto, indi verso ovest lungo la Cabaletta e prosegue fino ad incrociare una strada all'altezza del Fondo di Casa.

Da questo punto prosegue fino alla stessa strada in direzione sud, verso Santa Maria al Piano, fino a raggiungere l'incrocio con un'altra strada comunale in località Case Fusari a quota 196.

Da Case Fusari segue in direzione sud ovest fino a Santa Maria del Piano, la attraversa ed in uscita raggiunge quota 207 la strada provinciale di Lesignano de' Bagni, la percorre in direzione sud – est, fino a raggiungere quest'ultimo centro abitato, superandolo prende in direzione ovest la strada che passa per la quota 218, dove attraversa Olivetti e proseguendo in prossimità della quota 219 raggiunge Canalele Maggiore.

Segue questi fino alla confluenza con il Torrente Parma, lo risale e, giunto al ponte di Langhirano, prende ad ovest, costeggia a nord – est l'abitato del comune per seguire in direzione nord la strada che attraversata Torrechiara raggiunge Pilastro (quota 176).

Da Pilastro segue in direzione nord – ovest la strada per Felino, lo costeggia a sud e in prossimità della quota 188 prosegue per la strada che in direzione sud – ovest attraverso le quote 202, 214, 217, raggiunge Casa Fontana (quota 220), da dove in direzione nord – ovest attraversa l'abitato di San Michele de' Gatti e raggiunge in prossimità del km. 10,100 quella che conduce a Marzolaro, segue tale strada in direzione sud – ovest fino a Ceretolo (quota 282) da dove attraversa, in direzione sud – ovest, il Torrente Baganza, raggiungendo quota 264 sulla strada per San Vitale Baganza, la segue verso nord – est, supera tale centro abitato e proseguendo tocca Casa dei Pittori e le quote 209, 202, 192, 186, Riva Alta, quota 170 di Sala Baganza; costeggia questo centro abitato ad ovest, ed in uscita dal medesimo in direzione nord segue la strada per la Torre, attraversa Basso ed a quota 124, piegando verso nord – ovest raggiunge Collecchio. Da Collecchio segue, in direzione sud – ovest, la strada statale n. 62 fino a raggiungere Fornovo di Taro da dove, attraversati alla confluenza il Fiume Taro e il Torrente Ceno, raggiunge Ramiola.

Da Ramiola segue in direzione nord – est la strada che costeggia il Fiume Taro, attraversa Medesano e alla Cornaccina (quota 139) in prossimità del km. 8,400 segue la strada che in direzione ovest attraversa il Torrente Recchio e raggiunge quella che costeggia ad ovest questo corso d'acqua, la percorre in direzione nord, passando per le quote 126, 129, 125, 107 e 101, fino a Gatto Gambarone (quota 95) da dove segue la strada verso ovest lambendo l'oratorio delle Cascine e per le quote 99, 103, 110, 112, 113 e 103 raggiunge, in prossimità di La Marchesa (quota 121), la strada che in direzione nord – est giunge a Salda Grande e a quota 88 dopo aver toccato quota 108 e 105; da quota 88 prosegue per la strada che in direzione nord – ovest, porta ad Asilo Sant'Antonio, lo costeggia e per le Ghiarine raggiunge Santa Margherita.

Segue quindi la strada a nord di Santa Margherita e in direzione ovest, raggiunge a quota 79 il Torrente Rovacchia, lo supera e dopo circa 600 metri (quota 79) piega in direzione ovest e prosegue per la strada che toccando le quote 82, 91 e 87, attraversa Lodesana e superata la ferrovia (quota 102) raggiunge a quota 94 la strada statale n. 9 bis, prosegue lungo questa in direzione sud – ovest ed in prossimità del km. 4,500 segue la strada verso ovest toccando Predella, San Nicomede, Casa Vernazza e Le Piane, da dove tagliando verso nord, raggiunge quota 148 sulla strada che, proseguendo verso nord, incrocia il Torrente Stirone.

Segue in direzione sud – ovest il Torrente Stirone che identifica il confine di provincia tra Piacenza e Parma fino ad incontrare il confine sud di Salsomaggiore Terme, prosegue lungo questi verso sud – est, ed all'incrocio con quello di Medesano, segue verso sud il confine di tale comune, quindi per breve tratto in direzione ovest (quota 472) segue quello di Pellegrino Parmense in direzione ovest, fino ad incrociare la strada, all'altezza del pozzo Colombara (km. 6,300), prosegue lungo questa strada, in direzione sud, attraversa Scarampi e raggiunge il centro abitato di Varano de' Melegari, prende poi la strada verso ovest per Serravalle ed al km. 12,000 circa, prosegue lungo quella che in direzione sud, attraversa il Torrente Ceno (quota 214) e quindi prosegue sulla medesima, in direzione est ed in prossimità di Azzano incrocia il confine comunale di Varano de' Melegari, lungo questi prosegue verso nord e poi est e sud – est, fino a raggiungere la quota 362 all'altezza di Gozzano e da quota 362 segue la strada che attraversato Cozzano alla quota 306, prosegue sempre in direzione est, attraversa la strada per Oriano e raggiunge, passando in prossimità di Casa Pietra di Taro il Fiume Taro, risale questi in direzione sud – ovest, lungo il confine di Rubbiano fino a giungere in prossimità di Bocchetto, laddove piega verso sud – est e poi nord – est lungo lo stesso confine di Rubbiano, raggiungendo la strada per Calestano, in prossimità del Torrente Sporzana.

Prosegue in direzione sud, lungo tale strada, costeggia ad ovest Lesignano de' Palmia e giunge a Calestano.

Da Calestano segue in direzione nord, prima la strada per Marzolaro, che costeggia il Torrente Baganza per breve tratto, e quindi, in direzione sud – est segue quella che, costeggiando il Rio Moneglia, attraversa Riano e Fragnolo e prosegue in direzione sud – est toccando le quote 760 e 818, fino ad incrociare, in prossimità della quota 847, il confine comunale di Langhirano, che segue in direzione sud – est fino all'incrocio con il Torrente Parma, attraversa il ponte sul torrente Parma sino alla località Capoponte.

Da qui segue il torrente Parmozza in direzione sud – est, fino alla località Lago a quota 420 dove si congiunge con il torrente Parma, la supera per breve tratto e segue verso ovest il rio Toccana fino a quota 475.

A qui prosegue verso sud – ovest fino ad incrociare la strada Boschetto – Mussatico, la segue per un breve tratto fino alle Case Fattorie e da qui prosegue fino all'altezza della località Le Latte di sopra.

Da questo punto prosegue in direzione nord – ovest fino a congiungersi con la strada secondaria a quota 513; prosegue verso sud per Case Bernini, Le Parmozze e località La Stalla, fino a congiungersi con la strada Antognola – Vezzano.

Da qui prosegue per brevissimo tratto verso est, poi si ricongiunge con la stessa strada e la segue nuovamente fino a quota 590.

Da questo punto prosegue in direzione ovest fino a raggiungere la strada Lagrimone – Campora, l'attraversa a quota 673 e prosegue in direzione nord – est, fino a congiungersi con il rio Roccadone, lo segue per breve tratto e poi prosegue verso ovest fino a raggiungere la località Monte Fuso da dove prosegue verso ovest fino a raggiungere la strada Lagrimone – Scurano a quota 923.

Da qui attraversa la strada in direzione sud, prosegue fino a congiungersi con la strada Ruzzano – Scurano a quota 646; prosegue verso sud – est, seguendo il Fosso della Massagna

fino a congiungersi con il torrente Enza, lo segue in direzione nord costeggiando il territorio comunale di Neviano degli Arduini fino al territorio del comune di Traversatolo.

Da qui seguendo il confine tra le province di Parma e Reggio Emilia, discende tale corso d'acqua e raggiunge in prossimità di San Polo d'Enza il punto dal quale è iniziata la delimitazione.

Art 4 le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC **“Colli di Parma”** debbono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono, pertanto, da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione all'Albo previsto dall'art. 15 della Legge 10/02/1992, n. 164, i terreni collinari di giacitura ed orientamento adatti, con esclusione di quelli di fondovalle.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti, la densità dei ceppi non può essere inferiore a

3.200 ceppi/ettaro

salvo che per i vitigni di **Bonarda** i quali potranno avere una densità di ceppi non inferiore a

2.800 ceppi/ettaro

I sestri di impianto ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, o comunque idonei a non modificare le caratteristiche dell'uva e dei vini, come forma di allevamento si deve impiegare il Guyot o il cordone speronato; sono ammesse altre forme di allevamento, similari per carica di gemme per ceppo.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La produzione di uva per ettaro ammessa, in coltura specializzata, per i vini a DOC **“Colli di Parma”** non deve essere superiore a:

“Colli di Parma rosso”	10,00 tonnellate/ettaro
“Colli di Parma Malvasia”	11,00 tonnellate/ettaro
“Colli di Parma Sauvignon”	7,50 tonnellate/ettaro
“Colli di Parma Chardonnay”	9,00 tonnellate/ettaro
“Colli di Parma Pinot bianco”	9,00 tonnellate/ettaro
“Colli di Parma Pinot grigio”	9,00 tonnellate/ettaro
“Colli di Parma spumante”	9,00 tonnellate/ettaro
“Colli di Parma Pinot nero”	9,00 tonnellate/ettaro
“Colli di Parma Merlot”	10,00 tonnellate/ettaro
“Colli di Parma Cabernet Franc”	10,00 tonnellate/ettaro
“Colli di Parma Cabernet Sauvignon”	10,00 tonnellate/ettaro
“Colli di Parma Barbera”	10,00 tonnellate/ettaro
“Colli di Parma Bonarda”	10,00 tonnellate/ettaro
“Colli di Parma Lambrusco”	11,00 tonnellate/ettaro

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del **20%** i limiti medesimi.

La resa massima delle uve in vino finito, e la resa massima di vino per ettaro non dovranno essere superiori al:

“Colli di Parma rosso”	70%	70,00 hl/ettaro
“Colli di Parma Malvasia”	65%	71,50 hl/ettaro
“Colli di Parma Sauvignon”	65%	48,70 hl/ettaro
“Colli di Parma Chardonnay”	65%	58,50 hl/ettaro
“Colli di Parma Pinot bianco”	65%	58,50 hl/ettaro
“Colli di Parma Pinot grigio”	65%	58,50 hl/ettaro
“Colli di Parma spumante”	65%	58,50 hl/ettaro
“Colli di Parma Pinot nero”	65%	58,50 hl/ettaro
“Colli di Parma Merlot”	70%	70,00 hl/ettaro

“Colli di Parma Cabernet Franc”	70%	70,00 hl/ettaro
“Colli di Parma Cabernet Sauvignon”	70%	70,00 hl/ettaro
“Colli di Parma Barbera”	70%	70,00 hl/ettaro
“Colli di Parma Bonarda”	70%	70,00 hl/ettaro
“Colli di Parma Lambrusco”	70%	77,00 hl/ettaro

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a DOC “Colli di Parma” un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

“Colli di Parma rosso”	10,50% vol.
“Colli di Parma Malvasia”	10,00% vol.
“Colli di Parma Sauvignon”	11,00% vol.
“Colli di Parma Chardonnay”	11,00% vol.
“Colli di Parma Pinot bianco”	11,00% vol.
“Colli di Parma Pinot grigio”	11,00% vol.
“Colli di Parma spumante”	11,00% vol.
“Colli di Parma Pino nero”	11,50% vol.
“Colli di Parma Merlot”	11,50% vol.
“Colli di Parma Cabernet Franc”	11,50% vol.
“Colli di Parma Cabernet Sauvignon”	11,50% vol.
“Colli di Parma Barbera”	11,50% vol.
“Colli di Parma Bonarda”	11,50% vol.
“Colli di Parma Lambrusco”	10,00% vol.

Art 5 Tutte le operazioni di vinificazione, di presa di spuma con metodo Charmat, di spumantizzazione con metodo tradizionale classico, di invecchiamento obbligatorio per la tipologia “riserva”, dei vini di cui all’art. 2 devono essere effettuate nell’ambito del territorio amministrativo della provincia di Parma.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le DOC:

«Colli di Parma Malvasia »
 “Colli di Parma Sauvignon”
 “Colli di Parma Chardonnay”
 “Colli di Parma Pinot bianco”

possono essere utilizzate per la designazione del tipo “spumante” quando il prodotto, ottenuto per rifermentazione in bottiglia o autoclave, risponde ai requisiti, stabiliti dalle norme vigenti in materia.

La DOC “Colli di Parma spumante” deve essere ottenuta esclusivamente per mezzo di rifermentazione naturale in bottiglia con permanenza sui lieviti di almeno

Dodici mesi

E la durata del procedimento di elaborazione complessivo deve essere inferiore a

Diciotto mesi

Per l’elaborazione delle tipologie “frizzante” deve essere utilizzato esclusivamente mosto o mosto concentrato di uve di vigneti iscritti all’albo della rispettiva varietà oppure, mosto concentrato e rettificato.

L’invecchiamento è obbligatorio per la qualificazione “riserva” ammessa per le tipologie di vino, derivanti da varietà a bacca nera:

“Colli di Parma rosso”
 “Colli di Parma Pinot nero”
 “Colli di Parma Merlot”
 “Colli di Parma Cabernet Franc”

“Colli di Parma Cabernet Sauvignon”

“Colli di Parma Barbera”

“Colli di Parma Bonarda”

per queste tipologie, l'invecchiamento obbligatorio è di almeno

due anni con almeno sei mesi di affinamento in bottiglia

a decorrere dal 1° Novembre dell'anno di produzione delle uve

data entro la quale dovranno essere iscritti negli appositi elenchi delle tipologie **“riserva”** dei registri di cantina.

L'invecchiamento è obbligatorio per la qualificazione **“riserva”** ammessa per le tipologie di vino, derivanti da varietà a bacca bianca:

“Colli di Parma Malvasia”

“Colli di Parma Sauvignon”

“Colli di Parma Chardonnay”

“Colli di Parma Pinot bianco”

deve essere di almeno:

dodici mesi di cui almeno tre di affinamento in bottiglia

a decorrere dal 1° Novembre dell'anno di produzione delle uve

data entro la quale dovranno essere iscritti negli appositi elenchi delle tipologie **“riserva”** dei registri di cantina.

Art 6 I vini a DOC **“Colli di Parma”**, all'atto dell'immissione al consumo, devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

“Colli di Parma rosso“

“Colli di Parma rosso frizzante”

colore: rosso rubino;

profumo: vinoso, caratteristico;

sapore: asciutto, sapido, armonico, a volte leggermente frizzante;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto secco netto minimo: 18,00 g/l;

“Colli di Parma Malvasia” tipo secco

“Colli di Parma Malvasia frizzante” tipo secco

colore: giallo paglierino più o meno carico;

profumo: gradevole, aromatico, caratteristico;

sapore: secco, armonico, caratteristico, tranquillo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto secco netto minimo: 15,00 g/l;

“colli di Parma Malvasia spumante” tipo secco

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno carico;

profumo: gradevole, aromatico, caratteristico;

sapore: da secco a dolce, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 5,50 g/l;

estratto secco netto minimo: 15,00 g/l;

“Colli di Parma Malvasia” tipo amabile o dolce

“Colli di Parma Malvasia frizzante” tipo amabile o dolce

colore: giallo paglierino più o meno carico;
profumo: gradevole, molto aromatico, caratteristico;
sapore: amabile, più o meno dolce, fruttato, armonico, caratteristico, naturalmente frizzante;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
titolo alcolometrico effettivo minimo: 5,50% vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,00 g/l;

“Colli di Parma Malvasia spumante” tipo amabile o dolce

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno carico;
profumo: gradevole, molto aromatico, caratteristico;
sapore: amabile, più o meno dolce, aromatico, fruttato, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,00 g/l;

“Colli di Parma Sauvignon”

“Colli di Parma Sauvignon frizzante”

colore: giallo paglierino;
profumo: delicato, fruttato, raffinato, aromatico, caratteristico;
sapore: secco, di corpo, con retrogusto amarognolo, fresco, armonico, a volte frizzante;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,00 g/l;

“Colli di Parma Sauvignon spumante”

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino;
profumo: delicato, raffinato, aromatico, caratteristico;
sapore: secco, delicato, raffinato, aromatico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 6,00 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,00 g/l;

“Colli di Parma Chardonnay”

“Colli di Parma Chardonnay frizzante”

colore: giallo paglierino;
profumo: delicato, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,00 g/l;

“Colli di Parma Chardonnay spumante”

spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino;
profumo: delicato, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,00 g/l;

“Colli di Parma Pinot bianco”

“Colli di Parma Pinot bianco frizzante”

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: delicato, caratteristico;
sapore: secco, pieno armonico, tranquillo o vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,00 g/l;

“Colli di Parma Pinot bianco spumante”

spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: delicato, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,00 g/l;

“Colli di Parma Pinot grigio”

“Colli di Parma Pinot grigio frizzante”

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,00 g/l;

“Colli di Parma spumante”

spuma: fine, vivace e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno carico;
profumo: caratteristico, delicato;
sapore: da secco ad extra brut, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 5,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 14,00 g/l;

“Colli di Parma spumante rosato”

spuma: fine, vivace e persistente;
colore: rosato più o meno tenue;
profumo: caratteristico, delicato;
sapore: da secco ad extra brut, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 5,50 g/l;

estratto secco netto minimo: 14,00 g/l;

“Colli di Parma Pinot nero”

colore: rosso rubino più o meno intenso;
profumo: intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, gradevole, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,00 g/l;

“Colli di Parma Merlot”

colore: rosso rubino più o meno intenso;
profumo: caratteristico, gradevole, talvolta con fondo erbaceo;
sapore: asciutto, leggermente amarognolo, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,00 g/l;

“Colli di Parma Cabernet Franc”

colore: rosso rubino abbastanza intenso;
profumo: caratteristico, erbaceo, gradevole;
sapore: asciutto, rotondo, erbaceo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,00 g/l;

“Colli di Parma Cabernet Sauvignon”

colore: rosso rubino con riflessi grana5ta;
profumo: caratteristico, gradevole, intenso;
sapore: asciutto, rotondo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,00 g/l;

“Colli di Parma Barbera”

“Colli di Parma Barbera frizzante”

colore: rosso rubino anche molto intenso;
profumo: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, di corpo, intenso, caratteristico il tranquillo, rotondo, fresco, vivace il frizzante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,00 g/l;

“Colli di Parma Bonarda”

colore: rosso rubino più o meno intenso;
profumo: gradevole, fruttato, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico il tranquillo, amabile o dolce, fresco, vivace il frizzante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto secco netto minimo: 21,00 g/l;

“Colli di Parma Bonarda frizzante”

colore: rosso rubino più o meno intenso;
profumo: fruttato, gradevole, caratteristico;
sapore: amabile o dolce, vellutato, fruttato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 21,00 g/l;

“Colli di Parma Lambrusco”

colore: da rosso rubino a rosso intenso;
profumo: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutti, fruttato, tranquillo o lievemente mosso, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 5,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 18,00 g/l;

“Colli di Parma Lambrusco frizzante”

colore: da rosso rubino a rosso intenso;
profumo: gradevole, caratteristico;
sapore: da amabile a dolce, fruttato, armonico, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol.;
acidità totale minima: 5,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 18,00 g/l;

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno, nel sapore, dei di cui sopra si potrà rilevare un sentore di legno.

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare, con proprio decreto il limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art 7 Per i vini a DOC **“Colli di Parma Malvasia”, “Colli di Parma Bonarda” e “Colli di Parma Lambrusco”** è obbligatoria la locuzione di **“amabile o dolce”** per il corrispondente tipo di prodotto.

Nella designazione in etichetta dei vini previsti nell'art 1 del presente disciplinare di produzione, si debbono osservare le seguenti prescrizioni:

- 1) è vietato usare qualsiasi menzione aggiuntiva, diverse da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, come ad esempio: extra, fine, scelto, superiore, vecchio, selezionato e similari;
- 2) tutti i vini con la DOC **“Colli di Parma”** devono obbligatoriamente riportare in etichetta l'annata di produzione delle uve;
- 3) è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, località o vigne compresi nella zona di produzione di cui all'art 3, dai quali effettivamente provengano le uve dalle quali i vini designati sono stati ottenuti. Nel caso venga utilizzato il nome **“vigna o vigneto”** lo stesso, dovrà essere seguito dal toponimo; in ogni caso i caratteri dovranno essere sempre inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine controllata **“Colli di Parma”**.

Art 8 Tutti i vini recanti la DOC “**Colli di Parma**” dovranno essere confezionati, per il consumo, in recipienti di vetro della capacità di litri 0,750 od inferiori e potranno essere chiusi con i vari dispositivi ammessi dalle vigenti norme comunitarie e nazionali, compresi i tappi di materiale inerte.

Sono tuttavia ammesse le bottiglie bordolesi della capacità di litri 1,500, 3,000, 4,000, 5,000.

Per la tappatura delle tipologie “**riserva**” è obbligatorio il tappo di sughero.

E' consentito il tappo a vite per i contenitori fino a litri 0,375.