

G. u. Repubblica italiana n. 204 del 2 settembre 1997

Decreto ministero Politiche agricole del 4 agosto 1997

**Denominazione di origine controllata del vino
«Colli Bolognesi Classico » Pignoletto**

Disciplinare di produzione

Articolo 1.

La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» accompagnata dalla specificazione «Classico» e dal riferimento al nome di vitigno Pignoletto, in seguito denominata «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto, è riservata al vino che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

Il vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto deve essere ottenuto da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal successivo articolo 3 e provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dall'omonimo vitigno.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve dei vitigni Pinot bianco, Riesling italico, Trebbiano_romagnolo, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 15%.

Articolo 3.

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di Monte San Pietro e Monteveglio della provincia di Bologna e in parte il territorio amministrativo dei comuni di Sasso Marconi, Casalecchio di Reno, Zola Predosa, Crespellano, Bazzano, Castello di Serravalle della provincia di Bologna e Savignano sul Panaro della provincia di Modena. Tale zona è così delimitata: partendo sulla s.s. 569 dal confine comunale tra Casalecchio di Reno e Zola Predosa segue verso ovest la stessa statale attraversando poi i centri abitati di Zola Predosa, Crespellano e Bazzano. Prosegue lungo la s.s. n. 569 in direzione sud-ovest sino a intersecare il confine provinciale tra i comuni di Bazzano e Savignano sul Panaro. Si inoltra nel territorio comunale di Savignano sul Panaro, percorre a sinistra la strada comunale via Monticelli in direzione sud-ovest sino a incontrare il rio Baldo. Lo percorre in direzione ovest-sud-ovest sino a incontrare il confine provinciale tra Savignano sul Panaro e Castello di Serravalle. Segue verso est il confine provinciale sino al punto in cui si incontrano i territori dei comuni di Savignano sul Panaro, Monteveglio e Castello di Serravalle. Segue il confine comunale in direzione sud-est tra Monteveglio e Castello di Serravalle fino a incrociare la strada comunale via Rio Marzatore che viene seguita verso sud-ovest sino a immettersi sulla strada vicinale di S. Michele imboccata e percorsa per intero raggiunge la strada provinciale n. 70 secondo tronco. Percorrendo tale strada provinciale verso ovest raggiunge l'incrocio con via Farne sulla quale procede fino alla località La Piana dove lascia la strada per proseguire lungo il confine provinciale tra Bologna e Modena fino a immettersi nella provinciale n. 70 in direzione est sino a incrociare la strada comunale via Tiola. Attraversato il ponte sul torrente Ghiaia prosegue su via Tiola per raggiungere l'incrocio con via Colline nella quale si immette e percorre sino al suo termine per poi proseguire nel crinale della collina per incrociare via Parviano.

All'incrocio con via dei Calanchi, percorre quest'ultima in direzione sud-ovest congiungendosi con il confine comunale tra i comuni di Castello di Serravalle e Monteveglio; lungo tale confine in direzione sud in prossimità dell'incrocio tra via Ghirardini e via Barisella incontra il crinale delle colline sovrastanti la località Ducentola che segue sino a ridiscenderlo in località Canovetta. Prosegue verso valle lungo via Canovetta che in parte la attraversa fino a intersecare di nuovo il confine comunale, percorso il quale sino in località Bersagliera si immette nuovamente sulla strada provinciale n. 70 che percorre in direzione sud-est. Imbocca la strada provinciale n. 27 fino in località Zappolino per poi scendere lungo via Mulino, imbocca via S. Andrea, prosegue in direzione sud-ovest fino a incrociare il confine comunale di Monte S. Pietro. Prosegue lungo il confine di detto comune sino a Calderino dove attraversato il torrente Lavino, in località Fontanelle segue verso est il confine comunale di Zola Predosa sino a incrociare via Monte Capra, prosegue per via Tignano, includendo i vigneti inseriti nei fogli catastali numero sette, diciotto e diciannove del comune di Sasso Marconi, gira a sinistra giungendo in località Mongardino. Prosegue sulla

strada provinciale Mongardino verso sud-est sino a incrociare la s.s. 64 si percorre verso nord detta statale sino a incontrare a sinistra la via Rosa che percorsa in direzione ovest giunge alla chiesa parrocchiale dell'Eremo di Tizzano, prosegue per la via Tizzano sino a incontrare il confine comunale di Zola Predosa. Prosegue lungo detto confine verso nord sino a incontrare la strada statale n. 569 da cui è iniziata la delimitazione.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità.

Ai fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti debbono, pertanto, venire esclusi i vigneti ubicati in terreni molto umidi, di fondovalle.

I sesti di impianto, le forme di allevamento e i metodi di potatura devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

È esclusa ogni pratica di forzatura; è ammessa l'irrigazione di soccorso per non più di due volte all'anno prima dell'invaiaatura.

La densità minima di ceppi deve essere per i nuovi impianti di almeno 2.500 viti per ettaro.

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto deve essere di t. 9.

La resa massima di uva in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie vitata.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

L'uva destinata alla vinificazione deve assicurare al vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto, il titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12%.

Articolo 5.

Per il vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto le operazioni di vinificazione, imbottigliamento, affinamento in bottiglia, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dalla denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi».

La resa massima dell'uva in vino finito per il vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto non deve essere superiore al 65%. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata ma non oltre il 70%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Articolo 6.

Il vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: paglierino chiaro, con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: tranquillo, fine;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% (è ammesso un tenore zuccherino massimo di 6 g/l);
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 16 per mille.

Il vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto può essere immesso al consumo solo dopo il 1° aprile dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

È 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, di modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7.

Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto sono consentite le specificazioni «secco» o «asciutto» soltanto se il tenore in zuccheri riduttori non è superiore a 4 grammi per litro.

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e simili.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività agricola dell'imbottigliamento quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» e altri termini simili sono consentiti in osservanza della normativa vigente in materia.

Nella designazione del vino a denominazione d'origine controllata «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto può essere utilizzata la menzione «vigna», a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri che nei documenti di accompagnamento.

Articolo 8.

La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi Classico» Pignoletto deve essere immessa al consumo in bottiglia di vetro del tipo bordolese di capacità non superiore a litri 1,5 con tappo raso di sughero.

È obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.