

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## **"COLLI D'IMOLA"**

DECRETO 1 luglio 1997 – (GAZZETTA UFFICIALE n° 156 del 7-7-1997)

### Art. 1

La denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA", riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

### Art. 2

I Vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA" rosso, anche nelle tipologie novello e riserva, e bianco, anche nelle tipologie frizzante e superiore, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Bologna.

La denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA" seguita da una delle seguenti specificazioni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Barbera, Trebbiano (da Trebbiano Romagnolo), Pignoletto, Chardonnay, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve, a bacca di colore analogo, provenienti dai vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Bologna, fino ad un massimo del 15%.

I vini "COLLI D'IMOLA" bianco, "COLLI D'IMOLA" Trebbiano, "COLLI D'IMOLA" Pignoletto, "COLLI D'IMOLA" Chardonnay e "COLLI D'IMOLA" Barbera, possono essere prodotti nella tipologia frizzante.

I vini "COLLI D'IMOLA" rosso, "COLLI D'IMOLA" Sangiovese, "COLLI D'IMOLA" Cabernet Sauvignon possono essere prodotti nella tipologia "riserva".

Fanno parte dell'albo dei vigneti del vino a D.O.C. "COLLI D'IMOLA", senz'altra specificazione, i vigneti iscritti agli albi dei vini a D.O.C.:

"COLLI D'IMOLA SANGIOVESE"

"COLLI D'IMOLA CABERNET SAUVIGNON"

"COLLI D'IMOLA BARBERA"

"COLLI D'IMOLA CABERNET SAUVIGNON"

"COLLI D'IMOLA BARBERA"

"COLLI D'IMOLA TREBBIANO"

"COLLI D'IMOLA PIGNOLETTO"

"COLLI D'IMOLA CHARDONNAY"

Fanno parte dell'albo dei vigneti del vino a D.O.C. "COLLI D'IMOLA", senz'altra specificazione, i vigneti iscritti all'albo del vino a D.O.C.G. "Albana di Romagna", ubicati nella zona di produzione di cui al successivo articolo 3 sempreché rispondenti ai requisiti del presente disciplinare.

Fanno parte dell'albo dei vigneti del vino a D.O.C. "COLLI D'IMOLA" con le specificazioni di cui appresso, i vigneti iscritti agli albi dei vini a D.O.C. rispettivamente indicati, sempreché ubicati nella zona di produzione di cui al successivo art. 3 e rispondenti ai requisiti del presente disciplinare:

"COLLI D'IMOLA" Sangiovese: vino a D.O.C. Sangiovese di Romagna;

"COLLI D'IMOLA" Trebbiano: vino a D.O.C. Trebbiano di Romagna.

### Art. 3

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini "COLLI D'IMOLA" comprende i territori a vocazione viticola ricadenti nei seguenti comuni compresi nella provincia di Bologna:

Fontanelice, Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Imola, Dozza, Castel San Pietro Terme e Ozzano dell'Emilia.

Per i Comuni di Imola, Dozza, Castel San Pietro Terme ed Ozzano dell'Emilia il limite a valle, delimitato dalla strada statale n. 9 "Emilia".

### Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Debbono pertanto venire esclusi, ai fini dell'iscrizione all'albo, i vigneti ubicati in ambienti che per condizioni di tessitura o struttura del terreno, caratteristiche idrogeologiche od esposizione, forniscono uve con caratteristiche non conformi al presente disciplinare di produzione.

Sono quindi da considerarsi idonei i suoli di buona esposizione posti nelle aree collinari, pedecollinari e nei terrazzi intravallivi, con tessiture da medio impasto a medio impasto argilloso, fino a quelle argillose o argillolimose, in genere calcarei.

Per i vigneti già esistenti al momento di entrata in vigore del presente disciplinare, i sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

La messa a dimora dei nuovi impianti, relativamente a forme d'allevamento e densità d'impianto, dovrà essere effettuata secondo le seguenti prescrizioni.

GDC con sesto di m 4,0-4,2 x 0,75-1,2;

Guyot con sesto di m 2,5-3,0 x 0,8-1,3;

Cortina semplice con sesto di m 2,5-3,0 x 1,0-1,3;

Cordone speronato con sesto di m 2,5-3,0 x 1,0-1,3;

Casarsa con sesto di m 3,0-3,8 x 1,3-1,5.

Relativamente al vitigno Albana si possono seguire anche le seguenti indicazioni:

Guyot inclinato con sesto di m 3,0-3,3 x 1,3-1,5;

Duplex con sesto di m 4,0-4,2 x 1,2-1,5;

Pergoletta romagnola con sesto di m 5,5-6,0 x 1,0-1,2, (con schioppi di lunghezza massima di m 1,5).

E' esclusa ogni pratica di forzatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso, per un massimo di due volte, prima dell'invaiaitura.

Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

Resa uva	Titolo alcolom.
VINI T./Ha.	vol.min.nat.%
"Colli d'Imola" Rosso	10,5
"Colli d'Imola" Bianco	12

"Colli d'Imola" Bianco Sup.	11	11,0
"Colli d'Imola" Sangiovese	10	11,0
"Colli d'Imola" Cabernet Sauvignon	9	11,0
"Colli d'Imola" Barbera	10	11,0
"Colli d'Imola" Trebbiano	12	10,5
(prodotto da uve di vitigno Trebbiano romagnolo)		
"Colli d'Imola" Bianco Pignoletto	11	10,5
"Colli d'Imola" Chardonnay	10	10,5

Le uve destinate alla produzione dei vini "COLLI D'IMOLA" nelle tipologie frizzante e novello, possono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale inferiore dello 0,5% rispetto ai valori sopraindicati.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA" 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.

#### Art. 5

La resa massima delle uve in vino, per tutti i vini, non deve essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo gli usi tradizionali della zona stessa.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della provincia di Bologna.

Le operazioni di elaborazione del vino "COLLI D'IMOLA" nella tipologia "frizzante", ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e la stabilizzazione, nonché le operazioni d'imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate entro i territori delle province di Bologna, Forlì, Ravenna e Modena.

Per i vini "COLLI D'IMOLA" tipologia "riserva", la presenza di zuccheri riduttori massima consentita all'imbottigliamento, di 4 grammi/litro.

La menzione "riserva", attribuita al vino sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a 18 mesi, anche in recipienti di legno. In quest'ultimo caso la sosta non può essere inferiore ai due mesi.

Il periodo di invecchiamento decorre dal primo novembre dell'anno di produzione delle uve.

Il vino "COLLI D'IMOLA", senza alcuna specificazione, prodotto da vitigni a bacca rossa e qualificato "novello", deve essere ottenuto con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.

I vini di cui all'art. 2 possono essere elaborati, secondo le pratiche tradizionali, anche in recipienti in legno. In tal caso i vini possono presentare un leggero sapore di legno.

#### Art. 6

I vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA", all'atto dell'immissione al consumo devono presentare aspetto limpido e rispondere alle seguenti caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche:

##### COLLI D'IMOLA BIANCO

colore: giallo paglierino;  
odore: vinoso, leggermente fruttato;  
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;  
acidità totale minima: 5 g/l.  
estratto secco minimo: 16 g/l.

E' prevista la tipologia frizzante.

##### COLLI D'IMOLA BIANCO "SUPERIORE"

colore: giallo, paglierino;  
odore: vinoso, leggermente fruttato;  
sapore: di giusto corpo, asciutto, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
zuccheri riduttori massimo: 4 g/l;  
estratto secco minimo: 18 g/l.

##### COLLI D'IMOLA ROSSO:

colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;  
odore: vinoso, intenso;  
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto secco minimo: 20 g/l.

##### COLLI D'IMOLA NOVELLO:

colore: rosso, rubino;  
odore: vinoso, intenso, fruttato;  
sapore: asciutto, rotondo, sapido, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;  
zuccheri riduttori massimo: 10 g/l;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco minimo: 18 g/l.

##### COLLI D'IMOLA SANGIOVESE:

colore: rosso rubino talora con orli violacei;

odore: vinoso, con profumo delicato;  
sapore: di gusto pieno, asciutto, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;  
zuccheri riduttori massimo: 4 g/l;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto secco minimo: 20 g/l.

##### COLLI D'IMOLA CABERNET-SAUVIGNON:

colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;  
odore: vinoso, con caratteristiche varietali;  
sapore: pieno, asciutto, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
zuccheri riduttori massimo: 4 g/l;  
estratto secco minimo: 20 g/l.

##### COLLI D'IMOLA BARBERA:

colore: rosso carico tendente al violaceo;  
odore: vinoso, con caratteristiche varietali;  
sapore: pieno asciutto, abboccato, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto secco minimo: 18 g/l.

E' prevista la tipologia frizzante.

##### COLLI D'IMOLA TREBBIANO:

colore: paglierino più o meno intenso;  
odore: vinoso, gradevole;  
sapore: asciutto, abboccato, sapido, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto secco netto minimo: 16 g/l.

E' prevista la tipologia frizzante.

##### COLLI D'IMOLA PIGNOLETTO:

colore: paglierino chiaro, a volte con riflessi verdognoli;  
odore: vinoso, delicato, varietale;  
sapore: asciutto, abboccato, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto secco minimo: 16 g/l.

E' prevista la tipologia frizzante.

##### COLLI D'IMOLA CHARDONNAY:

colore paglierino più o meno carico;  
odore: vinoso, delicato, varietale;  
sapore: asciutto, abboccato, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;  
acidità totale minima: 4 g/l;  
estratto secco minimo: 16 g/l.

E' prevista la tipologia frizzante.

#### Art. 7

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA", vietata

l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare.

Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA" 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.

Nel suddetto caso, la produzione massima di uva ad ettaro dovrà essere inferiore del 20% rispetto ai valori indicati all'art. 4, riferiti ad ogni singola denominazione.

Nella designazione dei vini di cui all'art. 2, consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

In sede di designazione dei vini di cui all'art. 2 la denominazione "COLLI D'IMOLA" immediatamente seguita dalla dicitura "Denominazione di origine controllata", deve precedere immediatamente in etichetta la specificazione relativa al vitigno che a sua volta deve precedere quelle relative alle tipologie.

La specificazione del vitigno e delle relative tipologie, devono essere altresì riportate in etichetta in caratteri di dimensioni inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione "COLLI D'IMOLA" e con lo stesso colore.

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA" senza alcuna specificazione, il riferimento alle varietà di vite che li compongono, consentito solo su etichette complementari e comunque con caratteri di dimensioni non superiori alla metà di quelli utilizzati per l'indicazione della denominazione di origine.

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA", obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve sui contenitori di capacità nominale pari o inferiore a litri cinque.

#### Art. 8

Nel confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA", é vietato l'utilizzo del tappo a corona ed a vite nei contenitori di capacità nominale superiore a 0,375 litri.

Per le versioni frizzanti, é consentito l'utilizzo del tappo a fungo di sughero, ancorato con gabbietta, tradizionalmente utilizzato nella zona di produzione.

E' consentito l'uso di contenitori in ceramica, tradizionalmente utilizzati nella zona.

---