

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI “TERRE DEL COLLEONI” O “COLLEONI”

Articolo 1 (Denominazione)

La denominazione di origine controllata “Terre del Colleoni” o “Colleoni” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed a i requisiti del presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Pinot Bianco (anche nelle versioni Spumante e Frizzante); “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Pinot Grigio (anche nelle versioni Spumante e Frizzante); “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Chardonnay (anche nelle versioni Spumante e Frizzante); “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Incrocio Manzoni (anche nelle versioni Spumante e Frizzante); “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Moscato Giallo (anche nella versione Frizzante); “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Moscato Giallo Passito; “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Schiava (da Schiava Nera) (anche nella versione Frizzante); “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Merlot (anche nella versione Novello e Frizzante); “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Marzemino (anche nella versione Frizzante); “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Cabernet (da Cabernet Sauvignon) (anche nella versione Novello e Frizzante); “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Franconia (anche nella versione Novello e Frizzante); “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Incrocio Terzi (anche nella versione Novello e frizzante);

Articolo 2 (Vitigni ammessi)

[1] I vini a denominazione di origine controllata “Terre del Colleoni” o “Colleoni” devono essere ottenuti esclusivamente mediante la vinificazione delle uve prodotte da vigneti situati nella zona indicata nel successivo art. 3 e che, nell’ambito aziendale presentino la seguente composizione ampelografica:

- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Pinot Bianco
Pinot bianco per almeno ‘85% ; altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Chardonnay
Chardonnay per almeno ‘85% ; altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Incrocio Manzoni
Incrocio Manzoni per almeno ‘85% ; altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Moscato Giallo
Moscato Giallo per almeno ‘85% ; altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Pinot Grigio
Pinot Grigio per almeno ‘85% ; altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni”Schiava
Schiava per almeno 85%; altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lombardia, presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni”Merlot
Merlot per almeno 85%; altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lombardia, presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni”Cabernet Sauvignon
Cabernet Sauvignon per almeno 85%; altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lombardia, presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni”Franconia

Franconia per almeno 85%; altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lombardia, presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.

- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Incrocio Terzi

Incrocio Terzi per almeno 85%; altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lombardia, presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.

- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Marzemino

Marzemino per almeno 85%; altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lombardia, presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.

[2] La denominazione di origine controllata “Terre dei Colleoni” o “Colleoni” tipologia Spumante è riservata i vini ottenuti dalle uve dei vitigni Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero e/o Incrocio Manzoni e/o Pinot Grigio.

[3] I vini ottenuti dalle uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo “Terre del Colleoni” Moscato Giallo o “Colleoni” Moscato Giallo possono essere elaborati nella versione passito.

[4] La denominazione di origine controllata “Terre dei Colleoni” o “Colleoni” tipologia novello è riservata i vini ottenuti dalle uve dei vitigni a bacca rossa ad esclusione dei vitigni Schiava e Marzemino

Articolo 3 (Zona di produzione delle uve)

[1] La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Terre del Colleoni” o “Colleoni” di cui all’articolo 2 comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di Predore, Sarnico, Viadanica, Adrara S.Rocco, Adrara S. Martino, Foresto Sparso, Villongo, Gandosso, Credaro, Castelli Calepio, Grumello del Monte, Chiuduno, Carobbio degli Angeli, Zandobbio, Trescore Balneario, Luzzana, Entratico, Vigano S. Martino, Borgo di Terzo, Berzo San Fermo, Pradalunga, Cenate Sopra, Cenate Sotto, S. Paolo D’argon, Seriate, Brusaporto, Bagnatica, Montello, Costa Mezzate, Bolgare, Telgate, Gorle e Pedrengo Gorlago, Albano S. Alessandro, Torre De’ Roveri, Scanzorosciate, Villa di Serio, Nembro, Alzano Lombardo, Ranica, Torre Boldone, Bergamo, Ponteranica, Sorisole, Villa D’Almè, Almenno S. Salvatore, Almenno S. Bartolomeo, Palazzago, Caprino Bergamasco, Cisano Bergamasco, Pontida, Villa D’Adda, Calusco D’Adda, Terno D’Isola, Chignolo D’Isola, Bonate Sotto, Bonate Sopra, Ponte San Pietro, Presezzo, Brembate Sopra, Mapello, Sotto il Monte Giovanni XXIII, Carvico, Ambivere, Barzana, Paladina, Valbrembo, Almè, Mozzo, Curno, in provincia di Bergamo.

Articolo 4 (Viticoltura)

[1] Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini “Terre del Colleoni o “Colleoni” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
E’ consentita l’irrigazione di soccorso.

[2] I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli generalmente usati e comunque non atti a modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

[3] Sono da considerare idonei i terreni pedecollinari e collinari con buona esposizione e ben drenati localizzati ad una quota non superiore ai 600 m s.l.m.

[4] E’ esclusa ogni pratica di forzatura

[5] La resa massima per ettaro ammessa e gradazione minima naturale delle uve atte a produrre vino DOC “Terre del Colleoni” o “Colleoni” sono le seguenti:

- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Pinot Bianco – produzione max: 12 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 9,5% vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Pinot Grigio produzione max: 12 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 9,5% vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Chardonnay– produzione max: 12 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 9,5% vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Incrocio Manzoni – produzione max: 12 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 9,5% vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Moscato Giallo – produzione max: 12 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 9,5% vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Moscato Giallo Passito – produzione max: 12 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 9,5% vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Schiava – produzione max: 13 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 10% vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Merlot– produzione max: 13 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 10% vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Marzemino – produzione max: 13 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 10% vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Cabernet – produzione max: 13 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 10% vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Franconia – produzione max: 13 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 10% vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Incrocio Terzi – produzione max: 13 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 10% vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Novello – produzione max: 13 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 10% vol;
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Spumante – produzione max: 12 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 9,5 % vol;

[6] Nelle annate con stagione particolarmente favorevole, quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Terre del Colleoni” o “Colleoni”, devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi all’art. 5.

[7] “E’ consentito un esubero di produzione fino al 20% di uva per ha che non può essere destinato alla produzione della DO mentre può essere destinato alla produzione di vini a IGT Bergamasca”.

Articolo 5 (vinificazione ed elaborazione)

[1] Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata “Terre del Colleoni” o “Colleoni” devono essere effettuate all’interno del territorio amministrativo della provincia di Bergamo

[2] Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata “Terre del Colleoni” o “Colleoni” sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

[3] La resa massima delle uve in vino, con esclusione della tipologia moscato giallo passito, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi detto limite, ma non oltre il 75%, l’eccedenza non ha

diritto alla denominazione di origine; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata “Terre del Colleoni” o “Colleoni” per tutto il prodotto.

[4] I vini ottenuti dalle uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo “Terre del Colleoni” Moscato Giallo o “Colleoni” Moscato Giallo possono essere elaborati nella versione passito, utilizzando le uve sottoposte ad appassimento all’interno del territorio di cui al paragrafo 1, in ambiente naturale o condizionato della durata non inferiore a 45 giorni.

[5] Per la tipologia “Moscato Giallo Passito” la resa uva/vino non deve essere superiore al 40%. Qualora superi detto limite, ma non oltre il 45%, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine; oltre il 45% decade il diritto alla denominazione di origine controllata “Terre del Colleoni” o “Colleoni” per tutto il prodotto

[6] I vini ottenuti dai vigneti iscritti allo schedario viticolo “Terre del Colleoni” Franconia o “Colleoni” Franconia, “Terre del Colleoni” Merlot o “Colleoni” Merlot, “Terre del Colleoni” Cabernet o “Colleoni” Cabernet, “Terre del Colleoni” Incrocio Terzi o “Colleoni” Incrocio Terzi, possono essere elaborati nella versione Novello all’interno del territorio della provincia di Bergamo, esclusivamente attraverso il procedimento di macerazione carbonica.

[7] Permanenza sulle fecce.

Il vino destinato alla tipologia spumante metodo Classico, deve subire, prima dell’immissione al consumo, un periodo minimo di permanenza sulle fecce di quindici mesi; per il Millesimato, il periodo minimo è di ventiquattro mesi. Tale periodo decorre dalla data di imbottigliamento e comunque non prima del 1° gennaio successivo alla raccolta delle uve”.

Articolo 6 (Caratteristiche dei vini al consumo)

[1] I vini a denominazione di origine “Terre del Colleoni” o “Colleoni” nell’atto dell’immissione al consumo devono possedere le seguenti caratteristiche:

“Terre del Colleoni” o “Colleoni”	<i>Pinot Bianco</i>
Colore	Giallo Paglierino
Odore	Intenso, fruttato, floreale
Sapore	Secco, equilibrato, fresco.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	15 g/l

“Terre del Colleoni” o “Colleoni”	<i>Pinot Grigio</i>
Colore	Giallo Paglierino
Odore	Intenso, sentori di frutta
Sapore	Fresco, asciutto
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	15 g/l

“Terre del Colleoni” o “Colleoni”	<i>Chardonnay</i>
Colore	Giallo paglierino
Odore	Fruttato con sentori di mela,
Sapore	Secco e Fresco
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00 % vol

Acidità totale minima	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	15 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni”</i>	<i>Incrocio Manzoni</i>
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Odore	Intenso, talvolta di frutta esotica e floreale
Sapore	Fresco, secco con buona acidità
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	15 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni”</i>	<i>Moscato Giallo</i>
Colore	Giallo dorato - paglierino
Odore	Intenso di frutta fresca, secca e passita, erbe officinali e miele.
Sapore	Secco di media acidità, caratteristico.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	15 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni”</i>	<i>Moscato Giallo Passito</i>
Colore	Giallo dal paglierino al dorato, riflessi dorati
Odore	Intenso fruttato, floreale
Sapore	Corposo, dolce, caratteristico.
Residuo Zuccherino minimo	50 g/l
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	16,00% vol, di cui almeno 9,00% vol svolti
Acidità totale minima	5,0 g/l
Estratto non riduttore minimo	18 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni”</i>	<i>Schiava</i>
Colore	Dal rosa tenue al cerasuolo
Odore	Delicato fruttato con note di frutta rossa
Sapore	Secco, fresco e gradevole con nota amarognola
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	16 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni”</i>	<i>Merlot</i>
Colore	Rosso rubino
Odore	Ampio e intenso bouquet fruttato
Sapore	Asciutto, armonico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	16 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni”</i>	<i>Marzemino</i>
Colore	Rosso rubino
Odore	Ampio e fresco bouquet fruttato
Sapore	Asciutto, armonico

Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	16 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni”</i>	<i>Cabernet</i>
Colore	Rosso rubino
Odore	Intenso fruttato ed erbaceo
Sapore	Caratteristico e asciutto
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	16 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni”</i>	<i>Franconia</i>
Colore	Rosso rubino
Odore	Vinoso e fruttato
Sapore	Asciutto e caratteristico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	16 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni”</i>	<i>Incrocio Terzi</i>
Colore	Rosso rubino
Odore	vinoso
Sapore	Secco, intenso, caratteristico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	16g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni”</i>	<i>Novello</i>
Colore	Rosso rubino
Odore	Fruttato
Sapore	Armonico fresco
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	16 g/l
Zuccheri riduttori	10 g/l massimo.

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni”</i>	<i>Spumante</i>
Colore	Giallo Paglierino
Odore	Fruttato e floreale
Sapore	Da Extra brut a secco, armonico ed equilibrato
Spuma	Fine e persistente
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	5,5 g/l
Estratto non riduttore minimo	15 g/l

Articolo 7 (etichettatura)

[1] Alla denominazione di origine controllata “Terre del Colleoni” o “Colleoni” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

[2] E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

[3] Recipienti e Tappatura.

Per la tappatura della Tipologia Spumante, è obbligatorio il tappo di sughero a fungo, con tradizionale ancoraggio a “gabbietta” .

[4] Annata.

Nell’etichettatura del vino destinato alla tipologia Spumante, l’indicazione dell’annata di produzione è facoltativa. Soltanto in presenza dell’indicazione dell’annata della vendemmia si può utilizzare la dicitura “Millesimato”.