

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

"COLLI DI FAENZA"

DECRETO 4 agosto 1997 (G.U. n°204 del 2-9-97) Rettifica G.U. n° 57 del 10.03.1998
DECRETO 18 febbraio 2000 (G.U. n° 59 del 11.03.2000)

Art. 1

La denominazione di origine controllata "COLLI DI FAENZA" é riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

"COLLI DI FAENZA BIANCO";

"COLLI DI FAENZA ROSSO" (anche nella tipologia "riserva");

"COLLI DI FAENZA PINOT BIANCO";

"COLLI DI FAENZA SANGIOVESE" (anche nella tipologia "riserva");

"COLLI DI FAENZA TREBBIANO";

Art. 2

La denominazione di origine controllata "COLLI DI FAENZA", accompagnata obbligatoriamente da una delle specificazioni di cui appresso, é riservata ai vini ottenuti da uve di vitigni, autorizzati e/o raccomandati per le province di Forlì e Ravenna, provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"COLLI DI FAENZA BIANCO"

Vitigno Chardonnay: dal 40% al 60%; per il complessivo rimanente concorrono i seguenti vitigni, presenti nell'ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Pignoletto, Pinot bianco, Sauvignon bianco e Trebbiano Romagnolo dal 60% al 40%.

"COLLI DI FAENZA ROSSO"

Vitigno Cabernet Sauvignon: dal 40% al 60%; per il complessivo rimanente concorrono i seguenti vitigni, presenti nell'ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Ancellotta, Cilieggiolo, Merlot e Sangiovese dal 60% al 40%.

"COLLI DI FAENZA PINOT BIANCO" Vitigno Pinot bianco 100%.

"COLLI DI FAENZA SANGIOVESE" Vitigno Sangiovese 100%.

"COLLI DI FAENZA TREBBIANO" Vitigno Trebbiano Romagnolo 100%.

Art. 3

La zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI DI FAENZA", comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Riolo Terme della provincia di Ravenna e la parte a sud della SS. n. 9, Via Emilia, del territorio amministrativo dei comuni di Faenza e Castellbolognese della provincia di Ravenna, l'intero territorio amministrativo del comune di Modigliana della provincia di Forlì e la seguente parte del territorio amministrativo del comune di Tredozio della provincia di Forlì: a partire dal confine con il Comune di Modigliana, sotto il monte Pompegno, si prende la strada consorziale Modigliana Tredozio, "Acerreta" sino ad incontrare la provinciale Tredozio-Lutirano che si percorre, girando a destra, per breve tratto.

Quindi a sinistra, dopo Villa Collina, per strada consorziale Villa Collina-Campaccio; 200 metri prima della casa Campaccio a sinistra, per la Vicinale interpodereale Campaccio-Concolle-Casone-Chiesa di Otti-gnana.

Poi a sinistra per la strada provinciale in direzione Tredozio, quindi, dopo 300 metri circa, a destra per la strada consorziale Zimara; si prende indi la Vicinale interpodereale Casaccia - Montezuzzolo - Monti - Gradicciolo sino ad incrociare la provinciale Tredozio-Portico di Romagna.

Poi a destra per la stessa provinciale sino a Monte Busca e S. Maria in Castello; quindi per la Comunale che porta fino alla casa Lugarello, ove si gira a destra verso Tursano; si prosegue fino a S.

Valentino, ove si rincontra il confine con il Comune di Modigliana.

Art. 4

Il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve alla vendemmia deve essere il seguente:

Bianco	11%
Rosso	12%
Pinot Bianco	11%
Sangiovese	12%
Trebbiano	11,5%

Non sono ammesse pratiche di arricchimento.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI DI FAENZA" devono rispettare le migliori giaciture ed esposizioni relativamente ad ogni singolo vitigno. Sono da evitare i siti di fondo valle ed i terrazzi alluvionali di più recente formazione.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere atti a non modificare le caratteristiche delle uve, tenuto comunque conto dell'evoluzione tecnico-agronomica.

E' esclusa ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso per non più di due interventi annui prima della invaiatura.

Per i nuovi impianti relativi a tutte le tipologie della denominazione di origine controllata "COLLI DI FAENZA", la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3000 ceppi/Ha.

Le rese massime di uva/ettaro ammesse per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI DI FAENZA" non devono essere superiori alle quantità di seguito specificate:

Bianco	9,5 tonn.
Rosso	9,0 tonn.
Pinot bianco	8,5 tonn.
Sangiovese	9,5 tonn.
Trebbiano	11,5 tonn.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI DI FAENZA" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.

La Regione Emilia Romagna, con proprio Decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare di produzione, dandone comunicazione al Comitato Nazionale per la Tutela delle Denominazioni di Origine dei Vini ed alle Camere di Commercio competenti per territorio.

Art. 5

Le operazioni di vinificazione, di affinamento e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'intero territorio dei comuni compresi, in tutto o in parte, nella zona di produzione di cui all'art. 3.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro rispettive caratteristiche.

La vinificazione può essere effettuata singolarmente per uve provenienti dai diversi vitigni. Nel caso della vinificazione disgiunta l'assemblaggio deve avvenire nella cantina del vinificatore entro il periodo di completo affinamento.

Nella vinificazione e nell'affinamento è consentito l'utilizzo anche di contenitori in legno di tutte le tipologie.

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

Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'ecedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il 75% decade la denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Art. 6

I vini a denominazione di origine controllata "COLLI DI FAENZA" all'atto dell'immissione al consumo

devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"COLLI DI FAENZA BIANCO":

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: intenso, delicato, fruttato;

sapore: asciutto, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale: 11%;

acidità totale minima: 5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo 4 g/l;

estratto secco netto minimo: 16 g/l;

"COLLI DI FAENZA ROSSO":

colore: rosso rubino intenso;

odore: etereo, gradevolmente erbaceo;

sapore: asciutto, di corpo, talvolta leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale: 12%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo 4 g/l;

estratto secco netto minimo: 23 g/l;

"COLLI DI FAENZA PINOT BIANCO":

colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;

odore: delicato, caratteristico, intenso;

sapore: asciutto, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale: 11%;

acidità totale minima: 5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo 4 g/l;

estratto secco netto minimo: 16 g/l;

"COLLI DI FAENZA SANGIOVESE":

colore: rosso rubino;

odore: caratteristico, delicato, che ricorda la viola;

sapore: asciutto, armonico, con retrogusto caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale: 12%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo 4 g/l;

estratto secco netto minimo: 22 g/l (25 per il tipo "riserva");

"COLLI DI FAENZA TREBBIANO":

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: vinoso, caratteristico, gradevole;

sapore: asciutto, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale: 11,5%;

acidità totale minima: 5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo 4 g/l;

estratto secco netto minimo: 16 g/l;

Per tutte le tipologie, in cui è stato effettuato l'affinamento in fusti di legno, può notarsi la presenza di sapore di legno.

E' facoltà del Ministero per le Politiche Agricole - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denomi-

nazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, modificare con proprio decreto di limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art. 7

Per l'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI DI FAENZA" devono essere utilizzate bottiglie di vetro da lt. 0,375, 0,500, 0,750, 1,500, 3.000 chiuse esclusivamente con tappo di sughero.

Sulle bottiglie contenenti i vini con la denominazione di origine controllata "COLLI DI FAENZA" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Per i vini a denominazione di origine controllata "COLLI DI FAENZA SANGIOVESE" e "COLLI DI FAENZA ROSSO", l'immissione al consumo è ammessa dopo il 30 aprile dell'anno successivo alla vendemmia.

I vini a denominazione di origine controllata "COLLI DI FAENZA ROSSO" e "SANGIOVESE" che hanno subito un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi possono portare in etichetta la qualifica "riserva".

L'invecchiamento, per il quale è consentito anche l'utilizzo di botti di legno, decorre dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI DI FAENZA" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "scelto" e simili.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore - tenuta - podere - cascina" ed altri termini simili sono consentiti in osservanza delle disposizioni U.E. e nazionali in materia.

E' consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.