

" COLLI BOLOGNESI"

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

Art. 1.

La denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" e' 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 Bolognesi" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

- Barbera;
- Merlot;
- Cabernet Sauvignon;
- Sauvignon;
- Riesling italico;
- Pignoletto;
- Pinot bianco;
- Chardonnay,

devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di ognuno di detti vini anche le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati rispettivamente per le province di Bologna e Modena, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" bianco deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Albana: dal 60 all'80%;
- Trebbiano Romagnolo: dal 20 al 40%.

La denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" seguito dal riferimento alla sottozona "Colline di Riosto" e' riservata ai vini con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

- Pignoletto;
- Sauvignon;
- Barbera;
- Cabernet Sauvignon,

ottenuti dalle uve delle varietà dei citati vitigni presenti nei vigneti, in ambito aziendale, al 100% per quanto riguarda i vini "Colli Bolognesi - Colline di Riosto" portanti il riferimento al nome dei vitigni Sauvignon, Barbera, Cabernet Sauvignon e per almeno il 90% per quanto riguarda i vini "Colli Bolognesi - Colline di Riosto" portanti il riferimento al vitigno Pignoletto anche nella tipologia frizzante.

Possono concorrere alla produzione del vino a denominazione di origine controllata portante il riferimento al nome del vitigno Pignoletto anche uve provenienti da vitigni a bacca bianca non aromatici raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Bologna presenti nei vigneti in ambito aziendale soli o congiuntamente in misura non superiore al 10% del totale.

La denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" seguito dal riferimento alla sottozona "Colline Marconiane" e' riservata ai vini con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

- Pignoletto;
- Sauvignon;
- Barbera;
- Cabernet Sauvignon,

ottenuti dalle uve delle varietà dei citati vitigni presenti nei vigneti, in ambito aziendale, per l'85%.
Possono concorrere alla produzione del vino a denominazione di origine controllata portante il riferimento al nome di vitigno Sauvignon e Pignoletto anche uve provenienti da vitigni a bacca bianca a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" presenti nei vitigni in ambito aziendale da soli o congiuntamente, in misura non superiore al 15% del totale.

Possono concorrere alla produzione della tipologia Pignoletto spumante anche uve del vitigno Pinot nero, presente nell'ambito aziendale, nella misura non superiore al 15% del totale.

Possono concorrere alla produzione del vino a denominazione di origine controllata portante il riferimento al nome di vitigno Barbera e Cabernet Sauvignon anche uve provenienti da vitigni a bacca rossa a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" presenti nei vitigni in ambito aziendale da soli o congiuntamente in misura non superiore al 15% del totale.

La denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" seguito dal riferimento alla sottozona "Zola Predosa" e' riservata ai vini con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

- Pignoletto;
- Chardonnay;
- Sauvignon;
- Cabernet Sauvignon;
- Merlot,

ottenuti dalle uve delle varietà dei citati vitigni presenti nei vigneti, in ambito aziendale al 100% per quanto riguarda i vini "Colli Bolognesi-Zola Predosa" portanti il riferimento al nome dei vitigni Pignoletto, Chardonnay, Sauvignon e per almeno l'85% per quanto riguarda i vini "Colli Bolognesi-Zola Predosa" portanti il riferimento al vitigno Cabernet Sauvignon e Merlot.

Possono concorrere alla produzione del vino a denominazione di origine controllata portante il riferimento al nome dei vitigni Cabernet Sauvignon e Merlot anche uve provenienti da vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Bologna, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, in misura non superiore al 15% del totale.

La denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" seguita dal riferimento della sottozona "Monte San Pietro" e' riservata ai vini con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

- Pignoletto;
- Sauvignon;
- Pinot bianco;
- Cabernet Sauvignon;
- Barbera,

ottenuti dalle uve delle varietà dei citati vitigni presenti nei vigneti, in ambito aziendale al 100%.

La denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" seguita dal riferimento alla sottozona "Colline di Oliveto" e' riservato ai vini con la specificazione di uno dei vitigni:

- Pignoletto;
- Sauvignon;
- Chardonnay;
- Cabernet Sauvignon,

ottenuti dalle uve delle varietà dei citati vitigni presenti nei vigneti, in ambito aziendale, per l'85%.

Possono concorrere alla produzione del vino a denominazione di origine controllata portante al riferimento al nome di vitigno Sauvignon, Chardonnay, Pignoletto anche nella tipologia frizzante, Cabernet Sauvignon, anche uve provenienti da vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Bologna, presenti nei vigneti, nell'ambito aziendale, soli o congiuntamente in misura non superiore al 15% del totale.

Possono concorrere alla produzione della tipologia Chardonnay spumante anche uve del vitigno Pinot nero, presente nell'ambito aziendale, nella misura non superiore al 15% del totale.

La denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" seguita dal riferimento alla sottozona "Terre di Montebudello" e' riservata ai vini con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

- Pignoletto;
- Sauvignon;
- Barbera;
- Cabernet Sauvignon,

ottenuti dalle uve delle varietà dei citati vitigni presenti nei vigneti in ambito aziendale per l'85%.

Possono concorrere alla produzione del vino a denominazione di origine controllata portante il riferimento al nome di vitigno Pignoletto, Sauvignon, Barbera, Cabernet Sauvignon anche uve provenienti da vigneti a bacca di colore analogo, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati rispettivamente per le province di Bologna e Modena, presenti nei vigneti in ambito aziendale, soli o congiuntamente in misura non superiore al 15% del totale.

Possono concorrere alla produzione della tipologia Pignoletto spumante anche uve del vitigno Pinot nero, presente nell'ambito aziendale, nella misura non superiore al 15% del totale.

La denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" seguita dal riferimento alla sottozona "Serravalle" e' riservata a vini con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

- Pignoletto;
- Sauvignon;
- Cabernet Sauvignon;
- Barbera,

ottenuti dalle uve delle varietà dei citati vitigni presenti nei vigneti in ambito aziendale, al 100% per quanto riguarda il vino a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi-Serravalle" portante il riferimento al nome del vitigno Sauvignon e per almeno l'85% per quanto riguarda i vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi-Serravalle" portanti il riferimento al vitigno Pignoletto, Cabernet Sauvignon e Barbera. Possono concorrere alla produzione del vino a denominazione di origine controllata portante il riferimento al nome del vitigno Pignoletto anche uve provenienti dal vitigno Chardonnay presenti nei vigneti, in ambito aziendale, in misura non superiore al 15% del totale.

Possono concorrere alla produzione del vino a denominazione di origine controllata portante il riferimento al nome del vitigno Cabernet Sauvignon anche uve provenienti dal vitigno Merlot presenti nei vigneti in ambito aziendale, in misura non superiore al 15% del totale.

Possono concorrere alla produzione del vino a denominazione di origine controllata portante il riferimento al nome del vitigno Barbera anche uve provenienti dal vitigno Cabernet Sauvignon presenti nei vigneti, in ambito aziendale in misura non superiore al 15% del totale.

Art. 3.

La zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" comprende, in provincia di Bologna, l'intero territorio collinare situato nei comuni di Monteveglio, Castello di Serravalle, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Savigno, Marzabotto, Pianoro e quello situato in parte nei comuni di Bazzano, Crespellano, Casalecchio di Reno, Bologna, S. Lazzaro di Savena, Zola Predosa e Monterenzio; in provincia di Modena parte del territorio amministrativo del comune di Savignano sul Panaro.

Tale zona è così delimitata: partendo dalla località Olmetello, al km 100,600 della via Emilia (strada statale n. 9), il limite segue in direzione ovest tale strada fino a raggiungere il centro abitato di Bologna per costeggiarlo a sud e seguire in uscita verso ovest la strada statale n. 64. Prosegue sempre verso ovest lungo tale strada e, raggiunto il centro abitato di Casalecchio di Reno, imbocca la strada statale n. 569 attraversando poi i centri abitati di Zola Predosa e Crespellano, giunto a Bazzano, in località Gabella abbandona la strada statale n.569 ed imbocca via Castelfranco fino alla località Sabbionara per deviare verso sud per una laterale privata che partendo dalla via Castelfranco al numero civico 8, attraversa la zona artigianale sino al numero civico 104 e si immette di nuovo nella strada statale n. 569, che porta all'incrocio con il confine provinciale tra Bologna e Modena e proseguendo sempre sulla statale n. 569 verso sud-ovest attraversa Doccia e giunto in prossimità del km 27.800 segue verso nord il fosso affluente del fiume Panaro fino alla confluenza, risale per breve tratto il Panaro verso ovest ed alla confluenza del rio Castiglione risale questo corso d'acqua in direzione sud sino ad incrociare il confine comunale di Savignano sul Panaro, prosegue lungo tale confine in direzione est fino ad incrociare quello della provincia di Bologna in prossimità di c.la Colomba. Segue quindi il confine provinciale tra Bologna e Modena in direzione sud ed in prossimità di Serra Bertone prosegue in direzione est per il confine meridionale di Savigno sino ad incrociare poi quello del comune di Marzabotto e quindi segue verso il confine meridionale di quest'ultimo comune fino a raggiungere quello di Sasso Marconi sulla galleria del M. Adone, prosegue lungo questa in direzione nord-est ed all'incrocio con quello di Pianoro, in prossimità di M. dei Frati, segue il confine di quest'ultimo in direzione est raggiungendo quello di Monterenzio ed in prossimità di Quinzano segue verso nord-est il sentiero che passando per le quote 422 e 392 raggiunge la strada per borgo di Bisano in prossimità di Ca' dei Maestri segue poi tale strada in direzione nord sino ad incrociare il confine comunale tra Monterenzio ed Ozzano Emilia, in prossimità di località S. Chierico, segue questo verso nord, raggiunge quello di S. Lazzaro in prossimità di San Salvatore di Casola e quindi lungo il confine di S. Lazzaro di Savena verso nord raggiunge la via Emilia (strada statale n. 9) da cui è iniziata la delimitazione.

La zona di produzione delle uve dei vini della denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" con riferimento alla sottozona "Colline di Riosto" comprende la parte del territorio del comune di Pianoro così delimitata: ad est del torrente Savena si segue la strada statale n. 65 da Pianoro Nuovo a Zula, si prosegue per la strada di Zula fino al Fondo Rio dove si percorre il corso del rio Laurenzano fino a Molinello di Sopra. Da questa località seguendo lo spartiacque della collina, fino a Ca' dei Frati, si giunge sulla via di Riosto lungo la quale si scende a Pianoro Nuovo fino all'incrocio con la statale n. 65. Ad ovest del torrente Savena partendo da Pian di Macina si segue la strada di fondovalle in direzione Bologna fino alla località Campovecchio e si risale verso villa Rubini fino al Villaggio Serrabella, da dove si segue il confine territoriale di comune fino all'incrocio con la strada provinciale n. 37B0. All'altezza di Calegarino, da dove si prosegue fino all'incrocio con la strada n. 58B0 nei pressi di C. dei Ronchi, si prosegue la strada n. 58B0 giungendo, subito dopo Libanello, alla deviazione per il Villaggio Baldisserra dalla quale si segue la strada fino all'incrocio con il rio Favale e seguendo il percorso del rio si giunge al torrente Savena fino a Pian di Macina.

La zona di produzione delle uve dei vini della denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi", con riferimento alla sottozona "Colline Marconiane" comprende in parte il territorio del comune di Sasso Marconi ed in parte quello del comune di Casalecchio di Reno. Più precisamente la sottozona è così delimitata: partendo dal Sacrario Marconiano sulla s.s. n. 64, si procede per Sasso Marconi. All'incrocio della s.s. 64 con la strada

provinciale Mongardino si gira a destra fino a giungere a Mongardino. In localita' Mongardino si gira a destra per via Tignano, includendo i vigneti inseriti nei fogli catastali numero sette, diciotto e diciannove del comune di Sasso Marconi, si prosegue per via Montecapra, poi per via Tizzano dove giunti alla chiesa parrocchiale dell'Eremo di Tizzano, si gira a destra e si arriva in via Rosa che porta nuovamente sulla s.s. 64 dove girando a destra e proseguendo, si torna nuovamente al Sacario Marconiano.

La zona di produzione delle uve dei vini della denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" con riferimento alla sottozona "Zola Predosa" comprende la parte collinare del territorio comunale di Zola Predosa delimitata a nord dalla strada statale n. 569 Bazzanese.

La zona di produzione delle uve dei vini della denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" con riferimento alla sottozona "Monte San Pietro", coincide esattamente con il territorio del comune di Monte San Pietro.

La zona di produzione delle uve dei vini della denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" con riferimento alla sottozona "Colline di Oliveto" e' cosi' delimitata: partendo dalla s.s. 569, alla confluenza del confine di Crespellano e Monte San Pietro verso ovest, in direzione di Bazzano, fino al fiume Samoggia, si abbandona la strada statale e si costeggia il corso del fiume verso la sorgente, al congiungimento del torrente Ghiaia, si segue lo stesso passando per Monteveglio, fino al confine del comune di Castello di Serravalle. Si risale ad est costeggiando prima il confine fra i comuni di Monteveglio e Castello di Serravalle e poi Monteveglio e Monte San Pietro; si prosegue in direzione nord, fino all'incrocio "di confine" fra i comuni di Monteveglio, Crespellano e Monte San Pietro, seguendo il confine fra Crespellano e Monte San Pietro si incrocia di nuovo la s.s. 569 racchiudendo cosi' l'area.

La zona di produzione delle uve dei vini della denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi", con riferimento alla sottozona "Terre di Montebudello", comprende parzialmente il territorio dei comuni di Monteveglio e Bazzano in provincia di Bologna, parte del territorio comunale di Savignano sul Panaro, in provincia di Modena. Tale zona e' cosi' delimitata: da piazza della Liberta', di fronte al municipio di Monteveglio, segue la strada provinciale n. 27 in direzione di Savigno sino al km 12,500 dove intercettando il torrente Ghiaia, lo percorre in direzione sud-ovest imbecca, quindi, in prossimita' del podere denominato fondo Ghiaia, l'affluente del rio Pravazzano e lo percorre in direzione nord-ovest sino all'estremita' dell'omonima vallata, in corrispondenza di via Volta, nei pressi della localita' denominata Cava Nuova. Prosegue lungo via Volta, in direzione ovest, sino al limite del territorio comunale di Monteveglio, a questo punto abbandonando via Volta si segue in direzione nord la linea di confine fra i comuni di Monteveglio e Castello di Serravalle sino al congiungimento con il confine provinciale di Modena, in zona Lavacchio. Dal punto dove si incontrano i territori dei comuni di Monteveglio, Castello di Serravalle, Savignano sul Panaro segue il confine provinciale fra i comuni di Savignano sul Panaro e Castello di Serravalle, in direzione ovest-nord-ovest sino al ruscello denominato rio Baldo. Si inoltra nel territorio comunale di Savignano sul Panaro percorrendo il rio Baldo in direzione nord-est sino alla strada comunale via Monticelli, prosegue lungo questa in direzione est sino al confine fra le province di Modena e Bologna, comuni di Savignano sul Panaro e Bazzano. Segue il confine provinciale in direzione nord-est sino a che questo si congiunge con la s.s. 569, prosegue in direzione Bazzano, lungo la s.s. 569 attraversando l'abitato di Bazzano sino al torrente Samoggia. Segue l'alveo del torrente Samoggia in direzione sud-ovest sino al punto in cui affluisce il torrente Rio Marzatore. Risale brevemente, in direzione ovest-nord-ovest, il corso del rio Marzatore sino a che non intercetta la strada provinciale 78. Percorre la strada provinciale 78 verso Monteveglio sino al congiungimento con la strada provinciale 27 e lungo questa verso la piazza del paese di Monteveglio a chiudere il perimetro della zona.

La zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" con riferimento alla sottozona "Serravalle" e' cosi' delimitata: partendo dalla localita' Fagnano in comune di Castello di Serravalle il limite imbecca via S. Andrea, prosegue in direzione sud-ovest fino ad incrociare il confine comunale tra comuni di Monte San Pietro e Castello di Serravalle, lungo tale confine in direzione nord-est arriva al confine comunale con Monteveglio, quindi prosegue su questo in direzione ovest sino ad intersecare la strada provinciale n. 70 denominata in loc. via Ziribega. Imboccata tale strada in direzione nord-ovest la percorre fino ad incrociare via F. Degli Esposti sulla quale prosegue fino a deviare su via Bolognina in direzione ovest raggiungendo l'incrocio dove ha inizio la strada provinciale n. 71. Lungo la strada provinciale n. 71 raggiunge la localita' Mercatello dove devia in direzione est lungo via Rio Monteorsello e successivamente lungo via Barlete fino in prossimita' del fondo Ghiaia dove risale il corso di rio Pravazzano sino ad intersecare via Volta. Dal punto di tale intersezione segue via Volta verso ovest fino a raggiungere il confine comunale tra Monteveglio e Castello di Serravalle, tale confine viene seguito in direzione nord fino ad incrociare la strada comunale via Rio Marzatore che viene seguita verso sud-ovest fino ad immettersi sulla strada, Vicinale via S. Michele, imboccata e percorsa per intero raggiunge di nuovo la strada provinciale n. 71. Percorrendo tale strada provinciale sino al suo termine per poi proseguire sul crinale della collina per imboccare 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 Serravalle e Monteveglio. Lungo tale confine in direzione sud in prossimita' dell'incrocio fra via Ghirardini e via Barisella incontra il crinale delle colline sovrastanti la localita' Ducentola che segue sino a riscenderlo in localita' Canovetta. Prosegue verso valle lungo via Canovetta fino ad intersecare di nuovo il confine comunale, percorso il quale sino in localita' Bersagliera si immette nuovamente sulla strada

provinciale n. 70 che percorre in direzione sud-est. Imbocca la strada provinciale n. 27 fino in localita' Zappolino per poi proseguire lungo via Mulino e via Fagnano e raggiungere il centro dell'abitato di Fagnano da cui e' iniziata la delimitazione.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" devono essere quelle collinari tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualita'.

Debbono, pertanto, venire esclusi, ai fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti, i vigneti ubicati in terreni molto freschi, specie di fondovalle, ed anche quelli posti in esposizione inadatta.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i metodi di potatura devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. E' esclusa ogni pratica di forzatura.

Nelle sottozone "Colline di Riosto", "Colline Marconiane", "Monte San Pietro", "Colline di Oliveto", "Terre di Montebudello", la densita' minima di ceppi per ettaro deve essere per i nuovi impianti di almeno 2.000 viti.

Nella sottozona "Zola Predosa" la densita' minima di ceppi per ettaro deve essere per i nuovi impianti di almeno 2.500 viti per il vitigno Pignoletto e di almeno 2.700 viti per gli altri vitigni.

Nella sottozona "Serravalle" la densita' minima di ceppi per ettaro deve essere per i nuovi impianti di almeno 2.500 viti.

E' consentita l'irrigazione di soccorso nella zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" e nelle sottozone "Colline di Oliveto" e "Serravalle".

Le rese massime di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" devono essere rispettivamente le seguenti:

Resa q Ha

Barbera	120
Barbera Colline di Riosto	90
Barbera Colline Marconiane	90
Barbera Monte San Pietro	90
Barbera Terre di Montebudello	90
Barbera Serravalle	90
Merlot	120
Merlot Zola Predosa	85
Cabernet Sauvignon	100
Cabernet Sauvignon Colline di Riosto	80
Cabernet Sauvignon Colline Marconiane	80
Cabernet Sauvignon Zola Predosa	80
Cabernet Sauvignon Monte San Pietro	80
Cabernet Sauvignon Colline di Oliveto	80
Cabernet Sauvignon Terre di Montebudello	80
Cabernet Sauvignon Serravalle	80
Sauvignon	120
Sauvignon Colline di Riosto	90
Sauvignon Colline Marconiane	70
Sauvignon Zola Predosa	90
Sauvignon Monte San Pietro	80
Sauvignon Colline di Oliveto	90
Sauvignon Terre di Montebudello	90
Sauvignon Serravalle	80
Riesling italico	120
Pignoletto	120
Pignoletto Colline di Riosto	90
Pignoletto Colline Marconiane	100
Pignoletto Zola Predosa	90
Pignoletto Monte San Pietro	90
Pignoletto Colline di Oliveto	100
Pignoletto Terre di Montebudello	90
Pignoletto Serravalle	90
Pinot bianco	110

Pinot bianco Monte San Pietro	80
Chardonnay	120
Chardonnay Zola Predosa	90
Chardonnay Colline di Oliveto	100
Bianco	130

La resa massima di uve in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie vitata. Ai suddetti limiti massimi, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione unitaria globale non superi del 20% i limiti massimi sopra stabiliti. Qualora la produzione superi il 20% delle suddette quantità di uve tutto il vino ottenuto non avrà diritto alla denominazione di origine controllata. La regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire limiti massimi di produzione di uva ettaro inferiori a quelli fissati dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" i seguenti titoli alcolometrici volumici minimi naturali:

Barbera	11%
Barbera Colline di Riosto	11,5%
Barbera Colline Marconiane	12,5%
Barbera Monte San Pietro	12,0%
Barbera Terre di Montebudello	12,0%
Barbera Serravalle	12,0%
Merlot	10,5%
Merlot Zola Predosa	12,0%
Cabernet Sauvignon	11%
Cabernet Sauvignon Colline di Riosto	12,0%
Cabernet Sauvignon Colline Marconiane	12,0%
Cabernet Sauvignon Zola Predosa	12,0%
Cabernet Sauvignon Monte San Pietro	12,0%
Cabernet Sauvignon Colline di Oliveto	12,0%
Cabernet Sauvignon Terre di Montebudello	12,0%
Cabernet Sauvignon Serravalle	12,5%
Sauvignon	10,5%
Sauvignon Colline di Riosto	12,0%
Sauvignon Colline Marconiane	12,0%
Sauvignon Zola Predosa	11,5%
Sauvignon Monte San Pietro	12,0%
Sauvignon Colline di Oliveto	12,0%
Sauvignon Terre di Montebudello	12,0%
Sauvignon Serravalle	12,0%
Sauvignon superiore	12%
Riesling italico	10,5%
Pignoletto	10,5%
Pignoletto Colline di Riosto	12,0%
Pignoletto Colline Marconiane	11,5%
Pignoletto Zola Predosa	11,5%
Pignoletto Monte San Pietro	12,0%
Pignoletto Colline di Oliveto	11,5%
Pignoletto Terre di Montebudello	12,0%
Pignoletto Serravalle	12,0%
Pignoletto frizzante Colline di Riosto	11,5%
Pignoletto frizzante Colline di Oliveto	11,0%
Pignoletto passito Colline Marconiane	13,0%
Pignoletto passito Colline di Oliveto	13,0%
Pignoletto spumante	9,5%
Pignoletto spumante Colline Marconiane	9,5%
Pignoletto spumante Terre di Montebudello	9,5%
Pignoletto superiore	12%

Pinot bianco	10,5%
Pinot bianco Monte San Pietro	12,0%
Pinot bianco spumante	9,5%
Chardonnay	10,5%
Chardonnay Zola Predosa	11,5%
Chardonnay spumante	9,5%
Chardonnay spumante Colline di Oliveto	9,5%
Bianco	10%

Art. 5.

Per i vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi", le operazioni di vinificazione (tranne la frizzantatura), la presa di spuma per gli spumanti, l'invecchiamento obbligatorio e l'affinamento in bottiglia, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.

Per i vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" portanti il riferimento alle sottozone "Colline di Riosto", "Colline Marconiane", "Zola Predosa", "Monte San Pietro", "Terre di Montebudello", le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della rispettiva sottozona di produzione come delimitata nell'art. 3.

Per tutti i vini portanti il riferimento alle sottozone le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" delimitata dall'art. 3.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi". Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi". Qualora la resa uva/vino superi il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

La resa massima dell'uva in vino per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" portanti il riferimento alle sottozone non deve essere superiore al 65%. Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 70%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" con riferimento alla sottozona. Qualora la resa uva/vino superi il 70% decade il diritto alla denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" con riferimento alla sottozona per tutta la partita.

La frizzantatura dei vini Pignoletto "Colline di Riosto" e Pignoletto "Colline di Oliveto" deve avvenire all'interno delle rispettive sottozone ed in bottiglie da 0,750 litri per un periodo minimo di almeno tre mesi, al termine del quale dovranno essere eliminate le fecce con sboccatura.

Art. 6.

I vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" all'atto della immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Barbera:

colore: rosso carico, tendente al violaceo;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: armonico, asciutto o amabile, gradevolmente frizzante nel tipo specifico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50, per la tipologia riserva 12% di cui non più dello 0,36

da svolgere;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Barbera Colline di Riosto:

colore: rosso rubino carico, tendente al violaceo;

odore: vinoso caratteristico;

sapore: secco, asciutto, armonico, giustamente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Barbera Colline Marconiane:

colore: rosso carico, tendente al violaceo;

odore: vinoso caratteristico;

sapore: armonico, asciutto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco minimo: 18 per mille.

Barbera Monte San Pietro:

colore: rosso carico, tendente al violaceo;

odore: vinoso caratteristico;

sapore: secco, asciutto, armonico, pieno, morbido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;

acidita' totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Barbera "Riserva" Terre di Montebudello:

colore: rosso carico, tendente al violaceo;

odore: vinoso caratteristico;

sapore: armonico, maturo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%, di cui non piu' dello 0,36% da svolgere;

acidita' totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Barbera Serravalle:

colore: rosso carico, tendente al violaceo;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: armonico, asciutto, secco, tranquillo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;

acidita' totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Merlot:

colore: rosso con riflessi violacei;

odore: caratteristico erbaceo;

sapore: asciutto o leggermente amabile, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

acidita' totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Merlot Zola Predosa:

colore: rosso rubino;

odore: caratteristico, erbaceo;

sapore: asciutto, armonico, morbido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%, di cui massimo 0,36% da svolgere;

acidita' totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Cabernet Sauvignon:

colore: rosso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: secco, morbido, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; per la tipologia riserva 12% di cui massimo 0,36 da svolgere;

acidita' totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Cabernet Sauvignon Colline di Riosto:

colore: rosso rubino con leggera tendenza al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso con profumo caratteristico leggermente erbaceo;

sapore: secco, asciutto, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;

acidita' totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Cabernet Sauvignon Colline Marconiane:

colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: morbido, pieno, armonico, tranquillo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%; per il riserva 12,5%;

acidita' totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Cabernet Sauvignon Zola Predosa:

colore: rosso rubino;

odore: caratteristico;

sapore: armonico, asciutto, morbido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%, di cui massimo 0,36% da svolgere;

acidita' totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Cabernet Sauvignon Monte San Pietro:

colore: rosso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso caratteristico;

sapore: secco, asciutto, morbido, pieno, armonico e tranquillo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;

acidita' totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Cabernet Sauvignon Colline di Oliveto:

colore: rosso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: secco, asciutto, morbido, pieno, armonico, tranquillo, fine;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%, di cui massimo 0,36 da svolgere;

acidita' totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 20 per mille.

Cabernet Sauvignon "Riserva" Terre di Montebudello:

colore: rosso, tendente al granato;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: morbido, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%, di cui massimo 0,36 da svolgere;

acidita' totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Cabernet Sauvignon Serravalle:

colore: rosso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: secco, asciutto, morbido, pieno armonico, tranquillo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%;

acidita' totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Sauvignon:

colore: paglierino piu' o meno carico;

odore: delicato, leggermente aromatico, caratteristico;

sapore: asciutto od abboccato, di corpo fresco, armonico gradevolmente frizzante nel tipo specifico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

acidita' totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Sauvignon Colline di Riosto:

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, leggermente aromatico, caratteristico;

sapore: asciutto, secco, di corpo, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;

acidita' totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 16 per mille.

Sauvignon Colline Marconiane:

colore: paglierino chiaro;

odore: delicato, aromatico, caratteristico;

sapore: asciutto, di corpo, armonico, tranquillo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;

acidita' totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 15 per mille.

Sauvignon Zola Predosa:

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, leggermente aromatico;

sapore: asciutto, di corpo, fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Sauvignon Monte San Pietro:

colore: paglierino piu' o meno carico;
odore: leggermente aromatico, caratteristico, delicato;
sapore: asciutto, secco, tranquillo, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 16 per mille.

Sauvignon Colline di Oliveto:

colore: paglierino piu' o meno carico;
odore: delicato, leggermente aromatico, caratteristico;
sapore: secco, asciutto, fresco, armonico, tranquillo, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Sauvignon Terre di Montebudello:

colore: paglierino piu' o meno carico;
odore: leggermente aromatico, caratteristico, delicato;
sapore: tranquillo, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%, di cui massimo 0,36% da svolgere;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 16 per mille.

Sauvignon Serravalle:

colore: paglierino piu' o meno carico;
odore: aromatico, caratteristico, delicato;
sapore: asciutto, secco, fine, tranquillo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 16 per mille.

Sauvignon superiore:

colore: paglierino piu' o meno carico;
odore: leggermente aromatico, caratteristico, delicato;
sapore: asciutto, secco, tranquillo, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 16 per mille.

Riesling italico:

colore: paglierino piu' o meno carico;
odore: delicato caratteristico;
sapore: asciutto o leggermente amabile, caratteristico, armonico, gradevolmente frizzante nel tipo specifico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidita' totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Pignoletto:

colore: paglierino chiaro a volte con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico e nel tipo frizzante, leggermente aromatico;
sapore: asciutto o amabile, caratteristico, armonico, gradevolmente frizzante nel tipo specifico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidita' totale minima: 4 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Pignoletto Colline di Riosto:

colore: giallo chiaro talora con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, secco, caratteristico, armonico, tranquillo, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;

acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 16 per mille.

Pignoletto Colline Marconiane:

colore: paglierino chiaro con riflessi verdognoli;
odore: delicato e caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico, leggermente aromatico, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Pignoletto Zola Predosa:

colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco od abboccato, armonico, leggermente aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Pignoletto Monte San Pietro:

colore: paglierino chiaro con riflessi verdognoli;
odore: delicato caratteristico;
sapore: asciutto, secco, tranquillo, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 16 per mille.

Pignoletto Colline di Oliveto:

colore: paglierino chiaro a volte con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, secco, caratteristico, armonico, tranquillo, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 16 per mille.

Pignoletto Terre di Montebudello:

colore: giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: tranquillo, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%, di cui massimo 0,36% da svolgere;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 16 per mille.

Pignoletto Serravalle:

colore: paglierino chiaro a volte con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, secco, fine, tranquillo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 16 per mille.

Pignoletto Frizzante Colline di Riosto:

spuma: fine ed evanescente;
colore: paglierino chiaro;
odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: asciutto o amabile, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%, di cui non piu' dello 0,5% da svolgere;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 16 per mille.

Pignoletto Frizzante Colline di Oliveto:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino chiaro;
odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: asciutto o amabile, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%, di cui non piu' dello 0,5% da svolgere;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 16 per mille.

Pignoletto passito Colline Marconiane:

colore: giallo dorato tendente all'ambrato;

odore: delicatamente profumato;
sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, brioso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15%;
acidita' totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Pignoletto passito Colline di Oliveto:

colore: giallo dorato tendente all'ambrato;
odore: delicatamente profumato;
sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, brioso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15%;
acidita' totale minima: 4 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Pignoletto spumante:

spuma: vivace, fine e persistente;
colore: paglierino chiaro;
odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: asciutto o amabile, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 13 per mille.

Pignoletto spumante Terre di Montebudello:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino, chiaro;
odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: asciutto o amabile, caratteristico armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 13 per mille.

Pignoletto spumante Colline Marconiane:

spuma: vivace fine persistente;
colore: paglierino chiaro;
odore: delicato e caratteristico;
sapore: secco, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 13 per mille.

Pignoletto superiore:

colore: paglierino chiaro con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, secco, tranquillo, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 16 per mille.

Pinot bianco:

colore: paglierino piu' o meno carico, a volte con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto od abboccato, armonico, gradevolmente frizzante nel tipo specifico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidita' totale minima: 4 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Pinot bianco Monte S. Pietro:

colore: paglierino piu' o meno carico a volte con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, secco, tranquillo, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto: 16 per mille.

Pinot bianco spumante:

spuma: vivace, fine e persistente;
colore: paglierino chiaro;
odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: asciutto o leggermente amabile, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 13 per mille.

Chardonnay:

colore: paglierino piu' o meno carico;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: asciutto od abboccato, armonico gradevolmente frizzante nel tipo specifico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidita' totale minima: 4 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Chardonnay Zola Predosa:

colore: giallo paglierino;
odore: tipico, delicato, caratteristico;
sapore: asciutto od abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidita' totale minima: 4 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Chardonnay spumante:

spuma: vivace, fine e persistente;
colore: paglierino chiaro;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto od amabile, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 13 per mille.

Chardonnay spumante Colline di Oliveto:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino chiaro;
odore: delicato caratteristico;
sapore: asciutto od amabile, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidita' totale minima: 6 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Bianco:

colore: paglierino piu' o meno carico;
odore: vinoso, caratteristico, tipico;
sapore: asciutto od abboccato, sapido armonico, gradevolmente frizzante nel tipo specifico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
acidita' totale minima: 4 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

I vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" Barbera e "Colli Bolognesi" Cabernet Sauvignon, qualora provengano da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,5% e vengano immessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di almeno il 12% dopo avere subito un periodo di invecchiamento non inferiore a tre anni, possono portare in etichetta la specificazione aggiuntiva "riserva".

Nei tipi "Barbera" e "Cabernet Sauvignon", designati o no con la specificazione "riserva", confezionati dopo almeno un anno di invecchiamento quando il titolo alcolometrico volumico totale minimo e' del 12%, e' tollerato un residuo zuccherino massimo di 6 grammi per litro.

Il periodo di invecchiamento per i vini "Colli Bolognesi" Barbera e "Colli Bolognesi" Cabernet Sauvignon decorre dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.

I vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" Barbera "Colline di Riosto" e Cabernet Sauvignon "Colline di Riosto" aventi titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12,5% e sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore a tre anni possono portare la qualificazione aggiuntiva "Riserva" ed e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione.

I vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" Barbera "Colline Marconiane", Cabernet Sauvignon "Colline Marconiane" qualora provengano da uve con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12,5% dopo aver subito un periodo di invecchiamento non inferiore a tre anni, di cui cinque mesi in bottiglia, possono portare in etichetta la qualificazione aggiuntiva "Riserva". In detta tipologia e' tollerato un residuo zuccherino massimo di 6 grammi litro.

Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" Cabernet Sauvignon "Zola Predosa" deve subire un periodo di invecchiamento in cantina di almeno trenta mesi.

Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" Merlot "Zola Predosa" deve subire un periodo di invecchiamento in cantina di almeno ventiquattro mesi.

Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" Cabernet Sauvignon "Monte San Pietro" deve subire un periodo di invecchiamento di almeno due anni.

Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" Cabernet Sauvignon "Colline di Oliveto" qualora provenga da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12% e venga immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di almeno il 12% dopo avere subito un periodo di invecchiamento non inferiore a tre anni puo' portare in etichetta la qualificazione aggiuntiva "Riserva".

I vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" Barbera Riserva "Terre di Montebudello" e Cabernet Sauvignon Riserva "Terre di Montebudello" devono subire un periodo di invecchiamento di almeno tre anni.

I vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" Barbera "Serravalle" e Cabernet Sauvignon "Serravalle" possono essere immessi al consumo solo dopo un anno di invecchiamento; qualora il periodo di invecchiamento si prolunghi per almeno tre anni, di cui uno in legno, potranno portare in etichetta la qualificazione Riserva.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.

I vini "Colli Bolognesi" Sauvignon e "Colli Bolognesi" Pignoletto ottenuti da uve con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di almeno il 12% e immessi al consumo con un titolo alcolometrico totale minimo non inferiore al 12% possono essere qualificati con la menzione "superiore".

Per tali tipologie "superiore" le operazioni di vinificazione, di imbottigliamento e di affinamento in bottiglia devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

I vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" Pignoletto passito "Colline Marconiane" e Pignoletto passito "Colline di Oliveto" devono essere ottenuti da uve sottoposte in tutto od in parte sulla pianta o dopo la raccolta, a conveniente appassimento, che assicurino ad appassimento avvenuto almeno un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 15% e che forniscano una resa uva-vino non superiore al 50%.

I vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" Pignoletto "Serravalle" e Sauvignon "Serravalle" possono essere immessi al consumo solo dopo il 1 aprile dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

I vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" Pignoletto "Terre di Montebudello" e Sauvignon "Terre di Montebudello" potranno riportare la qualifica "superiore" qualora il residuo zuccherino non superi il limite di 4 gr/litro.

I vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" Barbera, Sauvignon, Riesling italiano, Pignoletto, Pinot bianco, Chardonnay e Bianco possono essere immessi al consumo anche nelle tipologie tranquillo/vivace e frizzante, vinificati nel rispetto della vigente normativa e con le caratteristiche di cui al presente articolo. In etichetta e' obbligatoria l'indicazione del termine frizzante.

Nella produzione di tutti i vini nella tipologia spumante debbono essere utilizzate le tradizionali tecniche della rifermentazione, con esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.

E' facolta' del Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidita' totale e l'estratto secco netto.

Art. 7.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" il nome del vitigno deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine.

In sede di designazione le qualificazioni "superiore" e "riserva" devono figurare in etichetta al di sotto della dicitura "denominazione di origine controllata" e pertanto non possono essere intercalate tra quest'ultima dicitura e la denominazione di origine "Colli Bolognesi". In ogni caso la qualificazione deve figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione "Colli Bolognesi", della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.

Sulle confezioni dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" designati in etichetta con le specificazioni aggiuntive "riserva" o "superiore", e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Per i vini di cui al presente disciplinare, qualora, nel rispetto delle specifiche caratteristiche organolettiche di cui all'art. 6 vengano immessi al consumo con un residuo zuccherino compreso tra i 12 ed i 30 grammi per litro, e' obbligatorio riportare in etichetta la locuzione "amabile".

Sono permesse le locuzioni "secco" o "asciutto" soltanto se il contenuto in zuccheri riduttori non sia superiore a 4 grammi per litro.

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi, extra, fine, scelto, selezionato e similari.

E' 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" ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni CEE, in materia.

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

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" con il riferimento alle sottozone "Colline di Riosto", "Colline Marconiane", "Zola Predosa", "Monte San Pietro", "Colline di Oliveto", "Terre di Montebudello" e "Serravalle" l'indicazione della sottozona deve seguire la denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" ed il riferimento al vitigno, e deve essere riportata in caratteri di dimensioni non superiori, della stessa evidenza e sulla medesima base colorimetrica della denominazione di origine.

Art. 8.

La denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" Sauvignon superiore deve essere immessa al consumo solo in bottiglia di vetro del tipo bordolese, da 0,750 litri con tappo raso.

La denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" Pignoletto superiore deve essere immessa al consumo solo in bottiglia di vetro del tipo bordolese da 0,750 litri con tappo raso.

Tutti i vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" nella tipologia spumante devono essere confezionati in bottiglie tipo sciampagnotta, con tappo a fungo di sughero, gabbietta e capsulone.

Le tipologie "riserva" devono essere immesse al consumo solo in bottiglie di vetro di capacità non superiore a 0,750 litri, con tappo raso.

I vini della denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" con riferimento alle sottozone "Colline di Riosto", "Colline Marconiane", "Zola Predosa", "Monte San Pietro", "Colline di Oliveto", "Terre di Montebudello" e "Serravalle" debbono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 1,5 con tappo raso.

I vini spumanti della denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" con riferimento alle sottozone "Colline Marconiane", "Colline di Oliveto" e "Terre di Montebudello" debbono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro tipo champagnotta, con tappo a fungo di sughero, gabbietta e capsulone di capacità non superiore a litri 5.

I vini a denominazione di origine controllata "Colli Bolognesi" Barbera, "Colli Bolognesi" Merlot, "Colli Bolognesi" Sauvignon, "Colli Bolognesi" Riesling italo, "Colli Bolognesi" Pignoletto, "Colli Bolognesi" Pinot bianco, "Colli Bolognesi" Chardonnay e "Colli Bolognesi" Bianco, se confezionati e posti in commercio in recipienti di capacità non superiore a 5 litri devono avere il titolo alcolometrico volumico minimo totale nei termini previsti dall'art. 6 di cui non più dello 0,5% da svolgere, tranne che per i vini delle sottozone in cui e' prevista la locuzione amabile.