

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla richiesta di modifica della denominazione di origine controllata dei vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» e proposta del relativo disciplinare di produzione. (09A09378)

Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda presentata dal Consorzio tutela vini doc «Friuli Isonzo» con sede in Cormons (Gorizia), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli»;

Visto il parere favorevole formulato dalla regione autonoma Friuli-Venezia Giulia in merito alla modifica proposta dal predetto Consorzio di tutela al disciplinare di produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli»;

Ha espresso, nella riunione del giorno 1° luglio 2009, il parere favorevole al suo accoglimento proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della citata proposta di disciplinare di produzione.

Allegato

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «FRIULI ISONZO» O «ISONZO DEL FRIULI»

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

1. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Bianco
2. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Bianco frizzante
3. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Rosso
4. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Rosso frizzante
5. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Rosato
6. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Rosato frizzante
7. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Vendemmia tardiva
8. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Chardonnay
9. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Malvasia
10. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Moscato giallo
11. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Pinot bianco

12. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Pinot grigio
13. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Riesling Italic
14. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Riesling
15. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Sauvignon
16. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Friulano
17. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Traminer aromatico
18. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Verduzzo friulano
19. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Chardonnay spumante
20. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Moscato giallo spumante
21. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Pinot spumante
22. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Verduzzo friulano spumante
23. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon)
24. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Cabernet franc
25. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Cabernet sauvignon
26. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Merlot
27. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Franconia
28. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Moscato rosa
29. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Pignolo
30. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Pinot nero
31. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Refosco dal peduncolo rosso
32. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Schioppettino
33. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Rosso spumante
34. «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Moscato rosa spumante

Art. 2.

Base ampelografica

La denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» con la specificazione di una delle seguenti indicazioni di vitigno:

Chardonnay;
 Malvasia (da Malvasia istriana);
 Moscato giallo;
 Pinot bianco
 Pinot grigio;
 Riesling (da Riesling renano);
 Riesling italic;
 Sauvignon;
 Friulano;
 Traminer aromatico;
 Verduzzo friulano;
 Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon);
 Cabernet franc;
 Cabernet sauvignon;
 Franconia;
 Merlot;
 Moscato rosa;
 Pignolo;
 Pinot nero;
 Refosco dal peduncolo rosso;
 Schioppettino;

e' riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vigneti costituiti dai corrispondenti vitigni. La denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» seguita dalla specificazione «bianco» e' riservata ai vini ottenuti da uve a bacca bianca e relativi mosti e vini, elencati nel precedente elenco di indicazioni di vitigno, esclusa la varieta' «Moscato giallo».

La denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» seguita dalla specificazione «rosso» e' riservata al vino ottenuto dalle uve di vitigni a bacca rossa e relativi mosti e vini,

elencati nel precedente elenco di indicazioni di vitigno, esclusa la varietà «Moscato rosa».

La denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli», seguita dalla specificazione «rosato» e' riservata al vino ottenuto dalle uve di vitigni a bacca rossa, elencati nel precedente elenco di indicazioni di vitigno esclusa la varietà «Moscato rosa» o dalla vinificazione di un coacervo di uve rosse e bianche anche separatamente, escluse le varietà aromatiche.

Nella produzione del vino a denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Cabernet possono concorrere, disgiuntamente o congiuntamente, le uve dei vitigni Cabernet franc e Cabernet sauvignon.

La denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» seguita dalla specificazione «vendemmia tardiva» e' riservata al vino ottenuto dalle uve di Friulano, Sauvignon, Verduzzo friulano, Pinot bianco, Chardonnay, Malvasia istriana, vinificate in purezza o in uvaggio tra loro dopo aver subito un appassimento naturale e vendemmiate tardivamente.

Nella tipologia Chardonnay «spumante» e' consentita l'aggiunta di uve di Pinot nero, aventi diritto alla denominazione di cui all'art. 1, fino ad un massimo del 15 % del totale.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» ricade nella provincia di Gorizia e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di: Romans d'Isonzo, Gradisca d'Isonzo, Villesse, San Pier d'Isonzo, Turriaco, Medea, Moraro, Mariano del Friuli ed in parte il territorio dei comuni di Cormons, Capriva del Friuli, San Lorenzo Isontino, Monfalcone, Mossa, Gorizia, Fogliano di Redipuglia, Farra d'Isonzo, Savogna d'Isonzo, Sagrado, Ronchi dei Legionari, San Canzian d'Isonzo e Staranzano in provincia di Gorizia.

Tale zona e' così delimitata: partendo dalla strada statale n. 14 in prossimità del km 17,500 e cioè dal ponte sull'Isonzo, il limite segue verso sud l'argine sinistro del fiume Isonzo sino ad incrociare la strada per C. Rondon. Prosegue quindi lungo tale strada in direzione nord-est e superata Villa Luisa raggiunge l'incrocio con la strada per C. Risaia segue quest'ultima verso sud per 200 m e da qui prosegue lungo una linea retta ipotetica che raggiunge l'angolo sud del cimitero di Monfalcone (località Marcelliana) segue poi il viale S. Marco che in direzione nord-est attraversa il centro abitato di Monfalcone e proseguendo in linea retta raggiunge la cima del colle La Rocca (q. 88). Da q. 88 in linea retta verso nord-est raggiunge M. Cosich (q. 112) incrociando l'oleodotto transalpino, segue verso nord il tracciato dell'oleodotto transalpino fino a raggiungere la riva sinistra dell'Isonzo, una volta superato il centro di Sagrado, ed incrocia con la ferrovia per Gorizia.

Segue tale ferrovia in direzione di Gorizia ed al ponte del fiume Vipacco, presso Castel Rubbia, risale il corso del fiume fino ad incontrare il confine italo-sloveno.

Prosegue verso nord-est lungo il confine di Stato sino ad incrociare l'Isonzo; ridiscendendo il corso d'acqua, segue la riva del fiume Isonzo fino al ponte del Torrione e da qui prosegue verso sud lungo la strada che costeggia la riva destra dell'Isonzo sino ad incrociare la strada ferrata. Lungo la ferrovia verso ovest, raggiunge il confine comunale di Cormons, in località Bosco di Sotto, che segue verso sud fino al ponte sul torrente Versa (località Braidata).

Segue quindi la strada che conduce a Cormons fino in prossimità della q. 41 e prosegue in direzione nord per il sentiero che

costeggia ad ovest la localita' di Bosco di Sotto e poi trasformatosi in strada incrocia la strada statale n. 56 al km 24,800 circa.

Prosegue verso nord-ovest per 250 metri lungo la strada statale n. 56 fino al sottopasso della ferrovia in prossimita' di q. 49. Attraversato il sottopasso prosegue verso la strada comunale che toccando quota 57, conduce alla localita' denominata Fontana del Faet e si immette quindi nella via Roma. Da qui prosegue verso nord-ovest attraverso il centro abitato di Cormons, lungo le strade comunali che segnano il piede della collina.

Superata la localita' di San Giovanni e Lucia, la frazione di Brazzano e la localita' di San Rocco di Brazzano, si immette, in prossimita' di q. 71, sulla strada provinciale per Dolegna del Collio, che segue, in direzione Dolegna, fino ad incontrare il confine comunale del comune di Cormons. Procede quindi lungo detta linea di confine fino a raggiungere, sul Torrente Judrio, il confine tra la provincia di Gorizia e la provincia di Udine, che percorre verso sud fino al ponte di Pieris da dove la delimitazione e' iniziata.

All'interno della zona di produzione sopra delimitata e' da escludersi parte del territorio del confine del comune di Farra d'Isonzo sito sull'interno della delimitazione che segue: partendo dalle case Pusnar, il limite segue a norma la strada per Villanova di Farra, passando per quote 49-48. Da qui verso ovest, segue la strada per C. Bressan (q. 48) giunge a borgo dei Conventi (q. 46) e piega verso sud sulla strada per Farra d'Isonzo. Da Farra d'Isonzo (q. 45) segue ad ovest la strada per Borgo Bearzat e prosegue sino ad incontrare in prossimita' di Villa Zuliani, a q. 36 la strada Gradisca d'Isonzo - Borgo Zoppini. Di qui il limite piega verso nord-est fino a Borgo Zoppini, percorre poi la strada statale n. 351 fino alle case Pusnar, punto di partenza della linea di delimitazione.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1 Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualita'.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta.

Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati (o di pianura alluvionale).

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione all'Albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti ubicati su terreni di favorevole giacitura, mentre sono da escludere i vigneti ubicati su terreni prevalentemente argillosi e privi di scheletro, quelli su terreni di risorgiva e su tutti i terreni non sufficientemente percolanti, umidi e freschi.

4.2 Densita' d'impianto.

Per i vigneti atti a produrre i vini con la denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» nei nuovi impianti e i reimpianti la densita' dei ceppi per ettaro non puo' essere inferiore a 3.300 in coltura specializzata.

4.3 Forme di allevamento e sestini di impianto.

I sestini di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli gia' usati nella zona (Guyot, Guyot doppio, Cappuccina, Cordone speronato). Sono esclusi i sistemi di allevamento espansi. I sestini di impianto sono adeguati alle forme di allevamento. La Regione Friuli Venezia Giulia puo' consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

4.4 Sistemi di potatura.

La potatura deve essere adeguata ai sistemi di allevamento della vite ed alle produzioni proposte.

4.5 E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4.6 Resa a ettaro e gradazione minima naturale.

La produzione massima di uva a ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

i vigneti atti alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» non potranno produrre mediamente piu' di kg 4 di uva per ceppo per i vitigni Tocai friulano, Malvasia istriana, Verduzzo friulano e Merlot e kg 3,70 di uva per ceppo per ogni altro vitigno.

A seconda del sesto di impianto si deve assicurare una produzione per pianta in relazione al numero di ceppi per ettaro al fine di non superare i limiti di produzione consentiti dal disciplinare.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare t 13 per i vigneti destinati alla produzione di Friulano, Malvasia istriana, Verduzzo friulano e Merlot; t 12 per ettaro in coltura specializzata per tutte le rimanenti tipologie.

Tali rese comunque determinano un quantitativo di vino per ettaro atto per l'immissione al consumo non superiore a ettolitri 91 per le tipologie Friulano, Malvasia, Verduzzo friulano e Merlot e a ettolitri 84 per le altre tipologie di vino.

Per le tipologie «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» bianco, «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» rosato, «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» rosso, la produzione non deve superare quella prevista per i vitigni di appartenenza delle uve utilizzate. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi il 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le uve devono assicurare a tutti i vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,5% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1 Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione dei vini di cui all'art. 2 del presente disciplinare di produzione, possono essere effettuate nell'intero territorio della zona di produzione delimitata dall'art. 3.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, e' consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'intero territorio della provincia di Gorizia nonche' in quello dei comuni confinanti con la medesima e l'intero territorio del comune di Cervignano del Friuli in provincia di Udine.

In deroga e' consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate fuori dalla zona di produzione delle uve, ma nel territorio amministrativo della Regione Friuli Venezia Giulia, e siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini di cui all'art. 1.

La deroga di cui sopra e' concessa dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentita la Regione e comunicata all'ispettorato centrale per il controllo della qualita' dei prodotti

agroalimentari ed alla Camera di Commercio I.A.A. interessata.

La zona di spumantizzazione comprende l'intero territorio delle tre Venezie.

5.2 Arricchimento e colmature.

E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'Albo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualita'.

E' consentita nella misura massima del volume del 15% il taglio dei mosti e dei vini di cui all'art. 2, con mosti e vini di uguale colore ottenuti da uve provenienti dai vigneti iscritti all'Albo della denominazione di origine controllata o «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli».

Per tali tagli non sono utilizzabili i mosti e i vini delle varietà «Moscato giallo», «Traminer aromatico» e «Moscato rosa».

5.3 Elaborazione.

Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformita' alle norme comunitarie e nazionali.

La tipologia «rosato» deve essere ottenuta con la vinificazione «in rosato» delle uve rosse ovvero con la vinificazione di un coacervo di uve rosse e bianche anche ammostate separatamente.

Per la tipologia «vendemmia tardiva» le uve devono avere subito un appassimento sulla pianta tale da assicurare ai vini ottenuti, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore a 13 % vol, ed essere raccolte non prima di trenta giorni dopo l'inizio del periodo vendemmiale.

5.4 Resa uva/vino e vino/ettaro.

Per tutti i vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» la resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, comprese le aggiunte occorrenti per l'elaborazione dei vini spumanti e frizzanti, non deve essere superiore al 70%. Qualora tali rese superino le percentuali sopra indicate, ma non oltre il 75%, le eccedenze non avranno diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Il vino «vendemmia tardiva» non deve superare la resa del 60%.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

Le tipologie relative ai vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco e Bianco frizzante:

colore: paglierino piu' o meno carico;

profumo: fruttato;

sapore: asciutto o amabile, vivace, di corpo, armonico, giustamente tannico e acido, tranquillo;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 10,50% vol;

acidita' totale minima: 4,0 g/l per vini tranquilli e 5,0 g/l per i frizzanti;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Per la sola tipologia frizzante:

Spuma: fine ed evanescente.

Rosso e Rosso frizzante:

colore: rosso vivace, rubino;

profumo leggermente erbaceo;

sapore: asciutto o amabile di corpo, pieno, armonico, tranquillo;
 titolo alcolometrico volumico totale min.: 10,50% vol;
 acidita' totale minima: 4,5 g/l per i vini tranquilli; 5,0 g/l
 per i frizzanti;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Per la sola tipologia frizzante:

Spuma: fine ed evanescente.

Rosato e Rosato frizzante:

colore: rosato tendente al cerasuolo tenue;

profumo: leggermente vinoso, gradevole caratteristico;

sapore: asciutto o amabile, pieno, fresco, tranquillo;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 10,50% vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l per i vini tranquilli e 5,0
 g/l per le tipologie frizzanti;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Per la sola tipologia frizzante:

Spuma: fine ed evanescente.

Vendemmia tardiva:

colore: giallo oro ambrato piu' o meno intenso;

profumo: intenso complesso di muschio;

sapore: dolce armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Chardonnay:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

profumo: delicato, caratteristico, gradevole;

sapore: asciutto, vellutato, morbido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidita' totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Malvasia:

colore: giallo paglierino;

profumo: gradevole;

sapore: asciutto, delicato, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidita' totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Moscato giallo:

colore: caratteristico giallo paglierino;

profumo: tipico ed aromatico caratteristico;

sapore: aromatico amabile armonico tranquillo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidita' totale minima 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Pinot bianco:

colore: giallo paglierino chiaro o leggermente dorato;

profumo: delicato, caratteristico, gradevole;

sapore: asciutto, vellutato, morbido, armonico, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidita' totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Pinot grigio:

colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi ramati;

profumo: caratteristico, gradevole;

sapore: secco, armonico, gradevole, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidita' totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Riesling italico:

colore: giallo paglierino;

profumo: abbastanza intenso e caratteristico, delicato,
 gradevole;

sapore: asciutto, abbastanza di corpo, armonico, caratteristico,

gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Riesling:

colore: giallo paglierino;
profumo: abbastanza intenso e caratteristico, delicato,

gradevole;

sapore: asciutto, abbastanza di corpo, armonico, caratteristico,

gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Sauvignon:

colore: giallo dorato chiaro;
profumo: caratteristico;
sapore: asciutto, di corpo, vellutato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Friulano:

colore: giallo paglierino o dorato chiaro, tendente al citrino;
profumo: delicato e gradevole, con profumo caratteristico;
sapore: asciutto, caldo, pieno con leggero fondo aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Traminer aromatico:

colore: giallo paglierino carico;
profumo: gradevole con marcato aroma caratteristico;
sapore: asciutto, leggermente aromatico, intenso, caratteristico, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Verduzzo friulano:

colore: giallo dorato piu' o meno carico;
profumo: vinoso caratteristico fruttato;
sapore: asciutto, demisec, amabile o dolce fruttato, di corpo,

lievemente tannico, tranquillo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Chardonnay spumante:

spuma: fine, vivace, persistente;
colore: giallo paglierino brillante;
profumo: gradevole, caratteristico, di fruttato;
sapore: secco o amabile, gradevolmente fruttato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Moscato giallo spumante:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino piu' o meno carico;
profumo: tipico aromatico caratteristico;
sapore: amabile o dolce armonico ed aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Pinot spumante:

spuma: fine, vivace, persistente;
colore: giallo paglierino brillante;
profumo: gradevole, caratteristico di fruttato;
sapore: secco o amabile, gradevolmente fruttato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidita' totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Verduzzo friulano spumante:

spuma: fine e persistente;
 colore: dorato piu' o meno carico;
 profumo: caratteristico di fruttato;
 sapore: asciutto amabile o dolce di corpo leggermente tannico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidita' totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Cabernet, Cabernet franc, Cabernet sauvignon:

colore: rosso rubino intenso;
 profumo: vinoso, intenso, gradevole, con profumo erbaceo
 caratteristico;
 sapore: asciutto, di corpo, leggermente erbaceo, piu' evidente
 nel Cabernet franc, gradevole, vellutato;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidita' totale minima: 4,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Merlot:

colore: rosso rubino;
 profumo: caratteristico, gradevole;
 sapore: asciutto, pieno, sapido, leggermente erbaceo;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
 acidita' totale minima: 4,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Franconia:

colore: rosso rubino;
 profumo: vinoso ed armonico;
 sapore: asciutto, leggermente fruttato ed erbaceo;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidita' totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Moscato rosa:

colore: rosato o giallo oro tendente al rosa;
 profumo: di rosa fruttato;
 sapore: aromatico amabile o dolce tranquillo;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
 acidita' totale minima: 5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Pignolo:

colore: rosso rubino o granato se invecchiato;
 profumo: caratteristico, gradevole;
 sapore: asciutto;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
 acidita' totale minima: 4,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Pinot nero:

colore: rosso rubino non molto intenso;
 profumo: caratteristico;
 sapore: asciutto, un po' aromatico gradevole, leggermente,
 amarognolo;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidita' totale minima: 4.5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Refosco dal peduncolo rosso:

colore: rosso con tendenza al violaceo;
 profumo: vinoso caratteristico;
 sapore: asciutto, pieno, amarognolo;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidita' totale minima: 4,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Schioppettino:

colore: rosso rubino intenso, con eventuali sfumature granate;
 profumo: vinoso caratteristico, con sentore di piccoli frutti;
 sapore: asciutto, vellutato, caldo e pieno;
 titolo alcolometrico volumico totale min: 11,00% vol;
 acidita' totale minima: 4,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Rosso spumante:

spuma: fine e persistente;
 colore: rosso rubino;
 profumo: fruttato gradevole;
 sapore: secco o amabile, caratteristico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidita' totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Moscato rosa spumante:

spuma: fine e persistente;
 colore: rosato o giallo oro tendente al rosa;
 profumo: caratteristico fruttato;
 sapore: aromatico amabile o dolce;
 titolo alcolometrico volumico totale min. 11,00% vol;
 acidita' totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - modificare i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini puo' rivelare gradevole sentore di legno.

Art. 7.

Etichettatura designazione e presentazione

7.1 Qualificazioni:

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.2 Menzioni facoltative:

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varieta' di vite, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1.

7.3 Caratteri e posizione in etichetta:

Le menzioni facoltative, esclusi i nomi e i marchi aziendali, possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non piu' grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali piu' restrittive.

L'indicazione del vitigno in etichetta deve figurare in caratteri non superiori, in dimensioni ed ampiezza, a quelli utilizzati per indicare la denominazione stessa.

7.4 Tipo merceologico:

L'indicazione del contenuto zuccherino del prodotto per gli spumanti e' obbligatoria nei limiti della normativa comunitaria; quella dei vini non spumanti e' facoltativa per i tipi secchi o abboccati e obbligatoria per i tipi amabili o dolci.

7.5 Annata:

Nell'etichettatura dei vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli», l'indicazione dell'annata di produzione delle uve e' obbligatoria.

Relativamente alla varieta' Pignolo e' ammessa l'immissione al consumo qualora i vini siano stati invecchiati almeno due anni a decorrere dal primo novembre successivo all'annata di produzione delle uve.

7.6 Vigna:

La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo e' consentita, alle condizioni previste dalla legge.

Art. 8.

Confezionamento

I vini di cui all'art. 1, immessi al consumo in recipienti di vetro di capacita' non superiore a tre litri devono essere chiusi con tappo di sughero raso bocca, tappo a vite o altro materiale inerte consentito.