

# COLLINA TORINESE

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DOC COLLINA TORINESE

### Articolo 1 – (Riconoscimento denominazione)

La denominazione d'origine controllata Collina Torinese è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

Collina Torinese rosso;  
Collina Torinese barbera;  
Collina Torinese bonarda;  
Collina Torinese Malvasia;  
Collina Torinese Pelaverga o Cari.

### Articolo 2 – (Vitigni ammessi)

I vini a denominazione d.o.c. Collina Torinese devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Collina Torinese rosso:  
Barbera : minimo 60%;  
Freisa: minimo 25%,  
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino, fino ad un massimo del 15%;

Collina Torinese Barbera:  
Barbera: minimo 85%,  
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino, fino ad un massimo del 15%.

Collina Torinese Bonarda:  
Bonarda: minimo 85%,  
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino, fino ad un massimo del 15%.

Collina Torinese Malvasia:  
Malvasia di Schierano: minimo 85%,  
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino, fino ad un massimo del 15%.

Collina Torinese Pelaverga o Cari:  
Pelaverga o Cari: minimo 85%,  
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino, fino ad un massimo del 15%.

E' consentita, per questa ultima tipologia, l'iscrizione all'albo di porzioni di vigneto distinte, purché nettamente individuabili, effettivamente coltivate e/o l'iscrizione di singoli ceppi limitatamente ai vigneti esistenti, con l'indicazione della relativa superficie coltivata.

### Articolo 3 – (Zona raccolta uve)

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata Collina Torinese

## PROPOSTA DI MODIFICA

### Art.1. Denominazione e vini

La denominazione d'origine controllata Collina Torinese è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

Collina Torinese rosso;  
Collina Torinese barbera;  
Collina Torinese bonarda;  
Collina Torinese Malvasia;  
Collina Torinese Pelaverga o Cari  
**Collina Torinese rosso Novello.**

### Art. 2. Base ampelografica

1. I vini a denominazione d.o.c. Collina Torinese devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Collina Torinese rosso e **Collina Torinese rosso Novello**:  
Barbera : minimo 60%;  
Freisa: minimo 25%,  
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino, fino ad un massimo del 15%;

Collina Torinese Barbera:  
Barbera: minimo 85%,  
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino, fino ad un massimo del 15%.

Collina Torinese Bonarda:  
Bonarda: minimo 85%,  
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino, fino ad un massimo del 15%.

Collina Torinese Malvasia:  
Malvasia di Schierano **e/o Malvasia nera lunga**: minimo 85%,  
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino, fino ad un massimo del 15%.

Collina Torinese Pelaverga o Cari:  
Pelaverga o Cari: minimo 85%,  
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino, fino ad un massimo del 15%.

E' consentita, per questa ultima tipologia, l'iscrizione all'albo di porzioni di vigneto distinte, purché nettamente individuabili, effettivamente coltivate e/o l'iscrizione di singoli ceppi limitatamente ai vigneti esistenti, con l'indicazione della relativa superficie coltivata.

### Art.3. Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei

rosso, Barbera, Bonarda e Malvasia ricade nella provincia di Torino comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di :

Andezeno, Arignano, Bandisero torinese, Brozolo, Brusasco, Casalborgone, Castagneto Po, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Chieri, Cinzano, Gassino Torinese, Lauriano, Marentino, Mombello di Torino, Moncalieri, Montaldo Torinese, Monteu da Po, Moriondo Torinese, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pino Torinese, Riva presso Chieri, Rivalba, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, Sciolze, Verrua, Savoia.

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata Collina Torinese Pelaverga o Cari ricade nella Provincia di Torino e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di :

Baldissero Torinese, Montaldo Torinese, Pavarolo, e le porzioni di territorio dei comuni di seguito distinte:

Andezeno: il territorio compreso tra la s.p. 122, la strada comunale per C.na Fraiteria e B.co Andio ed i confini comunali di Chieri e Montaldo Torinese;

Arignano : il territorio compreso tra la strada comunale della C.na della Cappella, la s.p. 121 ed i confini comunali di Riva presso Chieri, Moriondo Torinese, Mombello di Torino e Marentino;

Castiglione Torinese: il territorio compreso tra la s.p. 96, la strada comunale per S. Martino-Castiglione Torinese, la s.p. 122 ed i confini comunali di Gassino Torinese e Pavarolo;

Chieri: il territorio compreso tra la s.p. 122, la s.s. 10, la sponda sinistra del Rio Civera ed i confini comunali di Pino Torinese, Baldissero Torinese, Pavarolo, Montaldo Torinese ed Andezeno;

Marentino: il territorio compreso tra la sponda destra del Rio Nuovo ed i confini comunali di Sciolze, Arignano, Andezeno e Montaldo Torinese;

Pino Torinese : il territorio compreso tra la sponda sinistra del Rio Civera, la s.p. 115, la strada comunale per Tetti Paletti, la strada provinciale per Superga ed i confini comunali di Baldissero Torinese e Chieri.

#### **Articolo 4 – (Condizioni ambientali e rese)**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti collinari o di zone tradizionalmente vocate, di giacitura ed esposizione adatti esposti preminentemente in terreni argilloso-calcarei, esclusi quelli di fondovalle.

I sestri d'impianto, le forme d'allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

vini a denominazione di origine controllata Collina Torinese rosso, Barbera, Bonarda e Malvasia ricade nella provincia di Torino comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di :

Andezeno, Arignano, Baldissero torinese, Brozolo, Brusasco, Casalborgone, Castagneto Po, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Chieri, Cinzano, Gassino Torinese, Lauriano, Marentino, Mombello di Torino, Moncalieri, Montaldo Torinese, Monteu da Po, Moriondo Torinese, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pino Torinese, Riva presso Chieri, Rivalba, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, Sciolze, Verrua, Savoia.

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata Collina Torinese Pelaverga o Cari ricade nella Provincia di Torino e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di :

Baldissero Torinese, Montaldo Torinese, Pavarolo, e le porzioni di territorio dei comuni di seguito distinte:

Andezeno: il territorio compreso tra la s.p. 122, la strada comunale per C.na Fraiteria e B.co Andio ed i confini comunali di Chieri e Montaldo Torinese;

Arignano : il territorio compreso tra la strada comunale della C.na della Cappella, la s.p. 121 ed i confini comunali di Riva presso Chieri, Moriondo Torinese, Mombello di Torino e Marentino;

Castiglione Torinese: il territorio compreso tra la s.p. 96, la strada comunale per S. Martino-Castiglione Torinese, la s.p. 122 ed i confini comunali di Gassino Torinese e Pavarolo;

Chieri: il territorio compreso tra la s.p. 122, la s.s. 10, la sponda sinistra del Rio Civera ed i confini comunali di Pino Torinese, Baldissero Torinese, Pavarolo, Montaldo Torinese ed Andezeno;

Marentino: il territorio compreso tra la sponda destra del Rio Nuovo ed i confini comunali di Sciolze, Arignano, Andezeno e Montaldo Torinese;

Pino Torinese : il territorio compreso tra la sponda sinistra del Rio Civera, la s.p. 115, la strada comunale per Tetti Paletti, la strada provinciale per Superga ed i confini comunali di Baldissero Torinese e Chieri.

#### **Art. 4 – Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art.1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivanti le specifiche caratteristiche di qualità.

**2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:**

- **terreni: terreni argillosi – limosi – sabbiosi– calcarei e loro eventuali combinazioni;**
- **giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, e non sufficientemente soleggiati;**
- **altitudine: non inferiore a metri 180 s.l.m.**
- **esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;**
- **densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 3.300;**
- **forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistema di potatura: il Guyot tradizionale, l'archetto, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);**
- **pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.**

Le rese massime d'uva ad ettaro di vigneto in coltura

specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i titoli alcolometrici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Collina Torinese rosso:  
resa uva t/ha 10;  
titolo alcolometrico volumico minimo naturale 10% vol;

Collina Torinese Barbera:  
resa uva t/ha 9;  
titolo alcolometrico volumico minimo naturale 10% vol;

Collina Torinese Bonarda:  
resa uva t/ha 9;  
titolo alcolometrico volumico minimo naturale 10% vol;

Collina Torinese Malvasia:  
resa uva t/ha 11;  
titolo alcolometrico volumico minimo naturale 9,50% vol;

Collina Torinese Pelaverga o Cari:  
resa uva t/ha 8;  
titolo alcolometrico volumico minimo naturale 9,50% vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi d'uve ottenuti e da destinare alle produzioni dei vini a denominazione d'origine controllata Collina Torinese, devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

#### Articolo 5 – (Vinificazione)

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dall'art. 3.

Tuttavia, tenendo conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della regione Piemonte.

Le deroghe come sopra previste sono concesse dal Ministero per le politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentita la regione interessata e comunicate all'Ispettorato repressione frodi ed alla competente Camera di commercio I.A.A.(1)

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

**3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata di cui all'art.1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:**

Vini Alcolom.	produzione uva Kg/ha	Tit.
vol.min.natur.		
“Collina Torinese” Rosso	10000	10,00
“Collina Torinese” Barbera	9000	10,00
“Collina Torinese” Bonarda	9000	10,00
“Collina Torinese” Malvasia	11000	9,50
“Collina Torinese” Pelaverga o Cari	8000	9,50
“Collina Torinese” Rosso Novello	10000	10,00

Nelle annate con produzione abbondante i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata di cui all'art 1 devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

**4. In caso di annata con produzione scarsa, se necessario, la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art.3.**

**5. I conduttori interessati che prevedono di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella massima di cui al comma 3 del presente articolo, dovranno tempestivamente, comunque almeno 5 giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare tale data e la stima della maggior resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.**

**6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale, può fissare limiti massimi di uva per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.**

In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

#### Art. 5 – Norme per la vinificazione.

**1. Le operazioni di vinificazione, affinamento e imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dall'art. 3.**

**Tuttavia, tenendo conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della regione Piemonte.**

**2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:**

vini	resa uva/vino	produzione max di vino (litri/ettaro)
“Collina Torinese” Rosso	70	7000
“Collina Torinese” Barbera	70	6300
“Collina Torinese” Bonarda	70	6300

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora si superi questo limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata, oltre il 75% decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.

“Collina Torinese” Malvasia	70	7700
“Collina Torinese” Pelaverga o Cari	70	6000
“Collina Torinese” Rosso Novello	70	7000

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

3. Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legge..

#### Art. 6 – Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

#### Articolo 6 – (Caratteristiche vini al consumo)

I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

##### Collina Torinese rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: intenso caratteristico vinoso;  
sapore: asciutto armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo:  
10,50% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto secco netto minimo: 19,0 g/l;

##### Collina Torinese Barbera:

colore: rosso rubino intenso;  
odore: vinoso caratteristico;  
sapore: secco, fresco e armonico e di buon corpo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima : 5,0 g/l;  
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l;

##### Collina Torinese Bonarda:

colore: rosso rubino poco intenso;  
odore: vinoso intenso;  
sapore: asciutto e caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l;

##### Collina Torinese Malvasia:

colore: rosso cerasuolo;  
odore: fresco e fragrante che ricorda l'uva d'origine;  
sapore: dolce, leggermente aromatico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol,  
di cui svolto almeno 5,50% vol;(1)  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l;

##### Collina Torinese Pelaverga o Cari:

colore: cerasuolo;  
odore: fragrante dell'uva d'origine;  
sapore: dolce, gradevole e caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol,  
di cui svolto almeno 5,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

##### Collina Torinese rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: intenso caratteristico vinoso;  
sapore: asciutto armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo:  
10,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

##### Collina Torinese Barbera:

colore: rosso rubino intenso;  
odore: vinoso caratteristico;  
sapore: secco, fresco e armonico e di buon corpo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima : 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

##### Collina Torinese Bonarda:

colore: rosso rubino poco intenso;  
odore: vinoso intenso;  
sapore: asciutto e caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

##### Collina Torinese Malvasia:

colore: rosso cerasuolo;  
odore: fresco e fragrante che ricorda l'uva d'origine;  
sapore: dolce, leggermente aromatico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol,  
di cui svolto almeno 5,50% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

##### Collina Torinese Pelaverga o Cari:

colore: cerasuolo;  
odore: fragrante dell'uva d'origine;  
sapore: dolce, gradevole e caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol,  
di cui svolto almeno 5,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

##### Collina Torinese rosso Novello:

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: intenso caratteristico vinoso;  
sapore: asciutto armonico;

**titolo alcolometrico volumico totale minimo:  
10,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo:18,0 g/l;**

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole – 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 indicati dell'acidità totale e dell'estratto secco netto.

#### **Articolo 7 – (Confezioni ed etichettatura)**

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari. E' consentito l'uso d'indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da indurre in inganno l'acquirente.

Per i vini di cui all'art. 2, le specificazioni dei vitigni Barbera, Bonarda, Malvasia e Pelaverga o Cari dovranno essere riportate in etichetta con caratteri di dimensioni inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione Collina Torinese e con lo stesso colore.

Il vino a denominazione di origine controllata Collina Torinese tipologia rosso può utilizzare in etichetta l'indicazione Novello, secondo la vigente normativa per i novelli.

Le operazioni d'imbottigliamento possono essere effettuate nell'ambito dell'intera regione Piemonte.

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole – 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 indicati dell'acidità totale e dell'estratto secco netto.

#### **Art. 7 – Etichettatura, designazione e presentazione**

**1. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.**

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

Per i vini di cui all'art. 2, le specificazioni dei vitigni Barbera, Bonarda, Malvasia e Pelaverga o Cari dovranno essere riportate in etichetta con caratteri di dimensioni inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione Collina Torinese e con lo stesso colore.

Il vino a denominazione di origine controllata Collina Torinese tipologia rosso può utilizzare in etichetta l'indicazione Novello, secondo la vigente normativa per i novelli.

#### **Art. 8 – Confezionamento**

**1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all'art.1 per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti normative, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.**

**2. E' vietato il confezionamento e la presentazione nelle bottiglie, che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.**

**Consorzio per la Tutela e la valorizzazione delle d.o.c. Freisa di Chieri e Collina Torinese**