

Comunicato della Direzione Agricoltura
Settore Sviluppo delle produzioni vegetali

**Testo della proposta di modifica del disciplinare di
produzione dei vini a Denominazione di Origine Con-
trollata “Colline novaresi”.**

COLLINE NOVARESI	PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "Colline Novaresi".
<p>D.M. 5 novembre 1994.</p> <p>Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini "Colline Novaresi".</p> <p>Art. I. -La denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.</p> <p>Art. 2. -La denominazione "Colline Novaresi" seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno: Nebbiolo o Spanna; Uva rara o Bonarda; Vespolina; Croatina; Barbera; è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca nera, raccomandati o autorizzati per la provincia di Novara, presenti nei vigneti nella percentuale massima del 15%. La tipologia "Colline Novaresi" bianco è riservata al vino bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti composti al 100% dal vitigno Erbaluce. La denominazione "Colline Novaresi" senza altra specificazione è riservata al vino rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, in ambito aziendale, dai vitigni appresso indicati: Nebbiolo: almeno il 30%; Uva rara : fino ad un massimo del 40%; Vespolina e Croatina, unite o disgiunte fino ad un massimo del 30%</p> <p>Art. 3 – Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" devono essere prodotte nei seguenti comuni: Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna e Veruno, tutti in provincia di Novara.</p> <p>Art. 4 – Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatte, con esclusione di quelli umidi o non sufficientemente soleggiati e del fondovalle. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, od autorizzati dagli organi tecnici competenti, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve, dei mosti e dei vini. E' vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 deve essere, per le rispettive tipologie la seguente: Nebbiolo o Spanna. Uva rara o Bonarda, Vespolina e bianco 95 quintali per ettaro; Croatina e Barbera 100 quintali per ettaro e "Colline Novaresi" (rosso) 110 quintali per ettaro. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione globale dei vigneti non superi di oltre</p>	<p>Art. 1 -Denominazione e vini,</p> <p>1.La denominazione di origine controllata "Colline Novaresi è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:</p> <p>vini rossi: "Colline Novaresi rosso "Colline Novaresi rosato "Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna) "Colline Novaresi" Uva rara (Bonarda Novarese) "Colline Novaresi" Barbera "Colline Novaresi" Vespolina "Colline Novaresi" Croatina "Colline Novaresi" novello</p> <p>vini bianchi: "Colline Novaresi bianco" "Colline Novaresi" Erbaluce</p> <p>Art. 2 -Base ampelografica.</p> <p>1. La denominazione "Colline Novaresi" seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno</p> <p>Nebbiolo (Spanna); Uva rara (Bonarda novarese); Vespolina; Croatina; Barbera Erbaluce, è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti, nell'ambito aziendale, aventi vigneti costituiti dai corrispondenti vitigni per almeno l' 85%. Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca di colore analogo, non aromatiche, raccomandati o autorizzati per la Regione Piemonte nella percentuale massima del 15%.</p> <p>2. La tipologia "Colline Novaresi bianco" è riservata al vino bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale per almeno il 50% dal vitigno Erbaluce e per il restante 50% da altri vitigni con uve a bacca bianca, non aromatici, raccomandati o autorizzati per la Regione Piemonte.</p> <p>3. La denominazione "Colline Novaresi rosso"è riservata al vino rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, in ambito aziendale, da almeno il - 40 % di Nebbiolo (Spanna) 20 % di Vespolina e/o Uva rara (Bonarda Novarese) e/o Croatina per il restante 40% da altri vitigni, a bacca rossa, non aromatici, raccomandati o autorizzati nella Regione Piemonte.</p> <p>4. La denominazione "Colline Novaresi Rosato "è riservata al vino rosato ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, in ambito aziendale, da almeno il 40% di Nebbiolo (Spanna) 20% di Vespolina e/o Uva rara (Bonarda Novarese) e/o Croatina</p>

il 20% il limite medesimo.

La regione Piemonte con proprio decreto, sentiti gli organismi di categoria interessati, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di produzione e/o rivendicazione di uve per ettaro inferiore a quelli fissati nel presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle risorse agricolo, alimentari e forestali ed alla locale camera di Commercio

Le uve destinate alla vinificazione, anche attraverso una preventiva cernita, devono assicurare ai vini di cui all'art. 2 del presente disciplinare, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5%.

Tuttavia, nelle annate con andamento climatico sfavorevole la regione Piemonte, previo accertamento della sussistenza delle condizioni di annata sfavorevole, prima dell'inizio della vendemmia, può autorizzare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve fino allo 0,5 % inferiore rispetto al limite di cui sopra.

Fanno parte dell'albo dei vigneti "Colline Novaresi" i vigneti iscritti agli albi per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata Boca, Fara, Ghemme e Sizzano.

E' facoltà del conduttore dei vigneti iscritti agli albi dei vini Boca, Fara, Ghemme e Sizzano, all'atto della denuncia annuale delle uve, effettuare rivendicazioni anche per la denominazione "Colline Novaresi" per uve provenienti dallo stesso vigneto

Nel caso di più rivendicazioni, la resa complessiva di uva per ettaro dei vigneto non potrà superare il limite massimo più restrittivo tra quelli stabiliti dal disciplinari di produzione dei vini rivendicati.

Art. 5. -Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Novara.

La resa massima delle uve In vino per tutte le tipologie dei "Colline Novaresi" non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa uva-vino superi detto limite la parte eccedente non avrà diritto alla DOC.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche e l'arricchimento è consentito alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali. ferme restando le rese uva/vino di cui al presente articolo.

I vini a denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" possono essere elaborati nella tipologia "novello", nel rispetto delle vigenti disposizioni nazionali e comunitarie in materia.

Art. 6. I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Colline Novaresi" Nebbiolo o Spanna:

colore: rosso più o meno intenso, talvolta rosato;

odore: intenso, caratteristico;

sapore: armonico, tipico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 %;

acidità totale minima: 5 per mille;

e;tratto secco netto minimo: 20 per mille.

.Colline Novaresi" Uva rara o Bonarda:

colore: rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, fresco;

sapore: armonico, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 %;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 19 per mille.

"Colline Novaresi" Barbera:

colore. rosso rubino;

odore: vinoso coperto;

per il restante 40% da altri vitigni, a bacca rossa, non aromatici, raccomandati o autorizzati nella Regione Piemonte.

Art. 3. Zona di produzione delle uve.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" devono essere prodotte nei seguenti comuni: Barengo, Boca, Bogogno, , Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio. Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiore, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna , Veruno e Agrate Conturbia , tutti in provincia di Novara.

Art. 4 – Norme per la viticoltura.

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualità.

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

-terreni: argillosi, limosi, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;

-giacitura: collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati;

-altitudine: non inferiore a metri 180 s.l.m. e non superiore a metri 550 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 d'impianto, non inferiore a 2.500.

-forme di allevamento e sistemi di potatura; devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini;
- è vietata ogni pratica di forzatura

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve e destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti :

Vini	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Colline Novaresi" rosso	10.000	10,50% Vol.
"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna)	9.500	10,50% Vol.
Colline Novaresi" Uva rara (Bonarda novarese)	9.500	10,50% Vol.
"Colline Novaresi" Barbera	10.000	10,50% Vol.
"Colline Novaresi" Vespolina	9.500	10,50% Vol.
"Colline Novaresi" Croatina	10.000	10,50% Vol.
"Colline Novaresi" novello	10.000	10,50% Vol.
"Colline Novaresi" bianco	9.500	10,50% Vol.
"Colline Novaresi" Erbaluce	9.500	10,50% Vol.
"Colline Novaresi" Rosato	10.000	10,50% Vol.

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine

<p>sapore: asciutto, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 %; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 19 per mille.</p> <p>"Colline Novaresi" Vespolina: colore: rosso più o meno intenso; odore: vinoso, fruttato; sapore: asciutto, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%: acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 20 per mille.</p> <p>"Colline Novaresi" Croatina: colore: rosso granato; odore: vinoso, intenso; sapore: asciutto; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 19 per mille.</p> <p>"Colline Novaresi bianco": colore: paglierino più o meno intenso; odore: fragrante, delicato; sapore: leggermente amarognolo, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 %; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 16 per mille.</p> <p>"Colline Novaresi": colore: rosso più o meno intenso; odore: intenso; sapore: asciutto, armonico, pieno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 %; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 19 per mille</p> <p>E' facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.</p> <p>Art. 7. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. Ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.</p> <p>In sede di designazione la denominazione "Colline Novaresi" dovrà precedere, in etichetta, l'indicazione del vitigno o la specificazione bianco: inoltre tali specificazioni non potranno essere riportate in etichetta con caratteri di dimensioni superiori, per larghezza e per altezza, a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Colline Novaresi".</p> <p>Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini di cui all'art. 2 deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>Art. 8. -Chiunque produce, vende, pone in vendita, o comunque distribuisce per il consumo, prodotti a monte dei vini e vini con la denominazione di cui all'art. 1, che non rispondano alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi quelli di natura contabile comprovanti l'origine, previsti dalla vigente normativa per la commercializzazione degli stessi prodotti, è punito a norma degli articoli 28, /9, 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992, no 164.</p>	<p>"Colline Novaresi" barbera, croatina , con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal toponimo deve essere di Kg. 9.000.</p> <p>La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine "Colline Novaresi" , nebbiolo o spanna, uva rara o bonarda novarese, vespolina od erbaluce con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal toponimo deve essere di Kg. 8,500.</p> <p>Le uve destinate alla produzione dei vini "Colline Novaresi" , nebbiolo (spanna), uva rara (bonarda novarese), barbera. vespolina, croatina ed Erbaluce che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna"debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,50% Vol.</p> <p>La denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" nebbiolo (Spanna), uva rara (bonarda novarese), barbera, vespolina, croatina, erbaluce possono essere accompagnate dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo purché tali vigneti abbiano un'età di impianto di almeno 7 anni. Se l'età dei vigneti è inferiore, la produzione di uva per ettaro ammessa è pari :</p> <p>al terzo anno di impianto :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vino</th> <th>resa uva</th> <th>kg/ha</th> </tr> <tr> <th>titoloalcolometrico</th> <th></th> <th>naturale</th> </tr> <tr> <th>vol.min.</th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna)</td> <td>5.100</td> <td>11.50% vol.</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Uva Rara(Bonarda Novarese)</td> <td>5.100</td> <td>11.50% vol</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Barbera</td> <td>5.400</td> <td>11.50 % vol.</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Vespolina</td> <td>5.100</td> <td>11.50 % vol.</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Croatina</td> <td>5.400</td> <td>11.50 % vol</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Erbaluce</td> <td>5.100</td> <td>11.50 % vol.</td> </tr> </tbody> </table> <p>al quarto anno di impianto :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>vino</th> <th>resa uva</th> <th>titolo</th> </tr> <tr> <th>alcolometrico</th> <th>kg/ha</th> <th>vol.</th> </tr> <tr> <th>naturale</th> <th></th> <th>min.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna)</td> <td>6.000</td> <td>11.50% vol.</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Uva Rara(Bonarda Novarese)</td> <td>6.000</td> <td>11.50% vol</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Barbera</td> <td>6.300</td> <td>11.50 % vol.</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Vespolina</td> <td>6.000</td> <td>11.50 % vol.</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Croatina</td> <td>6.300</td> <td>11.50 %</td> </tr> </tbody> </table>	vino	resa uva	kg/ha	titoloalcolometrico		naturale	vol.min.			"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna)	5.100	11.50% vol.	"Colline Novaresi" Uva Rara(Bonarda Novarese)	5.100	11.50% vol	"Colline Novaresi" Barbera	5.400	11.50 % vol.	"Colline Novaresi" Vespolina	5.100	11.50 % vol.	"Colline Novaresi" Croatina	5.400	11.50 % vol	"Colline Novaresi" Erbaluce	5.100	11.50 % vol.	vino	resa uva	titolo	alcolometrico	kg/ha	vol.	naturale		min.	"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna)	6.000	11.50% vol.	"Colline Novaresi" Uva Rara(Bonarda Novarese)	6.000	11.50% vol	"Colline Novaresi" Barbera	6.300	11.50 % vol.	"Colline Novaresi" Vespolina	6.000	11.50 % vol.	"Colline Novaresi" Croatina	6.300	11.50 %
vino	resa uva	kg/ha																																																		
titoloalcolometrico		naturale																																																		
vol.min.																																																				
"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna)	5.100	11.50% vol.																																																		
"Colline Novaresi" Uva Rara(Bonarda Novarese)	5.100	11.50% vol																																																		
"Colline Novaresi" Barbera	5.400	11.50 % vol.																																																		
"Colline Novaresi" Vespolina	5.100	11.50 % vol.																																																		
"Colline Novaresi" Croatina	5.400	11.50 % vol																																																		
"Colline Novaresi" Erbaluce	5.100	11.50 % vol.																																																		
vino	resa uva	titolo																																																		
alcolometrico	kg/ha	vol.																																																		
naturale		min.																																																		
"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna)	6.000	11.50% vol.																																																		
"Colline Novaresi" Uva Rara(Bonarda Novarese)	6.000	11.50% vol																																																		
"Colline Novaresi" Barbera	6.300	11.50 % vol.																																																		
"Colline Novaresi" Vespolina	6.000	11.50 % vol.																																																		
"Colline Novaresi" Croatina	6.300	11.50 %																																																		

	<p>vol “Colline Novaresi” Erbaluce 6.000 11.50 % vol.</p> <p>al quinto anno di impianto :</p> <p>vino resa uva titolo alcolometrico kg/ha vol. min. naturale</p> <p>“Colline Novaresi” Nebbiolo (Spanna) 6.800 11.50% vol. “Colline Novaresi” Uva Rara(Bonarda Novarese) 6.800 11.50%</p> <p>vol “Colline Novaresi” Barbera 7.200 11.50 % vol. “Colline Novaresi” Vespolina 6.800 11.50 % vol. “Colline Novaresi” Croatina 7.200 11.50 % vol “Colline Novaresi” Erbaluce 6.800 11.50 % vol.</p> <p>al sesto anno di impianto :</p> <p>vino resa uva titolo alcolometrico kg/ha vol. min. naturale</p> <p>“Colline Novaresi” Nebbiolo (Spanna) 7.700 11.50% vol. “Colline Novaresi” Uva Rara(Bonarda Novarese) 7.700 11.50%</p> <p>vol “Colline Novaresi” Barbera 8.100 11.50 % vol. “Colline Novaresi” Vespolina 7.700 11.50 % vol. “Colline Novaresi” Croatina 8.100 11.50 % vol “Colline Novaresi” Erbaluce 7.700 11.50 % vol</p> <p>Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" 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.</p> <p>4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda 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.</p> <p>5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera</p>
--	--

	<p>raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.</p> <p>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 i limiti massimi di uva per ettaro Inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.</p> <p style="text-align: center;">Art. 5 -Norme per la vinificazione.</p> <p>1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito dei seguenti comuni : Barengo, Boca, Bogogno , Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio. Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiora, Marano Ticino , Mezzomerico , Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna , , Veruno e Agrate Conturbia tutti in in provincia di Novara; Gattinara, Roasio, Lozzolo, Serravalle Sesia tutti in provincia di Vercelli; Lessona, Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno, Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna. Cerreto Castello, Valdengo e Vigliano Biellese tutti in provincia di Biella.</p> <p>2. L'imbottigliamento dei vini "Colline Novaresi" deve essere effettuato all'interno della regione Piemonte.</p> <p>3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>resa produzione uva/vino vino lt</th> <th>max di</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Colline Novaresi" rosso</td> <td>70%</td> <td>7 000</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi Rosato</td> <td>70%</td> <td>7.000</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna) 70%</td> <td></td> <td>6.650</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Uva rara (Bonarda novarese)</td> <td>70%</td> <td>6.650</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Barbera</td> <td>70%</td> <td>7.000</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Vespolina</td> <td>70%</td> <td>6.650</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Croatina</td> <td>70%</td> <td>7.000</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" novello</td> <td>70%</td> <td>7.000</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" bianco</td> <td>70%</td> <td>6.650</td> </tr> <tr> <td>"Colline Novaresi" Erbaluce</td> <td>70%</td> <td>6.650</td> </tr> </tbody> </table> <p>Per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva – vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino l/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva kg/ha di cui all'art. 4 punto 3.</p> <p>Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, 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.</p> <p>4. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere,</p>	Vini	resa produzione uva/vino vino lt	max di	"Colline Novaresi" rosso	70%	7 000	"Colline Novaresi Rosato	70%	7.000	"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna) 70%		6.650	"Colline Novaresi" Uva rara (Bonarda novarese)	70%	6.650	"Colline Novaresi" Barbera	70%	7.000	"Colline Novaresi" Vespolina	70%	6.650	"Colline Novaresi" Croatina	70%	7.000	"Colline Novaresi" novello	70%	7.000	"Colline Novaresi" bianco	70%	6.650	"Colline Novaresi" Erbaluce	70%	6.650
Vini	resa produzione uva/vino vino lt	max di																																
"Colline Novaresi" rosso	70%	7 000																																
"Colline Novaresi Rosato	70%	7.000																																
"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna) 70%		6.650																																
"Colline Novaresi" Uva rara (Bonarda novarese)	70%	6.650																																
"Colline Novaresi" Barbera	70%	7.000																																
"Colline Novaresi" Vespolina	70%	6.650																																
"Colline Novaresi" Croatina	70%	7.000																																
"Colline Novaresi" novello	70%	7.000																																
"Colline Novaresi" bianco	70%	6.650																																
"Colline Novaresi" Erbaluce	70%	6.650																																

	<p>seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.</p> <p>5. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Colline Novaresi" più giovane a "Colline Novaresi" più vecchio o viceversa.</p> <p>6. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografica. E' consentita la scelta vendemmiale dalla Denominazione di origine Controllata "Colline Novaresi" alla Denominazione di origine Controllata "Piemonte" per le tipologie "Rosso" e "Bianco" a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografica.</p> <p>7. Possono essere riclassificati con la Denominazione di origine Controllata "Colline Novaresi" i vini interamente compresi nelle zone di produzione di cui all'Art.3 e che corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente Disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti. I vini "Colline Novaresi" possono essere altresì riclassificati verso la Denominazione di origine Controllata "Piemonte" nelle tipologie "rosso" e "Bianco" purchè corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo Disciplinare.</p> <p style="text-align: center;">Art. 6 -Caratteristiche al consumo.</p> <p>1. I vini "Colline Novaresi" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>"Colline Novaresi rosso": colore: rosso più o meno intenso . odore: intenso; sapore: armonico, pieno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00/. Vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 19 g/l Tale vino può essere commercializzato come tipologia novello secondo la vigente normativa per i vini novelli.</p> <p>"Colline Novaresi rosato": colore: rosa più o meno intenso odore: intenso; sapore: armonico, pieno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00/. Vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 18 g/l Tale vino può essere commercializzato come tipologia novello secondo la vigente normativa per i vini novelli.</p> <p>"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna): colore: rosso più o meno intenso.</p>
--	--

	<p>odore: intenso, caratteristico; sapore: armonico, tipico: i titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.;</p> <p>"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna) con menzione "vigna":11,50% Vol.; acidità totale minima: 4,5 gli in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 20 g/l</p> <p>"Colline Novaresi" Uva rara (Bonarda novarese): colore: rubino più o meno intenso ; odore: vinoso, fresco; sapore: armonico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol. "Colline Novaresi" Uva rara (Bonarda novarese) con menzione "vigna": 11,50% Vol.; acidità totale minima:4,5 in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 19 g/l</p> <p>"Colline Novaresi" Barbera: colore rosso rubino; odore: vinoso coperto; sapore: asciutto, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.;</p> <p>"Colline Novaresi" Barbera con menzione "vigna": 11,50% Vol.; acidità totale minima: 4,5 gli in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 19 g/l</p> <p>"Colline Novaresi" Vespolina: colore: rosso più o meno intenso; odore: vinoso, fruttato; sapore; asciutto. armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.;</p> <p>"Colline Novaresi" Vespolina con menzione "vigna"; 11,50% Vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l acido tartarico; estratto secco netto minimo: 20 g/l</p> <p>"Colline Novaresi" Croatina: colore: rosso rubino con leggeri riflessi granato odore: vinoso, intenso, sapore: secco o amabile, talvolta vivace titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,000; Vol.;</p> <p>"Colline Novaresi" Croatina con menzione "vigna": 11,500;. Vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 19 g/l</p> <p>"Colline Novaresi" bianco: colore: paglierino più o meno intenso, odore: fragrante, delicato: sapore: leggermente amarognolo, talvolta vivace;; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico; estratto secco netto minimo: 16 g/l</p> <p>"Colline Novaresi" Erbaluce: colore: paglierino: . odore: fragrante, delicato; sapore: leggermente amarognolo gradevole;</p>
--	---

	<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.; "Colline Novaresi" Erbaluce con menzione "vigna": 11,50% Vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico estratto secco netto minimo: 16 g/l</p> <p>2. E' 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 i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.</p> <p>Art. 7 -Etichettatura designazione e presentazione.</p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quello previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Colline Novaresi", è consentito l'uso di Indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore.</p> <p>3. Nella designazione del vini "Colline Novaresi" nebbiolo (spanna), uva rara (bonarda novarese), barbera, vespolina, croatina, erbaluce, la denominazione può essere accompagnata dalla menzione "vigna" a condizione che le uve provengano da zone di produzione dove non esistano altre denominazioni di origine controllata e garantita e/o di origine controllata. l'utilizzo della menzione "vigna" è assoggettato alle seguenti condizioni: -le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto; -tale vigneto abbia un'età d'impianto superiore ai 7 anni; -tale menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della denominazione; -coloro che, nella designazione e presentazione del vino "Colline Novaresi", intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione "vigna" abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino; -la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna" seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento; -la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine;</p> <p>4. Nella designazione e presentazione del vino "Colline Novaresi", è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>Art. 8 –Confezionamento.</p> <p>1. I vetri in cui viene confezionato il vino "Colline Novaresi" per la commercializzazione devono essere</p>
--	--

	<p>di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl e con l'esclusione del contenitore da 200 Cl. E non superiori a 6.000 Cl.</p> <p>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.</p> <p>3. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Colline Novaresi" con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita dal toponimo, per la commercializzazione devono essere di capacità non inferiore ai 18.7 Cl e capacità non superiore ai 500 Cl, con l'esclusione dei contenitori da 200Cl.</p> <p>4. In sede di designazione la denominazione "Colline Novaresi" dovrà precedere, in etichetta, l'indicazione del vitigno o la specificazione bianco; inoltre tali specificazioni non potranno essere riportate in etichetta con caratteri di dimensioni superiori, per larghezza e per altezza, a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Colline Novaresi"</p>
--	---