

Comunicato della Direzione Agricoltura

Testo della proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Colli Tortonesi”.

Testo della proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Colli Tortonesi”.

Allegato

DOC COLLI TORTONESI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
DECRETO 27 settembre 2005
Modificazione del disciplinare di produzione dei
vini della
denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi».
(GU n.230 del 3/10/2005)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» 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:

Vini rossi:

«Colli Tortonesi» Rosso;
«Colli Tortonesi» Novello;
«Colli Tortonesi» Barbera;
«Colli Tortonesi» Barbera Superiore;
«Colli Tortonesi» Dolcetto;
«Colli Tortonesi» Dolcetto Novello;
«Colli Tortonesi» Croatina.

Vini bianchi:

«Colli Tortonesi» Bianco;
«Colli Tortonesi» Cortese;
«Colli Tortonesi» Cortese Frizzante;
«Colli Tortonesi» Cortese Spumante;
«Colli Tortonesi» Favorita;
«Colli Tortonesi» Timorasso;
«Colli Tortonesi» Moscato bianco.

Vini rosati:

«Colli Tortonesi» Chiacetto.

La sottozona: «Monleale» è disciplinata tramite allegato in calce al presente disciplinare.

Art. 2.

Base ampelografica

La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» seguita dalla qualifica «Bianco» è riservata ai vini ottenuti da uve, non aromatiche, provenienti da vitigni, presenti in ambito aziendale: Cortese, Favorita, Muller Thurgau, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling italo, Riesling Renano, Barbera bianca, Chardonnay, Sauvignon, Sylvaner verde e Timorasso.

La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» seguita dalla qualifica «Rosso» e «Novello» è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca nera, non aromatiche, provenienti da vitigni, presenti in ambito aziendale: Aleatico, Barbera, Bonarda piemontese, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Pinot nero, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Croatina, Lambrusca di Alessandria, Merlot, Nebbiolo e Sangiovese.

La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» seguita dalla qualifica «Chiacetto» è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca nera provenienti da vitigni, presenti in ambito aziendale: Aleatico, Barbera, Bonarda piemontese, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Pinot nero, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Croatina, Lambrusca di Alessandria, Merlot, Nebbiolo e Sangiovese.

La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» seguita da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Barbera e Barbera Superiore:

Barbera 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%;

Dolcetto e Dolcetto Novello:

Dolcetto 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%;

Cortese, Cortese frizzante e Cortese spumante:

Proposta di modifica del Disciplinare Doc «Colli Tortonesi»
Inserimento sottozona «Terre di Libarna»

Art. 1 – Denominazione

1. La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» 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:

Vini rossi:

«Colli Tortonesi Rosso»;
«Colli Tortonesi» Novello;
«Colli Tortonesi» Barbera;
«Colli Tortonesi» Barbera Superiore;
«Colli Tortonesi» Dolcetto;
«Colli Tortonesi» Dolcetto Novello;
«Colli Tortonesi» Croatina;
«**Colli Tortonesi» Freisa**

Vini bianchi:

«Colli Tortonesi Bianco»;
«Colli Tortonesi» Cortese;
«Colli Tortonesi» Cortese Frizzante;
«Colli Tortonesi» Cortese Spumante;
«Colli Tortonesi» Favorita;
«Colli Tortonesi» Timorasso;
«Colli Tortonesi» Moscato;

Vini rosati:

«Colli Tortonesi» Chiacetto.

2. Le sottozone «Monleale» e «Terre di Libarna», sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. **Salvo quanto espressamente previsto dall'allegato suddetto, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.**

Art. 2 – Base ampelografica

La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» seguita dalla qualifica «Bianco» è riservata ai vini ottenuti da uve, non aromatiche, provenienti da vitigni, presenti in ambito aziendale: Cortese, Favorita, Muller Thurgau, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling italo, Riesling Renano, Barbera bianca, Chardonnay, Sauvignon, Sylvaner verde e Timorasso.

La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» seguita dalla qualifica «Rosso» e «Novello» è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca nera, non aromatiche, provenienti da vitigni, presenti in ambito aziendale: Aleatico, Barbera, Bonarda piemontese, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Pinot nero, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Croatina, Lambrusca di Alessandria, Merlot, Nebbiolo e Sangiovese.

La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» seguita dalla qualifica «Chiacetto» è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca nera provenienti da vitigni, presenti in ambito aziendale: Aleatico, Barbera, Bonarda piemontese, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Pinot nero, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Croatina, Lambrusca di Alessandria, Merlot, Nebbiolo e Sangiovese.

La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» seguita da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Barbera e Barbera Superiore:

<p>Cortese da 95% a 100%; possono concorrere, per l'eventuale parte restante, altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte;</p> <p>Croatina: Croatina 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%;</p> <p>Timorasso: Timorasso 95%; per la parte restante possono concorrere vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei coltivazione nella regione Piemonte;</p> <p>Moscato bianco: Vitigno Moscato: 100 %;</p> <p>Favorita: Favorita 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.</p> <p><i>Art. 3.</i> <i>Zona di produzione delle uve</i> La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» comprende la fascia viticola collinare del Tortonese e cioè in tutto o in parte i territori dei comuni seguenti: Avolasca, Berzano di Tortona, Brignano Frascata, Carbonara Scriveria, Carezzano, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Castellania, Castellar Guidobono, Cerreto Grue, Costa Vescovato, Gavazzana, Momperone, Monleale, Montegioco, Montemarzino, Paderna, Pozzol Groppo, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Spineto Scriveria, Stazzano, Tortona, Viguzzolo, Villalvernia, Villaromagnano, Volpeglino, Volpedo. Tale zona collinare e' pertanto così delimitata: partendo dall'abitato di Tortona, lato nord-est localita' Fitteria, la linea di delimitazione segue la strada provinciale Tortona-Viguzzolo-Castellar Guidobono-Casalnoceto. Dall'abitato di Casalnoceto segue la strada che, toccando successivamente le quote 159, 167, 182, 174, 195, raggiunge il confine provinciale di Alessandria in prossimita' di quota 199. Segue, verso sud-est, detto confine provinciale fino in prossimita' di La Delmonte da dove prende a seguire il confine meridionale del comune di Brignano Frascata. Tocca le quote 350 e 627, Costa Sternai, quota 573, Monte Scabella, Monte Mogliazza, quote 340, 451, 318, e a quota 460, incontra il confine comunale di Casasco che segue fino in prossimita' di quota 407. Da questo punto la linea di delimitazione segue il confine comunale di Avolasca che, passando per C. Ronchetti e Baiarda, raggiunge il confine comunale di Castellania tra Monte San Vito e Monte Campogrande. Segue quindi il confine comunale di Castellania, tocca le quote 601, 497, e a quota 408 incontra il rio Mazzapiedi e il confine comunale di Sardigliano; passando per le quote 582, 434, 366, r. Angiassi, a quota 305 incontra il confine comunale di Stazzano. Segue il confine comunale di Stazzano passando per il Rio di Boi, Monte Albarola, Colle Albarasca, M. di Ca' del Bello, Mass. Giogo, torrente Borbera, raggiunge Cascina Vaccarezza per incontrare, in prossimita' di C. Crocemina, il confine comunale di Cassano Spinola fino a incontrare, presso C.S. di Bartolomeo, la strada statale dei Giovi (n. 35) che segue in direzione sud-nord, fino a Tortona, dove appena fuori del</p>	<p>Barbera 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%;</p> <p>Dolcetto e Dolcetto Novello: Dolcetto 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%;</p> <p>Cortese, Cortese frizzante e Cortese spumante: Cortese da 95% a 100%; possono concorrere, per l'eventuale parte restante, altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte;</p> <p>Croatina: Croatina 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%;</p> <p>Timorasso: Timorasso 95%; per la parte restante possono concorrere vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei coltivazione nella regione Piemonte;</p> <p>Moscato bianco: Vitigno Moscato: 100 %;</p> <p>Favorita: Favorita 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.</p> <p>Freisa; Vitigno Freisa 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%;</p> <p><i>Art. 3 – Zona di produzione delle uve</i></p> <p>1. La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli Tortonesi” comprende la fascia viticola collinare del Tortonese e cioè in tutto o in parte i territori dei Comuni seguenti: Avolasca, Berzano di Tortona, Brignano Frascata, Carbonara Scriveria, Carezzano, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Castellania, Castellar Guidobono, Cerreto Grue, Costa Vescovato, Gavazzana, Momperone, Monleale, Montegioco, Montemarzino, Paderna, Pozzol Groppo, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Spineto Scriveria, Stazzano, Tortona, Viguzzolo, Villalvernia, Villaromagnano, Volpeglino, Volpedo, Vignole Borbera, Borghetto Borbera, Garbagna, San Sebastiano, Gremiasco, Montacuto, Fabbrica Curone, Rocchetta Ligure, Cantalupo Ligure, Roccaforte, Cabella Ligure, Albera Ligure, Mongiardino, Grondona, Carrega Ligure, Dernice nonché il comune di Arquata Scriveria per il territorio limitato alla sponda destra del fiume Scriveria.</p> <p><i>Art. 4 – Norme per la viticoltura</i></p> <p>1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli Tortonesi” devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati, le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>2. In particolare condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Terreni: calcarei – argillosi e loro eventuali combinazioni; - Giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati; - Esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve; - Densità d’impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino e comunque con non meno di 3.300 ceppi ettaro. - Forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente);
--	--

concentrico, in prossimità della località Fitteria, incontra la provinciale Tortona-Viguzzolo.

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 «Colli Tortonesi» devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati, le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
 Terreni: calcarei, argillosi e calcarei-argillosi;
 Giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati;
 Esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve;
 Densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino.
 I vigneti oggetto di reimpianto o nuovo impianto, dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.300.
 Le forme di allevamento devono essere quelle tradizionali a contropalliera quali il Guyot e il cordone speronato basso.
 È vietata ogni pratica di forzatura.

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

Vini	Rese uva T/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
{Colli Tortonesi} Barbera	9	11,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Barbera superiore	8	12,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Dolcetto	9	10,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Cortese	10	9,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Bianco	12	9,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Rosso	12	9,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Chiaretto	12	9,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Croatina	9	11,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Favorita	10	9,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Timorasso	8	11,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Moscato bianco	9	10,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Novello	12	9,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Dolcetto novello	9	10,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Spumante	10	9,50 % vol.

La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo alle condizioni espresse all'art. 7 del presente disciplinare di produzione e per le specificazioni di seguito riportate.

Le condizioni prevedono, tra le altre cose, produzioni massime di

sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve.

È vietata ogni pratica di forzatura.

3. La resa massima 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 destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Rese uva Kg/ha	Titolo alcolometrico Vol. min. naturale
“Colli Tortonesi” Barbera	9.000	10,50% vol.
“Colli Tortonesi” Barbera Superiore	8.000	12,00% vol.
“Colli Tortonesi” Dolcetto	9.000	10,00% vol.
“Colli Tortonesi” Cortese	10.000	9,50% vol.
“Colli Tortonesi” Bianco	12.000	9,50% vol.
“Colli Tortonesi” Rosso	12.000	9,50% vol.
“Colli Tortonesi” Chiaretto	12.000	9,50% vol.
“Colli Tortonesi” Croatina	9.000	11,00% vol.
“Colli Tortonesi” Favorita	10.000	9,50% vol.
“Colli Tortonesi” Timorasso	8.000	11,00% vol.
“Colli Tortonesi” Moscato	9.000	11,00% vol.
“Colli Tortonesi” Freisa	9.000	11,00% vol.
“Colli Tortonesi” Novello	9000	9,50% vol.
“Colli Tortonesi” Dolcetto Novello	9.000	10,00% vol.
“Colli Tortonesi” Spumante	10.000	9,50% vol.

4. La denominazione di origine controllata “Colli Tortonesi” può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva “vigna” seguita dal relativo toponimo purché la produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale, per le specificazioni di seguito riportate, siano i seguenti:

Vini	Kg/ha	Titolo Alcolometrico Vol. min. naturale
“Colli Tortonesi” Barbera	8.000	11,50% vol.
“Colli Tortonesi” Barbera Superiore	7.000	12,50% vol.
“Colli Tortonesi” Dolcetto	8.000	10,50% vol.
“Colli Tortonesi” Cortese	9.000	10,00% vol.
“Colli Tortonesi” Croatina	8.000	12,00% vol.
“Colli Tortonesi” Favorita	9.000	10,00% vol.
“Colli Tortonesi” Timorasso	7200	11,50% vol.
“Colli Tortonesi” Freisa	8.000	11,50% vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli Tortonesi” 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 di cui trattasi.

5. 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.

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 miglior equilibrio di mercato.

Art. 5 – Norme per la Vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, invecchiamento e imbottigliamento devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni,

uva ad ettaro differenziate per anno di impianto, ed un titolo alcolometrico volumico naturale minimo e superiore di almeno 0.5% vol., per tipologia.
Le produzioni massime consentite, per la menzione «vigna», vengono così riassunte:
a) terzo anno d'impianto:

|| Titolo alcolometrico vol.

Vini |resa uva T/ha| naturale minimo

{Colli Tortonesi} Barbera |3,4 |11,50 % vol.

{Colli Tortonesi} Barbera || superiore |3,0 |12,50 % vol.

{Colli Tortonesi} Dolcetto |3,4 |10,50 % vol.

{Colli Tortonesi} Cortese |3,8 |10,00 % vol.

{Colli Tortonesi} Croatina |3,4 |12,00 % vol.

{Colli Tortonesi} Favorita |3,8 |10,00 % vol.

{Colli Tortonesi} Timorasso|3,0 |11,50 % vol.

b) quarto anno di impianto:

|| Titolo alcolometrico vol.

Vini |resa uva T/ha| naturale minimo

{Colli Tortonesi} Barbera |5,7 |11,50 % vol.

{Colli Tortonesi} Barbera || superiore |5,0 |12,50 % vol.

{Colli Tortonesi} Dolcetto |5,7 |10,50 % vol.

{Colli Tortonesi} Cortese |6,3 |10,00 % vol.

{Colli Tortonesi} Croatina |5,7 |12,00 % vol.

{Colli Tortonesi} Favorita |6,3 |10,00 % vol.

{Colli Tortonesi} Timorasso|5,0 |11,50 % vol.

c) quinto anno di impianto:

|| Titolo alcolometrico vol.

Vini |resa uva T/ha| naturale minimo

{Colli Tortonesi} Barbera |6,5 |11,50 % vol.

{Colli Tortonesi} Barbera || superiore |5,8 |12,50 % vol.

{Colli Tortonesi} Dolcetto |6,5 |10,50 % vol.

{Colli Tortonesi} Cortese |7,2 |10,00 % vol.

{Colli Tortonesi} Croatina |6,5 |12,00 % vol.

{Colli Tortonesi} Favorita |7,2 |10,00 % vol.

{Colli Tortonesi} Timorasso|5,8 |11,50 % vol.

d) sesto anno d'impianto:

|| Titolo alcolometrico vol.

compresi anche in parte, di cui al precedente art. 3.

2. Tuttavia, tenuto conto dei diritti acquisiti, potranno continuare a svolgere le operazioni di vinificazione le aziende che già disponevano della relativa autorizzazione ad effettuare tali operazioni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare.

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

Vini	Resa uva/vino	Prod. max. vino
"Colli Tortonesi" Barbera	70%	6.300 l/ha
"Colli Tortonesi" Barbera Superiore	70%	5.600 l/ha
"Colli Tortonesi" Dolcetto	70%	6.300 l/ha
"Colli Tortonesi" Freisa	70%	6.300 l/ha
"Colli Tortonesi" Cortese	70%	7.000 l/ha
"Colli Tortonesi" Croatina	65%	5.800 l/ha
"Colli Tortonesi" Favorita	70%	7.000 l/ha
"Colli Tortonesi" Moscato	70%	6.300 l/ha
"Colli Tortonesi" Timorasso	65%	5.200 l/ha
"Colli Tortonesi" Bianco	70%	8.400 l/ha
"Colli Tortonesi" Rosso	70%	8.400 l/ha
"Colli Tortonesi" Chiaretto	70%	8.400 l/ha

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla D.O.C.; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

4. Nella vinificazione devono essere seguiti i criteri più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.

5. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento.

Tipologia	Durata	Decorrenza
Barbera Superiore	13 mesi di cui 6 mesi in contenitori di legno	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Timorasso	10mesi	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

E' ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altri recipienti per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'invecchiamento obbligatorio.

6. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15% di "Colli Tortonesi" più giovane a "Colli Tortonesi" più vecchio o viceversa.

7. Per il vino "Colli Tortonesi" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, verso la denominazione di origine "Piemonte".

8. Il vino a D.O.C. "Colli Tortonesi" può essere classificato con la denominazione di origine controllata "Piemonte" purché corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli Organi competenti.

Art. 6 – Caratteristiche al consumo

1. I vini a D.O.C. "Colli Tortonesi" all'atto dell'ammissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Colli Tortonesi" Barbera:

- colore: rosso rubino carico; con l'invecchiamento si attenua assumendo riflessi granati;
- odore: gradevolmente vinoso, con persistente profumo caratteristico,

<p>Vini resa uva T/ha naturale minimo</p> <hr/> <p>{Colli Tortonesi} Barbera 7,3 11,50 % vol.</p> <hr/> <p>{Colli Tortonesi} Barbera superiore 6,5 12,50 % vol.</p> <hr/> <p>{Colli Tortonesi} Dolcetto 7,3 10,50 % vol.</p> <hr/> <p>{Colli Tortonesi} Cortese 8,1 10,00 % vol.</p> <hr/> <p>{Colli Tortonesi} Croatina 7,3 12,00 % vol.</p> <hr/> <p>{Colli Tortonesi} Favorita 8,1 10,00 % vol.</p> <hr/> <p>{Colli Tortonesi} Timorasso 6,5 11,50 % vol.</p> <p>e) settimo anno d'impianto:</p> <hr/> <p> Titolo alcolometrico vol.</p>	<p>talvolta con sentore di legno;</p> <ul style="list-style-type: none"> - sapore: secco, fresco, talvolta vivace o frizzante, sapido, robusto; - con l'età si affina e diventa di gusto pieno e rotondo; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; - acidità tot. minima: 4,5 g/lit in acido tartarico; - estratto secco netto minimo: 21g/lit; <p>“Colli Tortonesi” Barbera Superiore:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: rosso rubino con riflessi granata; - odore: gradevolmente vinoso, con persistente profumo caratteristico, talvolta con sentore di legno; - sapore: secco, sapido, robusto; con l'età si affina e diventa di gusto pieno e rotondo talvolta con sentore di legno; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; - acidità tot. minima: 4,5 g/lit in acido tartarico; - estratto secco netto minimo: 22 g/lit; <p>“Colli Tortonesi” Dolcetto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: rosso rubino tendente al violaceo; - odore: vinoso, caratteristico, gradevole; - sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.; - acidità tot. minima: 4,5 g/lit in acido tartarico; - estratto secco netto minimo: 20 g/lit
<p>Vini resa uva T/ha naturale minimo</p> <hr/> <p>{Colli Tortonesi} Barbera 8 11,50 % vol.</p> <hr/> <p>{Colli Tortonesi} Barbera superiore 7 12,50 % vol.</p> <hr/> <p>{Colli Tortonesi} Dolcetto 8 10,50 % vol.</p> <hr/> <p>{Colli Tortonesi} Cortese 9 10,00 % vol.</p> <hr/> <p>{Colli Tortonesi} Croatina 8 12,00 % vol.</p> <hr/> <p>{Colli Tortonesi} Favorita 9 10,00 % vol.</p> <hr/> <p>{Colli Tortonesi} Timorasso 7,2 11,50 % vol.</p>	<p>“Colli Tortonesi” Freisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: rosso rubino tendente al granato; - odore: caratteristico, delicato, con sentore caratteristico - sapore: asciutto o amabile , amarognolo, talvolta vivace o frizzante; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.; - acidità tot. minima: 4,5 g/lit in acido tartarico; - estratto secco netto minimo: 20 g/lit; <p>“Colli Tortonesi” Cortese:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: paglierino chiaro con riflessi verdognoli; - odore: delicato, gradevole, persistente, caratteristico; - sapore: secco, fresco, leggero con una punta di amaro di mandorla, talvolta vivace; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.; - acidità tot. minima: 4,5 g/lit in acido tartarico; - estratto secco netto minimo: 15 g/lit.
<p>Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» 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 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. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.</p> <p>Art. 5.</p> <p><i>Norme per la vinificazione</i></p> <p>1. Le operazioni di vinificazione affinamento ed invecchiamento per vini a denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi», devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni, compresi anche in parte, di cui al precedente art. 3.</p> <p>2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, e' consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.</p> <p>3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p> <hr/>	<p>I vini a D.O.C. “Colli Tortonesi” Cortese nelle tipologie “Frizzante” e “Spumante” devono avere rispettivamente un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 10,50% vol. e 11,50% vol.</p> <p>“Colli Tortonesi” Croatina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: rosso fino al rosso rubino intenso; - odore: intenso e gradevolmente vinoso con sentore caratteristico; - sapore: secco, sapido, di corpo, leggermente tannico, fresco e talvolta vivace; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; - acidità tot. minima: 4,5 g/lit in acido tartarico; - estratto secco netto minimo: 22 g/lit; <p>“Colli Tortonesi” Favorita:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: paglierino più o meno carico; - odore: delicato, caratteristico; - sapore: secco, gradevolmente armonico, talvolta vivace; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.; - acidità tot. minima: 4,5 g/lit in acido tartarico; - estratto secco netto minimo: 15 g/lit;
<p>Vini resa uva/vino Prod. max. vino (hl)</p> <hr/> <p>{Colli Tortonesi} Barbera 70% 63,00</p> <hr/> <p>{Colli Tortonesi} Barbera </p>	<p>“Colli Tortonesi” Moscato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: paglierino o giallo dorato più o meno intenso; - odore: caratteristico e fragrante; - sapore: dolce, aromatico, talvolta frizzante, caratteristico dell'uva moscato; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., di cui almeno il 5% svolti; - acidità tot. minima: 5 g/lit in acido tartarico;

<p>superiore 70% 56,00</p> <p>-----</p> <p>{Colli Tortonesi} Dolcetto 70% 63,00</p> <p>-----</p> <p>{Colli Tortonesi} Cortese 70% 70,00</p> <p>-----</p> <p>{Colli Tortonesi} Croatina 65% 58,00</p> <p>-----</p> <p>{Colli Tortonesi} Favorita 70% 70,00</p> <p>-----</p> <p>{Colli Tortonesi} Moscato bianco 70% 63,00</p> <p>-----</p> <p>{Colli Tortonesi} Timorasso 65% 52,00</p> <p>-----</p> <p>{Colli Tortonesi} Bianco 70% 84,00</p> <p>-----</p> <p>{Colli Tortonesi} Rosso 70% 84,00</p> <p>-----</p> <p>{Colli Tortonesi} Chiaretto 70% 84,00</p> <p>Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75% (70% per la Croatina e il Timorasso) l'eccedenza non ha 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 devono essere seguiti i criteri piu' razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualita'.</p> <p>5. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - estratto secco netto minimo: 15 g/l; <p>“Colli Tortonesi” Timorasso :</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: giallo paglierino più o meno intenso; - odore: caratteristico e fragrante; - sapore: di buona struttura, fresco ed armonico con l'evoluzione; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; - acidità tot. minima: 5 g/l in acido tartarico; - estratto secco netto minimo: 17 g/l; <p>“Colli Tortonesi” Bianco:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: paglierino più o meno intenso; - odore: caratteristico, intenso, gradevole; - sapore fresco, secco., talvolta vivace o frizzante; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.; - acidità tot. minima: 5 g/l in acido tartarico; - estratto secco netto minimo: 15 g/l; <p>“Colli Tortonesi” Rosso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: rosso; - odore: vinoso, gradevole; - sapore: asciutto, armonico, talvolta vivace o frizzante; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.; - acidità tot. minima: 4,5 g/l in acido tartarico; - estratto secco netto minimo: 18 g/l; <p>“Colli Tortonesi” Chiaretto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: rosato o rosso rubino chiaro; - odore: vinoso, delicato, gradevole; - sapore: asciutto, fresco, talvolta vivace o frizzante; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.; - acidità tot. minima: 4,5 g/l in acido tartarico; - estratto secco netto minimo: 17 g/l;
<p>=====</p> <p>Tipologia Durata Decorrenza</p> <p>=====</p> <p> 13 mesi di cui 6 mesi </p> <p> in contenitori di 1 novembre dell'anno di</p> <p>Barbera Superiore legno raccolta delle uve</p> <p>-----</p> <p>{Colli Tortonesi} 1 novembre dell'anno di</p> <p>Timorasso 13 mesi raccolta delle uve</p> <p>E' ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altri recipienti per non piu' dei 10% del totale del volume nel corso dell'invecchiamento obbligatorio.</p> <p>6. E' consentito il taglio, a scopo migliorativo, una volta sola per ogni partita e previa segnalazione agli Organismi competenti, nella misura massima del 15%, di vino atto a «Colli Tortonesi» di diversa annata e/o vitigno.</p> <p>7. Per il vino «Colli Tortonesi» la scelta vendemmiale e' consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, verso le denominazioni di origine «Colli Tortonesi» Piemonte.</p> <p>8. Il vino atto a denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» puo' essere classificato con la denominazione di origine controllata «Piemonte» purché corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli Organismi competenti.</p> <p><i>Art. 6.</i></p> <p><i>Caratteristiche al consumo</i></p> <p>I vini a denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>«Colli Tortonesi» Rosso:</p> <p>colore: rosso;</p> <p>odore: vinoso, gradevole;</p> <p>sapore: asciutto, armonico, talvolta vivace;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 4,5 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p>«Colli Tortonesi» Rosso Novello:</p> <p>colore: rosso rubino piu' o meno intenso;</p> <p>odore: vinoso, persistente e caratteristico;</p>	<p>2. I vini rossi a D.O.C. “Colli Tortonesi” con le specificazioni Dolcetto e Rosso possono utilizzare in etichetta la dicitura “Novello” secondo la vigente normativa per detti vini.</p> <p>3. I vini con la denominazione “Colli Tortonesi” ad esclusione del Moscato, del Novello e del Chiaretto, possono essere affinati in legno e pertanto presentarne il sentore.</p> <p>4. E' in facoltà del Ministero delle Politiche Agricole Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.</p> <p style="text-align: center;">Art. 7 – Etichettatura, designazione e presentazione</p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli Tortonesi” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “naturale”, “scelto”, “selezionato”, “vecchio” e similari.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata “Colli Tortonesi” 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, fatto salvo il rispetto dei diritti acquisiti.</p> <p>3. Nella designazione del vino “Colli Tortonesi” la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione “vigna” purché:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto che deve avere un età non inferiore a sette anni; - tale menzione sia iscritta nella “Lista positiva” istituita dall'organismo che detiene l'Albo Vigneti della Denominazione; - coloro che, nella designazione e presentazione del vino “Colli Tortonesi”, 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

<p>sapore: pieno, leggermente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo 18 g/l. «Colli Tortonesi» Barbera: colore: rosso rubino carico; con l'invecchiamento si attenua assumendo riflessi granata; odore: gradevolmente vinoso con persistente profumo caratteristico; sapore: secco, fresco, talvolta vivace, sapido, robusto; con l'eta' si affina e diventa di gusto pieno e rotondo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidita' totale minima: 5,0 (4,5) g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l. «Colli Tortonesi» Barbera Superiore: colore: rosso rubino con riflessi granata; odore: gradevolmente vinoso, con persistente profumo caratteristico; sapore: secco, sapido, di corpo; con l'eta' si affina e diventa di gusto pieno e rotondo talvolta con sentore di legno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidita' totale, minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23 g/l; «Colli Tortonesi» Dolcetto: colore: rosso rubino tendente al violaceo; odore: vinoso, caratteristico, gradevole; sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di corpo, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.; acidita' totale minima 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l. «Colli Tortonesi» Dolcetto Novello: colore: rosso rubino piu' o meno intenso; odore: vinoso, persistente e caratteristico; sapore: pieno, leggermente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo 18 g/l. «Colli Tortonesi» Croatina: colore: rosso fino al rosso rubino intenso; odore: intenso e gradevolmente vinoso con sentore caratteristico; sapore: secco, sapido, di corpo, leggermente tannico e talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l. «Colli Tortonesi» Chianeto: colore: rosato o rosso rubino chiaro; odore: vinoso, delicato, gradevole; sapore: asciutto, fresco, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.; acidita' totale minima: 4,5 g/l. «Colli Tortonesi» Bianco: colore: paglierino piu' o meno intenso; odore: intenso, gradevole; sapore: fresco, secco, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.; acidita' totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l. «Colli Tortonesi» Cortese: colore: paglierino chiaro con riflessi verdognoli; odore: delicato, gradevole, persistente, caratteristico; sapore: secco, leggero con una punta di amaro di mandorla talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.; acidita' totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore netto minimo: 15 g/l. «Colli Tortonesi» Cortese frizzante: colore: paglierino piu' o meno intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco o leggermente morbido, vivace, piacevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.; acidita' totale minima: 5 g/l;</p>	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - la menzione “vigna” seguita dal toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% dei caratteri usati per la denominazione di origine. <p>4. I vini Colli Tortonesi Barbera, Croatina, e Timorasso sottoposti ad un periodo di invecchiamento di 21 mesi, con decorrenza 1 novembre dell'anno di raccolta delle uve, possono fregiarsi della menzione “riserva”. I vini Colli Tortonesi Cortese, sottoposti ad un periodo di invecchiamento di 10 mesi con decorrenza 1 novembre dell'anno di raccolta delle uve, possono fregiarsi della menzione “riserva”.</p> <p>5. Nella designazione e presentazione del vino “Colli Tortonesi” è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve ad esclusione delle tipologie Spumante, “Colli Tortonesi” Bianco, “Colli Tortonesi” Rosso, Chianeto e Moscato.</p> <p style="text-align: center;">Art. 8 - Confezionamento</p> <p>1. I recipienti in cui viene confezionato il vino “Colli Tortonesi” per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque con l'esclusione del contenitore da 200 cl., di forma classica o tradizionale, di colore idoneo, o altre forme o colori innovativi purché riconosciuti dal Consorzio di Tutela. Per le denominazioni “Colli Tortonesi” Bianco, “Colli Tortonesi” Chianeto, e “Colli Tortonesi” Rosso, possono essere usati colori diversi purché idonei alla commercializzazione.</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. La chiusura deve essere quella prevista dalla normativa vigente.</p>
--	---

<p>estratto non riduttore minimo: 10,5 g/l. «Colli Tortonesi» Cortese spumante: colore: paglierino piu' o meno intenso; spuma: fine e persistente; odore: caratteristico, gradevole; sapore: a volte di lievito, armonico, piacevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto non riduttore minimo: 15 g/l. «Colli Tortonesi» Favorita: colore: paglierino piu' o meno carico; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco, gradevolmente armonico, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.; acidita' totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l. «Colli Tortonesi» Moscato bianco: colore: paglierino o giallo dorato piu' o meno intenso; odore: caratteristico e fragrante; sapore: dolce, aromatico, talvolta frizzante, caratteristico dell'uva moscato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. di cui almeno il 5% svolti; pressione e CO2 fino a 1,7 bar; acidita' totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l; «Colli Tortonesi» Timorasso: colore: giallo paglierino piu' o meno intenso; odore: caratteristico e fragrante; sapore: di buona struttura ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidita' totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l. I vini con la denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» ad esclusione del Moscato bianco, del Novello e del Chiaretto, possono essere affinati in legno e pertanto presentarne il sentore. E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidita' totale e l'estratto non riduttore minimo. <i>Art. 7.</i> <i>Etichettatura, designazione e presentazione</i> 1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «naturale», «scelto», «selezionato», «vecchio» e similari. 2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» e' 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, fatto salvo il rispetto dei diritti acquisiti. 3. Nella designazione del vino «Colli Tortonesi» la denominazione di origine puo' essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché: le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto, come regolato da art. 4 del presente disciplinare; tale menzione sia iscritta nell'apposito elenco istituito dall'organismo che detiene l'Albo vigneti della denominazione; coloro che, nella designazione e presentazione del vino «Colli Tortonesi», 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</p>	
---	--

<p>dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento; la menzione «vigna» seguita dal toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% dei caratteri usati per la denominazione di origine.</p> <p>4. Nella designazione e presentazione del vino «Colli Tortonesi» e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve ad esclusione delle tipologie Spumante, «Colli Tortonesi» Bianco, «Colli Tortonesi» Rosso, e Moscato bianco.</p> <p><i>Art. 8.</i> <i>Confezionamento</i></p> <p>1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino «Colli Tortonesi» per la commercializzazione devono essere di capacita' consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.</p> <p>2. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino «Colli Tortonesi» con l'aggiunta della menzione «vigna» seguita dal toponimo, per la commercializzazione devono essere di capacita' inferiore ai 500 cl.</p> <p><i>Allegato Sottozona Monleale</i> <i>Art. 1.</i> <i>Denominazione</i></p> <p>La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» con riferimento alla sottozona «Monleale» e' riservata al vino ottenuto da uve prodotte nella omonima sottozona e rispondente alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.</p> <p><i>Art. 2.</i> <i>Base ampelografica</i></p> <p>La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» con riferimento alla sottozona «Monleale» e' riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti, presenti in ambito aziendale, coltivati a vitigno Barbera per un minimo dell'85%; possono concorrere per un massimo del 15% altri vitigni a bacca di colore analogo presenti nei vigneti idonei alla coltivazione per la regione Piemonte.</p> <p><i>Art. 3.</i> <i>Zona di produzione delle uve</i></p> <p>La zona di produzione del vino di cui al punto 2 e' costituita dai comuni di Tortona, Viguzzolo, Castellar Guidobono, Casalnoceto, Volpegliino, Monleale, Berzano di Tortona, Pozzolgroppo, Sarezzano, Montemarzino, Momperone, Montegioco, Casasco, Brignano Francata, Volpedo limitatamente alla parte di territorio gia' delimitata dall'art. 3 del presente disciplinare con l'esclusione della frazione di Castellar Ponzano; sono comunque esclusi i vigneti aventi esposizione a nord.</p> <p><i>Art. 4.</i> <i>Norme per la viticoltura</i></p> <p>La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi», con riferimento alla sottozona «Monleale», e' riservata a vigneti allevati a contropalliera con sistema di potatura a «Guyot» a vegetazione assurgente la cui densita', in ceppi per ettaro, non sia inferiore a 4.000. L'interfilare non deve comunque superare metri 2,60.</p> <p>La produzione massima deve essere di t 7,2/ha.</p> <p>E' obbligatoria la vendemmia manuale per consentire la cernita dei grappoli in osservanza delle piu' tradizionali ed elementari regole enologiche.</p> <p>Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere del 12,00 % vol.</p> <p><i>Art. 5.</i></p>	<p>ALLEGATO SOTTOZONA “MONLEALE”</p> <p><i>Art. 1. - Denominazione</i></p> <p>La denominazione di origine controllata “Colli Tortonesi” con riferimento alla sottozona MONLEALE è riservata al vino ottenuto da uve prodotte nella omonima sottozona e rispondente alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.</p> <p><i>Art. 2. - Base ampelografica</i></p> <p>La denominazione di origine controllata “Colli Tortonesi” con riferimento alla sottozona “Monleale” è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti investiti a vitigno Barbera per un minimo dell'85%, possono concorrere per un massimo del 15% altri vitigni a bacca di colore analogo presenti nei vigneti raccomandati o autorizzati per la provincia di Alessandria.</p> <p><i>Art. 3. - Zona di produzione delle uve</i></p> <p>La zona di produzione del vino di cui al punto 2 è costituita dai Comuni di: Avolasca, Berzano di Tortona, Brignano Francata, Carbonara Scrivia, Carezzano, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Castellania, Castellar Guidobono, Cerreto Grue, Costa Vescovato, Gavazzana, Momperone, Monleale, Montegioco, Montemarzino, Paderna, Pozzol Groppo, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Spineto Scrivia, Stazzano, Tortona, Viguzzolo, Villalvernia, Villaromagnano, Volpegliino, Volpedo.</p> <p>Partendo dall'abitato di Tortona, lato nord-est localita' Fitteria, la linea di delimitazione segue la strada provinciale Tortona-Viguzzolo-Castellar Guidobono-Casalnoceto. Dall'abitato di Casalnoceto segue la strada che, toccando successivamente le quote 159, 167, 182, 174, 195, raggiunge il confine provinciale di Alessandria in prossimita' di quota 199. Segue, verso sud-est, detto confine provinciale fino in prossimita' di La Delmonte da dove prende a seguire il confine meridionale del comune di Brignano Francata. Tocca le quote 350 e 627, Costa Sternai,</p>
--	--

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione affinamento ed invecchiamento per vini a denominazione di origine controllata devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni, compresi anche in parte, di cui all'art. 3, relativo alla zona di produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi».
2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore al 70% pari a 50,40 hl/ha; qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha 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 devono essere seguiti i criteri più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità.
4. Il vino «Colli Tortonesi» sottozona «Monleale» deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento.

Tipologia | Durata | Decorrenza

[20 mesi di cui 6 mesi |

{Colli Tortonesi} |in contenitori di |1 novembre dell'anno di Monleale |legno |raccolta delle uve

E' ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altri recipienti per non più dei 10% del totale del volume nel corso dell'invecchiamento obbligatorio.

5. E' consentito il taglio, a scopo migliorativo, una volta sola per ogni partita e previa segnalazione agli Organismi competenti, nella misura massima del 15%, di vino atto a «Colli Tortonesi» Monleale di diversa annata e/o vitigno.

6. Per il vino «Colli Tortonesi» sottozona «Monleale» la scelta vendemmiale e' consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, verso le denominazioni di origine «Colli Tortonesi» Barbera e «Piemonte» Barbera.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini trascorso il periodo di affinamento obbligatorio, all'atto dell'immissione al consumo, devono essere sottoposti ad analisi organolettica e chimico-fisica, e rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino carico, con sfumature granata;

odore: vinoso, intenso, persistente;

sapore: asciutto, armonico, di corpo, con lunga persistenza gusto-olfattiva;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.;

acidità totale minima: 5 g/l;

tratto non riduttore minimo: 24 g/l per mille.

I vini a denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» sottozona «Monleale», possono essere affinati in legno e pertanto presentarne il sentore.

Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

In sede di designazione il nome della sottozona Monleale può precedere la denominazione «Colli Tortonesi» e figurare in caratteri

con dimensioni pari o inferiori a quelli usati per la denominazione

stessa.

E' obbligatorio riportare in etichetta l'annata di produzione dell'uva.

Art. 8.

Confezionamento

Il vino al consumo deve essere confezionato soltanto in bottiglie della capacità di lt 0,375 a lt 1,50.

quota 573, Monte Scabella, Monte Mogliazza, quote 340, 451, 318, e a quota 460, incontra il confine comunale di Casasco che segue fino in prossimità di quota 407. Da questo punto la linea di delimitazione segue il confine comunale di Avolasca che, passando per C. Ronchetti e Baiarda, raggiunge il confine comunale di Castellania tra Monte San Vito e Monte Campogrande. Segue quindi il confine comunale di Castellania, tocca le quote 601, 497, e a quota 408 incontra il rio Mazzapiedi e il confine comunale di Sardigliano; passando per le quote 582, 434, 366, r. Angiassi, a quota 305 incontra il confine comunale di Stazzano. Segue il confine comunale di Stazzano passando per il Rio di Boi, Monte Albarola, Colle Albarasca, M. di Ca' del Bello, Mass. Giogo, torrente Borbera, raggiunge Cascina Vaccarezza per incontrare, in prossimità di C. Crocemia, il confine comunale di Cassano Spinola fino a incontrare, presso C.S. di Bartolomeo, la strada statale dei Giovi (n. 35) che segue in direzione sud-nord, fino a Tortona, dove appena fuori del concentrico, in prossimità della località Fitteria, incontra la provinciale Tortona-Viguzzolo.

Art. 4. - Norme per la viticoltura

La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» con riferimento alla sottozona «Monleale» è riservata a vigneti allevati a contropalliera con sistema di potatura a «Gujot» a vegetazione assurgente la cui densità in ceppi per ettaro non sia inferiore a 4.000. L'interfilare non deve comunque superare metri 2,60. Tenuto conto delle caratteristiche vegetative medie delle piante e della loro capacità produttiva, si stabilisce che la produzione massima per ettaro non sia mai superiore a **Kg. 7.200**.

E' prescritta la vendemmia manuale per consentire la cernita dei grappoli in osservanza delle più tradizionali ed elementari regole enologiche.

Art. 5. - Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione affinamento ed invecchiamento per vini a denominazione di origine controllata devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni, compresi anche in parte, di cui all'art. 3, relativo alla zona di produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi».

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore al 70% pari a 50,40 hl/ha; qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha 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 devono essere seguiti i criteri più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità.

4. Il vino «Colli Tortonesi» sottozona «Monleale» deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento.

Tipologia	Durata	Decorrenza
Colli Tortonesi Monleale	20 mesi di cui 6 in contenitori di legno	1 novembre ell'anno di raccolta delle uve

E' ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altri recipienti per non più dei 10% del totale del volume nel corso dell'invecchiamento obbligatorio.

5. E' consentito il taglio, a scopo migliorativo, una volta sola per ogni partita e previa segnalazione agli Organismi competenti, nella misura massima del 15%, di vino atto a «Colli Tortonesi» Monleale di diversa annata e/o vitigno.

6. Per il vino «Colli Tortonesi» sottozona «Monleale» la scelta vendemmiale e' consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, verso le denominazioni di origine «Colli Tortonesi» Barbera e «Piemonte» Barbera.

Art. 6. - Caratteristiche al consumo

1. I vini di cui all'articolo 2 del disciplinare della sottozona, trascorso il

periodo di affinamento obbligatorio, all'atto dell'immissione al consumo devono essere sottoposti ad analisi organolettica e chimico-fisica, e rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino carico, con sfumature granata;
- odore: vinoso, intenso, persistente, elegante;
- sapore: asciutto, armonico, robusto, con lunga persistenza gusto-olfattiva;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12, 5% vol.;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 24 per mille.

Art. 7. - Etichettatura, designazione e presentazione

1. In sede di designazione il nome della sottozona Monleale può precedere la denominazione "Colli Tortonesi" e figurare in caratteri con dimensioni pari o superiori a quelli usati per la denominazione stessa.

2. Il vino di cui all'articolo 2 del disciplinare della sottozona cui venissero a mancare uno o più requisiti di cui all'articolo 5 del disciplinare della sottozona ma che possieda i requisiti di cui all'art.6 del presente disciplinare della sottozona può essere designato come DOC "Colli Tortonesi" Barbera.

3. Il vino di cui all'articolo 2 del disciplinare della sottozona, non può subire più di un passaggio di proprietà prima dell'imbottigliamento. E' obbligatorio riportare in etichetta l'annata di produzione dell'uva; il vino al consumo deve essere confezionato soltanto in bottiglie della capacità da 1 0,375 a 1 12,50.

4. La chiusura deve essere quella prevista dalla normativa vigente.

ALLEGATO SOTTOZONA " TERRE DI LIBARNA"

Art.1 - Denominazione

1. La denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" con riferimento alla sottozona TERRE DI LIBARNA è riservata ai vini bianchi e rossi che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

Timorasso

Bianco

Rosso

Spumante

Art. 2 - Base ampelografica

1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata " Colli Tortonesi", con riferimento alla sottozona Terre di Libarna, deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Vini bianchi

TERRE DI LIBARNA TIMORASSO

Vitigno Timorasso dal 95 al 100%, possono concorre altri vitigni a bacca bianca non aromatici autorizzati e raccomandati nella Regione Piemonte nella misura del 5% massimo;

TERRE DI LIBARNA BIANCO

Vitigno Timorasso al 60% ed il restante 40% di uve a bacca bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella Regione Piemonte.

Vini rossi

TERRE DI LIBARNA ROSSO

Vitigno Barbera al 60% ed il restante 40% di uve a bacca rossa, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella Regione Piemonte.

Vini spumanti

TERRE DI LIBARNA SPUMANTE

Vitigno Timorasso al 60% ed il restante 40% di uve a bacca bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella Regione Piemonte.

Art.3 - Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a DOC "Colli Tortonesi Terre di Libarna" comprende l'intero territorio dei seguenti comuni: Vignole Borbera, Borghetto di Borbera, Rocchetta Ligure, Cantalupo Ligure, Roccaforte Ligure, Cabella Ligure, Albera Ligure, Mongiardino Ligure, Grondona, Stazzano, Carrega Ligure, Dernice, nonché il comune di Arquata Scrivia per il territorio limitato alla sponda destra del fiume Scrivia.

Art.4 - Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti, destinati alla produzione delle uve atte alla produzione dei vini a DOC "Colli Tortonesi Terre di Libarna", devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare. I nuovi impianti ed i reimpianti dovranno avere un numero di ceppi per ha non inferiore a 3300. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti i cui terreni siano di natura calcarea-argillosa e marnosa. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini, preferibilmente a contro spalliera bassa, Guyot tradizionale o cordone speronato basso.

2. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino Terre di Libarna e di titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente:

Tipologia	Resa massima uva/ha (kg)	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale (% vol)
Terre di Libarna Timorasso	8.000	11,50
Terre di Libarna Bianco	10.000	9,50
Terre di Libarna Rosso	10.000	9,50
Terre di Libarna Spumante	10.000	9,00

3. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini sopra elencati devono essere riportati nei limiti di cui sopra purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti di resa/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. La Regione Piemonte, sentito il parere degli interessati, con proprio decreto, può modificare di anno in anno, prima della vendemmia, il limite massimo di produzione delle uve per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi Terre di Libarna", inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art.3, dandone comunicazione immediata al Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Art.5 – Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, invecchiamento e imbottigliamento devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni, compresi anche in parte, di cui al precedente art. 3.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti tradizionali della zona, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

3. La resa massima dell'uva in vino finito e la produzione massima di vino "Colli Tortonesi Terre di Libarna" non dovranno essere superiori a:

Tipologia	Resa massima uva/vino (%)	Produzione massima di vino (l/ha)
Terre di Libarna Timorasso	70	5.600
Terre di Libarna Spumante	70	7.000
Terre di Libarna bianco	70	7.000
Terre di Libarna rosso	70	7.000

Qualora la resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

4. Per i vini Colli Tortonesi Terre di Libarna delle tipologie Timorasso, Bianco e Rosso è consentito l'impiego di botti in legno per l'affinamento.

5. Per i vini Colli Tortonesi Terre di Libarna Spumante, la zona di spumantizzazione deve coincidere con la zona di produzione delle uve di cui all'art.3.

Art.6 - Caratteristiche del vino al consumo

1. Il vino Colli Tortonesi Terre di Libarna a denominazione di origine controllata all'atto di immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Colli Tortonesi Terre di Libarna Timorasso

Aspetto: limpido;
 Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
 Odore: caratteristico delicato e fragrante;
 Sapore: asciutto di buona struttura, gradevole ed armonico;
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
 Acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;
 Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Colli Tortonesi Terre di Libarna Bianco

Aspetto: limpido;
 Colore: paglierino più o meno intenso;
 Odore: delicato e fruttato;
 Sapore: asciutto di gusto fresco ed armonico;
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;
 Acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;
 Estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

Colli Tortonesi Terre di Libarna Rosso

Aspetto: limpido;
 Colore: rosso rubino più o meno intenso;
 Odore: vinoso gradevole;
 Sapore: asciutto armonico gradevolmente mandorlato;
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;
 Acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;
 Estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Colli Tortonesi Terre di Libarna Spumante

Aspetto: limpido;
 Colore: giallo paglierino più o meno tenue;
 Spuma: fine e persistente;
 Odore: fine e delicato caratteristico;
 Sapore: armonico, pieno, asciutto e gradevole;
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
 Acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;
 Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

2. E' facoltà del Ministero per le Politiche Agricole comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle Igt dei vini, modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare i limiti minimi sopraindicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

3. Il vino a DOC Colli Tortonesi Terre di Libarna Timorasso non può essere immesso al consumo prima della data del 1° Settembre dell'anno successivo alla vendemmia e, se sottoposto all'invecchiamento minimo di 21 mesi dalla data del 1° Novembre dell'anno della vendemmia, potrà fregiarsi della menzione "Riserva".

Art. 7 - Etichettatura, designazione e presentazione

1. Alle denominazioni dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi "Extra", "Fine", "Scelto", "Selezionato" e similari.

2. Sulle bottiglie deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

3. E' consentito l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie e località comprese nella zona delimitata nel precedente art.3 e dalle quali effettivamente provengano le uve il cui vino così qualificato è stato ottenuto purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

Art. 8 - Confezionamento

1. Le bottiglie, in cui viene confezionato il vino Colli Tortonesi Terre di Libarna per la sua commercializzazione, devono essere in vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalla legge, ma comunque non inferiore a 18,7 cl e con esclusione del contenitore da 200 cl. Le chiusure sono quelle consentite dalla normativa vigente.

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.