

REGIONE PIEMONTE BU41S2 10/10/2024

REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

Direzione Agricoltura e Cibo

Settore produzioni agrarie e zootecniche

Richiesta di pubblicazione della nuova proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOC "Colli Tortonesi".

Documento allegato

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
“COLLI TORTONESI”**

Approvato con DPR 09.10.1973 GU 68 - 13.03.1974
Modificato con DPR 28.10.1982 GU 64 - 07.03.1983
Modificato con DM 03.10.1994 GU 236 - 08.10.1994
Modificato con DM 26.04.1996 GU 133 - 08.06.1996
Modificato con DM 27.09.2005 GU 230 – 03.10.2005
Modificato con DM 14.03.2007 GU 69 - 23.03.2007
Modificato con DM 07.10.2011 GU 253 - 29.10.2011
Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011

Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf

Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Modificato con D.M. 12.07.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
(concernente correzione dei disciplinari) Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 28.11.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
(concernente correzione dei disciplinari) Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 07.3.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1 - Denominazione e vini

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” Rosso frizzante;
“Colli Tortonesi” Novello;
“Colli Tortonesi” Barbera;
“Colli Tortonesi” Barbera Riserva
“Colli Tortonesi” Barbera Superiore;
“Colli Tortonesi” Dolcetto;
“Colli Tortonesi” Dolcetto Novello;
“Colli Tortonesi” Croatina;

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
“COLLI TORTONESI”**

Approvato con DPR 09.10.1973 GU 68 - 13.03.1974
Modificato con DPR 28.10.1982 GU 64 - 07.03.1983
Modificato con DM 03.10.1994 GU 236 - 08.10.1994
Modificato con DM 26.04.1996 GU 133 - 08.06.1996
Modificato con DM 27.09.2005 GU 230 – 03.10.2005
Modificato con DM 14.03.2007 GU 69 - 23.03.2007
Modificato con DM 07.10.2011 GU 253 - 29.10.2011
Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011

Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf

Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Modificato con D.M. 12.07.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
(concernente correzione dei disciplinari) Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 28.11.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
(concernente correzione dei disciplinari) Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 07.3.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1 – Denominazione e vini

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” Rosso frizzante;
“Colli Tortonesi” Novello;
“Colli Tortonesi” Barbera;
“Colli Tortonesi” Barbera Riserva;
“Colli Tortonesi” Barbera Superiore;
“Colli Tortonesi” Dolcetto;
“Colli Tortonesi” Dolcetto Novello;
“Colli Tortonesi” Croatina;

“Colli Tortonesi” Croatina Riserva;
“Colli Tortonesi” Freisa

Vini bianchi:

“Colli Tortonesi” Bianco;
“Colli Tortonesi” Bianco frizzante;
“Colli Tortonesi” Cortese;
“Colli Tortonesi” Cortese Riserva;
“Colli Tortonesi” Cortese Frizzante;
“Colli Tortonesi” Cortese Spumante;
“Colli Tortonesi” Favorita;
“Colli Tortonesi” Timorasso;
“Colli Tortonesi” Timorasso Riserva;
“Colli Tortonesi” Moscato;

Vini rosati:

“Colli Tortonesi” Chiaretto
“Colli Tortonesi” Chiaretto frizzante.

2. Le sottozone “Monleale” e “Terre di Libarna”, sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto dai citati allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 - Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» con la specificazione Bianco e Bianco frizzante e' riservata ai vini ottenuti da uve, non aromatiche, provenienti dai vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Cortese e/o Favorita e/o Muller Thurgau e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Riesling italico e/o Riesling Renano B. e/o Barbera bianca e/o Chardonnay e/o Sauvignon e/o Sylvaner verde e/o Timorasso.

2. La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» seguita dalla indicazione «Rosso», “Rosso Frizzante” e «Novello» e' riservata ai vini ottenuti da uve a bacca nera, non aromatiche, provenienti dai seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale:

Aleatico e/o Barbera e/o Bonarda piemontese e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Grignolino e/o Pinot nero e/o Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Croatina e/o Lambrusca di Alessandria e/o Merlot e/o Nebbiolo e/o Sangiovese.

3. La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» seguita dalla indicazione

“Colli Tortonesi” Croatina Riserva;
“Colli Tortonesi” Freisa;

Vini bianchi:

“Colli Tortonesi” Bianco;
“Colli Tortonesi” Bianco frizzante;
“Colli Tortonesi” Cortese;
“Colli Tortonesi” Cortese Riserva;
“Colli Tortonesi” Cortese Frizzante;
“Colli Tortonesi” Cortese Spumante;
“Colli Tortonesi” Favorita;
~~“Colli Tortonesi” Timorasso;~~
~~“Colli Tortonesi” Timorasso Riserva;~~
“Colli Tortonesi” Moscato;

Vini rosati:

~~“Colli Tortonesi” Chiaretto~~
~~“Colli Tortonesi” Chiaretto frizzante~~
“Colli Tortonesi” Rosato
“Colli Tortonesi” Rosato Frizzante

2) Le sottozone “Monleale”, e “Terre di Libarna” e “Derthona”, sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto dai citati negli allegati suddetti, nelle in tutte le sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 – Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» con la specificazione Bianco e Bianco frizzante e' riservata ai vini ottenuti da uve, ~~non aromatiche~~, provenienti dai vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Cortese e/o Favorita e/o Muller Thurgau e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Riesling italico e/o Riesling Renano B. e/o Barbera bianca e/o Chardonnay e/o Sauvignon e/o Sylvaner verde e/o Timorasso.

2. La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» seguita dalla indicazione «Rosso», “Rosso Frizzante” e «Novello» e' riservata ai vini ottenuti da uve a bacca nera, non aromatiche, provenienti dai seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale: Aleatico

e/o Barbera e/o Bonarda piemontese e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Grignolino e/o Pinot nero e/o Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Croatina e/o Lambrusca di Alessandria e/o Merlot e/o Nebbiolo e/o Sangiovese.

~~3. La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» seguita dalla indicazione~~

«Chiarretto» e «Chiarretto Frizzante» e' riservata ai vini ottenuti da uve a bacca nera provenienti dai seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale:
Aleatico e/o Barbera e/o Bonarda piemontese e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Grignolino e/o Pinot nero e/o Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Croatina e/o Lambrusca di Alessandria e/o Merlot e/o Nebbiolo e/o Sangiovese.

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

Barbera, Barbera Superiore e Barbera Riserva:

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

Dolcetto e Dolcetto Novello:

Dolcetto almeno 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, Cortese spumante e Cortese Riserva: Cortese da 95% a 100%; possono concorrere, fino ad un massimo del 5%, altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte

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

Timorasso e Timorasso Riserva:

Timorasso almeno 95%; possono concorrere, fino ad un massimo del 5%, altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei coltivazione nella regione Piemonte .

Moscato bianco: Vitigno Moscato: 100 %;

~~«Chiarretto» e «Chiarretto Frizzante» e' riservata ai vini ottenuti da uve a bacca nera provenienti dai seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale:
Aleatico e/o Barbera e/o Bonarda piemontese e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Grignolino e/o Pinot nero e/o Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Croatina e/o Lambrusca di Alessandria e/o Merlot e/o Nebbiolo e/o Sangiovese.~~

3. La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» seguita dalla indicazione «Rosato» e «Rosato Frizzante» è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca nera provenienti dai seguenti vitigni: Aleatico e/o Barbera e/o Bonarda Piemontese e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Grignolino e/o Pinot nero e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Croatina e/o Lambrusca di Alessandria e/o Merlot e/o Nebbiolo e/o Sangiovese e da uve a bacca bianca provenienti dai seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale: Chardonnay e/o Cortese e/o Favorita e/o Timorasso

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

Barbera, Barbera Superiore e Barbera Riserva:

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

Dolcetto e Dolcetto Novello:

vitigno Dolcetto almeno 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, Cortese spumante e Cortese Riserva: vitigno Cortese da 95% a 100% almeno 95%; possono concorrere, fino ad un massimo del 5%, altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 5%.

Croatina e Croatina Riserva: vitigno Croatina almeno 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.

~~Timorasso e Timorasso Riserva:~~

~~vitigno Timorasso almeno 95%; possono concorrere fino ad un massimo del 5%, altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei coltivazione nella regione Piemonte.~~

Moscato bianco: vitigno Moscato: 100% almeno 85%; può concorrere il vitigno Malvasia Moscata fino ad un massimo del 15%.

Favorita:

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

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

Articolo 3 - Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve atte a ottenere i vini a denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" comprende la fascia viticola collinare del Tortonese dei territori dei seguenti comuni:

Avolasca, Berzano di Tortona, Brignano Frascata, 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, 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 Scrivia per il territorio limitato alla sponda destra del fiume Scrivia.

Articolo 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 condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

- 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

Favorita: **vitigno** Favorita almeno 85%; possono concorrere ~~fino ad un massimo del 15%~~, altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, **fino ad un massimo del 15%**.

Freisa: vitigno ~~almeno~~ Freisa **almeno** 85%; possono concorrere ~~fino ad un massimo del 15%~~, altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte **fino ad un massimo del 15%**.

Articolo 3 – Zona di produzione delle uve

1) La zona di produzione delle uve atte a ottenere i vini a denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" comprende la fascia viticola collinare del Tortonese dei territori dei seguenti comuni:

Avolasca, Berzano di Tortona, Brignano Frascata, Carbonara Scrivia, Carezzano, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Castellania **Coppi**, 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, 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 Scrivia per il territorio limitato alla sponda destra del fiume Scrivia.

Articolo 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 condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

- 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); 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.

E' 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'articolo 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo Alcolometrico naturale %	Vol.min.
Colli Tortonesi Barbera	9	10,50	
Colli Tortonesi Barbera Riserva	9	12,00	
Colli Tortonesi Barbera Superiore	8	12,00	
Colli Tortonesi Dolcetto	9	10,00	
Colli Tortonesi Cortese	10	9,50	
Colli Tortonesi Cortese Riserva	10	9,50	
Colli Tortonesi Cortese frizzante	10	9,50	
Colli Tortonesi Bianco	12	9,50	
Colli Tortonesi Bianco frizzante	12	9,50	
Colli Tortonesi Rosso	12	9,50	
Colli Tortonesi Rosso Frizzante	12	9,50	
Colli Tortonesi Chiaretto	12	9,50	
Colli Tortonesi Chiaretto frizzante	12	9,50	
Colli Tortonesi Croatina	9	11,00	
Colli Tortonesi Croatina riserva	9	11,00	
Colli Tortonesi Favorita	10	9,50	
Colli Tortonesi Timorasso	8	11,00	
Colli Tortonesi Timorasso riserva	8	11,00	
Colli Tortonesi Moscato	9	11,00	
Colli Tortonesi Freisa	9	11,00	
Colli Tortonesi Novello	9	9,50	
Colli Tortonesi Dolcetto Novello	9	10,00	
Colli Tortonesi Cortese Spumante	10	9,50	

4) La denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purché la produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale,

controspalliera con vegetazione assurgente); 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.

E' 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	Resa t/ha	Titolo Alcolometrico Vol. minimo naturale %
Colli Tortonesi Barbera	9	10,50
Colli Tortonesi Barbera Riserva	9	12,00
Colli Tortonesi Barbera Superiore	8	12,00
Colli Tortonesi Dolcetto	9	10,00
Colli Tortonesi Cortese	10	9,50
Colli Tortonesi Cortese Riserva	10	9,50
Colli Tortonesi Cortese Frizzante	10	9,50
Colli Tortonesi Bianco	12	9,50
Colli Tortonesi Bianco frizzante	12	9,50
Colli Tortonesi Rosso	12	9,50
Colli Tortonesi Rosso Frizzante	12	9,50
Colli Tortonesi Chiaretto	12	9,50
Colli Tortonesi Chiaretto frizzante	12	9,50
Colli Tortonesi Croatina	9	11,00
Colli Tortonesi Croatina riserva	9	11,00
Colli Tortonesi Favorita	10	9,50
Colli Tortonesi Timorasso	8	11,00
Colli Tortonesi Timorasso riserva	8	11,00
Colli Tortonesi Moscato	9	11,00
Colli Tortonesi Freisa	9	11,00
Colli Tortonesi Novello	9	9,50
Colli Tortonesi Dolcetto Novello	9	9,50
Colli Tortonesi Cortese Spumante	10	9,50
Colli Tortonesi Rosato	12	9,50
Colli Tortonesi Rosato Frizzante	12	9,50

4) La denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo ~~o nome tradizionale, e può essere utilizzata solo sulle tipologie di seguito riportate~~ purché la produzione

per le specificazioni di seguito riportate, siano i seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo Alcolometrico Vol. minimo naturale %
------	---------------	--

Colli Tortonesi Barbera	8	11,50
Colli Tortonesi Barbera Riserva	8	11,50
Colli Tortonesi Barbera Superiore	7	12,50
Colli Tortonesi Dolcetto	8	10,50
Colli Tortonesi Cortese	9	10,00
Colli Tortonesi Cortese Riserva	9	10,00
Colli Tortonesi Croatina	8	11,50
Colli Tortonesi Croatina riserva	8	11,50
Colli Tortonesi Favorita	9	10,00
Colli Tortonesi Timorasso	7,2	11,50
Colli Tortonesi Timorasso riserva	7,2	11,50
Colli Tortonesi Freisa	9	11,00

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, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.

Articolo 5 - Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, affinamento ed invecchiamento dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi», devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni di cui al precedente art. 3.

massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale, per le specificazioni di seguito riportate, siano i seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo Alcolometrico Vol. minimo naturale %
------	---------------	--

Colli Tortonesi Barbera	8	11,50
Colli Tortonesi Barbera Riserva	8	11,50
Colli Tortonesi Barbera Superiore	7	12,50
Colli Tortonesi Dolcetto	8	10,50
Colli Tortonesi Cortese	9	10,00
Colli Tortonesi Cortese Riserva	9	10,00
Colli Tortonesi Croatina	8	11,50
Colli Tortonesi Croatina riserva	8	11,50
Colli Tortonesi Favorita	9	10,00
Colli Tortonesi Timorasso	7,2	11,50
Colli Tortonesi Timorasso riserva	7,2	11,50
Colli Tortonesi Freisa	9	11,00

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, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile 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, affinamento ed invecchiamento dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi», devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni di cui al precedente art. 3.

2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, e' consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.

2) Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali è consentito che **le operazioni di affinamento ed invecchiamento dei vini atti a Denominazione di Origine Controllata «Colli Tortonesi» tali operazioni** siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.

3) In deroga è consentito che le operazioni di vinificazione di uve proprie o acquistate, dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» siano effettuate in cantine situate fuori dalla zona di produzione delle uve, purchè nell'ambito della regione Piemonte.

Le deroghe alla vinificazione di cui sopra saranno concesse a cantine che possano dimostrare di aver vinificato uve atte a DOC "Colli Tortonesi Timorasso", da uve proprie o acquistate, in almeno uno degli ultimi 5 anni fino alla vendemmia 2023 compresa.

4) La spumantizzazione, per la produzione dei vini spumanti, di cui al presente disciplinare deve essere effettuata con il metodo della fermentazione in autoclave o in bottiglia, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica. Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione degli spumanti devono essere effettuate nell'ambito del territorio della Regione Piemonte. L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale minimo del mosto o del vino destinato alla produzione dei vini spumanti deve essere ottenuto attraverso le pratiche enologiche consentite dalla normativa vigente.

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

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

Vini	Resa uva/vino	Prod. Max vino in l/ha
------	---------------	------------------------

Colli Tortonesi Barbera	70%	6300
Colli Tortonesi Barbera Riserva	70%	6300
Colli Tortonesi Barbera Superiore	70%	5600
Colli Tortonesi Dolcetto	70%	6300
Colli Tortonesi Cortese	70%	7000
Colli Tortonesi Cortese Riserva	70%	7000
Colli Tortonesi Cortese Frizzante	70%	7000
Colli Tortonesi Bianco	70%	8400
Colli Tortonesi Bianco frizzante	70%	8400
Colli Tortonesi Rosso	70%	8400
Colli Tortonesi Rosso Frizzante	70%	8400
Colli Tortonesi Chiaretto	70%	8400
Colli Tortonesi Chiaretto Frizzante	70%	8400

Vini	Resa uva/vino	Prod. Max vino in l/ha
------	---------------	------------------------

Colli Tortonesi Barbera	70%	6300
Colli Tortonesi Barbera Riserva	70%	6300
Colli Tortonesi Barbera Superiore	70%	5600
Colli Tortonesi Dolcetto	70%	6300
Colli Tortonesi Cortese	70%	7000
Colli Tortonesi Cortese Riserva	70%	7000
Colli Tortonesi Cortese Frizzante	70%	7000
Colli Tortonesi Bianco	70%	8400
Colli Tortonesi Bianco frizzante	70%	8400
Colli Tortonesi Rosso	70%	8400
Colli Tortonesi Rosso Frizzante	70%	8400
Colli Tortonesi Chiaretto	70%	8400
Colli Tortonesi Chiaretto Frizzante	70%	8400

Colli Tortonesi Croatina	65%	5800	Colli Tortonesi Croatina	65%	5800
Colli Tortonesi Croatina riserva	65%	5800	Colli Tortonesi Croatina riserva	65%	5800
Colli Tortonesi Favorita	70%	7000	Colli Tortonesi Favorita	70%	7000
Colli Tortonesi Timorasso	65%	5200	Colli Tortonesi Timorasso	65%	5200
Colli Tortonesi Timorasso riserva	65%	5200	Colli Tortonesi Timorasso riserva	65%	5200
Colli Tortonesi Moscato	70%	6300	Colli Tortonesi Moscato	70%	6300
Colli Tortonesi Freisa	70%	6300	Colli Tortonesi Freisa	70%	6300
Colli Tortonesi Novello	70%	8400	Colli Tortonesi Novello	70%	8400
Colli Tortonesi Dolcetto Novello	70%	6300	Colli Tortonesi Dolcetto Novello	70%	6300
Colli Tortonesi Cortese Spumante	70%	7000	Colli Tortonesi Cortese Spumante	70%	7000
			Colli Tortonesi Rosato	70%	8400
			Colli Tortonesi Rosato frizzante	70%	8400

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

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) 6) 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) 7) I seguenti vini devono essere sottoposti **Il seguente vino deve essere sottoposto** ad un periodo di invecchiamento.

Tipologia	Durata mesi	Decorrenza
Barbera Superiore	13 mesi, di cui 6 in contenitori di legno	1° Novembre dell'anno di raccolta delle uve
Timorasso	10 mesi	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) 8) 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, tendente al granata con l’invecchiamento;
odore: vinoso, caratteristico,
sapore: secco, fresco, talvolta vivace, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto secco netto minimo: 21 g/l.

“Colli Tortonesi” Barbera Superiore

colore: rosso rubino con riflessi granata;
odore: vinoso, caratteristico, talvolta con sentore di legno;
sapore: secco, sapido, talvolta con sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto secco netto minimo: 22 g/l.

“Colli Tortonesi” Barbera Riserva

colore: rosso rubino con riflessi granata;
odore: vinoso, caratteristico, talvolta con sentore di legno;
sapore: secco, sapido, talvolta con sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto secco netto minimo: 22 g/l.

“Colli Tortonesi” Dolcetto

colore: rosso rubino tendente al violaceo;

Tortonesi” più giovane a “Colli Tortonesi” più vecchio o viceversa.

~~7)~~9) Per il vino “Colli Tortonesi” la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, verso la denominazione di origine “Piemonte”.

~~8)~~10) 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, tendente al granata con l’invecchiamento;
odore: vinoso, caratteristico,
sapore: secco, fresco, talvolta vivace, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l .

“Colli Tortonesi” Barbera Superiore

colore: rosso rubino con riflessi granata;
odore: vinoso, caratteristico, talvolta con sentore di legno;
sapore: secco, sapido, talvolta con sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

“Colli Tortonesi” Barbera Riserva

colore: rosso rubino con riflessi granata;
odore: vinoso, caratteristico, talvolta con sentore di legno;
sapore: secco, sapido, talvolta con sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

“Colli Tortonesi” Dolcetto

colore: rosso rubino tendente al violaceo;

odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, di discreto corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto secco netto minimo: 20 g/l.

“Colli Tortonesi” Dolcetto Novello

colore: rosso rubino tendente al violaceo;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, di discreto corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto secco netto minimo: 20 g/l.

“Colli Tortonesi” Freisa

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: da asciutto ad amabile, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto secco netto minimo: 20 g/l.

“Colli Tortonesi” Cortese

colore: giallo 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/l ;
estratto secco netto minimo: 15 g/l.

“Colli Tortonesi” Cortese Riserva

colore: giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli;
odore: delicato, gradevole, persistente, caratteristico;
sapore: secco, fresco, leggero con una punta di amaro di mandorla;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto secco netto minimo: 15 g/l.

“Colli Tortonesi” Cortese Frizzante

colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli;
odore: delicato, gradevole, persistente, caratteristico;

odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, di discreto corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Colli Tortonesi” Dolcetto Novello

colore: rosso rubino tendente al violaceo;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, di discreto corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Colli Tortonesi” Freisa

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: da asciutto ad amabile, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Colli Tortonesi” Cortese

colore: giallo 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/l ;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Colli Tortonesi” Cortese Riserva

colore: giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli;
odore: delicato, gradevole, persistente, caratteristico;
sapore: secco, fresco, leggero con una punta di amaro di mandorla;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Colli Tortonesi” Cortese Frizzante

colore: giallo 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/l ;
estratto secco netto minimo: 15 g/l.

“Colli Tortonesi” Cortese Spumante

spuma : fine e persistente
colore: giallo 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: 11,50% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto secco netto minimo: 15 g/l.

“Colli Tortonesi” Croatina

colore: da rosso a rosso rubino intenso;
odore: intenso ,vinoso, 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/l ;
estratto secco netto minimo: 22 g/l.

“Colli Tortonesi” Croatina Riserva

colore: da rosso a rosso rubino intenso;
odore: intenso, caratteristico, talvolta con sentore di legno;
sapore: secco, sapido, di corpo, leggermente tannico, fresco .
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto secco netto minimo: 22 g/l.

“Colli Tortonesi” Favorita

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, gradevolmente armonico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto secco netto minimo: 15 g/l.

“Colli Tortonesi” Moscato

colore: giallo paglierino o giallo dorato più o meno intenso;
odore: caratteristico e fragrante;

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/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Colli Tortonesi” Cortese Spumante

spuma : fine e persistente
colore: giallo 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: 11,50% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Colli Tortonesi” Croatina

colore: da rosso a rosso rubino intenso;
odore: intenso, vinoso, 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/l ;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

“Colli Tortonesi” Croatina Riserva

colore: da rosso a rosso rubino intenso;
odore: intenso, caratteristico, talvolta con sentore di legno;
sapore: secco, sapido, di corpo, leggermente tannico, fresco .
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

“Colli Tortonesi” Favorita

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, gradevolmente armonico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Colli Tortonesi” Moscato

colore: paglierino o giallo dorato più o meno intenso;
odore: caratteristico e fragrante;

sapore: dolce, aromatico, talvolta frizzante, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., di cui almeno il 5,00% vol svolti;

acidità tot. minima: 5,0 g/l;

estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

“Colli Tortonesi” Timorasso :

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico e fragrante;

sapore: di buona struttura, fresco ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità tot. minima: 5 g/l ;

estratto secco netto minimo: 17 g/l.

“Colli Tortonesi” Timorasso riserva :

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico e fragrante;

sapore: di buona struttura, fresco ed armonico ;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità tot. minima: 5 g/l ;

estratto secco netto minimo: 17 g/l

“Colli Tortonesi” Bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, intenso, gradevole;

sapore: fresco, secco:, talvolta vivace ;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;

acidità tot. minima: 5 g/l ;

estratto secco netto minimo: 15 g/l.

“Colli Tortonesi” Bianco Frizzante:

spuma : fine ed evanescente

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, intenso, gradevole;

sapore: fresco, secco;

sapore: ~~dolce, aromatico, talvolta frizzante, caratteristico;~~ **equilibrato, da secco a dolce, vivace;**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., di cui almeno il ~~5,00%~~ **4,50%** vol svolti;

acidita' totale minima: 5,0 g/l ;

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

Il vino a denominazione di origine controllata “Colli Tortonesi” Moscato all'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2,5 bar.

“Colli Tortonesi” Timorasso :

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico e fragrante;

sapore: di buona struttura, fresco ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità tot. minima: 5 g/l ;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Colli Tortonesi” Timorasso riserva :

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico e fragrante;

sapore: di buona struttura, fresco ed armonico ;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità tot. minima: 5 g/l ;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Colli Tortonesi” Bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, intenso, gradevole;

sapore: fresco, secco:, talvolta vivace ;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;

acidità tot. minima: 5 g/l ;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Colli Tortonesi” Bianco Frizzante:

spuma : fine ed evanescente

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, intenso, gradevole;

sapore: fresco, **da secco a dolce;**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidità tot. minima: 5 g/l ;
estratto secco netto minimo: 15 g/l.

“Colli Tortonesi” Rosso:

colore: rosso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: asciutto, armonico, talvolta vivace ;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

«Colli Tortonesi» Rosso Novello:

rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: vinoso, persistente e caratteristico;
sapore: pieno, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo 18 g/l.

“Colli Tortonesi” Rosso Frizzante:

spuma : fine ed evanescente
colore: rosso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto secco netto minimo: 18 g/l.

“Colli Tortonesi” Chiacetto:

colore: dal rosato al rosso rubino chiaro;
odore: vinoso, delicato, gradevole;
sapore: asciutto, fresco, talvolta vivace ;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto secco netto minimo: 17 g/l.

“Colli Tortonesi” Chiacetto frizzante

spuma : fine ed evanescente
colore: dal rosato al rosso rubino chiaro;
odore: vinoso, delicato, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidità tot. minima: 5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Colli Tortonesi” Rosso:

colore: rosso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: asciutto, armonico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Colli Tortonesi» Rosso Novello:

rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: vinoso, persistente e caratteristico;
sapore: pieno, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Colli Tortonesi” Rosso Frizzante:

spuma : fine ed evanescente
colore: rosso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: ~~asciutto, armonico,~~ fresco, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Colli Tortonesi” Chiacetto:

colore: dal rosato al rosso rubino chiaro;
odore: vinoso, delicato, gradevole;
sapore: asciutto, fresco, talvolta vivace ;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Colli Tortonesi” Chiacetto frizzante

spuma : fine ed evanescente
colore: dal rosato al rosso rubino chiaro;
odore: vinoso, delicato, gradevole;

sapore: fresco, secco o abboccato, talvolta amabile o dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto secco netto minimo: 17 g/l.

sapore: fresco, secco o abboccato, talvolta amabile o dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.; acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Colli Tortonesi” Rosato:

colore: dal rosato al rosso rubino chiaro;
odore: vinoso, delicato, gradevole;
sapore: asciutto, fresco, talvolta vivace ;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Colli Tortonesi” Rosato frizzante

spuma : fine ed evanescente
colore: dal rosato al rosso rubino chiaro;
odore: vinoso, delicato, gradevole;
sapore: fresco, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidità tot. minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

2) 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.

2) 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.

3) E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali , di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

3) E' in facoltà del Ministero ~~delle politiche agricole, alimentari e forestali~~ **dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste**, di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Art. 7 – Etichettatura, designazione e presentazione

Art. 7 – Etichettatura, designazione e presentazione

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.

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.

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.

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.

Nella designazione del vino “Colli Tortonesi” Moscato è obbligatoria l'indicazione della

3) Nella designazione del vino "Colli Tortonesi" la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:

- 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 lo schedario viticolo 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 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.

4) I vini a denominazione di origine controllata Colli Tortonesi Barbera e Colli Tortonesi Croatina, sottoposti ad un periodo di invecchiamento di 24 mesi, Colli Tortonesi Timorasso, sottoposti ad un periodo di invecchiamento di 21 mesi e Colli Tortonesi Cortese, sottoposti ad un periodo di invecchiamento di 12 mesi, con decorrenza 1° Novembre dell'anno di raccolta delle uve, possono fregiarsi della menzione "riserva".

5) Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi", con l'esclusione degli spumanti e dei frizzanti, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8 – Confezionamento

1) I recipienti in cui viene confezionato il vino "Colli Tortonesi" per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi, con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

dicitura relativa al residuo zuccherino presente, classificata secondo la normativa vigente, per secco, abboccato e amabile.

3) Nella designazione del vino "Colli Tortonesi" la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna". purché:

- 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 lo schedario viticolo 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 dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;

La menzione "vigna" seguita dal toponimo sia **deve essere** riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% dei caratteri usati per la denominazione di origine. **La menzione vigna seguita dal relativo toponimo è consentita alle condizioni previste dalla normativa vigente.**

4) I vini a denominazione di origine controllata Colli Tortonesi Barbera e Colli Tortonesi Croatina, sottoposti ad un periodo di invecchiamento di 24 mesi, Colli Tortonesi Timorasso, sottoposti ad un periodo di invecchiamento di 21 mesi e Colli Tortonesi Cortese, sottoposti ad un periodo di invecchiamento di 12 mesi, con decorrenza 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve, possono fregiarsi della menzione "riserva".

5) Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi", con l'esclusione degli spumanti e dei frizzanti, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Per Colli Tortonesi Bianco e Colli Tortonesi Bianco Frizzante è fatto divieto dell'uso della parola Timorasso in tutte le sue forme.

Art. 8 – Confezionamento

1) I recipienti in cui viene confezionato il vino "Colli Tortonesi" per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi, con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

1) Per il confezionamento dei vini DOC Colli Tortonesi, ad esclusione di "Colli Tortonesi" Moscato, Barbera Superiore, Barbera Riserva, Croatina e Freisa che mantengono l'obbligo di recipienti in vetro, con l'esclusione del contenitore da 200 cl, sono consentiti tutti i

- 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.
3) Sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

Articolo 9 - Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

Terra di confine, crocevia strategico di antichi popoli, il comprensorio viticolo D.O.C. Colli Tortonesi, è costituito da trenta comuni collocati nella parte sud est del Piemonte, aventi tutti un denominatore comune: la predisposizione geologica e climatica ad ospitare una viticoltura di elevata qualità.

Dal punto di vista litologico il territorio è costituito prevalentemente da terreni sedimentari appartenenti alla successione stratigrafica del Bacino Terziario del Piemonte.

Come Bacino Terziario si intende il complesso di sedimenti che costituiscono i rilievi collinari del settore sud-orientale del Piemonte con esposizione prevalente SW-NE con inclinazioni da 15° a 30°.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

Caratteristica puntuale su tutti i vini prodotti nel comprensorio della Do Colli Tortonesi è la spiccata sapidità.

I terreni argillo-marnosi trasferiscono alle uve e di conseguenza al vino sali tra questi il litio dandone caratteristiche uniche.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

I vini ottenuti presentano forte predisposizione all'invecchiamento anche per i bianchi.

Il Timorasso, vitigno presente in antichità, ora recuperato è la bandiera dei Colli Tortonesi e le performance del vino ne determinano i numerosi successi sanciti con premi e primarie posizioni in concorsi enologici.

contenitori previsti dalla normativa vigente.

2) Per Colli Tortonesi Bianco e Colli Tortonesi Bianco Frizzante è fatto divieto dell'uso della parola Timorasso in etichetta in tutte le sue forme.

2)3) 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.

3)4) Sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

Articolo 9 - Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica.

Terra di confine, crocevia strategico di antichi popoli, il comprensorio viticolo D.O.C. Colli Tortonesi, è costituito da ~~trenta~~ 46 comuni collocati nella parte sud est del Piemonte, aventi tutti un denominatore comune: la predisposizione geologica e climatica ad ospitare una viticoltura di elevata qualità.

Dal punto di vista litologico il territorio è costituito prevalentemente da terreni sedimentari appartenenti alla successione stratigrafica del Bacino Terziario del Piemonte.

Come Bacino Terziario si intende il complesso di sedimenti che costituiscono i rilievi collinari del settore sud-orientale del Piemonte con esposizione prevalente SW-NE con inclinazioni da 15° a 30°.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

Caratteristica puntuale su tutti i vini prodotti nel comprensorio della Do Colli Tortonesi è la spiccata sapidità.

I terreni argillo-marnosi trasferiscono alle uve e di conseguenza al vino sali tra questi il litio dandone caratteristiche uniche.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

I vini ottenuti presentano forte predisposizione all'invecchiamento, **non solo per i rossi, che trovano la loro massima espressione nel vitigno Barbera e relativo vino identificato con la Sottozona Monleale, ma anche per i bianchi: il Timorasso, vitigno presente in antichità e ora recuperato, è la bandiera dei Colli Tortonesi e le performance del vino ne determinano i numerosi successi sanciti con premi e primarie posizioni in concorsi enologici, sia con il Colli Tortonesi Timorasso che con le Sottozone Terre di Libarna Timorasso, Terre di Libarna Bianco e Spumante.**

Proprio questo successo ha portato alla nascita della Sottozona Derthona, con l'obiettivo di identificare il Timorasso, non più con l'omonimo vitigno, ma con il territorio di provenienza, ovvero l'areale di Tortona, storicamente Derthona nell'antica Roma.

Articolo 10 - Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 – ROMA

Tel. +3906-45437975

mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:

Corte Zerbo, 27

15066 - Gavi (AL)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).

Articolo 10 - Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24 Via Venti Settembre 98/G

00187 - ROMA

Tel. +3906-45437975

mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:

Corte Zerbo, 27

15066 - Gavi (AL)

~~La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.~~

~~In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).~~

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'articolo 64 della Legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), e all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo, 19 par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018 (pubblicato in G.U. n. 253 del 30/10/2018).

ALLEGATO

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"COLLI TORTONESI" SOTTOZONA "MONLEALE"**

Articolo 1 - Denominazione e vini

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.

Articolo 2 - Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" con riferimento alla sottozona "Monleale" è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Barbera per almeno l' 85%; possono concorrere per un massimo del 15% altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la regione Piemonte.

Articolo 3 - Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino di cui al punto 2 è costituita dai Comuni di: Avolasca, Berzano di Tortona, Brignano Frascata, 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, Volpeglino, Volpedo. 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

ALLEGATO

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"COLLI TORTONESI" SOTTOZONA "MONLEALE"**

Articolo 1 - Denominazione e vini

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.

Articolo 2 - Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" con riferimento alla sottozona "Monleale" è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Barbera per almeno l' 85%; possono concorrere per un massimo del 15% altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la regione Piemonte.

Articolo 3 - Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino di cui al punto 2 è costituita dai Comuni di: Avolasca, Berzano di Tortona, Brignano Frascata, Carbonara Scrivia, Carezzano, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Castellania **Coppi**, 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, Volpeglino, Volpedo. 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 prossimità 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 concentrico, in prossimità della località Fitteria, incontra la provinciale Tortona-Viguzzolo.

Articolo 4 - Norme per la viticoltura

La denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" con riferimento alla sottozona "Monleale" è riservata a vigneti allevati a controspalliera 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. È prescritta la vendemmia manuale per consentire la cernita dei grappoli in osservanza delle più tradizionali ed elementari regole enologiche. Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere del 12,00 % vol.

Articolo 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	20 mesi di cui 6 in	1 novembre

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

Articolo 4 - Norme per la viticoltura

La denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" con riferimento alla sottozona "Monleale" è riservata a vigneti allevati a controspalliera 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. ~~È prescritta la vendemmia manuale per consentire la cernita dei grappoli in osservanza delle più tradizionali ed elementari regole enologiche.~~ Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere del 12,00 % vol.

Articolo 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	20 mesi di cui 6 in	1 novembre

Monleale	contenitori di legno	di dell'anno di raccolta delle uve	Monleale	contenitori di legno	di dell'anno di raccolta delle uve
<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>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>5. Per il vino «Colli Tortonesi» sottozona «Monleale» la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, verso le denominazioni di origine «Colli Tortonesi» Barbera e «Piemonte» Barbera.</p>			<p>5. Per il vino «Colli Tortonesi» sottozona «Monleale» la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, verso le denominazioni di origine «Colli Tortonesi» Barbera e «Piemonte» Barbera.</p>		
<p>Articolo 6 - Caratteristiche al consumo</p>			<p>Articolo 6 - Caratteristiche al consumo</p>		
<p>1. Il vino «Colli Tortonesi» Monleale, trascorso il periodo di affinamento obbligatorio, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: 12,50% vol; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l. 			<p>1. Il vino «Colli Tortonesi» Monleale, trascorso il periodo di affinamento obbligatorio, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: 12,50% vol; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l. 		
<p>Articolo 7 - Designazione e presentazione</p>			<p>Articolo 7 - Designazione e presentazione</p>		
<p>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.</p>			<p>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.</p>		
<p>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, con l'esclusione del contenitore da 200 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) Sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.</p>		
<p>ALLEGATO</p>			<p>ALLEGATO</p>		
<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA</p>			<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA</p>		

“COLLI TORTONESI”SOTTOZONA “ TERRE DI LIBARNA”

Articolo1 - Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata “Colli Tortonesi” con riferimento alla sottozona “TERRE DI LIBARNA” è riservata ai vini 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

Articolo 2 Base ampelografica

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata “ Colli Tortonesi” Terre di Libarna, devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

TERRE DI LIBARNA TIMORASSO

Vitigno Timorasso dal 95 al 100%, possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 5%.

TERRE DI LIBARNA BIANCO e TERRE DI LIBARNA SPUMANTE

Vitigno Timorasso almeno 60%, possono concorrere vitigni per un massimo del 40% altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 3 del presente disciplinare.

TERRE DI LIBARNA ROSSO

Vitigno Barbera almeno 60%, possono concorrere per un massimo del 40% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 3 del presente disciplinare.

Articolo 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,

“COLLI TORTONESI”SOTTOZONA “TERRE DI LIBARNA”

Articolo1 - Denominazione e vini

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

Timorasso
Bianco
Rosso
Spumante

Articolo 2 Base ampelografica

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata “ Colli Tortonesi” Terre di Libarna, devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

TERRE DI LIBARNA TIMORASSO

~~Vitigno Timorasso dal 95 al 100%, possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 5%.~~

TERRE DI LIBARNA BIANCO e TERRE DI LIBARNA SPUMANTE

Vitigno Timorasso almeno 60%, possono concorrere vitigni per un massimo del 40% altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 3 del presente disciplinare.

TERRE DI LIBARNA ROSSO

~~Vitigno Barbera almeno 60%, possono concorrere per un massimo del 40% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 3 del presente disciplinare.~~

Articolo 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.

Articolo 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 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 t/ha	Resa massima uva t/ha
Terre di Libarna Timorasso	8	11,50
Terre di Libarna Bianco	10	10,00
Terre di Libarna Rosso	10	10,00
Terre di Libarna Spumante	10	9,50

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.

Articolo 5 - Norme per la vinificazione

nonché il comune di Arquata Scrivia per il territorio limitato alla sponda destra del fiume Scrivia.

Articolo 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 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 t/ha	Resa massima uva t/ha
Terre di Libarna Timorasso	8	11,50
Terre di Libarna Bianco	10	10,00
Terre di Libarna Rosso	10	10,00
Terre di Libarna Spumante	10	9,50

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.

Articolo 5 - Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compresa la spumantizzazione, l'invecchiamento e l'imbottigliamento devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni, compresi anche in parte, di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi». Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

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.

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compresa la spumantizzazione, **sia essa con metodo Martinotti in autoclave, che con metodo classico (metodo tradizionale)**, l'invecchiamento e l'imbottigliamento devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni, compresi anche in parte, di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi». Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

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. Il vino a DOC Colli Tortonesi Terre di Libarna Timorasso può essere immesso al consumo a decorrere dal primo Settembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

6. Il vino a DOC Colli Tortonesi Terre di Libarna Timorasso se sottoposto ad un invecchiamento minimo di 21 mesi, a decorrere dal primo Novembre dell'anno di produzione delle uve, può fregiarsi della menzione "Riserva".

Articolo 6 - Caratteristiche del vino al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata Colli Tortonesi Terre di Libarna all'atto di immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Colli Tortonesi Terre di Libarna Timorasso
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: 11,50% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Colli Tortonesi Terre di Libarna Bianco
Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
Odore: delicato e fruttato;
Sapore: asciutto ,fresco ed armonico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Colli Tortonesi Terre di Libarna Rosso
Colore: rosso rubino più o meno intenso;
Odore: vinoso caratteristico, fine;
Sapore: asciutto armonico gradevolmente mandorlato;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Colli Tortonesi Terre di Libarna Spumante
Spuma: fine e persistente;
Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
Odore: fine e delicato caratteristico;

~~5- 4.~~ Il vino a DOC Colli Tortonesi Terre di Libarna Timorasso può essere immesso al consumo a decorrere dal primo Settembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

~~6.~~ Il vino a DOC Colli Tortonesi Terre di Libarna Timorasso se sottoposto ad un invecchiamento minimo di 21 mesi, a decorrere dal primo Novembre dell'anno di produzione delle uve, può fregiarsi della menzione "Riserva".

Articolo 6 - Caratteristiche del vino al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata Colli Tortonesi Terre di Libarna all'atto di immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

~~Colli Tortonesi Terre di Libarna Timorasso
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: 11,50% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.~~

~~Colli Tortonesi Terre di Libarna Bianco
Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
Odore: delicato e fruttato;
Sapore: asciutto ,fresco ed armonico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;~~

~~Colli Tortonesi Terre di Libarna Rosso
Colore: rosso rubino più o meno intenso;
Odore: vinoso caratteristico, fine;
Sapore: asciutto armonico gradevolmente mandorlato;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.~~

~~Colli Tortonesi Terre di Libarna Spumante
Spuma: fine e persistente;
Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
Odore: fine e delicato caratteristico;~~

Sapore: da extra brut a extra dry, armonico, pieno e gradevole;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

2. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali 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".

Articolo 7 - 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. Per i vini a denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" Terre di Libarna, con l'esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 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.

Sapore: da extra brut a extra dry, armonico, pieno e gradevole;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

2. E' facoltà del Ministero ~~delle politiche agricole, alimentari e forestali~~ **dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste** 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".~~

Articolo 7 - 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. Per i vini a denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" Terre di Libarna, ~~con l'esclusione della tipologia spumante~~ **non** è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 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.

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "COLLI TORTONESI" SOTTOZONA "DERTHONA"

Articolo 1 - Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" con riferimento alla sottozona "Derthona" o "Derthona Timorasso", "Derthona Riserva" e "Piccolo Derthona" è riservata

al vino ottenuto da uve prodotte nella omonima sottozona e rispondente alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Articolo 2 - Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata “Colli Tortonesi” con riferimento alla sottozona “Derthona”, “Derthona Riserva” e “Piccolo Derthona” è riservata ai vini tranquilli, ottenuti da uve Timorasso 100%.

Articolo 3 - Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve atte a ottenere i vini a denominazione di origine controllata con riferimento alla sottozona “Derthona”, “Derthona Riserva” e “Piccolo Derthona” comprende la fascia viticola collinare del Tortonese dei territori dei seguenti comuni: Albera Ligure, Avolasca, Berzano di Tortona, Borghetto Borbera, Brignano Frascata, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carbonara Scrivia, Carezzano, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Castellania Coppi, Castellar Guidobono, Cerreto Grue, Costa Vescovato, Dernice, Garbagna, Grondona, Momperone, Mongiardino, Monleale, Montacuto, Montegioco, Montemarzino, Paderna, Pozzol Groppo, Roccaforte Ligure, Rocchetta Ligure, San Sebastiano Curone, Sant’Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Spineto Scrivia, Stazzano, Tortona, Vignole Borbera, Viguzzolo, Villalvernia, Villaromagnano, Volpedo, Volpeglino, nonché il comune di Arquata Scrivia per il territorio limitato alla sponda destra del fiume Scrivia. Va considerata come la linea di delimitazione che partendo dall’abitato di Tortona, lato nord-est localita' Fitteria, 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 con Pavia in prossimità di quota 199. Segue, verso sud-est, detto confine provinciale fino al comune di Volpedo e poi in sequenza sempre seguendo il confine provinciale con Pavia i comuni di Pozzol Groppo, Momperone, Brignano Frascata, Va considerata come la linea di delimitazione che partendo dall’abitato di Tortona, lato nord-est localita' Fitteria, 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 con Pavia in prossimità di quota 199. Segue, verso sud-est, detto confine provinciale fino al comune di Volpedo e poi in sequenza sempre seguendo il confine provinciale con Pavia i comuni di Pozzol Groppo, Momperone, Brignano Frascata, arrivati al confine di Gremiasco escludendolo seguire fino ad incontrare il confine di Fabbrica Curone , escludendo anch’esso proseguire sino ad incontrare il confine di Albera Ligure e seguendo il crinale del monte Giarolo arrivati al confine con Cantalupo Ligure scendere fino all’incrocio della SP115, che fa da confine, fino all’abitato di Pallavicino, il confine prosegue poi lungo via della Chiesa e continua su via Albirola fino a Vendersi, da lì in

costa fino all'abitato di Volpara e poi lungo la strada per Figino arrivati al paese seguendo il crinale, si arriva a Pobbio Superiore per poi tagliare fino a Teo e scendere in località Cornareto, da lì seguendo la SP 140 fino a Cabella Ligure per poi proseguire lungo il crinale sino a Rovello, poi lungo la strada fino a Vergagni e poi Loc. Mandirola, scendendo poi fino alla SP 145, arrivati all'incrocio per Montemanno salire fino alla omonima località e in linea retta fino a Borassi da lì seguendo la SP 146 prima e la Sp 144 poi, arrivati alla località Chiappella proseguire seguendo il crinale sino al Bivacco monte il Poggio, per poi scendere sempre lungo il crinale fino a Pertuso e risalire a Merlassino e da lì fino al crinale del monte Barilaro, per poi scendere in località Fontana e continuare fino ad attraversare il torrente Borbera in località Cerreto Ratti, da lì fino alla località Monteggio, poi lungo il crinale fino a loc. Sasso e poi in linea fino a Cà Manuello e da lì in linea con i crinali fino a raggiungere il confine regionale tra Liguria e Piemonte nel comune di Grondona per poi seguire quello di Arquata Scrivia seguendone il confine fino al fiume Scrivia, che farà da confine fino ad incontrare il comune di Vignole Borbera e seguendone il confine fino ad incontrare sul lato ovest quello di Stazzano, si prosegue verso nord, fino ad incontrare il confine comunale di Cassano Spinola e quando si incrocia la ex strada statale dei Giovi (n. 35) che segue in direzione sud-nord, la stessa farà da confine fino a Tortona, dove appena fuori del concentrico, in prossimità della località Fitteria, incontra la provinciale Tortona-Viguzzolo.

Articolo 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" con riferimento alla sottozona "Derthona" 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 loro eventuali combinazioni;

- Giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati, nonché quelli sottostanti ad una quota altimetrica minima per ogni comune della denominazione come da tabella allegata:

Comune	Altitudine	Comune	Altitudine
Avolasca	235	Mongiardino	480
Albera Ligure	420	Monleale	210
Arquata Scrivia	240	Montacuto	370
Berzano di Tortona	160	Montegioco	195

Borghetto Borbera	320	Montemarzino	200
Brignano Frascata	280	Paderna	200
Cabella Ligure	520	Pozzol Groppo	210
Cantalupo Ligure	380	Roccaforte Ligure	470
Carbonara Scrivia	160	Rocchetta Ligure	420
Carezzano	215	San Sebastiano	340
Casalnoceto	170	Sant'Agata Fossili	230
Casasco	230	Sardigliano	230
Cassano Spinola	200	Sarezzano	155
Castellania Coppi	310	Stazzano	210
Castellar Guidobono	160	Tortona	150
Cerreto Grue	195	Vignole Borbera	280
Costa Vescovato	200	Viguzzolo	150
Dernice	420	Villalvernia	180
Garbagna	270	Villaromagnano	165
Grondona	250	Volpedo	180
Momperone	260	Volpeglino	170
Spineto Scrivia	175		

fatti salvi quelli già considerati idonei a Colli Tortonesi Timorasso alla data di entrata in vigore del presente disciplinare e all'interno dei comuni della sottozona Derthona;

- Esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve;

- Densità d'impianto: non meno di 4.000 ceppi per ettaro e comunque con non meno di 2,00 metri tra le file e non meno di 0,80 metri sulla fila per i nuovi vigneti; per quelli esistenti all'entrata in vigore del presente disciplinare, la densità di impianto non può essere inferiore a 3.200 ceppi per ettaro.

- Forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la contropalliera con vegetazione assurgente); sistemi di potatura: il Guyot e il cordone speronato.

E' 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'articolo 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo Alcolometrico Vol.min. naturale
Derthona	7,5	12,5

4. La denominazione di origine controllata “Derthona” può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva “Riserva” 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	Resa uva t/ha	Titolo Alcolometrico Vol.min. naturale
Derthona Riserva	7,5	13

5. La denominazione di origine controllata “Colli Tortonesi” con riferimento alla sottozona “Derthona” può essere anticipata dalla menzione aggiuntiva “Piccolo” 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	Resa uva t/ha	Titolo Alcolometrico Vol.min. naturale
Piccolo Derthona	7,5	11

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata con riferimento alla sottozona “Derthona” e “Derthona Riserva” devono essere riportati nei limiti di cui sopra, senza possibilità di ulteriori superi oltre il 20 %, ovvero le 9,0 tonnellate per ettaro. Superato detto limite, l’intero quantitativo perde la denominazione tutelata.

6. 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.

7. 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 rivendicabile per

ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.

Articolo 5 - Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento obbligatorio dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" con riferimento alla sottozona «Derthona», devono essere effettuate esclusivamente nella zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi".

2. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali è consentito che le operazioni di affinamento ed invecchiamento dei vini atti a denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi sottozona Derthona» siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.

3. In deroga è consentito che le operazioni di vinificazione di uve proprie o acquistate, dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi sottozona Derthona» siano effettuate in cantine situate fuori dalla zona di produzione delle uve, purchè nell'ambito della regione Piemonte.

Le deroghe alla vinificazione di cui sopra saranno concesse a cantine che possano dimostrare di aver vinificato uve atte a DOC "Colli Tortonesi Timorasso", da uve proprie o acquistate, in almeno uno degli ultimi 5 anni fino alla vendemmia 2023 compresa.

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

Vini	Resa uva/vino	Prod. max. vino in l/ha
Derthona	70%	5250
Derthona Riserva	70%	5250
Piccolo Derthona	70%	6300

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, 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.

5. La pratica enologica dell'arricchimento è ammessa esclusivamente al "Piccolo Derthona", secondo le modalità fissate dalla legislazione vigente.

6. I vini a denominazione di origine controllata “Colli Tortonesi” con riferimento alla sottozona “Derthona” devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento.

Durata Decorrenza della commercializzazione:

- Piccolo Derthona dal 1° Marzo dell’anno successivo alla vendemmia;
- Derthona dal 1° Settembre dell’anno successivo alla vendemmia;
- Derthona “RISERVA” Derthona Timorasso “RISERVA” dal 1° Marzo del terzo anno successivo alla vendemmia.

7. Per le uve atte a DOC Colli Tortonesi con riferimento alla sottozona “Derthona”, “Derthona Riserva” e “Piccolo Derthona” la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, verso la denominazione di origine “Colli Tortonesi Bianco” o “Piemonte Bianco”.

8. Il vino a D.O.C. Colli Tortonesi con riferimento alla sottozona “Derthona”, “Derthona Riserva” e “Piccolo Derthona” può essere classificato con la denominazione di origine controllata “Colli Tortonesi Bianco” o “Piemonte Bianco” purché corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli Organi competenti.

Articolo 6 - Caratteristiche al consumo

1. I vini a D.O.C. “Colli Tortonesi” con riferimento alla sottozona “Derthona” all’atto dell’ammissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: in funzione della vinificazione applicata dal giallo paglierino con possibili riflessi verdognoli ai toni aranciati;
- odore: fresco, caratteristico, con fragranze evolutive;
- sapore: asciutto di buona struttura, ricco ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità tot. minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l. 2.

I vini a D.O.C Colli Tortonesi” con riferimento alla sottozona “Derthona Riserva” all’atto dell’ammissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: in funzione della vinificazione applicata dal giallo paglierino con possibili riflessi verdognoli ai toni aranciati;
- odore: caratteristico, con fragranze evolutive;
- sapore: asciutto di buona struttura, note tioliche ricco ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol;
- acidità tot. minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. 3.

I vini a D.O.C. Colli Tortonesi” con riferimento alla sottozona “Piccolo Derthona” all’atto dell’ammissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: in funzione della vinificazione applicata dal giallo paglierino con possibili riflessi verdognoli ai toni aranciati;
- odore: caratteristico e fragrante;
- sapore: di buona struttura, gradevole ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità tot. minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

2. I vini con la denominazione “Colli Tortonesi” con riferimento alla sottozona “Derthona” possono essere affinati e o vinificati in legno.

Articolo 7 - Designazione e presentazione

1. In sede di designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli Tortonesi” con riferimento alla sottozona «Derthona», “Derthona Riserva” e “Piccolo Derthona” il nome della sottozona Derthona può precedere la denominazione “Colli Tortonesi” e figurare in caratteri con dimensioni pari o superiori a quelli usati per la denominazione stessa.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a di origine controllata “Colli Tortonesi” con riferimento alla sottozona “Derthona”, “Derthona Riserva” e “Piccolo Derthona” 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”, “superiore”, “vecchio” e similari.

3. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata “Colli Tortonesi” con riferimento alla sottozona “Derthona”, “Derthona Riserva” e “Piccolo Derthona” 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.

4. Nella designazione del vino “Derthona” e “Derthona Riserva” la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purché la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale, ai sensi della Legge 12 dicembre 2016, n.238. La menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere riportata in etichetta con caratteri di

dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la DOC "Colli Tortonesi" con riferimento alla sottozona Derthona e Derthona Riserva.

5. La menzione tradizionale "Denominazione di Origine Controllata", anche sotto forma di acronimo, deve essere posizionata immediatamente al di sotto di "Derthona", "Derthona Riserva" e "Piccolo Derthona".

6. La specificazione "Piccolo" deve esclusivamente essere posizionata sulla stessa riga con obbligo di uguaglianza per il tipo di carattere, dimensione e per il colore. La specificazione "Riserva" può essere posizionata sulla stessa riga o immediatamente al di sotto e non deve avere dimensioni superiori a quelle utilizzate per indicare "Derthona".

7. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" con riferimento alla sottozona "Derthona", "Derthona Riserva" e "Piccolo Derthona" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 - Confezionamento

1. I recipienti in cui viene confezionato il vino "Derthona" o "Derthona Timorasso", "Derthona Riserva" e "Piccolo Derthona" per la commercializzazione devono essere in vetro di capacità consentita dalle vigenti leggi, con l'esclusione dei contenitori da 200 cl e da 375 cl, ed il vetro bianco. Le bottiglie vuote non devono superare il peso di 600 grammi fatta eccezione per le aziende che potranno dimostrare l'uso di confezioni di peso superiore facenti parte dell'immagine aziendale in uso prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare.

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.

3. Sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.