

<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "COLLI D'IMOLA"</p> <p>Approvato con DM 01.07.1997 G.U. 156 - 07.07.1997</p> <p>Modificato con DM 25.07.2002 G.U. 198 - 13.08.2002</p> <p>Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf</p> <p>Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p>	<p>BOZZA NUOVA PROPOSTA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "COLLI D'IMOLA"</p>
<p>Articolo 1</p> <p>Denominazione e Tipologie</p> <p>La denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA", è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.</p>	<p>Articolo 1</p> <p>Denominazione e Tipologie</p> <p>La denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:</p> <p>COLLI D'IMOLA BIANCO anche con la specificazione Frizzante e Superiore;</p> <p>COLLI D'IMOLA ROSSO anche con la specificazione Riserva, Superiore e Superiore Riserva;</p> <p>COLLI D'IMOLA NOVELLO (rosso);</p> <p>COLLI D'IMOLA BARBERA anche con la specificazione Frizzante, Superiore e Vivace;</p> <p>COLLI D'IMOLA CABERNET SAUVIGNON anche con la specificazione Riserva, Superiore e Superiore Riserva;</p> <p>COLLI D'IMOLA CHARDONNAY anche con la specificazione Frizzante, Superiore e Vivace;</p> <p>COLLI D'IMOLA SANGIOVESE anche con la specificazione Riserva, Superiore e Superiore Riserva;</p> <p>COLLI D'IMOLA TREBBIANO (da vitigno Trebbiano Romagnolo) anche con la specificazione Frizzante, Superiore e Vivace.</p>
<p>Articolo 2</p> <p>Base ampelografica</p> <p>I Vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA" rosso, anche nelle tipologie novello e riserva, e bianco, anche nelle tipologie frizzante e superiore, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, iscritti nel registro azionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>La denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA" seguita da una delle seguenti specificazioni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Barbera, Trebbiano (da Trebbiano Romagnolo), Pignoletto, Chardonnay, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.</p> <p>Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve, a bacca di colore analogo, provenienti dai vitigni idonei alla</p>	<p>Articolo 2</p> <p>Base ampelografica</p> <p>1. I vini di cui all' art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:</p> <p>COLLI D'IMOLA BARBERA Vitigno Barbera: minimo 85% Possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna;</p> <p>COLLI D'IMOLA CABERNET SAUVIGNON Vitigno Cabernet Sauvignon: minimo 85% Possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna;</p> <p>COLLI D'IMOLA CHARDONNAY Vitigno Chardonnay: minimo 85% Possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna;</p> <p>COLLI D'IMOLA SANGIOVESE Vitigno Sangiovese: minimo 85% Possono concorrere, fino ad un massimo del 15%,</p>

<p>coltivazione in Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.</p> <p>I vini "COLLI D'IMOLA" bianco, "COLLI D'IMOLA" Trebbiano, "COLLI D'IMOLA" Pignoletto, "COLLI D'IMOLA" Chardonnay e "COLLI D'IMOLA" Barbera, possono essere prodotti nella tipologia "frizzante".</p> <p>I vini "COLLI D'IMOLA" rosso, "COLLI D'IMOLA" Sangiovese, "COLLI D'IMOLA" Cabernet Sauvignon possono essere prodotti nella tipologia "riserva".</p> <p>Fanno parte dell'albo dei vigneti del vino a DOC "COLLI D'IMOLA", senz'altra specificazione, i vigneti iscritti agli albi dei vini a DOC:</p> <p>"COLLI D'IMOLA SANGIOVESE"</p> <p>"COLLI D'IMOLA CABERNET SAUVIGNON"</p> <p>"COLLI D'IMOLA BARBERA"</p> <p>"COLLI D'IMOLA TREBBIANO"</p> <p>"COLLI D'IMOLA PIGNOLETTO"</p> <p>"COLLI D'IMOLA CHARDONNAY"</p> <p>Fanno parte dell'albo dei vigneti del vino a DOC "COLLI D'IMOLA", senz'altra specificazione, i vigneti iscritti all'albo del vino a DOCG "Albana di Romagna", ubicati nella zona di produzione di cui al successivo articolo 3 sempreché rispondenti ai requisiti del presente disciplinare.</p> <p>Fanno parte dell'albo dei vigneti del vino a DOC "COLLI D'IMOLA", con le specificazioni di cui appresso, i vigneti iscritti agli albi dei vini a DOC rispettivamente indicati, sempreché ubicati nella zona di produzione di cui al successivo art. 3 e rispondenti ai requisiti del presente disciplinare:</p> <p>"COLLI D'IMOLA" Sangiovese: vino a DOC Sangiovese di Romagna;</p> <p>"COLLI D'IMOLA" Trebbiano: vino a DOC Trebbiano di Romagna.</p>	<p>altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna;</p> <p>COLLI D'IMOLA TREBBIANO</p> <p>Vitigno Trebbiano Romagnolo: minimo 85%</p> <p>Possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna;</p> <p>I vini "COLLI D'IMOLA BIANCO e "ROSSO", nelle tipologie di cui all'art. 1", devono essere ottenuti da uvaggio/taglio di uve, mosti, vini di corrispondente colore, non aromatici, provenienti da vitigni ubicati nei territori di cui all'Art. 3.</p> <p>Per le tipologie "Superiore", "Superiore Riserva" e "Riserva" la misura massima degli altri vitigni, a bacca di colore analogo, che possono concorrere alla composizione ampelografica dei vigneti, è del 5%</p>
<p>Articolo 3</p> <p>Zona di produzione delle uve</p> <p>La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini "COLLI D'IMOLA" comprende i territori a vocazione viticola ricadenti nei seguenti comuni compresi nella provincia di Bologna:</p> <p>Fontanelice, Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Imola, Dozza, Castel San Pietro Terme e Ozzano dell'Emilia.</p> <p>Per i Comuni di Imola, Dozza, Castel San Pietro Terme ed Ozzano dell'Emilia il limite a valle è delimitato dalla strada statale n. 9 "Emilia".</p>	<p>Articolo 3</p> <p>Zona di produzione delle uve</p> <p>1. La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini "COLLI D'IMOLA" comprende i territori a vocazione viticola ricadenti nei seguenti comuni compresi nella provincia di Bologna:</p> <p>Fontanelice, Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Imola, Dozza, Castel San Pietro Terme e Ozzano dell'Emilia.</p> <p>2. Per i Comuni di Imola, Dozza, Castel San Pietro Terme ed Ozzano dell'Emilia il limite a valle è delimitato dalla strada statale n° 9 "Emilia".</p>
<p>Articolo 4</p> <p>Norme per la viticoltura</p> <p>Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>Debbono pertanto venire esclusi, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, i vigneti ubicati in ambienti che per condizioni di tessitura o struttura del terreno, caratteristiche idrogeologiche od esposizione, forniscono uve con caratteristiche non conformi al presente disciplinare di produzione.</p>	<p>Articolo 4</p> <p>Norme per la viticoltura</p> <p>1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>Debbono pertanto venire esclusi, ai fini dell'iscrizione all'albo, i vigneti ubicati in ambienti che per condizioni di tessitura o struttura del terreno, caratteristiche idrogeologiche od esposizione, forniscono uve con caratteristiche non conformi al presente disciplinare di produzione.</p>

<p>Sono quindi da considerarsi idonei i suoli di buona esposizione posti nelle aree collinari, pedecollinari e nei terrazzi intravallivi, con tessiture da medio impasto a medio impasto-argilloso, fino a quelle argillose</p> <p>o argillo-limose, in genere calcarei.</p> <p>Per i vigneti già esistenti al momento di entrata in vigore del presente disciplinare, i sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.</p> <p>Per i nuovi impianti o reimpianti, la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.330 ceppi per ettaro.</p> <p>I sestri d'impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona.</p> <p>La Regione Emilia-Romagna può consentire diverse forme d'allevamento, qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.</p> <p>È esclusa ogni pratica di forzatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso, per un massimo di due volte, prima dell'invasatura.</p> <p>Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:</p>	<p>Sono quindi da considerarsi idonei i suoli di buona esposizione posti nelle aree collinari, pedecollinari e nei terrazzi intravallivi, con tessiture da medio impasto a medio impasto argilloso, fino a quelle argillose o argillolimose, in genere calcarei.</p> <p>2. Per i vigneti già esistenti al momento di entrata in vigore del presente disciplinare, i sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.</p> <p>3. I vigneti impiantati o reimpiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare, dovranno avere una densità di almeno 4000 ceppi ad ettaro ad eccezione del vitigno Albana per il quale tale limite è ridotto a:</p> <p>1500 ceppi per ettaro per l'Albana allevata a pergoleta, 2500 ceppi ad ettaro per l'Albana allevata a duplex, 2750 ceppi per ettaro per l'Albana con forme di allevamento in parete e 5000 ceppi per ettaro per l'Albana allevata ad alberello;</p> <p>4. È esclusa ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.</p> <p>5. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e il titolo alcolometrico minimo naturale per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Colli d'Imola", di cui all'art. 1, sono le seguenti:</p>																																																									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>VINI</th> <th>Resa uva t/Ha</th> <th>Titolo alcolometrico volumico minimo naturale %vol</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Colli d'Imola" Rosso</td> <td>10</td> <td>10,5</td> </tr> <tr> <td>"Colli d'Imola" Bianco</td> <td>12</td> <td>10,5</td> </tr> <tr> <td>"Colli d'Imola" Bianco Sup.</td> <td>11</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>"Colli d'Imola" Sangiovese</td> <td>10</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>"Colli d'Imola" Cabernet Sauvignon</td> <td>9</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>"Colli d'Imola" Barbera</td> <td>10</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>"Colli d'Imola" Trebbiano (prodotto da uve di vitigno Trebbiano romagnolo)</td> <td>12</td> <td>10,5</td> </tr> <tr> <td>"Colli d'Imola" Bianco Pignoletto</td> <td>11</td> <td>10,5</td> </tr> <tr> <td>"Colli d'Imola" Chardonnay</td> <td>10</td> <td>10,5</td> </tr> </tbody> </table>	VINI	Resa uva t/Ha	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale %vol	"Colli d'Imola" Rosso	10	10,5	"Colli d'Imola" Bianco	12	10,5	"Colli d'Imola" Bianco Sup.	11	11	"Colli d'Imola" Sangiovese	10	11	"Colli d'Imola" Cabernet Sauvignon	9	11	"Colli d'Imola" Barbera	10	11	"Colli d'Imola" Trebbiano (prodotto da uve di vitigno Trebbiano romagnolo)	12	10,5	"Colli d'Imola" Bianco Pignoletto	11	10,5	"Colli d'Imola" Chardonnay	10	10,5	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Produzione massima (t)</th> <th>Titolo alcolometrico vol. naturale minimo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Colli d'Imola" bianco</td> <td>15</td> <td>10,50 vol</td> </tr> <tr> <td>"Colli d'Imola" rosso</td> <td>11</td> <td>11,00 vol</td> </tr> <tr> <td>"Colli d'Imola" Barbera</td> <td>11</td> <td>11,00 vol</td> </tr> <tr> <td>"Colli d'Imola" Cabernet Sauvignon</td> <td>11</td> <td>11,00 vol</td> </tr> <tr> <td>"Colli d'Imola" Chardonnay</td> <td>15</td> <td>10,50 vol</td> </tr> <tr> <td>"Colli d'Imola" Sangiovese</td> <td>11</td> <td>11,00 vol</td> </tr> <tr> <td>"Colli d'Imola" Sangiovese Riserva</td> <td>8</td> <td>13,00 vol</td> </tr> <tr> <td>"Colli d'Imola" Trebbiano</td> <td>15</td> <td>10,50 vol</td> </tr> </tbody> </table>		Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo	"Colli d'Imola" bianco	15	10,50 vol	"Colli d'Imola" rosso	11	11,00 vol	"Colli d'Imola" Barbera	11	11,00 vol	"Colli d'Imola" Cabernet Sauvignon	11	11,00 vol	"Colli d'Imola" Chardonnay	15	10,50 vol	"Colli d'Imola" Sangiovese	11	11,00 vol	"Colli d'Imola" Sangiovese Riserva	8	13,00 vol	"Colli d'Imola" Trebbiano	15	10,50 vol
VINI	Resa uva t/Ha	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale %vol																																																								
"Colli d'Imola" Rosso	10	10,5																																																								
"Colli d'Imola" Bianco	12	10,5																																																								
"Colli d'Imola" Bianco Sup.	11	11																																																								
"Colli d'Imola" Sangiovese	10	11																																																								
"Colli d'Imola" Cabernet Sauvignon	9	11																																																								
"Colli d'Imola" Barbera	10	11																																																								
"Colli d'Imola" Trebbiano (prodotto da uve di vitigno Trebbiano romagnolo)	12	10,5																																																								
"Colli d'Imola" Bianco Pignoletto	11	10,5																																																								
"Colli d'Imola" Chardonnay	10	10,5																																																								
	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo																																																								
"Colli d'Imola" bianco	15	10,50 vol																																																								
"Colli d'Imola" rosso	11	11,00 vol																																																								
"Colli d'Imola" Barbera	11	11,00 vol																																																								
"Colli d'Imola" Cabernet Sauvignon	11	11,00 vol																																																								
"Colli d'Imola" Chardonnay	15	10,50 vol																																																								
"Colli d'Imola" Sangiovese	11	11,00 vol																																																								
"Colli d'Imola" Sangiovese Riserva	8	13,00 vol																																																								
"Colli d'Imola" Trebbiano	15	10,50 vol																																																								
<p>Le uve destinate alla produzione dei vini "COLLI D'IMOLA" nelle tipologie frizzante e novello, possono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale inferiore dello 0,5% rispetto ai valori sopra indicati.</p> <p>Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI</p>	<p>Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.</p> <p>Per le tipologie "Bianco", "Chardonnay", e "Trebbiano" con le specificazioni "Superiore" e</p>																																																									

<p>D'IMOLA" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p>	<p>"Superiore con menzione vigna", la resa è ridotta del 10% rispetto alla produzione massima sopra indicata ed il titolo alcolometrico è elevato all'11,0% vol..</p> <p>Per le tipologie "Rosso", "Barbera", "Cabernet Sauvignon" e "Sangiovese" con le specificazioni "Superiore" e "Superiore con menzione vigna", la resa massima a ettaro è ridotta a t 9,5 ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale è elevato 11,5% vol.</p> <p>Le uve utilizzate per la produzione dei vini con indicazione "Riserva" potranno provenire unicamente da vigneti di almeno 6 anni di età, calcolati dall'anno di impianto.</p> <p>7. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli d'Imola", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché, la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p>															
<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>La resa massima delle uve in vino, per tutti i vini, non deve essere superiore al 70%.</p> <p>Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.</p> <p>Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo gli usi tradizionali della zona stessa.</p> <p>Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della provincia di Bologna.</p> <p>Le operazioni di elaborazione del vino "COLLI D'IMOLA" nella tipologia "frizzante", ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e la stabilizzazione, nonché le operazioni d'imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate entro i territori delle province di Bologna, Forlì, Ravenna e Modena.</p> <p>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.</p> <p>Per i vini "COLLI D'IMOLA" tipologia "riserva", la presenza di zuccheri riduttori massima consentita all'imbottigliamento, di 4 grammi/litro.</p> <p>La menzione "riserva" è attribuita al vino sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a 18 mesi, anche in recipienti di legno. In quest'ultimo caso la sosta non può essere inferiore ai due mesi.</p> <p>Il periodo di invecchiamento decorre dal primo novembre dell'anno di produzione delle uve.</p>	<p>Articolo 5 Vinificazione</p> <p>1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3, secondo gli usi tradizionali della zona stessa.</p> <p>Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della provincia di Bologna.</p> <p>Le operazioni di imbottigliamento, confezionamento e, per quanto riguarda i vini frizzanti a DOC "Colli d'Imola" anche la presa di spuma e stabilizzazione, devono essere effettuate in stabilimenti situati nell'intero territorio amministrativo delle Province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Modena.</p> <p>2. E' consentito l'arricchimento dei vini di cui all'art. 1 nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti ubicati nei territori di cui all'art. 3 oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite fino ad un massimo di 1%vol ; per le tipologie Superiore, Riserva e Superiore Riserva non sono ammessi arricchimenti.</p> <p>3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata, sono le seguenti</p> <table border="1" data-bbox="799 1680 1436 2101"> <thead> <tr> <th></th> <th>Rese uva/vino (%)</th> <th>Produzione massima (l/ha)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Colli d'Imola" bianco</td> <td>70</td> <td>10500</td> </tr> <tr> <td>"Colli d'Imola" rosso</td> <td>70</td> <td>7700</td> </tr> <tr> <td>"Colli d'Imola" Barbera</td> <td>70</td> <td>7700</td> </tr> <tr> <td>"Colli d'Imola" Cabernet Sauvignon</td> <td>70</td> <td>7700</td> </tr> </tbody> </table>		Rese uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)	"Colli d'Imola" bianco	70	10500	"Colli d'Imola" rosso	70	7700	"Colli d'Imola" Barbera	70	7700	"Colli d'Imola" Cabernet Sauvignon	70	7700
	Rese uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)														
"Colli d'Imola" bianco	70	10500														
"Colli d'Imola" rosso	70	7700														
"Colli d'Imola" Barbera	70	7700														
"Colli d'Imola" Cabernet Sauvignon	70	7700														

<p>Il vino "COLLI D'IMOLA", senza alcuna specificazione, prodotto da vitigni a bacca rossa e qualificato "novello", deve essere ottenuto con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.</p> <p>I vini di cui all'art. 2 possono essere elaborati, secondo le pratiche tradizionali, anche in recipienti di legno. In tal caso i vini possono presentare un leggero sapore di legno.</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="807 125 1177 192">"Colli d'Imola" Chardonnay</td> <td data-bbox="1184 125 1225 192">70</td> <td data-bbox="1391 125 1436 192">500</td> </tr> <tr> <td data-bbox="807 210 1177 277">"Colli d'Imola" Sangiovese</td> <td data-bbox="1184 210 1225 277">70</td> <td data-bbox="1375 210 1436 277">7700</td> </tr> <tr> <td data-bbox="807 295 1177 362">"Colli d'Imola" Sangiovese Riserva</td> <td data-bbox="1184 295 1225 362">70</td> <td data-bbox="1375 295 1436 362">5600</td> </tr> <tr> <td data-bbox="807 380 1177 448">"Colli d'Imola" Trebiano</td> <td data-bbox="1184 380 1225 448">70</td> <td data-bbox="1359 380 1436 448">10500</td> </tr> </table> <p>Qualora la resa uva/vino superi detti limiti, ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata "Colli d'Imola"; se la resa uva/vino supera il 75% decade il diritto alla DOC per l'intera partita.</p> <p>4. I vini "Colli d'Imola" Bianco, Trebbiano, Chardonnay e Barbera, possono essere elaborati e commercializzati come vino "frizzante", la cui anidride carbonica sia ottenuta esclusivamente da rifermentazione naturale in recipiente chiuso.</p> <p>5. E' consentito elaborare nella tipologia "Novello" i vini rossi della denominazione di origine controllata "Colli d'Imola" senz'altra specificazione.</p> <p>6. Il vino "Colli d'Imola" qualificato "Novello" deve essere ottenuto con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.</p>	"Colli d'Imola" Chardonnay	70	500	"Colli d'Imola" Sangiovese	70	7700	"Colli d'Imola" Sangiovese Riserva	70	5600	"Colli d'Imola" Trebiano	70	10500
"Colli d'Imola" Chardonnay	70	500											
"Colli d'Imola" Sangiovese	70	7700											
"Colli d'Imola" Sangiovese Riserva	70	5600											
"Colli d'Imola" Trebiano	70	10500											
<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p> <p>I vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA", all'atto dell'immissione al consumo devono presentare aspetto limpido e rispondere alle seguenti caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche:</p> <p>COLLI D'IMOLA BIANCO colore: giallo paglierino; odore: vinoso, leggermente fruttato; sapore: secco, abboccato, amabile, dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 5 g/l. estratto non riduttore minimo: 16 g/l.</p> <p>COLLI D'IMOLA BIANCO "FRIZZANTE" colore: giallo paglierino; odore: vinoso, leggermente fruttato; sapore: secco, abboccato, amabile, dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 5 g/l. estratto non riduttore minimo: 16 g/l.</p> <p>COLLI D'IMOLA BIANCO "SUPERIORE" colore: giallo, paglierino; odore: vinoso, leggermente fruttato; sapore: di giusto corpo, asciutto, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 4,5 g/l; zuccheri riduttori massimo: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p>	<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p> <p>I vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA", all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>COLLI D'IMOLA BIANCO (ANCHE FRIZZANTE): spuma: fine e persistente colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fine, delicato; sapore: secco o abboccato, anche frizzante; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p>COLLI D'IMOLA BIANCO SUPERIORE: colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fine, delicato; sapore: secco; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p>COLLI D'IMOLA ROSSO: colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento; odore: vinoso, intenso; sapore: secco o abboccato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.</p> <p>COLLI D'IMOLA ROSSO SUPERIORE:</p>												

COLLI D'IMOLA ROSSO

colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;
odore: vinoso, intenso;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA ROSSO "RISERVA"

colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;
odore: vinoso, intenso;
sapore: secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
zuccheri riduttori massimo: 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA ROSSO NOVELLO:

colore: rosso, rubino;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: asciutto, rotondo, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
zuccheri riduttori massimo: 10 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

COLLI D'IMOLA SANGIOVESE:

colore: rosso rubino talora con orli violacei;
odore: vinoso, con profumo delicato;
sapore: di gusto pieno, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
zuccheri riduttori massimo: 4 g/l; 5
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA SANGIOVESE RISERVA:

colore: rosso rubino talora con orli violacei;
odore: vinoso, con profumo delicato;
sapore: di gusto pieno, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
zuccheri riduttori massimo: 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA CABERNET SAUVIGNON:

colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;
odore: vinoso, con caratteristiche varietali;
sapore: pieno, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
zuccheri riduttori massimo: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA CABERNET SAUVIGNON RISERVA:

colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con

colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;
odore: vinoso, intenso;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

COLLI D'IMOLA ROSSO RISERVA (ANCHE SUPERIORE):

colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;
odore: vinoso, intenso;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13%vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28 g/l.

COLLI D'IMOLA NOVELLO:

colore: rosso rubino;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: armonico, intenso, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%vol;
zuccheri riduttori massimo: 10 grammi/litro;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA SANGIOVESE:

colore: rosso rubino talora con orli violacei;
odore: vinoso, con profumo delicato;
sapore: secco, di gusto pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

COLLI D'IMOLA SANGIOVESE SUPERIORE:

colore: rosso rubino talora con orli violacei;
odore: vinoso, con profumo delicato;
sapore: secco, di gusto pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

COLLI D'IMOLA SANGIOVESE RISERVA (ANCHE SUPERIORE)

colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;
odore: vinoso, con profumo delicato;
sapore: secco, di gusto pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13%vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28 g/l.

COLLI D'IMOLA CABERNET SAUVIGNON:

colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;
odore: vinoso, con caratteristiche varietali;
sapore: secco, di gusto pieno, armonico;

l'invecchiamento;
odore: vinoso, con caratteristiche varietali;
sapore: pieno, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
zuccheri riduttori massimo: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA BARBERA:

colore: rosso carico tendente al violaceo;
odore: vinoso, con caratteristiche varietali;
sapore: pieno asciutto, abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

COLLI D'IMOLA BARBERA FRIZZANTE:

colore: rosso carico tendente al violaceo;
odore: vinoso, con caratteristiche varietali;
sapore: pieno asciutto, abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

COLLI D'IMOLA TREBBIANO:

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: asciutto, abboccato, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidità totale minima: 5 g/l;

6

estratto non riduttore netto minimo: 16 g/l.

COLLI D'IMOLA TREBBIANO FRIZZANTE:

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: asciutto, abboccato, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

COLLI D'IMOLA PIGNOLETTO:

colore: paglierino chiaro, a volte con riflessi verdognoli;
odore: vinoso, delicato, varietale;
sapore: asciutto, abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

COLLI D'IMOLA PIGNOLETTO FRIZZANTE:

colore: paglierino chiaro, a volte con riflessi verdognoli;
odore: vinoso, delicato, varietale;
sapore: asciutto, abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

COLLI D'IMOLA CABERNET SAUVIGNON SUPERIORE:

colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;
odore: vinoso, con caratteristiche varietali;
sapore: secco, di gusto pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

COLLI D'IMOLA CABERNET SAUVIGNON RISERVA (ANCHE SUPERIORE):

colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;
odore: vinoso, con caratteristiche varietali;
sapore: secco, di gusto pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13%vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28 g/l.

COLLI D'IMOLA BARBERA (ANCHE FRIZZANTE O VIVACE):

spuma: fine e persistente
colore: rosso carico tendente al violaceo;
odore: vinoso, con caratteristiche varietali;
sapore: secco o abboccato, vivace o frizzante nel tipo specifico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA BARBERA SUPERIORE:

colore: rosso carico tendente al violaceo;
odore: vinoso, con caratteristiche varietali;
sapore: secco, di gusto pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA TREBBIANO (ANCHE FRIZZANTE E VIVACE):

spuma: fine e persistente
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: secco o abboccato, sapido, armonico, vivace o frizzante nel tipo specifico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

COLLI D'IMOLA TREBBIANO SUPERIORE

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: secco, abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%vol;

<p>COLLI D'IMOLA CHARDONNAY: colore paglierino più o meno carico; odore: vinoso, delicato, varietale; sapore: asciutto, abboccato, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.</p> <p>COLLI D'IMOLA CHARDONNAY FRIZZANTE: colore paglierino più o meno carico; odore: vinoso, delicato, varietale; sapore: asciutto, abboccato, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.</p>	<p>acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p>COLLI D'IMOLA CHARDONNAY (ANCHE FRIZZANTE E VIVACE) : spuma: fine e persistente colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: vinoso, delicato, varietale; sapore: secco o abboccato,armonico, vivace o frizzante nel tipo specifico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p> <p>COLLI D'IMOLA CHARDONNAY SUPERIORE: colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: vinoso, delicato, varietale; sapore: secco o abboccato, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0%vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p>
<p>Articolo 7 Etichettatura, designazione e presentazione Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare.</p> <p>Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA" di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, 7 sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.</p> <p>Nel suddetto caso, la produzione massima di uva ad ettaro dovrà essere inferiore del 20% rispetto ai valori indicati all'art. 4, riferiti ad ogni singola denominazione.</p> <p>Nella designazione dei vini di cui all'art. 2 , consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>In sede di designazione dei vini di cui all'art. 2 la denominazione "COLLI D'IMOLA" immediatamente seguita dalla dicitura "Denominazione di origine controllata", deve precedere immediatamente in etichetta la specificazione relativa al vitigno, che a sua volta deve precedere quelle relative alle tipologie.</p> <p>La specificazione del vitigno e delle relative tipologie, devono essere altresì riportate in etichetta in caratteri di dimensioni inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione "COLLI D'IMOLA" e con lo</p>	<p>Articolo 7 Etichettatura, designazione e presentazione 1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli d'Imola" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare.</p> <p>E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.</p> <p>Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "podere", "cascina" ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.</p> <p>2. E' vietato l'uso di indicazioni geografiche, finché non opportunamente previste in lista positiva facente parte integrante del disciplinare di produzione, che facciano riferimento a frazioni, comuni o località comprese nella zona di cui al precedente art. 3, salvi restando i toponimi inclusi nei nomi delle aziende agricole produttrici e quelli di vigna.</p> <p>3. Alle condizioni previste dal presente disciplinare, la menzione vigna seguita dal toponimo senza alcuna interposizione di altri termini, può essere utilizzata soltanto ai sensi dell'articolo 6, comma 3, della legge 61/2010</p> <p>4. Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata "Colli d'Imola", l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.</p> <p>5. I vini rossi aventi le caratteristiche per essere qualificati "superiore" o "superiore vigna", possono portare come specificazione aggiuntiva la menzione "riserva", qualora siano stati invecchiati, per almeno ventiquattro mesi a decorrere dal 1° novembre dell'annata di vendemmia, in contenitori di legno o altro materiale ed a condizione che l'idoneità chimico-fisica ed organolettica venga valutata non</p>

<p>stesso colore.</p> <p>Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA" senza alcuna specificazione, il riferimento alle varietà di vite che li compongono, consentito solo su etichette complementari e comunque con caratteri di dimensioni non superiori alla metà di quelli utilizzati per l'indicazione della denominazione di origine.</p> <p>Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA", obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve sui contenitori di capacità nominale pari o inferiore a litri cinque.</p>	<p>prima di sedici mesi di invecchiamento.</p> <p>6. In etichetta l'indicazione di vino frizzante non può essere accompagnata da altre menzioni quali "superiore", "vigna" o "riserva".</p>
<p>Articolo 8 Confezionamento</p> <p>Nel confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA", è vietato l'utilizzo del tappo a corona ed a vite nei contenitori di capacità nominale superiore a 0,375 litri.</p> <p>Per le versioni frizzanti, è consentito l'utilizzo del tappo a fungo di sughero, ancorato con gabbietta, tradizionalmente utilizzato nella zona di produzione.</p> <p>È consentito l'uso di contenitori in ceramica, tradizionalmente utilizzati nella zona.</p>	<p>Articolo 8 Confezionamento</p> <p>1. Nel confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata "Colli d'Imola", è vietato l'utilizzo del tappo a corona.</p> <p>2. Per le versioni frizzante è consentito l'utilizzo del tappo a fungo, ancorato con gabbietta, tradizionalmente utilizzato nella zona di produzione.</p> <p>3. È consentito l'uso di contenitori in ceramica, tradizionalmente utilizzati nella zona.</p>
<p>Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico A) Informazioni sulla zona geografica 1) Fattori naturali rilevanti per il legame</p> <p>Studi di zonazione viticola hanno permesso di definire in modo piuttosto preciso che terre su cui si sviluppa la viticoltura dei Colli d'Imola. A partire dalla via Emilia si incontrano dapprima le "terre decarbonatate della pianura pedemontana", suoli pianeggianti che si sono formati in sedimenti fluviali a tessitura media. Sono molto profondi, a tessitura media, con buona disponibilità di ossigeno, elevata capacità di acqua disponibile e buona fertilità naturale; da scarsamente a moderatamente calcarei nell'orizzonte lavorato e con contenuti in calcare decisamente più elevati negli orizzonti profondi. A seguire le "terre scarsamente calcaree del margine appenninico", costituite da suoli dolcemente ondulati (pendenza 3-12%) o ondulati (pendenza 10-20% nelle parti basse, fino a 20-35% nelle parti più incise), che si sono formati in sedimenti argilloso-limosi depositi dai fiumi centinaia di migliaia di anni fa. Sono molto profondi, a tessitura moderatamente fine o fine, moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei negli orizzonti profondi. Possono essere soggetti a ristagno idrico.</p> <p>Le "terre limose dei terrazzi antichi" sono estese paleosuperfici, pianeggianti o dolcemente inclinate, formate da sedimenti fluviali a varia tessitura, con una componente superficiale talvolta di origine eolica.</p> <p>Sono terreni molto profondi, a tessitura fine o media su fine, non calcarei, strutturalmente poco stabili e soggetti a ristagno idrico. Per conservare o migliorare la fertilità fisico-idrologica richiedono buoni apporti di sostanza organica.</p>	<p>Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico A) Informazioni sulla zona geografica 1) Fattori naturali rilevanti per il legame</p> <p>Studi di zonazione viticola hanno permesso di definire in modo piuttosto preciso che terre su cui si sviluppa la viticoltura dei Colli d'Imola. A partire dalla via Emilia si incontrano dapprima le "terre decarbonatate della pianura pedemontana", suoli pianeggianti che si sono formati in sedimenti fluviali a tessitura media. Sono molto profondi, a tessitura media, con buona disponibilità di ossigeno, elevata capacità di acqua disponibile e buona fertilità naturale; da scarsamente a moderatamente calcarei nell'orizzonte lavorato e con contenuti in calcare decisamente più elevati negli orizzonti profondi. A seguire le "terre scarsamente calcaree del margine appenninico", costituite da suoli dolcemente ondulati (pendenza 3-12%) o ondulati (pendenza 10-20% nelle parti basse, fino a 20-35% nelle parti più incise), che si sono formati in sedimenti argilloso-limosi depositi dai fiumi centinaia di migliaia di anni fa. Sono molto profondi, a tessitura moderatamente fine o fine, moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei negli orizzonti profondi. Possono essere soggetti a ristagno idrico.</p> <p>Le "terre limose dei terrazzi antichi" sono estese paleosuperfici, pianeggianti o dolcemente inclinate, formate da sedimenti fluviali a varia tessitura, con una componente superficiale talvolta di origine eolica.</p> <p>Sono terreni molto profondi, a tessitura fine o media su fine, non calcarei, strutturalmente poco stabili e soggetti a ristagno idrico. Per conservare o migliorare la fertilità fisico-idrologica richiedono buoni apporti di sostanza organica.</p>

Proseguendo verso i calanchi, tipicamente a quote comprese tra 130 e 380 m slm, si trovano le “terre calcaree del basso Appennino, localmente associate a calanchi”, che si caratterizzano per l’alternarsi di versanti brevi e rettilinei e di versanti lunghi moderatamente ripidi (pendenza dal 7 al 35%). Questi suoli si sono formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose di età pliocenica, e si presentano con profondità variabile da moderata a molto profonda, a tessitura media, da scarsamente a fortemente calcarei. Talora sono presenti orizzonti con accumulo di carbonati di calcio e possono presentare il substrato di roccia tenera (peliti) entro i 100 cm di profondità.

Infine si arriva in prossimità della formazione Marnoso-arenacea, che ha dato origine alle “terre calcaree del basso Appennino con versanti a franapoggio e reggipoggio”. Le quote sono tipicamente tra 110 e 430 m slm. Sono suoli moderatamente ripidi, da moderatamente a molto profondi, a tessitura media, calcarei e che possono presentare il substrato roccioso entro i 100 cm di profondità. Qui la viticoltura arriva al suo limite più elevato, ma può dare ottimi risultati su aree sottoposte ad adeguata regimazione delle acque superficiali e su versanti ben sistemati, poiché uno dei problemi più sentiti in queste terre è l’erosione.

Per quanto riguarda il clima, partendo dalla via Emilia con sommatorie termiche intorno ai 2000-2200 gradi giorno (indice di Winkler), si arriva intorno al 1500-1600 gradi giorno delle aree più alte della viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La viticoltura sui colli imolesi è attestata sin da epoca medioevale, e nel 1300 si parla espressamente di Albana quale varietà di pregio per il territorio, nonché di altre uve bianche arrivate fino ai giorni nostri, come Trebbiano, Maligia, Garganega e Verdea. Tra le uve nere, invece, sono ricordati nomi (Grilla,

Ziziga o Rubiola, Maiolo) di cui ad oggi si è persa memoria, ad eccezione della Lambrusca. Nel Settecento, con le bonifiche idrauliche della pianura e l’avvento della mezzadria, si diffonde e si afferma la piantata, sebbene in collina permanga anche la coltura specializzata in vigna, con netta preferenza per i vitigni bianchi (Albana, Malvasia, Moscatelli, ecc.), che dava adito ad una certa esportazione. In questo periodo i vini di Imola si creano una buona reputazione, tanto che un documento del 1824 riferisce che sono fatti a dovere e molto apprezzati. Nell’Ottocento i nobili locali iniziano ad introdurre in coltivazione anche alcuni vitigni stranieri, per lo più francesi (Pinot bianco, Pinot nero, Sauvignon e Cabernet

Sauvignon e Cabernet franc), che si affiancano sia in campo che nelle miscele di vino ai consolidati vitigni locali (Albana, Trebbiano, Sangiovese, Negretto). Nel 1885 viene fondata anche una cantina sperimentale, allo scopo di studiare le varietà coltivate sul territorio (per consigliare nella scelta dei vitigni per i nuovi impianti) e sviluppare le industrie inerenti l’enologia. Si può collocare, quindi, in questo periodo la nascita di una viticoltura dei colli di Imola finalizzata a produzioni qualitative, sempre più aderenti alle richieste del mercato. Le alterne vicende della

Proseguendo verso i calanchi, tipicamente a quote comprese tra 130 e 380 m slm, si trovano le “terre calcaree del basso Appennino, localmente associate a calanchi”, che si caratterizzano per l’alternarsi di versanti brevi e rettilinei e di versanti lunghi moderatamente ripidi (pendenza dal 7 al 35%). Questi suoli si sono formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose di età pliocenica, e si presentano con profondità variabile da moderata a molto profonda, a tessitura media, da scarsamente a fortemente calcarei. Talora sono presenti orizzonti con accumulo di carbonati di calcio e possono presentare il substrato di roccia tenera (peliti) entro i 100 cm di profondità.

Infine si arriva in prossimità della formazione Marnoso-arenacea, che ha dato origine alle “terre calcaree del basso Appennino con versanti a franapoggio e reggipoggio”. Le quote sono tipicamente tra 110 e 430 m slm. Sono suoli moderatamente ripidi, da moderatamente a molto profondi, a tessitura media, calcarei e che possono presentare il substrato roccioso entro i 100 cm di profondità. Qui la viticoltura arriva al suo limite più elevato, ma può dare ottimi risultati su aree sottoposte ad adeguata regimazione delle acque superficiali e su versanti ben sistemati, poiché uno dei problemi più sentiti in queste terre è l’erosione.

Per quanto riguarda il clima, partendo dalla via Emilia con sommatorie termiche intorno ai 2000-2200 gradi giorno (indice di Winkler), si arriva intorno al 1500-1600 gradi giorno delle aree più alte della viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La viticoltura sui colli imolesi è attestata sin da epoca medioevale, e nel 1300 si parla espressamente di Albana quale varietà di pregio per il territorio, nonché di altre uve bianche arrivate fino ai giorni nostri, come Trebbiano, Maligia, Garganega e Verdea. Tra le uve nere, invece, sono ricordati nomi (Grilla,

Ziziga o Rubiola, Maiolo) di cui ad oggi si è persa memoria, ad eccezione della Lambrusca. Nel Settecento, con le bonifiche idrauliche della pianura e l’avvento della mezzadria, si diffonde e si afferma la piantata, sebbene in collina permanga anche la coltura specializzata in vigna, con netta preferenza per i vitigni bianchi (Albana, Malvasia, Moscatelli, ecc.), che dava adito ad una certa esportazione. In questo periodo i vini di Imola si creano una buona reputazione, tanto che un documento del 1824 riferisce che sono fatti a dovere e molto apprezzati. Nell’Ottocento i nobili locali iniziano ad introdurre in coltivazione anche alcuni vitigni stranieri, per lo più francesi (Pinot bianco, Pinot nero, Sauvignon e Cabernet

Sauvignon e Cabernet franc), che si affiancano sia in campo che nelle miscele di vino ai consolidati vitigni locali (Albana, Trebbiano, Sangiovese, Negretto). Nel 1885 viene fondata anche una cantina sperimentale, allo scopo di studiare le varietà coltivate sul territorio (per consigliare nella scelta dei vitigni per i nuovi impianti) e sviluppare le industrie inerenti l’enologia. Si può collocare, quindi, in questo periodo la nascita di una viticoltura dei colli di Imola finalizzata a produzioni qualitative, sempre più aderenti alle richieste del mercato. Le alterne vicende della

fillossera e dei due conflitti mondiali determinano pesanti ripercussioni sulla viticoltura e sull'agricoltura di collina in generale, ma i produttori rimasti proseguono la loro attività, sempre con un occhio di riguardo alla qualità. A partire dalla seconda metà degli anni '90 del Novecento la viticoltura di collina viene ristrutturata e iniziano a farsi strada nuove tecniche e tecnologie enologiche in grado di valorizzare ulteriormente una materia prima già particolarmente curata in vigna.

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

Grazie alla scelta varietale e alla collocazione dei vitigni negli ambienti più congeniali, nell'areale della DOC "Colli d'Imola" è possibile ottenere una gamma di prodotti ampia e qualitativamente rispondente alle diverse esigenze dei consumatori.

Nei fondo valle e nei terreni più freschi, infatti, si possono ottenere vini bianchi leggeri, magari frizzanti, che puntano sostanzialmente sulla freschezza dei sentori floreali e di frutta gialla poco matura (mela verde, ad esempio). Nei terreni più ricchi d'argilla e calcare, esposti a Nord/Nord-Est, ci si può spingere verso vini bianchi più strutturati che si prestano anche per l'affinamento in legno, ottenendo bouquet complessi e accattivanti. Certi ambienti e la paziente opera dell'uomo si prestano anche per la vendemmia tardiva di uve come l'Albana in grado di trasformarsi in vini del tutto particolari.

Tra i vini rossi si possono trovare prodotti piuttosto strutturati, ricchi di sentori fruttati ben maturi e persino con note speziate, specie nel Cabernet Sauvignon. Non mancano però anche prodotti meno strutturati che puntano soprattutto sulla freschezza degli aromi fruttati.

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

B).

Le migliori espressioni enologiche del territorio imolese nascono proprio dalla interazione tra ambiente e azione dell'uomo. Lo spirito di innovazione ha introdotto da tempo varietà differenti da quelle tradizionalmente in uso, ampliando la base ampelografica locale e di conseguenza la gamma dei vini proposti sul mercato. Inoltre si è cercato di indirizzare la ristrutturazione dei vigneti favorendo la messa a dimora dei vitigni negli ambienti più congeniali alla loro migliore espressione culturale.

Le "terre decarbonatate della pianura pedemontana", in generale, tendono ad assecondare la naturale vigoria delle piante, pertanto sono quelle aree in cui vengono collocati i vitigni meno vigorosi (Riesling italo, Trebbiano romagnolo) o comunque innestati su portinnesti che non ne favoriscono la vigoria. Con adeguati interventi agronomici, comunque, si riesce a controllare la produzione e si raggiungono buoni livelli qualitativi. Si tratta comunque dei suoli meno vocati per vitigni a bacca nera.

Sulle "terre scarsamente calcaree del margine appenninico" la maggior parte dei vitigni può

fillossera e dei due conflitti mondiali determinano pesanti ripercussioni sulla viticoltura e sull'agricoltura di collina in generale, ma i produttori rimasti proseguono la loro attività, sempre con un occhio di riguardo alla qualità. A partire dalla seconda metà degli anni '90 del Novecento la viticoltura di collina viene ristrutturata e iniziano a farsi strada nuove tecniche e tecnologie enologiche in grado di valorizzare ulteriormente una materia prima già particolarmente curata in vigna.

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

Grazie alla scelta varietale e alla collocazione dei vitigni negli ambienti più congeniali, nell'areale della DOC "Colli d'Imola" è possibile ottenere una gamma di prodotti ampia e qualitativamente rispondente alle diverse esigenze dei consumatori.

Nei fondo valle e nei terreni più freschi, infatti, si possono ottenere vini bianchi leggeri, magari frizzanti, che puntano sostanzialmente sulla freschezza dei sentori floreali e di frutta gialla poco matura (mela verde, ad esempio). Nei terreni più ricchi d'argilla e calcare, esposti a Nord/Nord-Est, ci si può spingere verso vini bianchi più strutturati che si prestano anche per l'affinamento in legno, ottenendo bouquet complessi e accattivanti. Certi ambienti e la paziente opera dell'uomo si prestano anche per la vendemmia tardiva di uve come l'Albana in grado di trasformarsi in vini del tutto particolari.

Tra i vini rossi si possono trovare prodotti piuttosto strutturati, ricchi di sentori fruttati ben maturi e persino con note speziate, specie nel Cabernet Sauvignon. Non mancano però anche prodotti meno strutturati che puntano soprattutto sulla freschezza degli aromi fruttati.

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

B).

Le migliori espressioni enologiche del territorio imolese nascono proprio dalla interazione tra ambiente e azione dell'uomo. Lo spirito di innovazione ha introdotto da tempo varietà differenti da quelle tradizionalmente in uso, ampliando la base ampelografica locale e di conseguenza la gamma dei vini proposti sul mercato. Inoltre si è cercato di indirizzare la ristrutturazione dei vigneti favorendo la messa a dimora dei vitigni negli ambienti più congeniali alla loro migliore espressione culturale.

Le "terre decarbonatate della pianura pedemontana", in generale, tendono ad assecondare la naturale vigoria delle piante, pertanto sono quelle aree in cui vengono collocati i vitigni meno vigorosi (Riesling italo, Trebbiano romagnolo) o comunque innestati su portinnesti che non ne favoriscono la vigoria. Con adeguati interventi agronomici, comunque, si riesce a controllare la produzione e si raggiungono buoni livelli qualitativi. Si tratta comunque dei suoli meno vocati per vitigni a bacca nera.

Sulle "terre scarsamente calcaree del margine appenninico" la maggior parte dei vitigni può

<p>esprimere una buona potenzialità produttiva, con soddisfacenti livelli qualitativi, specie nelle situazioni di maggiore pendenza, che assicurano uno sgrondo migliore delle acque.</p> <p>Sulle “terre limose dei terrazzi antichi” alcuni vitigni (ad es. Barbera, Malvasia di Candia aromatica) si esprimono piuttosto bene dal punto di vista qualitativo, anche se occorre intervenire con adeguate pratiche agronomiche (cimatura, sfogliature, diradamenti) per mantenere un adeguato e costante equilibrio vegetoproduttivo ogni anno.</p> <p>Le “terre calcaree del basso Appennino, localmente associate a calanchi”, sono aree con elevata variabilità pedologica, in cui anche il clima inizia ad esercitare una certa influenza, pertanto l’esposizione e le più adeguate soluzioni impiantistiche hanno un peso importante che si affianca all’influenza del suolo nel determinare la qualità delle uve. I vini rossi che derivano dalle uve coltivate in queste aree si presentano piuttosto strutturati, molto colorati e particolarmente ricchi di indicatori qualitativi (sentori fruttati e speziati).</p> <p>Le elevate altitudini delle “terre calcaree del basso Appennino con versanti a franapoggio e reggipoggio” possono comportare ritardi nelle fasi fenologiche principali, quindi alle quote più alte e sui versanti migliori (senza eccesso di irraggiamento luminoso, che causa scottature), le varietà precoci possono essere di soddisfazione: Chardonnay, Pignoletto, ma anche Merlot se non ci sono problemi di siccità, danno ottimi risultati qualitativi.</p>	<p>esprimere una buona potenzialità produttiva, con soddisfacenti livelli qualitativi, specie nelle situazioni di maggiore pendenza, che assicurano uno sgrondo migliore delle acque.</p> <p>Sulle “terre limose dei terrazzi antichi” alcuni vitigni (ad es. Barbera, Malvasia di Candia aromatica) si esprimono piuttosto bene dal punto di vista qualitativo, anche se occorre intervenire con adeguate pratiche agronomiche (cimatura, sfogliature, diradamenti) per mantenere un adeguato e costante equilibrio vegetoproduttivo ogni anno.</p> <p>Le “terre calcaree del basso Appennino, localmente associate a calanchi”, sono aree con elevata variabilità pedologica, in cui anche il clima inizia ad esercitare una certa influenza, pertanto l’esposizione e le più adeguate soluzioni impiantistiche hanno un peso importante che si affianca all’influenza del suolo nel determinare la qualità delle uve. I vini rossi che derivano dalle uve coltivate in queste aree si presentano piuttosto strutturati, molto colorati e particolarmente ricchi di indicatori qualitativi (sentori fruttati e speziati).</p> <p>Le elevate altitudini delle “terre calcaree del basso Appennino con versanti a franapoggio e reggipoggio” possono comportare ritardi nelle fasi fenologiche principali, quindi alle quote più alte e sui versanti migliori (senza eccesso di irraggiamento luminoso, che causa scottature), le varietà precoci possono essere di soddisfazione: Chardonnay, ma anche Merlot se non ci sono problemi di siccità, danno ottimi risultati qualitativi.</p>
<p>Articolo 10</p> <p>Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>VALORITALIA S.r.l.</p> <p>Nome e Indirizzo: VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.</p> <p>Via Piave n. 24 – 00187 ROMA</p> <p>Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039 0445 313080</p> <p>Mail info@valoritalia.it website www.valoritalia.it</p> <p>VALORITALIA S.r.l. 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 (Allegato2) 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 sistematica nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).</p> <p>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 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 3).</p>	<p>Articolo 10</p> <p>Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>VALORITALIA S.r.l.</p> <p>Nome e Indirizzo: VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.</p> <p>Via Piave n. 24 – 00187 ROMA</p> <p>Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039 0445 313080</p> <p>Mail info@valoritalia.it website www.valoritalia.it</p> <p>VALORITALIA S.r.l. 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 (Allegato2) 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 sistematica nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).</p> <p>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 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 3).</p>