

Testo attualmente in vigore	Proposta di modifica
<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI “COLLI DI FAENZA” Approvato con DM 04.08.1997 GU 204 – 02.09.1997 e da ultimo modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p>	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI “COLLI DI FAENZA” Approvato con DM 04.08.1997 GU 204 – 02.09.1997 e da ultimo modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p>
<p>Articolo 1 Denominazione e Tipologie Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 1 Denominazione e Tipologie Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 2 Base ampelografica La denominazione di origine controllata "COLLI DI FAENZA", accompagnata obbligatoriamente da una delle specificazioni di cui appresso, é riservata ai vini ottenuti da uve di vitigni, , idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, provenienti da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: "COLLI DI FAENZA BIANCO". Vitigno Chardonnay dal 40% al 60%; per il complessivo rimanente concorrono i seguenti vitigni, presenti nell’ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Pignoletto, Pinot bianco, Sauvignon bianco e Trebbiano Romagnolo dal 60% al 40%.</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 2 Base ampelografica La denominazione di origine controllata "COLLI DI FAENZA", accompagnata obbligatoriamente da una delle specificazioni di cui appresso, é riservata ai vini ottenuti da uve di vitigni, , idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, provenienti da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: "COLLI DI FAENZA BIANCO". Vitigno Chardonnay dal 40% al 60%; per il complessivo rimanente concorrono i seguenti vitigni, presenti nell’ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Grechetto gentile, Pinot bianco, Sauvignon bianco e Trebbiano Romagnolo dal 60% al 40%.</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 4 Norme per la viticoltura Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 4 Norme per la viticoltura Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo I vini a denominazione di origine controllata “COLLI DI FAENZA” all’atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti</p>	<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo I vini a denominazione di origine controllata “COLLI DI FAENZA” all’atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti</p>

caratteristiche:

“COLLI DI FAENZA” BIANCO

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: intenso, delicato, fruttato;

sapore: asciutto, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale: 11%;

acidità totale minima: 5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

“COLLI DI FAENZA” ROSSO

colore: rosso rubino intenso;

odore: etereo, gradevolmente erbaceo;

sapore: asciutto, di corpo, talvolta leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale: 12%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23 g/l;

“COLLI DI FAENZA” ROSSO Riserva

colore: rosso rubino intenso;

odore: etereo, gradevolmente erbaceo;

sapore: asciutto, di corpo, talvolta leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale: 12%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23 g/l;

“COLLI DI FAENZA” PINOT BIANCO:

colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;

odore: delicato, caratteristico, intenso;

sapore: asciutto, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale: 11%;

acidità totale minima: 5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

“COLLI DI FAENZA” SANGIOVESE:

colore: rosso rubino;

odore: caratteristico, delicato, che ricorda la viola;

sapore: asciutto, armonico, con retrogusto caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale: 12%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l;

“COLLI DI FAENZA” SANGIOVESE

Riserva:

colore: rosso rubino;

odore: caratteristico, delicato, che ricorda la viola;

caratteristiche:

“COLLI DI FAENZA” BIANCO

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: intenso, delicato, fruttato;

sapore: sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale: 11%;

acidità totale minima: 5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo 10 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

“COLLI DI FAENZA” ROSSO

colore: rosso rubino intenso;

odore: etereo, gradevolmente erbaceo;

sapore: di corpo, talvolta leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale: 12%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo 10 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23 g/l;

“COLLI DI FAENZA” ROSSO Riserva

colore: rosso rubino intenso;

odore: etereo, gradevolmente erbaceo;

sapore: di corpo, talvolta leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale: 12%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo 10 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23 g/l;

“COLLI DI FAENZA” PINOT BIANCO:

colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;

odore: delicato, caratteristico, intenso;

sapore: fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale: 11%;

acidità totale minima: 5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo 10 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

“COLLI DI FAENZA” SANGIOVESE:

colore: rosso rubino;

odore: caratteristico, delicato, che ricorda la viola;

sapore: armonico, con retrogusto caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale: 12%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo 10 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l;

“COLLI DI FAENZA” SANGIOVESE

Riserva:

colore: rosso rubino;

odore: caratteristico, delicato, che ricorda la viola;

<p>sapore: asciutto, armonico, con retrogusto caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale: 12%; acidità totale minima: 4,5 g/l; zuccheri riduttori: massimo 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l; “COLLI DI FAENZA” TREBBIANO: colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: vinoso, caratteristico, gradevole; sapore: asciutto, fresco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale: 11,5%; acidità totale minima: 5 g/l; zuccheri riduttori: massimo 4 g/l; estratto secco netto minimo: 16 g/l; Per tutte le tipologie, in cui é stato effettuato l’affinamento in fusti di legno, può notarsi la presenza di sapore di legno. È facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto secco netto.</p>	<p>sapore: armonico, con retrogusto caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale: 12%; acidità totale minima: 4,5 g/l; zuccheri riduttori: massimo 10 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l; “COLLI DI FAENZA” TREBBIANO: colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: vinoso, caratteristico, gradevole; sapore: fresco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale: 11,5%; acidità totale minima: 5 g/l; zuccheri riduttori: massimo 10 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l; Per tutte le tipologie, in cui é stato effettuato l’affinamento in fusti di legno, può notarsi la presenza di sapore di legno. È facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto secco netto.</p>
<p>Articolo 7 Etichettatura designazione e presentazione Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 7 Etichettatura designazione e presentazione Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 8 Legame con l’ambiente geografico Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 8 Legame con l’ambiente geografico Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 9 Riferimenti alla struttura di controllo Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 9 Riferimenti alla struttura di controllo Omissis - Non oggetto di modifica.</p>