

Testo attualmente in vigore	Proposta di modifica
<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 Modificato da ultimo 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 D’IMOLA”</p> <p>Approvato con DM 01.07.1997 G.U. 156 – 07.07.1997 Modificato da ultimo con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</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</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</p> <p>Vitigno Barbera: minimo 85%</p> <p>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</p>

<p>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),</p> <p>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 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>Vitigno Cabernet Sauvignon: minimo 85%</p> <p>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</p> <p>Vitigno Chardonnay: 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>COLLI D'IMOLA SANGIOVESE</p> <p>Vitigno Sangiovese: minimo 85%</p> <p>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 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>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 argillo-limose, in genere calcarei.</p> <p>Per i vigneti già esistenti al momento di entrata in vigore del presente disciplinare, i sesti 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 sesti 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</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 o argillolimose, in genere calcarei.</p> <p>2. Per i vigneti già esistenti al momento di entrata in vigore del presente disciplinare, i sesti 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>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 pergoletta, 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. E' esclusa ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.</p> <p>5. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e il titolo</p>

<p>l'irrigazione di soccorso, per un massimo di due volte, prima dell'invaiaatura.</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>Resa uva</p> <p>Titolo alcolometrico volumico</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>VINI</th> <th>t/Ha</th> <th>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>11,0</td> </tr> <tr> <td>“Colli d’Imola” Sangiovese</td> <td>10</td> <td>11,0</td> </tr> <tr> <td>“Colli d’Imola” Cabernet Sauvignon</td> <td>9</td> <td>11,0</td> </tr> <tr> <td>“Colli d’Imola” Barbera</td> <td>10</td> <td>11,0</td> </tr> <tr> <td>“Colli d’Imola” Trebbiano</td> <td>12</td> <td>10,5</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>(prodotto da uve di vitigno Trebbiano romagnolo)</i></p> <table border="1"> <tbody> <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> <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 sopraindicati.</p> <p>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>	VINI	t/Ha	minimo naturale %vol	“Colli d’Imola” Rosso	10	10,5	“Colli d’Imola” Bianco	12	10,5	“Colli d’Imola” Bianco Sup.	11	11,0	“Colli d’Imola” Sangiovese	10	11,0	“Colli d’Imola” Cabernet Sauvignon	9	11,0	“Colli d’Imola” Barbera	10	11,0	“Colli d’Imola” Trebbiano	12	10,5	“Colli d’Imola” Bianco Pignoletto	11	10,5	“Colli d’Imola” Chardonnay	10	10,5	<p>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>Produzione massima (t)</th> <th colspan="2">Titolo alcolometrico vol. naturale minimo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>“Colli d’Imola” bianco</td> <td>15,0</td> <td>10,50 vol</td> </tr> <tr> <td>“Colli d’Imola” rosso</td> <td>11,0</td> <td>11,00 vol</td> </tr> <tr> <td>“Colli d’Imola” Barbera</td> <td>11,0</td> <td>11,00 vol</td> </tr> <tr> <td>“Colli d’Imola” Cabernet Sauvignon</td> <td>11,0</td> <td>1,00 vol</td> </tr> <tr> <td>“Colli d’Imola” Chardonnay</td> <td>15,0</td> <td>10,50 vol</td> </tr> <tr> <td>“Colli d’Imola” Sangiovese</td> <td>11,0</td> <td>11,00 vol</td> </tr> <tr> <td>“Colli d’Imola” Sangiovese Riserva</td> <td>8,0</td> <td>13,00 vol</td> </tr> <tr> <td>“Colli d’Imola” Trebbiano</td> <td>15,0</td> <td>10,50 vol</td> </tr> </tbody> </table> <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 “Superiore con menzione vigna”, la resa è ridotta a Kg 2,5 per ceppo 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>6. 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>	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo		“Colli d’Imola” bianco	15,0	10,50 vol	“Colli d’Imola” rosso	11,0	11,00 vol	“Colli d’Imola” Barbera	11,0	11,00 vol	“Colli d’Imola” Cabernet Sauvignon	11,0	1,00 vol	“Colli d’Imola” Chardonnay	15,0	10,50 vol	“Colli d’Imola” Sangiovese	11,0	11,00 vol	“Colli d’Imola” Sangiovese Riserva	8,0	13,00 vol	“Colli d’Imola” Trebbiano	15,0	10,50 vol
VINI	t/Ha	minimo naturale %vol																																																								
“Colli d’Imola” Rosso	10	10,5																																																								
“Colli d’Imola” Bianco	12	10,5																																																								
“Colli d’Imola” Bianco Sup.	11	11,0																																																								
“Colli d’Imola” Sangiovese	10	11,0																																																								
“Colli d’Imola” Cabernet Sauvignon	9	11,0																																																								
“Colli d’Imola” Barbera	10	11,0																																																								
“Colli d’Imola” Trebbiano	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	15,0	10,50 vol																																																								
“Colli d’Imola” rosso	11,0	11,00 vol																																																								
“Colli d’Imola” Barbera	11,0	11,00 vol																																																								
“Colli d’Imola” Cabernet Sauvignon	11,0	1,00 vol																																																								
“Colli d’Imola” Chardonnay	15,0	10,50 vol																																																								
“Colli d’Imola” Sangiovese	11,0	11,00 vol																																																								
“Colli d’Imola” Sangiovese Riserva	8,0	13,00 vol																																																								
“Colli d’Imola” Trebbiano	15,0	10,50 vol																																																								
<p>Articolo 5</p> <p>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</p>	<p>Articolo 5</p> <p>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</p>																																																									

<p>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>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>	<p>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, possono essere effettuate entro il territorio amministrativo della Regione Emilia Romagna.</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="778 963 1423 1388"> <thead> <tr> <th>Rese uva/vino (%)</th> <th colspan="2">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> <tr> <td>"Colli d'Imola" Chardonnay</td> <td>70</td> <td>10500</td> </tr> <tr> <td>"Colli d'Imola" Sangiovese</td> <td>70</td> <td>7700</td> </tr> <tr> <td>"Colli d'Imola" Sangiovese Riserva</td> <td>70</td> <td>5600</td> </tr> <tr> <td>"Colli d'Imola" Trebbiano</td> <td>70</td> <td>10500</td> </tr> </tbody> </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>	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	"Colli d'Imola" Chardonnay	70	10500	"Colli d'Imola" Sangiovese	70	7700	"Colli d'Imola" Sangiovese Riserva	70	5600	"Colli d'Imola" Trebbiano	70	10500
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																										
"Colli d'Imola" Chardonnay	70	10500																										
"Colli d'Imola" Sangiovese	70	7700																										
"Colli d'Imola" Sangiovese Riserva	70	5600																										
"Colli d'Imola" Trebbiano	70	10500																										
<p>Articolo 6</p>	<p>Articolo 6</p>																											

Caratteristiche al consumo

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:

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.

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.

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.

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;

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA", all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

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.

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.

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.

COLLI D'IMOLA ROSSO SUPERIORE:

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

<p>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.</p> <p>COLLI D'IMOLA ROSSO NOVELLO:</p> <p>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.</p> <p>COLLI D'IMOLA SANGIOVESE:</p> <p>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.</p> <p>COLLI D'IMOLA SANGIOVESE RISERVA:</p> <p>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.</p> <p>COLLI D'IMOLA CABERNET SAUVIGNON:</p> <p>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%;</p>	<p>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.</p> <p>COLLI D'IMOLA NOVELLO:</p> <p>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.</p> <p>COLLI D'IMOLA SANGIOVESE:</p> <p>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.</p> <p>COLLI D'IMOLA SANGIOVESE SUPERIORE:</p> <p>colore: rosso rubino talora con orli violacei; odore: vinoso, con profumo delicato; sapore: secco, di gusto pieno, armonico; titolo alcolimetro volumico totale minimo: 12,5%vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 24 g/l.</p> <p>COLLI D'IMOLA SANGIOVESE RISERVA (ANCHE SUPERIORE)</p> <p>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.</p> <p>COLLI D'IMOLA CABERNET SAUVIGNON:</p> <p>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%vol;</p>
--	--

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 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:

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;

<p>11%; acidità totale minima: 5 g/l; 6 estratto non riduttore netto minimo: 16 g/l.</p> <p>COLLI D'IMOLA TREBBIANO FRIZZANTE:</p> <p>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.</p> <p>COLLI D'IMOLA PIGNOLETTO:</p> <p>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.</p> <p>COLLI D'IMOLA PIGNOLETTO FRIZZANTE:</p> <p>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.</p> <p>COLLI D'IMOLA CHARDONNAY:</p> <p>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:</p> <p>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>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.</p> <p>COLLI D'IMOLA TREBBIANO SUPERIORE</p> <p>colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: vinoso, gradevole; sapore: secco,abboccato,armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p>COLLI D'IMOLA CHARDONNAY (ANCHE FRIZZANTE E VIVACE) :</p> <p>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:</p> <p>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</p>	<p>Articolo 7</p>

<p>Etichettatura, designazione e presentazione</p> <p>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 figuri 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 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>Etichettatura, designazione e presentazione</p> <p>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 simili, 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 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</p> <p>Confezionamento</p>	<p>Articolo 8</p> <p>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. Per le versioni frizzanti, è consentito l’utilizzo del tappo a fungo di sughero, ancorato con gabbietta, tradizionalmente utilizzato nella zona di produzione. È consentito l’uso di contenitori in ceramica, tradizionalmente utilizzati nella zona.</p>	<p>1. Nel confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata "Colli d'Imola", è vietato l'utilizzo del tappo a corona. 2. Per le versioni frizzante è consentito l'utilizzo del tappo a fungo, ancorato con gabbietta, tradizionalmente utilizzato nella zona di produzione. 3. E' consentito l'uso di contenitori in ceramica, tradizionalmente utilizzati nella zona.</p>
<p>Articolo 9</p> <p>Legame con l’ambiente geografico</p> <p>A) Informazioni sulla zona geografica</p> <p>1) Fattori naturali rilevanti per il legame ...omissis...Non oggetto di modifica...</p> <p>2) Fattori umani rilevanti per il legame ...omissis...Non oggetto di modifica...</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico ...omissis...Non oggetto di modifica...</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B). ...omissis...Non oggetto di modifica...</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>Articolo 9</p> <p>Legame con l’ambiente geografico</p> <p>A) Informazioni sulla zona geografica</p> <p>1) Fattori naturali rilevanti per il legame ...omissis...Non oggetto di modifica...</p> <p>2) Fattori umani rilevanti per il legame ...omissis...Non oggetto di modifica...</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico ...omissis...Non oggetto di modifica...</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B). ...omissis...Non oggetto di modifica...</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>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 10</p> <p>Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>VALORITALIA S.r.l.</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>