

**D.P.R. 24 maggio 1968.****Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini “Collio Goriziano” o “Collio”.<sup>(1-2)</sup>**

Art. 1. - La denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio» è riservata ai vini bianchi e rossi rispondenti ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2. - 1. La denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio», con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Chardonnay;  
Malvasia (da malvasia istriana);  
Müller Thurgau;  
Picolit;  
Pinot bianco;  
Pinot grigio;  
Ribolla o Ribolla Gialla;  
Riesling (da Riesling renano);  
Riesling italico;  
Sauvignon;  
Tocai friulano;  
Traminer aromatico;  
Cabernet franc;  
Cabernet sauvignon;  
Merlot;  
Pinot nero,

è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vigneti costituiti esclusivamente dai corrispondenti vitigni.

2. La specificazione «Cabernet» è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti, congiuntamente, dai vitigni «Cabernet franc» e «Cabernet sauvignon».

3. La denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio», con la specificazione bianco o rosso, è riservato ai vini bianchi o rossi, ottenuti da uve, mosti e vini provenienti dai vigneti composti da una o più varietà del corrispondente colore tra i vitigni di cui al primo comma, fatta eccezione per i vitigni aromatici Müller Thurgau e Traminer aromatico i quali non possono superare il 20% del totale.

Art. 3. - Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio» devono essere prodotte nelle zone appresso indicate:

... *omissis*.

Art. 4. - 1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio» devono essere quelle tradizionali della zona di produzione, di giacitura collinare e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivanti le specifiche caratteristiche di qualità.

**(1) D.M. 26 novembre 1975.**

Art. un. - L'incarico sulla vigilanza di cui all'art. 21 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930, è affidato, per i vini a denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio», riconosciuti con D.P.R. 24 maggio 1968, citato in premessa, al Consorzio per la tutela della denominazione di origine controllata dei vini del Collio, limitatamente ai suoi associati.

(2) Disciplinare sost. dall'art. 1 del D.D. 25 marzo 1998.

2. Sono, comunque, da escludere i vigneti di fondo valle e quelli di pianura. Tale esclusione non riguarda, tuttavia, i vigneti ubicati su terreni pianeggianti derivanti da opere di sistemazione collinare ed i vigneti ubicati nella prima zona di produzione di cui all'art. 3 su terreni di giacitura pedecollinare situati al di sopra della quota di 85 m s.l.m.

3. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. I vigneti posti a dimora successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare, dovranno avere una densità minima di 3.500 ceppi ad ettaro.

4. La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini di cui al precedente art. 2 non deve essere superiore a tonnellate 4 per ettaro di superficie vitata in coltura specializzata per il «Picolit» ed a tonnellate 11 per ettaro di superficie vitata per i restanti vitigni.

5. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio» 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.

6. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà in alcun caso essere superiore al 60% per il Picolit ed al 70% per tutti gli altri vini. Per rese fino ad un massimo del 65% per il «Picolit» e del 75% per gli altri vini, avrà diritto alla denominazione di cui all'art. 1, rispettivamente, il 60% ed il 70%, mentre il rimanente 5% dovrà essere classificato come «vino da tavola». Il superamento di detti limiti massimi comporta la decadenza dal diritto alla denominazione per l'intera partita.

7. È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia ammessa l'irrigazione come mezzo di soccorso, per un massimo di due volte prima dell'invaiaura.

**Art. 5.** - 1. Le operazioni di vinificazione e di eventuale invecchiamento obbligatorio previsto per le tipologie «riserva» debbono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni, anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata.

3. È inoltre facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, consentire, su apposita domanda delle ditte interessate, che le suddette operazioni di vinificazione, oltre che nella zona di produzione di cui all'art. 3, possano effettuarsi anche nei comuni limitrofi alla stessa, nonché in stabilimenti di trasformazione situati all'interno del territorio regionale a condizione che le ditte medesime:

dimostrino di avere i terreni vitati iscritti all'albo dei vigneti della zona di produzione della denominazione di origine controllata in questione;

presentino richiesta motivata e corredata dal parere degli organi tecnici della regione autonoma Friuli-Venezia Giulia sulla rispondenza tecnica degli impianti di vinificazione e sulla reale possibilità delle aziende di vinificare le proprie uve iscritte all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio».

4. Le uve destinate alla vinificazione dovranno assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale del 10% per tutti i vini eccetto che per il Picolit per il quale detto limite viene fissato al 13%.

5. È ammessa la colmatura con un massimo del 5% di altri vini dello stesso colore aventi diritto alla denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio».

6. Il periodo di invecchiamento previsto per le tipologie dei vini «riserva» di cui al successivo art. 7 decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Art. 6. - I vini di cui all'art. 2 del presente disciplinare all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

1) «*Collio Goriziano*» o «*Collio*» *tipologia bianco*: colore: paglierino, più o meno intenso; odore: delicato, leggermente aromatico; sapore: asciutto, vivace, fresco e armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.; estratto secco netto minimo: 15 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

2) «*Collio Goriziano*» o «*Collio*» *Chardonnay*: colore: paglierino; odore: delicato, caratteristico; sapore: asciutto, pieno armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 15 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

3) «*Collio Goriziano*» o «*Collio*» *Malvasia*: colore: paglierino; odore: gradevole, caratteristico; sapore: asciutto, rotondo, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 15 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

4) «*Collio Goriziano*» o «*Collio*» *Müller Thurgau*: colore: paglierino; odore: intenso, caratteristico, gradevole; sapore: asciutto, armonico, pieno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 15 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

5) «*Collio Goriziano*» o «*Collio*» *Picolit*: colore: paglierino, più o meno intenso; odore: delicato, fine, gradevole; sapore: amabile o dolce, caldo, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% vol.; estratto secco netto minimo: 18 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

6) «*Collio Goriziano*» o «*Collio*» *Pinot bianco*: colore: paglierino più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: asciutto, pieno, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 15 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

7) «*Collio Goriziano*» o «*Collio*» *Pinot grigio*: colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico; sapore: asciutto, pieno, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 15 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

8) «*Collio Goriziano*» o «*Collio*» *Ribolla o Ribolla gialla*: colore: paglierino; odore: caratteristico; sapore: asciutto, vivace, fresco; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.; estratto secco netto minimo: 15 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

9) «*Collio Goriziano*» o «*Collio*» *Riesling*: colore: paglierino tendente al dorato; odore: intenso, delicato, gradevole; sapore: asciutto, caratteristico ed aromatico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 15 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

10) «*Collio Goriziano*» o «*Collio*» *Riesling italico*: colore: paglierino leggero con riflessi verdolini; odore: speciale, caratteristico; sapore: asciutto, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 15 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

11) «*Collio Goriziano*» o «*Collio*» *Sauvignon*: colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: asciutto, pieno, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 15 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

12) «*Collio Goriziano*» o «*Collio*» *Tocai friulano*: colore: paglierino con riflessi citrini; odore: delicato, gradevole, con profumo caratteristico; sapore: asciutto, caldo pieno, amarognolo, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 15 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

13) «*Collio Goriziano*» o «*Collio*» *Traminer aromatico*: colore: paglierino con riflessi dorati; odore: aroma tipico caratteristico; sapore: asciutto, aromatico, intenso, caratteristico, pieno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 15 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

14) «*Collio Goriziano*» o «*Collio*» *tipologia rosso*: colore: rubino, con eventuali riflessi granati; odore: leggermente erbaceo, vinoso; sapore: asciutto, di corpo, pieno, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 18 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

15) «*Collio Goriziano*» o «*Collio*» *Cabernet*: colore: rubino, con riflessi granati; odore: caratteristico, erbaceo, che si fa etereo nel tempo; sapore: asciutto, armonico, leggermente erbaceo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 18 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

16) «*Collio Goriziano*» o «*Collio*» *Cabernet franc*: colore: rubino, abbastanza intenso; odore: caratteristico, erbaceo, gradevole; sapore: asciutto, rotondo, erbaceo, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 18 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

17) «*Collio Goriziano*» o «*Collio*» *Cabernet Sauvignon*: colore: rubino, con riflessi granati; odore: caratteristico, gradevole, intenso; sapore: asciutto, rotondo, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 18 g/l; acidità totale minima: 4,4 g/l.

18) «*Collio Goriziano*» o «*Collio*» *Merlot*: colore: rosso rubino non molto intenso; odore: caratteristico, gradevole, talvolta con fondo erbaceo; sapore: asciutto, leggermente amarognolo, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 18 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

19) «*Collio Goriziano*» o «*Collio*» *Pinot nero*: colore: rubino, più o meno intenso; odore: intenso e caratteristico; sapore: asciutto, gradevole, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 18 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

I vini bianchi e rossi con specificazione aggiuntiva «riserva» di cui al seguente art. 7, dovranno presentare gli specifici caratteri organolettici derivanti dal periodo e dalle modalità di invecchiamento.

I vini bianchi e rossi di cui al presente articolo, qualora affinati in fusti di legno, potranno presentare i peculiari caratteri organolettici derivanti dal sistema di produzione, che non dovranno tuttavia prevalere su quelli derivanti dall'origine.

È facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per ciascun vino relativamente all'acidità totale e all'estratto secco.

Art. 7. - I vini bianchi e rossi di cui all' art. 2, provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico minimo naturale del 12% escluso il Picolit, possono portare la specificazione aggiuntiva «riserva» purché:

1) i vini rossi abbiano subito un periodo di invecchiamento di tre anni, di cui almeno sei mesi trascorsi in botte di legno ed i corrispondenti quantitativi siano stati annotati separatamente sui registri di cantina entro 1° novembre dell'anno di produzione delle uve;

2) i vini bianchi abbiano subito un periodo di invecchiamento di due anni ed i corrispondenti quantitativi siano stati annotati separatamente sui registri di cantina entro il 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Art. 8. - Nella designazione in etichetta dei vini di cui al presente disciplinare di produzione si debbono osservare le seguenti prescrizioni:

I) è vietato usare qualsiasi menzione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare;

II) le specificazioni di vitigno in aggiunta alla denominazione di origine controllata «Collio Goriziano» o «Collio» devono figurare immediatamente al di sotto della dicitura «denominazione di origine controllata» ed in caratteri le cui dimensioni non superino i due terzi di quelli usati per indicare la denominazione di origine stessa;

III) i vini con denominazione di origine «Collio Goriziano» o «Collio» devono obbligatoriamente riportare in etichetta l'annata di produzione delle uve;

IV) i caratteri utilizzati per l'indicazione «riserva» non devono superare, in dimensione, quelli usati per l'indicazione di vitigno;

V) è consentita l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni o località compresi nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dai quali effettivamente provengano le uve da cui i vini designati sono stati ottenuti.