

Disciplinare di produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Collio Goriziano" o "Collio"

Art. 1.  
Denominazione vini

1. La denominazione di origine controllata "Collio Goriziano" o "Collio" e' riservata ai vini rispondenti ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

"Collio Goriziano" o "Collio" Bianco;  
"Collio Goriziano" o "Collio" Chardonnay;  
"Collio Goriziano" o "Collio" Malvasia (da Malvasia istriana b.);  
"Collio Goriziano" o "Collio" Muller Thurgau;  
"Collio Goriziano" o "Collio" Picolit;  
"Collio Goriziano" o "Collio" Pinot bianco;  
"Collio Goriziano" o "Collio" Pinot grigio;  
"Collio Goriziano" o "Collio" Ribolla o Ribolla gialla;  
"Collio Goriziano" o "Collio" Riesling (da Riesling renano);  
"Collio Goriziano" o "Collio" Riesling italico;  
"Collio Goriziano" o "Collio" Sauvignon;  
"Collio Goriziano" o "Collio" Friulano (da Tocai friulano);  
"Collio Goriziano" o "Collio" Traminer aromatico;  
"Collio Goriziano" o "Collio" Rosso;  
"Collio Goriziano" o "Collio" Cabernet;  
"Collio Goriziano" o "Collio" Cabernet franc;  
"Collio Goriziano" o "Collio" Cabernet sauvignon;  
"Collio Goriziano" o "Collio" Merlot;  
"Collio Goriziano" o "Collio" Pinot nero.

2. Le tipologie di vini di cui al precedente comma possono essere accompagnate dalla menzione "riserva", se sottoposte ad un periodo di invecchiamento i cui termini sono riportati al successivo art. 7.

Art. 2.  
Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata "Collio Goriziano" o "Collio", con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Chardonnay;  
Malvasia (da Malvasia istriana b.);  
Muller Thurgau;  
Picolit;  
Pinot bianco;  
Pinot grigio;  
Ribolla o Ribolla gialla;  
Riesling (da Riesling renano);  
Riesling italico;  
Sauvignon;  
Friulano (da Tocai friulano);



Traminer aromatico;  
Cabernet franc;  
Cabernet sauvignon;  
Merlot;  
Pinot nero;

e' riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, almeno l'85% dei corrispondenti vitigni. Possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, anche altre uve provenienti dai vitigni con bacca di colore analogo, di cui al comma 1 del presente articolo.

2. La specificazione "Cabernet" e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenere.

3. La denominazione di origine controllata "Collio Goriziano" o "Collio", con la specificazione bianco o rosso, e' riservata ai vini bianchi o rossi, ottenuti da uve provenienti dai vigneti composti, in ambito aziendale, da una o piu' varietal' del corrispondente colore tra i vitigni di cui al primo comma, fatta eccezione per i vitigni aromatici Muller Thurgau e Traminer aromatico, i quali non possono superare il 15% del totale.

### Art. 3.

#### Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Collio Goriziano" o "Collio" devono essere prodotte nelle zone appresso indicate:

Prima zona:

tale zona e' delimitata da una linea che dal cavalcavia della ferrovia Gorizia-Udine, prende la strada che dal quadrivio di Madonna del Fante porta direttamente a Piedimonte del Calvario. Da qui tale linea costeggia il corso del fiume Isonzo fino ad incontrarsi con il confine di Stato. Segue tale confine fino al suo incontrarsi con il torrente Judrio presso Mernicco. Prosegue quindi verso sud, seguendo il confine, lungo tale torrente, tra la provincia di Udine e quella di Gorizia sino al ponte della strada nazionale n. 356 per Brazzano e Cormons. Prosegue lungo detta strada fino al cavalcavia che, a Cormons, immette sulla strada nazionale n. 56, intersecando la ferrovia Gorizia-Udine. Da qui prosegue lungo la ferrovia verso est, fino al casello in prossimita' del km 25; da qui attraversa la strada ferrata ed imbecca la strada comunale che si dirama dalla strada nazionale e passa per Stuccara, arrivando a Bosco di Sotto; prosegue quindi per casa Cattarin Giovanni - Pradis di Cormons n. 35 fino ad arrivare alla strada comunale Cormons-Moraro presso quota 40 della Boatina. Dal punto d'incontro con detta strada e lungo la stessa verso est, per un tratto di 950 metri si arriva a quota 45, punto d'incontro con il torrente Versa. Da quota 45 la delimitazione prosegue, verso nord, lungo la sponda destra del torrente Versa fino ad arrivare alla linea ferroviaria Gorizia-Udine con la quale si identifica fino al cavalcavia con la strada per Piedimonte del Calvario, punto di partenza della linea di delimitazione.

Seconda zona:

tale zona e' delimitata da una linea che iniziando dalle Case Pusnar raggiunge Case Medeot e Case Piccolo lungo il canale irriguo dell'Agro Cormonese Gradiscano. Da qui, seguendo il piede della collina, toccando Case Papalin ed attraversando le particelle catastali 680/3, 685/2, 685/1, 542 e 544/5, si ricongiunge con la strada che a nord porta a Villanova di Farra passando per quota 49 e 48. Da qui verso ovest, segue la strada per Case Bressan (q. 48), giunge a Borgo dei Conventi (q. 46) e piega verso Sud sulla strada per Farra d'Isonzo. Da Farra d'Isonzo (q. 45) segue ad ovest la strada per Borgo Bearzat e prosegue fino ad incontrare, in prossimita' di Villa Zuliani, a quota 36 la strada Gradisca d'Isonzo-Borgo Zoppini. Da qui il limite piega verso nord-est fino al Borgo Zoppini, percorrendo poi la strada statale n. 351 fino a Case Pusnar, punto di partenza della linea di delimitazione.



## Art. 4.

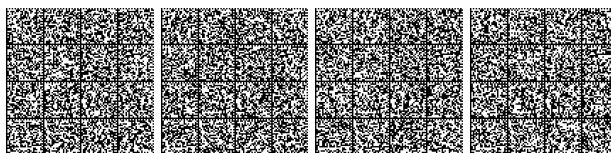
## Norme per la viticoltura

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'.
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 1a zona di produzione di cui all'art. 3 su terreni di giacitura pedecollinare situati al di sopra della quota di 85 metri sul livello del mare.
3. I sestri d'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 4000 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 di 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. E' vietata ogni pratica di forzatura; e' tuttavia ammessa l'irrigazione come mezzo di soccorso, fino all'invaiaatura.

## Art. 5.

## Norme per la vinificazione

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, e' consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni, anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata.
3. E' inoltre facoltà del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali - 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 terreni vitati in conduzione 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



possibilita' delle aziende di vinificare le uve ottenute da vigneti iscritti all'albo della denominazione di origine controllata "Collio Goriziano" o "Collio".

4. Le uve destinate alla vinificazione dovranno assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5% per tutti i vini, eccetto che per il "Picolit" per il quale detto limite viene fissato al 13%.

5. E' 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", in tutte le sue tipologie, purché i quantitativi totali di vino aggiunti, ottenuti dai vitigni di cui al precedente art. 2, comma 1, non superino il 15%.

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.

##### Caratteristiche al consumo

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: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso talvolta con riflessi ramati;

odore: delicato, leggermente aromatico;

sapore: asciutto, vivace, fresco e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

2) "Collio Goriziano" o "Collio" Chardonnay:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: asciutto, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

3) "Collio Goriziano" o "Collio" Malvasia:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;

odore: gradevole, caratteristico;

sapore: asciutto, rotondo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

4) "Collio Goriziano" o "Collio" Muller Thurgau:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;

odore: intenso, caratteristico, gradevole;

sapore: asciutto, armonico, pieno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

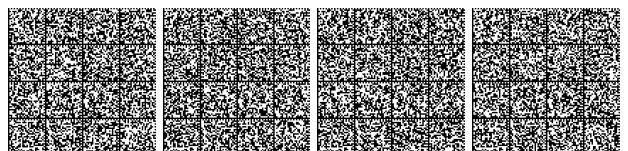
5) "Collio Goriziano" o "Collio" Picolit:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;

odore: delicato, fine, gradevole;

sapore: amabile o dolce, caldo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% vol.;



estratto non riduttore minimo: 18 g/l;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l.  
acidità volatile massima: 30meq/l

6) "Collio Goriziano" o "Collio" Pinot bianco:  
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;  
odore: delicato, caratteristico;  
sapore: asciutto, pieno, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l.

7) "Collio Goriziano" o "Collio" Pinot grigio:  
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso, talvolta con riflessi ramati;  
odore: caratteristico;  
sapore: asciutto, pieno, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l.

8) "Collio Goriziano" o "Collio" Ribolla o Ribolla gialla:  
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;  
odore: caratteristico;  
sapore: asciutto, fresco;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l.

9) "Collio Goriziano" o "Collio" Riesling:  
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;  
odore: intenso, delicato, gradevole;  
sapore: asciutto, caratteristico ed aromatico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l.

10) "Collio Goriziano" o "Collio" Riesling italico:  
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;  
odore: speciale, caratteristico;  
sapore: asciutto, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l.

11) "Collio Goriziano" o "Collio" Sauvignon:  
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;  
odore: delicato, caratteristico;  
sapore: asciutto, pieno, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;  
acidita' totale minima: 4,0 g/l.

12) "Collio Goriziano" o "Collio" Friulano:  
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;  
odore: delicato, gradevole, con profumo caratteristico;  
sapore: asciutto, caldo, pieno, amarognolo, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo:  
11,5% vol.;



estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

13) "Collio Goriziano" o "Collio" Traminer aromatico:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;

odore: aroma tipico caratteristico;

sapore: asciutto, aromatico, intenso, caratteristico, pieno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 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 non riduttore minimo: 19 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 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 non riduttore minimo: 19 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 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 non riduttore minimo: 19 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 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 non riduttore minimo: 19 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 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 non riduttore minimo: 19 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 g/l.

19) "Collio Goriziano" o "Collio" Pinot nero:

colore: rubino piu' o meno intenso;

odore: intenso e caratteristico;

sapore: asciutto, gradevole, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l;

acidita' totale minima: 4,0 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 modalita' 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.

E' facolta' del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - 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 sopraindicati per ciascun vino relativamente all'acidita' totale e all'estratto non riduttore.

#### Art. 7. Invecchiamento

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", ed estratto non riduttore minimo di 18 g/l per i bianchi e di 22 g/l per i rossi, possono adottare la specificazione aggiuntiva "riserva", purché:

- 1) i vini non abbiano subito operazioni di arricchimento;
- 2) i vini rossi abbiano subito un periodo di invecchiamento di 30 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, di cui almeno sei mesi trascorsi in botte di legno ed i corrispondenti quantitativi, siano stati annotati separatamente sui registri di cantina entro il 1° novembre dell'anno di produzione delle uve;
- 3) i vini bianchi abbiano subito un periodo di invecchiamento di 20 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve ed i corrispondenti quantitativi, siano stati annotati separatamente sui registri di cantina entro il 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

#### Art. 8. Designazione e presentazione

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

1. e' vietato usare qualsiasi menzione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare;
2. le specificazioni di vitigno in aggiunta alla denominazione di origine "Collio Goriziano" o "Collio" debbono 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. Lo stesso criterio e' adottato per l'indicazione delle tipologie. L'indicazione di tipologia "Rosso" e' obbligatoria, mentre l'indicazione di tipologia "Bianco" e' facoltativa;
3. i vini con denominazione di origine controllata "Collio Goriziano" o "Collio" debbono obbligatoriamente riportare in etichetta l'annata di produzione delle uve;
4. i caratteri utilizzati per l'indicazione "riserva" non debbono superare, in dimensione, quelli usati per l'indicazione di vitigno.

