

DOCUMENTO UNICO**Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino**

‘Friuli Colli Orientali’

Denominazione/denominazioni

Friuli Colli Orientali

Tipo di indicazione geografica DOP IGP IG**Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

1. Vino

Descrizione del vino o dei vini**Prodotto vitivinicolo**

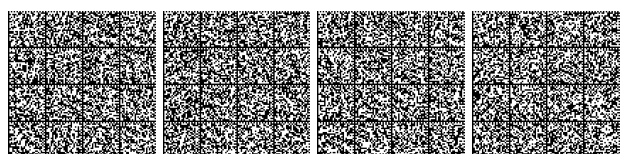
Denominazione di Origine Protetta Friuli» Colli Orientali-«Cialla» Ribolla gialla: - E' consentita la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: giallo paglierino, tendente al verdognolo;

Aroma

odore: profumato, caratteristico;



Sapore

asciutto, vinoso, fresco, armonico;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**Caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

1. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
2. estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli» Colli Orientali-«Cialla» Schioppettino: - E' consentita la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino intenso con eventuali sfumature granate;

Aroma

odore: caratteristico ed elegante, con sentore di piccoli frutti

Sapore

vellutato, caldo, pieno, secco, con sentore di pepe verde;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**Caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

1. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol.;
1. estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli» Colli Orientali-«Cialla» Rosso: - E' consentita la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosso rubino intenso con eventuali sfumature granate;

Aroma

odore: vinoso, caratteristico;

Sapore

pieno, asciutto;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

1. -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
2. estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta "Friuli" Colli Orientali Dolce:

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: giallo paglierino carico anche dorato o ambrato;

Aroma

odore: intenso, gradevole, armonico;

Sapore

dolce, armonico, con eventuale sentore di legno;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-



Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

1. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
2. estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli Colli Orientali Cabernet sauvignon: E' prevista la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino o granato se invecchiato;

Aroma

odore: caratteristico, gradevole, intenso;

Sapore

asciutto, armonico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;



Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli Colli Orientali Pignolo: E' prevista la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino o granato se invecchiato;

Aroma

odore: caratteristico, gradevole;

Sapore

asciutto, elegante;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**Caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta «Friuli» Colli Orientali «Refosco di Faedis. E' consentita la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosso carico con sfumature violacee, più o meno granato se invecchiato;

Aroma

odore: vinoso e con profumo più o meno intenso di frutti di bosco;

Sapore

moderatamente tannico di corpo, sapido e fresco;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli Colli Orientali Pinot nero o Pinot noir: E' prevista la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino non molto intenso o granato se invecchiato;

Aroma

odore: intenso, caratteristico, delicato;

Sapore

asciutto, gradevole, leggermente amarognolo



Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**Caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli Colli Orientali Traminer aromatico: - E' prevista la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: caratteristico con aroma intenso;

Sapore

asciutto, aromatico, intenso, caratteristico e pieno;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**Caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
--	---



Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli Colli Orientali Malvasia -E' prevista la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: gradevole, caratteristico;

Sapore

asciutto, rotondo, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta «Friuli» Colli Orientali «Pignolo di Rosazzo»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosso rubino o granato se invecchiato;

Aroma

odore: caratteristico, gradevole;

Sapore

asciutto, elegante

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-



Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli Colli Orientali - Schioppettino di Prepotto- . Menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino intenso con eventuali sfumature violacee;

Aroma

odore: tipico ed elegante, con sentore di spezie e piccoli frutti;

Sapore

vellutato, di corpo, secco, con sentore di pepe verde

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**Caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol;

estratto secco netto minimo: 24 g/l.



Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli Colli Orientali Pinot grigio -E' prevista la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: paglierino e/o ramato con riflessi più o meno accentuati;

Aroma

odore: caratteristico;

Sapore

asciutto, pieno, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**Caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli Colli Orientali Verduzzo friulano: - E' prevista la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: giallo dorato più o meno intenso;

Aroma

odore: caratteristico, intenso e gradevole;



Sapore

asciutto oppure amabile-dolce, di corpo, leggermente tannico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**Caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli» Colli Orientali-«Cialla» Refosco dal peduncolo rosso:
- E' consentita la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso granato piu' o meno intenso con riflessi violacei;

Aroma

odore: caratteristico, con lievi sentori di spezie e piccoli frutti;

Sapore

asciutto, pieno, caldo, piu' o meno amarognolo

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**Caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-



Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli Colli Orientali Cabernet franc: E' prevista la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosso rubino intenso o granato se invecchiato;

Aroma

odore: erbaceo, intenso;

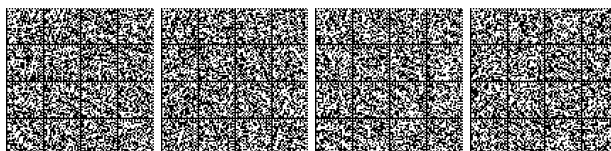
Sapore

caratteristico, asciutto, leggermente erbaceo;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-



Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli Colli Orientali Merlot: E' prevista la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino o granato se invecchiato;

Aroma

odore: caratteristico, gradevole;

Sapore

asciutto, pieno, sapido;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**Caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

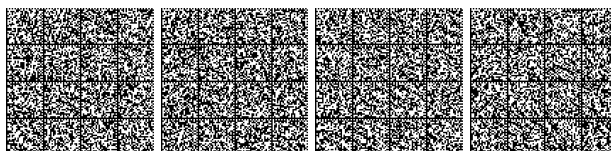
Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli Colli Orientali Riesling- E' prevista la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: intenso, delicato, gradevole, tendente all'aromatico;

Sapore

asciutto, fresco, aromatico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**Caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli Colli Orientali Refosco dal peduncolo rosso: - E'
prevista la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee o granato se invecchiato;

Aroma

odore: caratteristico, intenso;

Sapore

asciutto, di corpo, amarognolo;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**Caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli Colli Orientali Tazzelenghe: - E' prevista la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosso violaceo intenso o granato se invecchiato;

Aroma

odore: caratteristico, gradevole;

Sapore

robusto, tannico, erbaceo, asciutto;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico



Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli Colli Orientali Friulano - E' prevista la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

Sapore

asciutto, armonico, amarognolo;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-



Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli Colli Orientali Bianco: - E' prevista la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: delicato, gradevole, armonico;

Sapore

asciutto, vivace;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**Caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli Colli Orientali Rosso: E' prevista la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso, granato se invecchiato;



Aroma

odore: caratteristico, gradevole;

Sapore

asciutto, di corpo, armonico;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**Caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli Colli Orientali Pinot bianco o Pinot Blanc - E' prevista la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: delicato caratteristico;

Sapore

asciutto, pieno, armonico;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**Caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
--	---



Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli Colli Orientali Chardonnay: E' prevista la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: delicato caratteristico;

Sapore

asciutto, pieno, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-



Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-
--	---

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta «Friuli» Colli Orientali «Ribolla Gialla di Rosazzo»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: profumato, caratteristico;

Sapore

asciutto, fresco, armonico;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l; colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta «Friuli» Colli Orientali-«Cialla» Bianco: - E' consentita la menzione Riserva



Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: caratteristico, delicato;

Sapore

armonico, fresco, vinoso;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**Caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l; colore: paglierino piu' o meno intenso;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli Colli Orientali Ribolla gialla - E' prevista la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: caratteristico, delicato;

Sapore

asciutto, vivace, fresco.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli Colli Orientali Sauvignon o Sauvignon Blanc - E'
prevista la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: delicato tendente all'aromatico;

Sapore

asciutto, fresco, armonico;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**Caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli Colli Orientali Cabernet: E' prevista la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosso intenso, granato se invecchiato;

Aroma

odore: vinoso, intenso, caratteristico

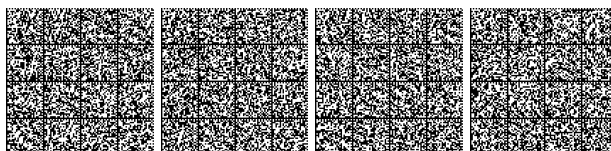
Sapore

asciutto, di corpo, armonico, leggermente erbaceo;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-



Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli Colli Orientali Schioppettino: - E' prevista la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino o granato se invecchiato;

Aroma

odore: caratteristico, intenso;

Sapore

pieno, erbaceo, tipico, secco;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**Caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

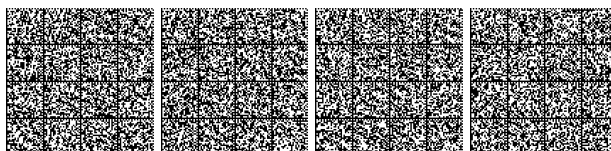
Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta Friuli" Colli Orientali-«Cialla» Verduzzo friulano: - E' consetita la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: giallo dorato piu' o meno intenso;

Aroma

odore: caratteristico, fruttato, delicatamente profumato, richiama l'albicocca e/o i fiori d'acacia; lieve sentore di vaniglia;

Sapore

asciutto, oppure amabile o dolce, moderatamente

tannico;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**Caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta "Friuli" Colli Orientali- Savorgnano: È consentita la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: delicato, gradevole armónico, tipico;

Sapore

asciutto, vivace, secco;



Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**Caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l;

Prodotto vitivinicolo

Denominazione di Origine Protetta "Friuli" Colli Orientali Pinot grigio ramato - E' prevista la menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: ramato e/o rosato con intensità più o meno accentuate fino al rubino chiaro;

Aroma

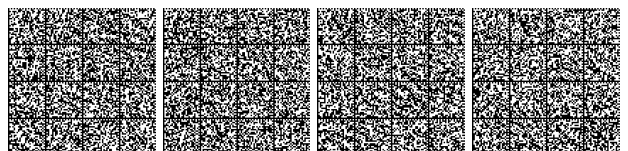
odore: caratteristico;

Sapore

asciutto, pieno, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**Caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

Non applicabile

Rese massime:

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Friuli Colli Orientali tutte le tipologie

Resa massima:

Resa massima:	77
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Friuli Colli Orientali "Cialla" Verduzzo friulano, Ribolla Gialla, Bianco

Resa massima:

Resa massima:	56
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Friuli Colli Orientali "Cialla" Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino, Rosso

Resa massima:

Resa massima:	42
----------------------	----



Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro
-------------------------------	----------------------

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Friuli Colli Orientali Ribolla Gialla di Rosazzo, Pignolo di Rosazzo, Refosco di Faedis

Resa massima:

Resa massima:	42
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Friuli Colli Orientali Schioppettino di Prepotto

Resa massima:

Resa massima:	49
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Friuli Colli Orientali Savorgnano

Resa massima:

Resa massima:	71,5
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

Italia - Sauvignon B.

Italia - Picolit B.

Italia - Tazzelenghe N.

Italia - Ribolla gialla B.

Italia - Pinot bianco B.

Italia - Traminer aromatico Rs.

Italia - Refosco nostrano N.

Italia - Carmenère N.

Italia - Refosco dal peduncolo rosso N.

Italia - Verduzzo friulano B.

Italia - Pinot nero N.



Italia - Pinot grigio
Italia - Tocai friulano B.
Italia - Cabernet franc N.
Italia - Cabernet sauvignon N.
Italia - Chardonnay B.
Italia - Schioppettino N.
Italia - Merlot N.
Italia - Malvasia Istriana B.
Italia - Riesling renano B.
Italia - Pignolo N.

Definizione concisa della zona geografica delimitata

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Protetta. "Friuli" Colli Orientali, compresa le cinque sottozone, devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende in tutto o in parte il territorio comunale di: Attimis, Buttrio, Cividale del Friuli, Corno di Rosazzo, Faedis, Magnano in Riviera, Manzano, Moimacco, Nimis, Povoletto, Premariacco, Prepotto, Reana del Rojale, Remanzacco, San Giovanni al Natisone, San Pietro al Natisone, Tarcento, Tricesimo e Torreano, in Provincia di Udine – Regione Friuli Venezia Giulia.

Legame con la zona geografica

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

Il territorio si estrinseca in una variegata alternanza di colline e pianure che si sviluppano ininterrottamente lungo la direttrice nord-ovest sud-est, creando delle ampie superfici che possono godere di un'esposizione ottimale per la coltivazione della vite. I terreni della DOC sono costituiti da un'alternanza di strati di marne e arenarie dall'aspetto molto tipico. Questo insieme è facilmente alterabile in presenza di agenti atmosferici e si sgretola velocemente in frammenti scagliesi fino a dissolversi in terreno argilloso. La particolare conformazione della DOC con la cerchia delle Prealpi Giulie a nord e la vicinanza del mare a sud ne favoriscono la viticoltura.

Ulteriori Requisiti

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione tuttavia possono anche essere effettuate nell'intero territorio della provincia di Udine e nell'intero territorio dei comuni che comprendono la zona di produzione della denominazione di origine controllata «Collio» (Gorizia, Mossa, San Lorenzo Isontino, Farra d'Isonzo, Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio, San Floriano del Collio)

