

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA DEI VINI  
“COLLI D’IMOLA”**

Approvato con	DM 01.07.1997	G.U. 156 - 07.07.1997
Modificato con	DM 25.07.2002	G.U. 189 - 13.08.2002
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
Denominazione e Tipologie**

La denominazione di origine controllata “COLLI D’IMOLA”, riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**ARTICOLO 2  
Base ampelografica**

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 nazionale 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 aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

La denominazione di origine controllata “COLLI D’IMOLA” seguita da una delle seguenti specificazioni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Barbera, Trebbiano (da Trebbiano Romagnolo), Pignoletto, Chardonnay, é riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale per almeno l’85% dal corrispondente vitigno.

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%.

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”.

I vini “COLLI D’IMOLA” rosso, “COLLI D’IMOLA” Sangiovese, “COLLI D’IMOLA” Cabernet Sauvignon possono essere prodotti nella tipologia “riserva”.

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:

“COLLI D’IMOLA SANGIOVESE”

“COLLI D’IMOLA CABERNET SAUVIGNON”

“COLLI D’IMOLA BARBERA”

“COLLI D’IMOLA TREBBIANO”

“COLLI D’IMOLA PIGNOLETTO”

“COLLI D’IMOLA CHARDONNAY”

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.

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:

"COLLI D'IMOLA" Sangiovese: vino a DOC Sangiovese di Romagna;

"COLLI D'IMOLA" Trebbiano: vino a DOC Trebbiano di Romagna.

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione delle uve**

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:

Fontanelice, Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Imola, Dozza, Castel San Pietro Terme e Ozzano dell'Emilia.

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".

### **Articolo 4**

#### **Norme per la viticoltura**

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.

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.

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.

Per i vigneti già esistenti al momento di entrata in vigore del presente disciplinare, i sestri 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.

Per i nuovi impianti o reimpianti, la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.330 ceppi per ettaro.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona.

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.

È esclusa ogni pratica di forzatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso, per un massimo di due volte, prima dell'invaiaatura.

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:

Resa uva	Titolo alcolometrico volumico	
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
<i>(prodotto da uve di vitigno Trebbiano romagnolo)</i>		
“Colli d’Imola” Bianco Pignoletto	11	10,5
“Colli d’Imola” Chardonnay	10	10,5

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.

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.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

La resa massima delle uve in vino, per tutti i vini, non deve essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

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.

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.

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.

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.

Per i vini “COLLI D’IMOLA” tipologia “riserva”, la presenza di zuccheri riduttori massima consentita all’imbottigliamento, di 4 grammi/litro.

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.

Il periodo di invecchiamento decorre dal primo novembre dell’anno di produzione delle uve.

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.

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.

## **Articolo 6**

### **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;  
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.

### **COLLI D'IMOLA ROSSO NOVELLO:**

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.

**COLLI D'IMOLA SANGIOVESE:**

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.

**COLLI D'IMOLA SANGIOVESE RISERVA:**

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.

**COLLI D'IMOLA CABERNET SAUVIGNON:**

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 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: 11%;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore netto minimo: 16 g/l.

**COLLI D'IMOLA TREBBIANO FRIZZANTE:**

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.

**COLLI D'IMOLA PIGNOLETTO:**

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.

**COLLI D'IMOLA PIGNOLETTO FRIZZANTE:**

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.

**COLLI D'IMOLA CHARDONNAY:**

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.

**COLLI D'IMOLA CHARDONNAY FRIZZANTE:**

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.

## **Articolo 7**

### **Etichettatura designazione e presentazione**

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.

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, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

Nel confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata “COLLI D’IMOLA”, é vietato l’utilizzo del tappo a corona ed a vite nei contenitori di capacità nominale superiore a 0,375 litri.

Per le versioni frizzanti, é 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.

## **Articolo 9**

### **Legame con l’ambiente geografico**

#### **A) Informazioni sulla zona geografica**

##### **1) Fattori naturali rilevanti per il legame**

Studi di zonazione viticola hanno permesso di definire in modo piuttosto preciso che terre su cui si sviluppa la viticoltura dei Colli d’Imola. A partire dalla via Emilia si incontrano dapprima le “terre decarbonatate della pianura pedemontana”, suoli pianeggianti che si sono formati in sedimenti fluviali a tessitura media. Sono molto profondi, a tessitura media, con buona disponibilità di ossigeno, elevata capacità di acqua disponibile e buona fertilità naturale; da scarsamente a moderatamente calcarei nell’orizzonte lavorato e con contenuti in calcare decisamente più elevati negli orizzonti profondi. A seguire le “terre scarsamente calcaree del margine appenninico”, costituite da suoli dolcemente ondulati (pendenza 3-12%) o ondulati (pendenza 10-20% nelle parti basse, fino a 20-35% nelle parti più incise),

che si sono formati in sedimenti argilloso-limosi depositi dai fiumi centinaia di migliaia di anni fa. Sono molto profondi, a tessitura moderatamente fine o fine, moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei negli orizzonti profondi. Possono essere soggetti a ristagno idrico.

Le “terre limose dei terrazzi antichi” sono estese paleosuperfici, pianeggianti o dolcemente inclinate, formate da sedimenti fluviali a varia tessitura, con una componente superficiale talvolta di origine eolica. Sono terreni molto profondi, a tessitura fine o media su fine, non calcarei, strutturalmente poco stabili e soggetti a ristagno idrico. Per conservare o migliorare la fertilità fisico-idrologica richiedono buoni apporti di sostanza organica.

Proseguendo verso i calanchi, tipicamente a quote comprese tra 130 e 380 m s.l.m., si trovano le “terre calcaree del basso Appennino, localmente associate a calanchi”, che si caratterizzano per l’alternarsi di versanti brevi e rettilinei e di versanti lunghi moderatamente ripidi (pendenza dal 7 al 35%). Questi suoli si sono formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose di età pliocenica, e si presentano con profondità variabile da moderata a molto profonda, a tessitura media, da scarsamente a fortemente calcarei. Talora sono presenti orizzonti con accumulo di carbonati di calcio e possono presentare il substrato di roccia tenera (peliti) entro i 100 cm di profondità.

Infine si arriva in prossimità della formazione Marnoso-arenacea, che ha dato origine alle “terre calcaree del basso Appennino con versanti a franapoggio e reggipoggio”. Le quote sono tipicamente tra 110 e 430 m s.l.m. Sono suoli moderatamente ripidi, da moderatamente a molto profondi, a tessitura media, calcarei e che possono presentare il substrato roccioso entro i 100 cm di profondità. Qui la viticoltura arriva al suo limite più elevato, ma può dare ottimi risultati su aree sottoposte ad adeguata regimazione delle acque superficiali e su versanti ben sistemati, poiché uno dei problemi più sentiti in queste terre è l’erosione.

Per quanto riguarda il clima, partendo dalla via Emilia con sommatorie termiche intorno ai 2000-2200 gradi giorno (indice di Winkler), si arriva intorno al 1500-1600 gradi giorno delle aree più alte della viticoltura.

## 2) **Fattori umani rilevanti per il legame**

La viticoltura sui colli imolesi è attestata sin da epoca medioevale, e nel 1300 si parla espressamente di Albana quale varietà di pregio per il territorio, nonché di altre uve bianche arrivate fino ai giorni nostri, come Trebbiano, Maligia, Garganega e Verdea. Tra le uve nere, invece, sono ricordati nomi (Grilla, Ziziga o Rubiola, Maiolo) di cui ad oggi si è persa memoria, ad eccezione della Lambrusca. Nel Settecento, con le bonifiche idrauliche della pianura e l’avvento della mezzadria, si diffonde e si afferma la piantata, sebbene in collina permanga anche la coltura specializzata in vigna, con netta preferenza per i vitigni bianchi (Albana, Malvasia, Moscatelli, ecc.), che dava adito ad una certa esportazione. In questo periodo i vini di Imola si creano una buona reputazione, tanto che un documento del 1824 riferisce che sono fatti a dovere e molto apprezzati. Nell’Ottocento i nobili locali iniziano ad introdurre in coltivazione anche alcuni vitigni stranieri, per lo più francesi (Pinot bianco, Pinot nero, Sauvignon e Cabernet Sauvignon e Cabernet franc), che si affiancano sia in campo che nelle miscele di vino ai consolidati vitigni locali (Albana, Trebbiano, Sangiovese, Negretto). Nel 1885 viene fondata anche una cantina sperimentale, allo scopo di studiare le varietà coltivate sul territorio (per consigliare nella scelta dei vitigni per i nuovi impianti) e sviluppare le industrie inerenti l’enologia. Si può collocare, quindi, in questo periodo la nascita di una viticoltura dei colli di Imola finalizzata a produzioni qualitative, sempre più aderenti alle richieste del mercato. Le alterne vicende della fillossera e dei due conflitti mondiali determinano pesanti ripercussioni sulla viticoltura e sull’agricoltura di collina in generale, ma i produttori rimasti proseguono la loro attività, sempre con un occhio di riguardo alla qualità. A partire dalla seconda metà degli anni ’90 del Novecento la viticoltura di collina viene ristrutturata e iniziano a farsi strada nuove tecniche e tecnologie enologiche in grado di valorizzare ulteriormente una materia prima già particolarmente curata in vigna.

**B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico**

Grazie alla scelta varietale e alla collocazione dei vitigni negli ambienti più congeniali, nell'areale della DOC "Colli d'Imola" è possibile ottenere una gamma di prodotti ampia e qualitativamente rispondente alle diverse esigenze dei consumatori.

Nei fondo valle e nei terreni più freschi, infatti, si possono ottenere vini bianchi leggeri, magari frizzanti, che puntano sostanzialmente sulla freschezza dei sentori floreali e di frutta gialla poco matura (mela verde, ad esempio). Nei terreni più ricchi d'argilla e calcare, esposti a Nord/Nord-Est, ci si può spingere verso vini bianchi più strutturati che si prestano anche per l'affinamento in legno, ottenendo bouquet complessi e accattivanti. Certi ambienti e la paziente opera dell'uomo si prestano anche per la vendemmia tardiva di uve come l'Albana in grado di trasformarsi in vini del tutto particolari.

Tra i vini rossi si possono trovare prodotti piuttosto strutturati, ricchi di sentori fruttati ben maturi e persino con note speziate, specie nel Cabernet Sauvignon. Non mancano però anche prodotti meno strutturati che puntano soprattutto sulla freschezza degli aromi fruttati.

**C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).**

Le migliori espressioni enologiche del territorio imolese nascono proprio dalla interazione tra ambiente e azione dell'uomo. Lo spirito di innovazione ha introdotto da tempo varietà differenti da quelle tradizionalmente in uso, ampliando la base ampelografica locale e di conseguenza la gamma dei vini proposti sul mercato. Inoltre si è cercato di indirizzare la ristrutturazione dei vigneti favorendo la messa a dimora dei vitigni negli ambienti più congeniali alla loro migliore espressione culturale.

Le "terre decarbonatate della pianura pedemontana", in generale, tendono ad assecondare la naturale vigoria delle piante, pertanto sono quelle aree in cui vengono collocati i vitigni meno vigorosi (Riesling italico, Trebbiano romagnolo) o comunque innestati su portinnesti che non ne favoriscono la vigoria. Con adeguati interventi agronomici, comunque, si riesce a controllare la produzione e si raggiungono buoni livelli qualitativi. Si tratta comunque dei suoli meno vocati per vitigni a bacca nera.

Sulle "terre scarsamente calcaree del margine appenninico" la maggior parte dei vitigni può esprimere una buona potenzialità produttiva, con soddisfacenti livelli qualitativi, specie nelle situazioni di maggiore pendenza, che assicurano uno sgrondo migliore delle acque.

Sulle "terre limose dei terrazzi antichi" alcuni vitigni (ad es. Barbera, Malvasia di Candia aromatica) si esprimono piuttosto bene dal punto di vista qualitativo, anche se occorre intervenire con adeguate pratiche agronomiche (cimatura, sfogliature, diradamenti) per mantenere un adeguato e costante equilibrio vegeto-produttivo ogni anno.

Le "terre calcaree del basso Appennino, localmente associate a calanchi", sono aree con elevata variabilità pedologica, in cui anche il clima inizia ad esercitare una certa influenza, pertanto l'esposizione e le più adeguate soluzioni impiantistiche hanno un peso importante che si affianca all'influenza del suolo nel determinare la qualità delle uve. I vini rossi che derivano dalle uve coltivate in queste aree si presentano piuttosto strutturati, molto colorati e particolarmente ricchi di indicatori qualitativi (sentori fruttati e speziati).

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.

**Articolo 10**

**Riferimenti alla struttura di controllo**

**VALORITALIA S.r.l.**

Nome e Indirizzo: VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.

Via Piave n. 24 – 00187 ROMA  
Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039 0445 313080  
Mail info@valoritalia.it website www.valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E  
DELL'IPPICA  
PQAI IV

**Pubblicata nella G.U.R.I. Serie Generale n. 154 del 4.07.2016**

**Decreto 14 giugno 2016 concernente l'autorizzazione all'Ente Tutela Vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOC "Colli d'Imola", ai sensi dell'articolo 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del DM 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 29 agosto 2014.**

**IL DIRETTORE GENERALE**

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO, in particolare, l'articolo 72, paragrafo 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione UE della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verifichino le condizioni di cui all'articolo 38, paragrafo 5, Regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 2 dell'articolo 72 del medesimo Regolamento;

RITENUTO, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari

DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione);

VISTO il Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il DM 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del Decreto legislativo n. 61/2010;

VISTO, in particolare, l'articolo 13 del citato DM 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione UE previsti dall'articolo 109, paragrafo 3, e dall'articolo 110 del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato articolo 72;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione UE dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e conseguentemente del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 23 dicembre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 4 del 7/01/2016, concernente aspetti procedurali per il rilascio ai soggetti interessati dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del decreto 7 novembre 2012;

VISTO, in particolare, l'articolo 2, comma 1, del citato Decreto ministeriale 23 dicembre 2015, ai sensi del quale l'autorizzazione per l'etichettatura transitoria di cui all'articolo 13 del DM 7 novembre 2012 è riferita ad un unico disciplinare, così come aggiornato con tutte le modifiche inserite nella relativa proposta trasmessa alla Commissione UE, escludendo la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare, e con il quale è stato previsto l'adeguamento delle situazioni pregresse, nel rispetto delle disposizioni procedurali di cui al richiamato articolo 13 del DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione UE ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOC "Colli d'Imola";

VISTO il DM 7/03/2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della predetta DOC;

VISTA l'istanza pervenuta dall'Ente Tutela Vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), con la quale, conseguentemente alla presentazione della domanda di protezione della DOP dei vini "Pignoletto", è stata richiesta la modifica del disciplinare di produzione della DOC "Colli d'Imola", nel rispetto della procedura prevista dal citato DM 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 29 agosto 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Colli d'Imola" e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta datata 18 aprile 2016 presentata a questo Ministero dal citato Ente Tutela Vini di Romagna, ai sensi dell'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del DM 7 novembre 2012, a seguito della presentazione alla Commissione UE della proposta di modifica del disciplinare e del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare di cui al citato provvedimento 29 agosto 2014, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOC "Colli d'Imola", relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

VISTA la nota n. PG/2016/303152 del 26 aprile 2016 con la quale la Regione Emilia-Romagna ha espresso parere favorevole all'accoglimento della richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea in questione, ai fini dell'intesa di cui all'articolo 13 del richiamato DM 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che, a seguito dell'esame della predetta richiesta e dei documenti ad essa allegati è emerso che la stessa richiesta è risultata conforme alle disposizioni di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e all'articolo 13 del DM 7 novembre 2012 e, in particolare, il soggetto richiedente ha dichiarato che non vi sono state variazioni al piano dei controlli conseguenti alla modifica in questione e la dichiarazione con la quale esonera espressamente il Ministero e la competente Regione da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare da parte della Commissione UE;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOC "Colli d'Imola", prodotti in conformità alla proposta di modifica del disciplinare di cui al richiamato provvedimento ministeriale 29 agosto 2014, rendendo altresì applicabili le disposizioni di etichettatura temporanea in questione per le produzioni derivanti dalla campagna vendemmiale 2016/2017;

## DECRETA

### Articolo 1

1. Ai sensi dell'articolo 13 del DM 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOC "Colli d'Imola", ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 29 agosto 2014 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo all'Ente Tutela Vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'articolo 13 del richiamato DM 7 novembre 2012 e questo Ministero e la Regione Emilia–Romagna sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della DOC “Colli d’Imola” in questione da parte della Commissione UE. Tale responsabilità resta in capo al citato Ente Tutela Vini di Romagna e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

3. L'autorizzazione di cui al comma 1 è riferita all'unico disciplinare di produzione della DOC “Colli d’Imola”, così come risulta dalla proposta di modifica approvata con il citato provvedimento ministeriale 29 agosto 2014, ed entra in vigore dalla data di pubblicazione del presente decreto ed è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2016/2017.

4. L'elenco dei codici, previsto dall'articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato, con le modifiche autorizzate ai sensi del presente decreto.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana ed entra in vigore il quindicesimo giorno successivo alla sua pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 14/06/2016

IL DIRETTORE GENERALE  
F.to Emilio Gatto

**Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della DOP dei vini “Colli d’Imola” di cui al provvedimento ministeriale del 29 agosto 2014.**

**(Le modifiche sono evidenziate utilizzando la funzione “Revisione” di Word)**

**Articolo 1**

*Denominazione e vini*

La denominazione di origine controllata “COLLI D’IMOLA”, riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**ARTICOLO 2**

*Base ampelografica*

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 nazionale 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 aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

La denominazione di origine controllata “COLLI D’IMOLA” seguita da una delle seguenti specificazioni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Barbera, Trebbiano (da Trebbiano Romagnolo), ~~Pignoletto~~, Chardonnay, é riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale per almeno l’85% dal corrispondente vitigno.

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%.

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”.

I vini “COLLI D’IMOLA” rosso, “COLLI D’IMOLA” Sangiovese, “COLLI D’IMOLA” Cabernet Sauvignon possono essere prodotti nella tipologia “riserva”.

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:

“COLLI D’IMOLA SANGIOVESE”

“COLLI D’IMOLA CABERNET SAUVIGNON”

“COLLI D’IMOLA BARBERA”

“COLLI D’IMOLA TREBBIANO”

~~“COLLI D’IMOLA PIGNOLETTO”~~

“COLLI D’IMOLA CHARDONNAY”

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.

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:

“COLLI D’IMOLA” Sangiovese: vino a DOC Sangiovese di Romagna;

“COLLI D’IMOLA” Trebbiano: vino a DOC Trebbiano di Romagna.

### Articolo 3

#### *Zona di produzione delle uve*

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:

Fontanelice, Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Imola, Dozza, Castel San Pietro Terme e Ozzano dell’Emilia.

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”.

### Articolo 4

#### *Norme per la viticoltura*

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.

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. 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.

Per i vigneti già esistenti al momento di entrata in vigore del presente disciplinare, i sestri 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.

Per i nuovi impianti o reimpianti, la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.330 ceppi per ettaro.

I sestri d’impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona.

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.

È esclusa ogni pratica di forzatura ed è consentita l’irrigazione di soccorso, per un massimo di due volte, prima dell’invaiaatura.

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:

Resa uva	Titolo alcolometrico volumico	
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
<i>(prodotto da uve di vitigno Trebbiano romagnolo)</i>		
<del>“Colli d’Imola” Bianco Pignoletto</del>	<del>11</del>	<del>10,5</del>
“Colli d’Imola” Chardonnay	10	10,5

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.

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.

## **Articolo 5**

### *Norme per la vinificazione*

La resa massima delle uve in vino, per tutti i vini, non deve essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

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.

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.

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.

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.

Per i vini “COLLI D’IMOLA” tipologia “riserva”, la presenza di zuccheri riduttori massima consentita all’imbottigliamento, di 4 grammi/litro.

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.

Il periodo di invecchiamento decorre dal primo novembre dell’anno di produzione delle uve.

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.

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.

## **Articolo 6**

### *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;  
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.

#### **COLLI D'IMOLA ROSSO NOVELLO:**

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.

#### **COLLI D'IMOLA SANGIOVESE:**

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.

#### **COLLI D'IMOLA SANGIOVESE RISERVA:**

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.

**COLLI D'IMOLA CABERNET SAUVIGNON:**

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 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: 11%;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore netto minimo: 16 g/l.

**COLLI D'IMOLA TREBBIANO FRIZZANTE:**

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.

**COLLI D'IMOLA PIGNOLETTO:**

~~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.~~

**COLLI D'IMOLA PIGNOLETTO FRIZZANTE:**

~~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.~~

**COLLI D'IMOLA CHARDONNAY:**

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.

**COLLI D'IMOLA CHARDONNAY FRIZZANTE:**

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.

**Articolo 7**

*Designazione e presentazione dei vini*

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.

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, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010. 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.

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.

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.

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.

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.

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.

## **Articolo 8**

### *Confezionamento*

Nel confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA", é vietato l'utilizzo del tappo a corona ed a vite nei contenitori di capacità nominale superiore a 0,375 litri.

Per le versioni frizzanti, é 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.

## **Articolo 9**

### *Legame con l'ambiente geografico*

#### *A) Informazioni sulla zona geografica*

##### **1) Fattori naturali rilevanti per il legame**

Studi di zonazione viticola hanno permesso di definire in modo piuttosto preciso che terre su cui si sviluppa la viticoltura dei Colli d'Imola. A partire dalla via Emilia si incontrano dapprima le "terre decarbonatate della pianura pedemontana", suoli pianeggianti che si sono formati in sedimenti fluviali a tessitura media. Sono molto profondi, a tessitura media, con buona disponibilità di ossigeno, elevata capacità di acqua disponibile e buona fertilità naturale; da scarsamente a moderatamente calcarei nell'orizzonte lavorato e con contenuti in calcare decisamente più elevati negli orizzonti profondi. A seguire le "terre scarsamente calcaree del margine appenninico", costituite da suoli dolcemente ondulati (pendenza 3-12%) o ondulati (pendenza 10-20% nelle parti basse, fino a 20-35% nelle parti più incise), che si sono formati in sedimenti argilloso-limosi depositi dai fiumi centinaia di migliaia di anni fa. Sono molto profondi, a tessitura moderatamente fine o fine, moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei negli orizzonti profondi. Possono essere soggetti a ristagno idrico.

Le "terre limose dei terrazzi antichi" sono estese paleosuperfici, pianeggianti o dolcemente inclinate, formate da sedimenti fluviali a varia tessitura, con una componente superficiale talvolta di origine eolica. Sono terreni molto profondi, a tessitura fine o media su fine, non calcarei, strutturalmente poco stabili e soggetti a ristagno idrico. Per conservare o migliorare la fertilità fisico-idrologica richiedono buoni apporti di sostanza organica.

Proseguendo verso i calanchi, tipicamente a quote comprese tra 130 e 380 m slm, si trovano le "terre calcaree del basso Appennino, localmente associate a calanchi", che si caratterizzano per l'alternarsi di versanti brevi e rettilinei e di versanti lunghi moderatamente ripidi (pendenza dal 7 al

35%). Questi suoli si sono formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose di età pliocenica, e si presentano con profondità variabile da moderata a molto profonda, a tessitura media, da scarsamente a fortemente calcarei. Talora sono presenti orizzonti con accumulo di carbonati di calcio e possono presentare il substrato di roccia tenera (peliti) entro i 100 cm di profondità.

Infine si arriva in prossimità della formazione Marnoso-arenacea, che ha dato origine alle “terre calcaree del basso Appennino con versanti a franapoggio e reggipoggio”. Le quote sono tipicamente tra 110 e 430 m slm. Sono suoli moderatamente ripidi, da moderatamente a molto profondi, a tessitura media, calcarei e che possono presentare il substrato roccioso entro i 100 cm di profondità. Qui la viticoltura arriva al suo limite più elevato, ma può dare ottimi risultati su aree sottoposte ad adeguata regimazione delle acque superficiali e su versanti ben sistemati, poiché uno dei problemi più sentiti in queste terre è l’erosione.

Per quanto riguarda il clima, partendo dalla via Emilia con sommatorie termiche intorno ai 2000-2200 gradi giorno (indice di Winkler), si arriva intorno al 1500-1600 gradi giorno delle aree più alte della viticoltura.

## **2) Fattori umani rilevanti per il legame**

La viticoltura sui colli imolesi è attestata sin da epoca medioevale, e nel 1300 si parla espressamente di Albana quale varietà di pregio per il territorio, nonché di altre uve bianche arrivate fino ai giorni nostri, come Trebbiano, Maligia, Garganega e Verdea. Tra le uve nere, invece, sono ricordati nomi (Grilla, Ziziga o Rubiola, Maiolo) di cui ad oggi si è persa memoria, ad eccezione della Lambrusca. Nel Settecento, con le bonifiche idrauliche della pianura e l’avvento della mezzadria, si diffonde e si afferma la piantata, sebbene in collina permanga anche la coltura specializzata in vigna, con netta preferenza per i vitigni bianchi (Albana, Malvasia, Moscatelli, ecc.), che dava adito ad una certa esportazione. In questo periodo i vini di Imola si creano una buona reputazione, tanto che un documento del 1824 riferisce che sono fatti a dovere e molto apprezzati. Nell’Ottocento i nobili locali iniziano ad introdurre in coltivazione anche alcuni vitigni stranieri, per lo più francesi (Pinot bianco, Pinot nero, Sauvignon e Cabernet Sauvignon e Cabernet franc), che si affiancano sia in campo che nelle miscele di vino ai consolidati vitigni locali (Albana, Trebbiano, Sangiovese, Negretto). Nel 1885 viene fondata anche una cantina sperimentale, allo scopo di studiare le varietà coltivate sul territorio (per consigliare nella scelta dei vitigni per i nuovi impianti) e sviluppare le industrie inerenti l’enologia. Si può collocare, quindi, in questo periodo la nascita di una viticoltura dei colli di Imola finalizzata a produzioni qualitative, sempre più aderenti alle richieste del mercato. Le alterne vicende della fillossera e dei due conflitti mondiali determinano pesanti ripercussioni sulla viticoltura e sull’agricoltura di collina in generale, ma i produttori rimasti proseguono la loro attività, sempre con un occhio di riguardo alla qualità. A partire dalla seconda metà degli anni ’90 del Novecento la viticoltura di collina viene ristrutturata e iniziano a farsi strada nuove tecniche e tecnologie enologiche in grado di valorizzare ulteriormente una materia prima già particolarmente curata in vigna.

### *B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all’ambiente geografico*

Grazie alla scelta varietale e alla collocazione dei vitigni negli ambienti più congeniali, nell’areale della DOC “Colli d’Imola” è possibile ottenere una gamma di prodotti ampia e qualitativamente rispondente alle diverse esigenze dei consumatori.

Nei fondo valle e nei terreni più freschi, infatti, si possono ottenere vini bianchi leggeri, magari frizzanti, che puntano sostanzialmente sulla freschezza dei sentori floreali e di frutta gialla poco matura (mela verde, ad esempio). Nei terreni più ricchi d’argilla e calcare, esposti a Nord/Nord-Est, ci si può spingere verso vini bianchi più strutturati che si prestano anche per l’affinamento in legno, ottenendo bouquet complessi e accattivanti. Certi ambienti e la paziente opera dell’uomo si prestano

anche per la vendemmia tardiva di uve come l'Albana in grado di trasformarsi in vini del tutto particolari.

Tra i vini rossi si possono trovare prodotti piuttosto strutturati, ricchi di sentori fruttati ben maturi e persino con note speziate, specie nel Cabernet Sauvignon. Non mancano però anche prodotti meno strutturati che puntano soprattutto sulla freschezza degli aromi fruttati.

*C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).*

Le migliori espressioni enologiche del territorio imolese nascono proprio dalla interazione tra ambiente e azione dell'uomo. Lo spirito di innovazione ha introdotto da tempo varietà differenti da quelle tradizionalmente in uso, ampliando la base ampelografica locale e di conseguenza la gamma dei vini proposti sul mercato. Inoltre si è cercato di indirizzare la ristrutturazione dei vigneti favorendo la messa a dimora dei vitigni negli ambienti più congeniali alla loro migliore espressione culturale.

Le "terre decarbonatate della pianura pedemontana", in generale, tendono ad assecondare la naturale vigoria delle piante, pertanto sono quelle aree in cui vengono collocati i vitigni meno vigorosi (Riesling italico, Trebbiano romagnolo) o comunque innestati su portinnesti che non ne favoriscono la vigoria. Con adeguati interventi agronomici, comunque, si riesce a controllare la produzione e si raggiungono buoni livelli qualitativi. Si tratta comunque dei suoli meno vocati per vitigni a bacca nera.

Sulle "terre scarsamente calcaree del margine appenninico" la maggior parte dei vitigni può esprimere una buona potenzialità produttiva, con soddisfacenti livelli qualitativi, specie nelle situazioni di maggiore pendenza, che assicurano uno sgrondo migliore delle acque.

Sulle "terre limose dei terrazzi antichi" alcuni vitigni (ad es. Barbera, Malvasia di Candia aromatica) si esprimono piuttosto bene dal punto di vista qualitativo, anche se occorre intervenire con adeguate pratiche agronomiche (cimatura, sfogliature, diradamenti) per mantenere un adeguato e costante equilibrio vegeto-produttivo ogni anno.

Le "terre calcaree del basso Appennino, localmente associate a calanchi", sono aree con elevata variabilità pedologica, in cui anche il clima inizia ad esercitare una certa influenza, pertanto l'esposizione e le più adeguate soluzioni impiantistiche hanno un peso importante che si affianca all'influenza del suolo nel determinare la qualità delle uve. I vini rossi che derivano dalle uve coltivate in queste aree si presentano piuttosto strutturati, molto colorati e particolarmente ricchi di indicatori qualitativi (sentori fruttati e speziati).

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 e~~ Merlot se non ci sono problemi di siccità, danno ottimi risultati qualitativi.

## **Articolo 10**

### *Riferimenti alla struttura di controllo*

VALORITALIA S.r.l.

Nome e Indirizzo: VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.

Via Piave n. 24 – 00187 ROMA

Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039 0445 313080

Mail [info@valoritalia.it](mailto:info@valoritalia.it) website [www.valoritalia.it](http://www.valoritalia.it)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente

all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).