

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Colli di Faenza (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Vini di Romagna
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2 Corso Garibaldi 48018 Faenza Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0546 28455
<i>Fax:</i>	0039 0546 665063
<i>e-mail:</i>	entevini@fastmail.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Colli di Faenza - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 4.8.1997
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Colli di Faenza (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Colli di Faenza" bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale: 11%; acidità totale minima: 5 g/l; zuccheri riduttori: massimo 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: intenso, delicato, fruttato; sapore: asciutto, sapido, armonico;

"Colli di Faenza" rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale: 12%; acidità totale minima: 4,5 g/l; zuccheri riduttori: massimo 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 23 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso;
odore: etereo, gradevolmente erbaceo;
sapore: asciutto, di corpo, talvolta leggermente tannico;

"Colli di Faenza" rosso Riserva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale: 12%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
zuccheri riduttori: massimo 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso;
odore: etereo, gradevolmente erbaceo;
sapore: asciutto, di corpo, talvolta leggermente tannico;

"Colli di Faenza" Pinot Bianco***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale: 11%;
acidità totale minima: 5 g/l;
zuccheri riduttori: massimo 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico, intenso;
sapore: asciutto, fresco, armonico;

"Colli di Faenza" Sangiovese***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale: 12%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
zuccheri riduttori: massimo 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;

odore: caratteristico, delicato, che ricorda la viola;
sapore: asciutto, armonico, con retrogusto caratteristico;

“Coli di Faenza” Sangiovese Riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale: 12%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
zuccheri riduttori: massimo 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: caratteristico, delicato, che ricorda la viola;
sapore: asciutto, armonico, con retrogusto caratteristico;

“Coli di Faenza” Trebbiano

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale: 11,5%;
acidità totale minima: 5 g/l;
zuccheri riduttori: massimo 4 g/l;
estratto secco netto minimo: 16 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, fresco, armonico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

Colli di faenza

<i>Resa massima:</i>	
Bianco	9.500 kg (9,5 t/ha); resa uva/vino 70%; resa massima in vino per ettaro 66,6 (hl/ha)
Rosso	9.000 kg (9,0 t/ha); resa uva/vino 70%; resa massima in vino per ettaro 63,0 (hl/ha)
Pinot bianco	8.500 kg (8,5 t/ha); resa uva/vino 70%; resa massima in vino per ettaro 59,5 (hl/ha)
Sangiovese	9.500 kg (9,5 t/ha); resa uva/vino 70%; resa massima in vino per ettaro 66,6 (hl/ha)
Trebbiano	11.500 kg (11,5 t/ha); resa uva/vino 70%; resa massima in vino per ettaro 80,5 (hl/ha)

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI DI FAENZA" comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Riolo Terme della provincia di Ravenna e la parte a sud della SS. n. 9, Via Emilia, del territorio amministrativo dei comuni di Faenza e Castelbolognese della provincia di Ravenna; l'intero territorio amministrativo del comune di Modigliana della provincia di Forlì e la seguente parte del territorio amministrativo del comune di Tredozio della provincia di Forlì: a partire dal confine con il Comune di Modigliana, sotto il monte Pompegno, si prende la strada consorziale Modigliana Tredozio, "Acerreta" sino ad incontrare la provinciale Tredozio-Lutirano che si percorre, girando a destra, per breve tratto. Quindi a sinistra, dopo Villa Collina, per strada consorziale Villa Collina-Campaccio; 200 metri prima della casa Campaccio a sinistra, per la Vicinale interpodereale Campaccio-Concolle-Casone-Chiesa di Ottignana. Poi a sinistra per la strada provinciale in direzione Tredozio, quindi, dopo 300 metri circa, a destra per la strada consorziale Zimara; si prende indi la Vicinale interpodereale Casaccia-Monteruzzolo-Monti-Gradicciolo sino ad incrociare la provinciale Tredozio-Portico

di Romagna. Poi a destra per la stessa provinciale sino a Monte Busca e S. Maria in Castello; quindi per la Comunale che porta fino alla casa Lugarello, ove si gira a destra verso Tursano; si prosegue fino a S. Valentino, ove si incontra il confine con il Comune di Modigliana.

a. Zona NUTS

ITD58	Forlì-Cesena
ITD57	Ravenna
ITD5	Emilia-Romagna
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

PINOT BIANCO B.
PIGNOLETTO B.
MERLOT N.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
ANCELOTTA N.
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Colli di Faenza

Informazioni sulla zona geografica:

1) fattori naturali rilevanti per il legame

L'ambito territoriale romagnolo si caratterizza per un'origine geologica comune e per fenomeni pedo-genetici del tutto simili nei vari areali, pertanto la differenziazione tra le varie denominazioni di origine identificate come "Colli" sono più legate ad aspetti culturali di differente interpretazione della viticoltura post-fillosserica (introduzione di nuovi vitigni accanto a quelli tipici della tradizione locale) che non all'origine dei suoli, sebbene alcuni elementi caratterizzanti esistano. L'Appennino romagnolo è costituito per lo più da rocce sedimentarie di origine marina e l'azione dei principali agenti atmosferici su queste rocce ha contribuito alla formazione dei suoli che ora ospitano gran parte della viticoltura romagnola. L'azione modellante ed erosiva più o meno spinta dei vari fiumi e torrenti che percorrono la dorsale appenninica e l'inclinazione della medesima di circa 40-45° rispetto ai paralleli terrestri, da ovest verso est, ha determinato una differente abbondanza relativa dei principali tipi di suolo nei vari distretti amministrativi, da cui una differenziazione tra i vini ottenuti, anche a partire dalla medesima base ampelografica, nelle varie DOC "Colli".

La "Marnoso-arenacea" rappresenta la formazione geologica più antica dell'Appennino faentino e si caratterizza per una ritmica alternanza di marne (in prevalenza materiali fini quali argille e limi) e arenarie (sabbie cementate). Altre formazioni rappresentative dell'area sono le "Argille azzurre" plio-pleistoceniche, di origine marina e ricche di fossili, e le "Sabbie gialle", altri depositi litoranei pleistocenici (Tebano e Oriolo). Si possono riscontrare, poi, terrazzi fluviali di origine continentale (es. formazione di Olmatello) e le propaggini più occidentali dello "Spungone", una calcarenite organogena pliocenica (3,3-3,05 milioni di anni fa), considerata una *facies* della formazione delle "Argille azzurre".

Attraversando in direzione sud, a partire dalla via Emilia, l'areale di cui all'art. 3 si incontrano: la prima quinta collinare, più fertile e più calda; a seguire la collina vera e propria, ancora caratterizzata da terreni argillosi; infine l'alta collina, dove iniziano i terreni di arenaria. Il confine tra la prima quinta e la collina vera e propria è segnato dai calanchi, elemento caratteristico del paesaggio romagnolo.

Nello specifico, la "prima quinta collinare" rappresenta una tipologia di paesaggio che parte dalle ultime propaggini della pianura, costituita da depositi alluvionali (ghiaie, sabbie, limi ed argille), per passare ad una struttura geologica caratterizzata da una classe litologica prevalente di suoli argillosi o marnosi, con morfologia dolce ed ampie incisioni, colline tondeggianti ed ampie fasce terrazzate. Salendo di altitudine (media collina) il paesaggio cambia e si lega alle ampie fasce alluvionali delle aste fluviali principali, con morfologia dolce, ampie

incisioni e presenza diffusa di calanchi. Dal punto di vista geologico, si nota una classe litologica prevalente di suoli da rocce argillose e marnose, spesso sormontati da sottili creste di arenarie e conglomerati addensati, sino a terreni più recenti, sia arenacei o conglomeratici, che di prevalente natura argillosa.

Oltre i calanchi inizia la collina vera e propria, la cui struttura geologica indica una classe litologica prevalente di suoli da rocce argillose e marnose, quindi di terreni appartenenti alla formazione marnoso-arenacea. Vi è una presenza diffusa, ma non incisiva, di fenomeni franosi, prevalentemente di tipo quiescente. Il sistema boschivo e quello agricolo sono fortemente compenetrati, ma distinti.

Per quanto attiene il clima, l'indice di Winkler relativo al trentennio 1961-90 mostra un gradiente decrescente a partire dai circa 2000 Gradi Giorno delle aree più vicine alla via Emilia fino ai 1500-1600 Gradi Giorno delle zone vitate a maggiore altitudine e con esposizione verso i quadranti rivolti a Nord. Stante questa situazione e le esigenze termiche dei vitigni contemplati dalla DOC "Colli di Faenza", è assolutamente pertinente l'indicazione riportata all'art. 4 in merito al rispetto delle "migliori giaciture ed esposizioni relativamente ad ogni singolo vitigno". È noto che il soddisfacimento delle esigenze termiche di ciascun vitigno consente di avere livelli di maturazione ottimali in funzione degli obiettivi enologici qualitativi che si prefigge una denominazione di origine.

I terreni tendenzialmente argillosi e una medio-buona presenza di calcare fanno sì che mediamente il Sangiovese dei Colli faentini si contraddistingua per una buona struttura, note amare appena percettibili, bassa astringenza, buona acidità e alcune note olfattive particolari: buona intensità delle note floreali, di viola in particolare, unitamente ad un buon fruttato maturo in cui spicca il sentore di prugna, che lo differenzia nettamente da quello di altre aree. Similmente si può dire degli altri vitigni a bacca nera, che se ben esposti riescono a compendiare note fiorali e di frutta ben matura, senza escludere note speziate in vitigni come Cabernet e Merlot.

Riservando i terreni più ricchi in calcare e le esposizioni verso Nord ai vitigni bianchi, l'intensità e la finezza aromatica sono garantite.

2) fattori umani rilevanti per il legame

La denominazione di origine "Colli di Faenza" prende atto di una tradizione viti-vinicola recente, che si è venuta a delineare a partire dalla ricostruzione post-fillosserica e post-bellica in particolare. Infatti a fine '800 le colline faentine si caratterizzavano per una viticoltura finalizzata soprattutto al consumo interno della famiglia contadina e si trattava più spesso di filari poli-varietali al margine degli appezzamenti di cereali piuttosto che di vigne specializzate. La ricostruzione dei vigneti dopo l'avvento della fillossera fece propendere per l'allestimento di impianti mono-varietali con una certa predilezione per il Sangiovese, vitigno rustico e produttivo, che poteva legare maggiormente gli agricoltori a quelle plaghe difficili che venivano sempre più spesso abbandonate per i terreni fertili di pianura. Alle altitudini più elevate si preferiva Ciliegiole, simile a Sangiovese ma con una

maturazione anticipata di almeno una settimana, e spesso si mettevano anche alcune piante di Ancellotta per migliorare l'intensità, ma soprattutto la stabilità del colore di Sangiovese e Ciliegiolo.

Per la ricostruzione della viticoltura dopo l'ultimo Conflitto mondiale, i tecnici indicavano come particolarmente adatti ai terreni collinari alcuni vitigni internazionali quali Cabernet e Merlot, dando l'avvio alla produzione di vini rossi ancora più strutturati e adatti all'invecchiamento di quelli realizzati con il solo Sangiovese. Accanto a Trebbiano, furono poi introdotti vitigni bianchi più precoci e dal profilo sensoriale più complesso e accattivante come Pinot, Chardonnay, Sauvignon e Pignoletto.

Informazioni sul prodotto:

I vini prodotti nell'areale a DOC "Colli di Faenza" si caratterizzano sostanzialmente per una buona struttura, cui contribuisce anche una certa dotazione naturale in alcol, e per la prevalenza di note fruttate a comporre il profilo sensoriale.

L'impiego del Trebbiano romagnolo, vitigno di antica coltivazione locale che mantiene un buon contenuto acidico anche a maturazione avanzata, consente di ottenere vini bianchi di una certa freschezza pur con una struttura complessiva importante. Gli altri vitigni bianchi di più recente introduzione alla coltivazione (Chardonnay, Pinot bianco, Sauvignon e Pignoletto) sono particolarmente apprezzati per il risultato in termini di profilo olfattivo dei vini che se ne ottengono. Per quanto attiene ai vini rossi, le migliori esposizioni e i terreni più argillosi consentono di ottenere Merlot e Cabernet molto fruttati e talora anche speziati. L'Ancellotta è il classico vitigno da colore, mentre Sangiovese e Ciliegiolo rappresentano la tradizione, che l'introduzione di nuove tecniche agronomiche ha ulteriormente migliorato nell'intento di ricercare maggiore morbidezza nel Sangiovese e l'esaltazione del fruttato nel Ciliegiolo.

Legame causale:

L'introduzione recente di varietà diverse rispetto a quelle della tradizione locale faentina (Trebbiano, Sangiovese e Ciliegiolo) ha consentito di ampliare la base ampelografica e di conseguenza la gamma dei vini ottenibili. Il buon recepimento delle moderne tecniche e tecnologie, sia in campo che in cantina, ha consentito un indubbio miglioramento della qualità dei vini, la cui massima espressione si realizza con la più adeguata collocazione dei vitigni in relazione a suolo e clima. Evitando i terreni di fondovalle e i terrazzi fluviali di recente formazione, come prescritto, mediamente il territorio ricompreso nella DOC "Colli di Faenza" si caratterizza per terreni tendenzialmente argillosi. I vini rossi che si fregiano di questa denominazione in genere sono prodotti nei vigneti più difficili, con esposizioni assolate (da sud a sud-ovest), dove più che la luce è il calore della radiazione luminosa che fa la differenza. Le esposizioni dei quadranti che vanno da nord-ovest a nord-est, con particolare riferimento alle altitudini maggiori, sono invece riservate ai vitigni a bacca bianca, in particolare quelli più precoci. Questo connubio tra clima e suolo consente così di avere vini rossi ben strutturati, con fruttati maturi intensi e decisi, che dopo affinamento possono arrivare a sentori di confettura di frutta e arricchirsi di note speziate, soprattutto se passati in legno. Anche i vini bianchi presentano una struttura importante e in genere evidenziano un floreale delicato (più intenso se provenienti da terreni maggiormente ricchi in calcare) che spesso passa in secondo piano per la netta prevalenza dei sentori di frutta.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 DM 2.11.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 DLGS 61 del 8.4.2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX settembre 00187 ROMA Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**



*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

Publiccato nella G.U.R.I. n. 137 del 14.06.2016

Decreto 31 maggio 2016 concernente l'autorizzazione all'Ente Tutela Vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOC "Colli di Faenza", 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 22 marzo 2016.

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 verificano 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 DOP “Colli di Faenza”;

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 la domanda presentata in data 2 settembre 2015, tramite la Regione Emilia–Romagna, dall’Ente Tutela Vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini “Colli di Faenza”, nel rispetto della procedura di cui all’articolo 10 del citato DM 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 22 marzo 2016, 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 di Faenza” 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 20 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 22 marzo 2016, intesa ad ottenere l’autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOC “Colli di Faenza”, relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

VISTA la nota n. PG/2016/328610 del 6 maggio 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 DOP “Colli di Faenza”, prodotti in conformità alla proposta di modifica del disciplinare di cui al richiamato provvedimento ministeriale 22 marzo 2016, rendendo altresì applicabili le disposizioni di etichettatura temporanea in questione per le produzioni derivanti dalla campagna vendemmiale 2016/2017;

D E C R E T A

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 di Faenza”, ottenute in conformità all’allegata proposta di

modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 22 marzo 2016 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 DOP “Colli di Faenza” 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 di Faenza”, così come risulta dalla proposta di modifica approvata con il citato provvedimento ministeriale 22 marzo 2016, ed entra in vigore dalla data di pubblicazione del presente decreto ed è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2016/2017.

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, 31/05/2016

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Emilio Gatto

Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della DOP dei vini “Colli di Faenza” di cui al provvedimento ministeriale del 22 marzo 2016.

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

Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata “Colli di Faenza” è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

“Colli di Faenza bianco”;

“Colli di Faenza rosso” (anche nella tipologia "riserva");

“Colli di Faenza Pinot bianco”;

“Colli di Faenza Sangiovese” (anche nella tipologia "riserva");

“Colli di Faenza Trebbiano”;

Articolo 2

Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Colli di Faenza", accompagnata obbligatoriamente da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigni, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Colli di Faenza bianco": vitigno Chardonnay dal 40% al 60%; per il complessivo rimanente concorrono i seguenti vitigni, presenti nell'ambito aziendale, da soli o congiuntamente: ~~Pignoletto~~ Grechetto gentile, Pinot bianco, Sauvignon bianco e Trebbiano Romagnolo dal 60% al 40%.

"Colli di Faenza rosso": Vitigno Cabernet Sauvignon dal 40% al 60%; per il complessivo rimanente concorrono i seguenti vitigni, presenti nell'ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Ancellotta, Ciliegiolo, Merlot e Sangiovese dal 60% al 40%.

"Colli di Faenza Pinot bianco": vitigno Pinot bianco 100%.

"Colli di Faenza Sangiovese": vitigno Sangiovese 100%.

"Colli di Faenza Trebbiano": vitigno Trebbiano romagnolo 100%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata "Colli di Faenza" comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Riolo Terme della provincia di Ravenna e la parte a sud della SS. n. 9, Via Emilia, del territorio amministrativo dei comuni di Faenza e Castelbolognese della provincia di Ravenna; l'intero territorio amministrativo del comune di Modigliana della provincia di Forlì e la seguente parte del territorio amministrativo del comune di Tredozio della provincia di Forlì: a partire dal confine con il Comune di Modigliana, sotto il monte Pompegno, si prende la strada consorziale Modigliana Tredozio, “Acerreta” sino ad incontrare la provinciale Tredozio-Lutirano che si percorre, girando a destra, per breve tratto. Quindi a sinistra, dopo Villa Collina, per strada consorziale Villa Collina-Campaccio; 200 metri prima della casa Campaccio a sinistra, per la Vicinale interpodereale Campaccio-Concolle-Casone-Chiesa di Ottignana. Poi a sinistra per la strada provinciale in direzione Tredozio, quindi, dopo 300 metri circa, a destra per la strada consorziale Zimara; si prende indi la Vicinale interpodereale Casaccia-Monteruzzolo-Monti-Gradicciolo sino ad incrociare la provinciale Tredozio-Portico di Romagna. Poi a destra per la stessa provinciale sino a Monte Busca e S. Maria in Castello; quindi per la Comunale che porta fino alla casa Lugarello, ove si gira

a destra verso Tursano; si prosegue fino a S. Valentino, ove si incontra il confine con il Comune di Modigliana.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve alla vendemmia deve essere il seguente:

Bianco	11%
Rosso	12%
Pinot Bianco	11%
Sangiovese	12%
Trebbiano	11,5%

Non sono ammesse pratiche di arricchimento.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli di Faenza" devono rispettare le migliori giaciture ed esposizioni relativamente ad ogni singolo vitigno. Sono da evitare i siti di fondo valle ed i terrazzi alluvionali di più recente formazione.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere atti a non modificare le caratteristiche delle uve, tenuto comunque conto dell'evoluzione tecnico-agronomica. È esclusa ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso per non più di due interventi annui prima della invaiatura.

Per i nuovi impianti relativi a tutte le tipologie della denominazione di origine controllata "Colli di Faenza", la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3000 ceppi/Ha.

Le rese massime di uva/ettaro ammesse per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli di Faenza" non devono essere superiori alle quantità di seguito specificate:

Bianco	9,5 t.
Rosso	9,0 t.
Pinot bianco	8,5 t.
Sangiovese	9,5 t.
Trebbiano	11,5 t

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli di Faenza" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.

La Regione Emilia-Romagna, con proprio Decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare di produzione, dandone comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di affinamento e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'intero territorio dei comuni compresi, in tutto o in parte, nella zona di produzione di cui all'art. 3.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro rispettive caratteristiche.

La vinificazione può essere effettuata singolarmente per uve provenienti dai diversi vitigni. Nel caso della vinificazione disgiunta l'assemblaggio deve avvenire nella cantina del vinificatore entro il periodo di completo affinamento.

Nella vinificazione e nell'affinamento è consentito l'utilizzo anche di contenitori in legno di tutte le tipologie.

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

Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il 75% decade la denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Colli di Faenza" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Colli di Faenza" bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: intenso, delicato, fruttato;

sapore: ~~asciutto~~, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale: 11%;

acidità totale minima: 5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo ~~4 g~~10 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

"Colli di Faenza" rosso

colore: rosso rubino intenso;

odore: etereo, gradevolmente erbaceo;

sapore: ~~asciutto~~, di corpo, talvolta leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale: 12%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo ~~4 g~~10 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23 g/l;

"Colli di Faenza" rosso riserva

colore: rosso rubino intenso;

odore: etereo, gradevolmente erbaceo;

sapore: ~~asciutto~~, di corpo, talvolta leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale: 12%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo ~~4 g~~10 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23 g/l;

"Colli di Faenza" Pinot bianco:

colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;

odore: delicato, caratteristico, intenso;

sapore: ~~asciutto~~, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale: 11%;

acidità totale minima: 5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo ~~4 g~~10 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

“Colli di Faenza” Sangiovese:

colore: rosso rubino;

odore: caratteristico, delicato, che talvolta ricorda la viola;

sapore: ~~asciutto~~, armonico, con retrogusto caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale: 12%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo ~~4 g~~10 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l;

“Colli di Faenza” Sangiovese Riserva:

colore: rosso rubino;

odore: caratteristico, delicato, che talvolta ricorda la viola;

sapore: ~~asciutto~~, armonico, con retrogusto caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale: 12%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo ~~4 g~~10 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25 g/l;

“Colli di Faenza” Trebbiano:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: vinoso, caratteristico, gradevole;

sapore: ~~asciutto~~, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale: 11,5%;

acidità totale minima: 5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo ~~4 g~~10 g/l;

estratto ~~secco netto~~non riduttore minimo: 16 g/l;

Per tutte le tipologie, in cui è stato effettuato l’affinamento in fusti di legno, può notarsi la presenza di sapore di legno.

~~È facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto secco netto.~~

Articolo 7

Designazione e presentazione dei vini

Per l’immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata “Colli di Faenza” devono essere utilizzate bottiglie di vetro da l 0,375, 0,500, 0,750, 1,500, 3,000, chiuse esclusivamente con tappo di sughero.

Sulle bottiglie contenenti i vini con la denominazione di origine controllata “Colli di Faenza” deve figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

Per i vini a denominazione di origine controllata “Colli di Faenza Sangiovese” e “Colli di Faenza rosso”, l’immissione al consumo è ammessa dopo il 30 aprile dell’anno successivo alla vendemmia.

I vini a denominazione di origine controllata “Colli di Faenza rosso” e “Sangiovese” che hanno subito un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi possono portare in etichetta la qualifica “riserva”.

L’invecchiamento, per il quale è consentito anche l’utilizzo di botti di legno, decorre dal 1° novembre dell’anno della vendemmia.

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli di Faenza” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “superiore”, “extra”, “fine”, “scelto” e simili.

È consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.

Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore - tenuta - podere - cascina" ed altri termini simili sono consentiti in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1) fattori naturali rilevanti per il legame

L'ambito territoriale romagnolo si caratterizza per un'origine geologica comune e per fenomeni pedo-genetici del tutto simili nei vari areali, pertanto la differenziazione tra le varie denominazioni di origine identificate come "Colli" sono più legate ad aspetti culturali di differente interpretazione della viticoltura post-fillosserica (introduzione di nuovi vitigni accanto a quelli tipici della tradizione locale) che non all'origine dei suoli, sebbene alcuni elementi caratterizzanti esistano. L'Appennino romagnolo è costituito per lo più da rocce sedimentarie di origine marina e l'azione dei principali agenti atmosferici su queste rocce ha contribuito alla formazione dei suoli che ora ospitano gran parte della viticoltura romagnola. L'azione modellante ed erosiva più o meno spinta dei vari fiumi e torrenti che percorrono la dorsale appenninica e l'inclinazione della medesima di circa 40-45° rispetto ai paralleli terrestri, da ovest verso est, ha determinato una differente abbondanza relativa dei principali tipi di suolo nei vari distretti amministrativi, da cui una differenziazione tra i vini ottenuti, anche a partire dalla medesima base ampelografica, nelle varie DOC "Colli".

La "Marnoso-arenacea" rappresenta la formazione geologica più antica dell'Appennino faentino e si caratterizza per una ritmica alternanza di marne (in prevalenza materiali fini quali argille e limi) e arenarie (sabbie cementate). Altre formazioni rappresentative dell'area sono le "Argille azzurre" plio-pleistoceniche, di origine marina e ricche di fossili, e le "Sabbie gialle", altri depositi litoranei pleistocenici (Tebano e Oriolo). Si possono riscontrare, poi, terrazzi fluviali di origine continentale (es. formazione di Olmatello) e le propaggini più occidentali dello "Spungone", una calcarenite organogena pliocenica (3,3-3,05 milioni di anni fa), considerata una *facies* della formazione delle "Argille azzurre".

Attraversando in direzione sud, a partire dalla via Emilia, l'areale di cui all'art. 3 si incontrano: la prima quinta collinare, più fertile e più calda; a seguire la collina vera e propria, ancora caratterizzata da terreni argillosi; infine l'alta collina, dove iniziano i terreni di arenaria. Il confine tra la prima quinta e la collina vera e propria è segnato dai calanchi, elemento caratteristico del paesaggio romagnolo.

Nello specifico, la "prima quinta collinare" rappresenta una tipologia di paesaggio che parte dalle ultime propaggini della pianura, costituita da depositi alluvionali (ghiaie, sabbie, limi ed argille), per passare ad una struttura geologica caratterizzata da una classe litologica prevalente di suoli argillosi o marnosi, con morfologia dolce ed ampie incisioni, colline tondeggianti ed ampie fasce terrazzate. Salendo di altitudine (media collina) il paesaggio cambia e si lega alle ampie fasce alluvionali delle aste fluviali principali, con morfologia dolce, ampie incisioni e presenza diffusa di calanchi. Dal punto di vista geologico, si nota una classe litologica prevalente di suoli da rocce argillose e marnose, spesso sormontati da sottili creste di arenarie e conglomerati addensati, sino a terreni più recenti, sia arenacei o conglomeratici, che di prevalente natura argillosa.

Oltre i calanchi inizia la collina vera e propria, la cui struttura geologica indica una classe litologica prevalente di suoli da rocce argillose e marnose, quindi di terreni appartenenti alla formazione marnoso-arenacea. Vi è una presenza diffusa, ma non incisiva, di fenomeni franosi, prevalentemente di tipo quiescente. Il sistema boschivo e quello agricolo sono fortemente compenetrati, ma distinti.

Per quanto attiene il clima, l'indice di Winkler relativo al trentennio 1961-90 mostra un gradiente decrescente a partire dai circa 2000 Gradi Giorno delle aree più vicine alla via Emilia fino ai 1500-1600 Gradi Giorno delle zone vitate a maggiore altitudine e con esposizione verso i quadranti rivolti a Nord. Stante questa situazione e le esigenze termiche dei vitigni contemplati dalla DOC "Colli di Faenza", è assolutamente pertinente l'indicazione riportata all'art. 4 in merito al rispetto delle "migliori giaciture ed esposizioni relativamente ad ogni singolo vitigno". È noto che il soddisfacimento delle esigenze termiche di ciascun vitigno consente di avere livelli di maturazione ottimali in funzione degli obiettivi enologici qualitativi che si prefigge una denominazione di origine.

I terreni tendenzialmente argillosi e una medio-buona presenza di calcare fanno sì che mediamente il Sangiovese dei Colli faentini si contraddistingua per una buona struttura, note amare appena percettibili, bassa astringenza, buona acidità e alcune note olfattive particolari: buona intensità delle note floreali, di viola in particolare, unitamente ad un buon fruttato maturo in cui spicca il sentore di prugna, che lo differenzia nettamente da quello di altre aree. Similmente si può dire degli altri vitigni a bacca nera, che se ben esposti riescono a compendiare note floreali e di frutta ben matura, senza escludere note speziate in vitigni come Cabernet e Merlot.

Riservando i terreni più ricchi in calcare e le esposizioni verso Nord ai vitigni bianchi, l'intensità e la finezza aromatica sono garantite.

2) fattori umani rilevanti per il legame

La denominazione di origine "Colli di Faenza" prende atto di una tradizione viti-vinicola recente, che si è venuta a delineare a partire dalla ricostruzione post-fillosserica e post-bellica in particolare. Infatti a fine '800 le colline faentine si caratterizzavano per una viticoltura finalizzata soprattutto al consumo interno della famiglia contadina e si trattava più spesso di filari poli-varietali al margine degli appezzamenti di cereali piuttosto che di vigne specializzate. La ricostruzione dei vigneti dopo l'avvento della fillossera fece propendere per l'allestimento di impianti mono-varietali con una certa predilezione per il Sangiovese, vitigno rustico e produttivo, che poteva legare maggiormente gli agricoltori a quelle plaghe difficili che venivano sempre più spesso abbandonate per i terreni fertili di pianura. Alle altitudini più elevate si preferiva Ciliegio, simile a Sangiovese ma con una maturazione anticipata di almeno una settimana, e spesso si mettevano anche alcune piante di Ancellotta per migliorare l'intensità, ma soprattutto la stabilità del colore di Sangiovese e Ciliegio.

Per la ricostruzione della viticoltura dopo l'ultimo Conflitto mondiale, i tecnici indicavano come particolarmente adatti ai terreni collinari alcuni vitigni internazionali quali Cabernet e Merlot, dando l'avvio alla produzione di vini rossi ancora più strutturati e adatti all'invecchiamento di quelli realizzati con il solo Sangiovese. Accanto a Trebbiano, furono poi introdotti vitigni bianchi più precoci e dal profilo sensoriale più complesso e accattivante come Pinot, Chardonnay, Sauvignon e [Pignoletto Grechetto gentile](#).

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

I vini prodotti nell'areale a DOC "Colli di Faenza" si caratterizzano sostanzialmente per una buona struttura, cui contribuisce anche una certa dotazione naturale in alcol, e per la prevalenza di note fruttate a comporre il profilo sensoriale.

L'impiego del Trebbiano romagnolo, vitigno di antica coltivazione locale che mantiene un buon contenuto acidico anche a maturazione avanzata, consente di ottenere vini bianchi di una certa freschezza pur con una struttura complessiva importante. Gli altri vitigni bianchi di più recente introduzione alla coltivazione (Chardonnay, Pinot bianco, Sauvignon e [Pignoletto Grechetto gentile](#)) sono particolarmente apprezzati per il risultato in termini di profilo olfattivo dei vini che se ne ottengono.

Per quanto attiene ai vini rossi, le migliori esposizioni e i terreni più argillosi consentono di ottenere Merlot e Cabernet molto fruttati e talora anche speziati. L'Ancellotta è il classico vitigno da colore, mentre Sangiovese e Ciliegiolo rappresentano la tradizione, che l'introduzione di nuove tecniche agronomiche ha ulteriormente migliorato nell'intento di ricercare maggiore morbidezza nel Sangiovese e l'esaltazione del fruttato nel Ciliegiolo.

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

L'introduzione recente di varietà diverse rispetto a quelle della tradizione locale faentina (Trebiano, Sangiovese e Ciliegiolo) ha consentito di ampliare la base ampelografica e di conseguenza la gamma dei vini ottenibili. Il buon recepimento delle moderne tecniche e tecnologie, sia in campo che in cantina, ha consentito un indubbio miglioramento della qualità dei vini, la cui massima espressione si realizza con la più adeguata collocazione dei vitigni in relazione a suolo e clima. Evitando i terreni di fondovalle e i terrazzi fluviali di recente formazione, come prescritto, mediamente il territorio ricompreso nella DOC "Colli di Faenza" si caratterizza per terreni tendenzialmente argillosi. I vini rossi che si fregiano di questa denominazione in genere sono prodotti nei vigneti più difficili, con esposizioni assolate (da sud a sud-ovest), dove più che la luce è il calore della radiazione luminosa che fa la differenza. Le esposizioni dei quadranti che vanno da nord-ovest a nord-est, con particolare riferimento alle altitudini maggiori, sono invece riservate ai vitigni a bacca bianca, in particolare quelli più precoci. Questo connubio tra clima e suolo consente così di avere vini rossi ben strutturati, con fruttati maturi intensi e decisi, che dopo affinamento possono arrivare a sentori di confettura di frutta e arricchirsi di note speziate, soprattutto se passati in legno. Anche i vini bianchi presentano una struttura importante e in genere evidenziano un florale delicato (più intenso se provenienti da terreni maggiormente ricchi in calcare) che spesso passa in secondo piano per la netta prevalenza dei sentori di frutta.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

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 1), 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 2).