

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“TERRE DEL COLLEONI” O “COLLEONI”**

Approvato con	DM	21.02.2011	G.U.	55 – 8.03.2011
Modificato con	D.M.	30.11.2011	G.U.	295 – 20.12.2011
			Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP	
Modificato con	D.M.	7.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP	
Modificato con	D.M.	11.06.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP	

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata “Terre del Colleoni” o “Colleoni” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Pinot Bianco (anche nelle versioni Spumante e Frizzante); “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Pinot Grigio (anche nelle versioni Spumante e Frizzante); “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Chardonnay (anche nelle versioni Spumante e Frizzante); “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Incrocio Manzoni (anche nelle versioni Spumante e Frizzante); “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Moscato Giallo (anche nella versione Frizzante); “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Moscato Giallo Passito; “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Schiava (da Schiava Nera) (anche nella versione Frizzante); “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Merlot (anche nella versione Novello e Frizzante); “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Marzemino (anche nella versione Frizzante); “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Cabernet (da Cabernet Sauvignon) (anche nella versione Novello e Frizzante); “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Franconia (anche nella versione Novello e Frizzante); “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Incrocio Terzi (anche nella versione Novello e frizzante) “Terre del Colleoni o Colleoni Spumante”.

**Articolo 2
Base ampelografica**

[1] I vini a denominazione di origine controllata “Terre del Colleoni” o “Colleoni” devono essere ottenuti esclusivamente mediante la vinificazione delle uve prodotte da vigneti situati nella zona indicata nel successivo art. 3 e che, nell’ambito aziendale presentino la seguente composizione ampelografica:

- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Pinot Bianco
Pinot bianco per almeno ‘85% ; altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Chardonnay
Chardonnay per almeno ‘85% ; altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Incrocio Manzoni
Incrocio Manzoni per almeno ‘85% ; altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Moscato Giallo
Moscato Giallo per almeno ‘85% ; altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.

- “Terre del Colleoni” o “Colleoni” Pinot Grigio
Pinot Grigio per almeno 85% ; altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni”Schiava
Schiava per almeno 85%; altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lombardia, presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni”Merlot
Merlot per almeno 85%; altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lombardia, presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni”Cabernet Sauvignon
Cabernet Sauvignon per almeno 85%; altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lombardia, presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni”Franconia
Franconia per almeno 85%; altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lombardia, presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni”Incrocio Terzi
Incrocio Terzi per almeno 85%; altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lombardia, presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.
- “Terre del Colleoni” o “Colleoni”Marzemino
Marzemino per almeno 85%; altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lombardia, presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.

[2] La denominazione di origine controllata “Terre dei Colleoni” o “Colleoni” tipologia Spumante è riservata i vini ottenuti dalle uve dei vitigni Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero e/o Incrocio Manzoni e/o Pinot Grigio.

[3] I vini ottenuti dalle uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo “Terre del Colleoni” Moscato Giallo o “Colleoni” Moscato Giallo possono essere elaborati nella versione passito.

[4] La denominazione di origine controllata “Terre dei Colleoni” o “Colleoni” tipologia novello è riservata i vini ottenuti dalle uve dei vitigni a bacca rossa ad esclusione dei vitigni Schiava e Marzemino.

.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

[1] La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Terre del Colleoni” o “Colleoni” di cui all’articolo 2 comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di Predore, Sarnico, Viadanica, Adrara S.Rocco, Adrara S. Martino, Foresto Sparso, Villongo, Gandozzo, Credaro, Castelli Calepio, Grumello del Monte, Chiuduno, Carobbio degli Angeli, Zandobbio, Trescore Balneario, Luzzana, Entratico, Vigano S. Martino, Borgo di Terzo, Berzo San Fermo, Pradalunga, Cenate Sopra, Cenate Sotto, S. Paolo D’argon, Seriate, Brusaporto, Bagnatica, Montello, Costa Mezzate, Bolgare, Telgate, Gorle e Pedrengo Gorlago, Albano S. Alessandro, Torre De’ Roveri, Scanzorosciate, Villa di Serio, Nembro, Alzano Lombardo, Ranica, Torre Boldone, Bergamo, Ponteranica, Sorisole, Villa D’Almè, Almenno S. Salvatore, Almenno S. Bartolomeo, Palazzago, Caprino Bergamasco, Cisano Bergamasco, Pontida, Villa D’Adda, Calusco D’Adda, Terno D’Isola, Chignolo D’Isola, Bonate Sotto, Bonate Sopra, Ponte San Pietro, Presezzo, Brembate Sopra, Mapello, Sotto il Monte Giovanni XXIII, Carvico, Ambivere, Barzana, Paladina, Valbrembo, Almè, Mozzo, Curno, in provincia di Bergamo.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

- [1] Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini “Terre del Colleoni” o “Colleoni” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
E’ consentita l’irrigazione di soccorso.
- [2] I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli generalmente usati e comunque non atti a modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
- [3] Sono da considerare idonei i terreni pedecollinari e collinari con buona esposizione e ben drenati localizzati ad una quota non superiore ai 600 m s.l.m.
- [4] E’ esclusa ogni pratica di forzatura.
- [5] La resa massima per ettaro ammessa e gradazione minima naturale delle uve atte a produrre vino DOC “Terre del Colleoni” o “Colleoni” sono le seguenti:
“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Pinot Bianco – produzione max: 12 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 9,5%vol;
“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Pinot Grigio produzione max: 12 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 9,5%vol;
“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Chardonnay– produzione max: 12 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 9,5%vol;
“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Incrocio Manzoni – produzione max: 12 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 9,5%vol;
“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Moscato Giallo – produzione max: 12 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 9,5%vol;
“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Moscato Giallo Passito – produzione max: 12 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 9,5%vol;
“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Schiava – produzione max: 13 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 10%vol;
“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Merlot– produzione max: 13 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 10%vol;
“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Marzemino – produzione max: 13 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 10%vol;
“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Cabernet – produzione max: 13 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 10%vol;
“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Franconia – produzione max: 13 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 10%vol;
“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Incrocio Terzi – produzione max: 13 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 10%vol;
“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Novello – produzione max: 13 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 10%vol;
“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Spumante – produzione max: 12 t/ha, Titolo Alcool. Volumico: 9,5 %vol;
- [6] Nelle annate con stagione particolarmente favorevole, quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Terre del Colleoni” o “Colleoni”, devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi all’art. 5.

[7] “E' consentito un esubero di produzione fino al 20% di uva per ha che non può essere destinato alla produzione della DO mentre può essere destinato alla produzione di vini a IGT Bergamasca”.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

[1] Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata “Terre del Colleoni” o “Colleoni” devono essere effettuate all’interno del territorio amministrativo della provincia di Bergamo

[2] Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata “Terre del Colleoni” o “Colleoni” sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

[3] La resa massima delle uve in vino, con esclusione della tipologia moscato giallo passito, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi detto limite, ma non oltre il 75%, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata “Terre del Colleoni” o “Colleoni” per tutto il prodotto.

[4] I vini ottenuti dalle uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo “Terre del Colleoni” Moscato Giallo o “Colleoni” Moscato Giallo possono essere elaborati nella versione passito, utilizzando le uve sottoposte ad appassimento all’interno del territorio di cui al paragrafo 1, in ambiente naturale o condizionato della durata non inferiore a 45 giorni.

[5] Per la tipologia “Moscato Giallo Passito” la resa uva/vino non deve essere superiore al 40%. Qualora superi detto limite, ma non oltre il 45%, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine; oltre il 45% decade il diritto alla denominazione di origine controllata “Terre del Colleoni” o “Colleoni” per tutto il prodotto

[6] I vini ottenuti dai vigneti iscritti allo schedario viticolo “Terre del Colleoni” Franconia o “Colleoni” Franconia, “Terre del Colleoni” Merlot o “Colleoni” Merlot, “Terre del Colleoni” Cabernet o “Colleoni” Cabernet, “Terre del Colleoni” Incrocio Terzi o “Colleoni” Incrocio Terzi, possono essere elaborati nella versione Novello all’interno del territorio della provincia di Bergamo, esclusivamente attraverso il procedimento di macerazione carbonica.

[7] Permanenza sulle fecce.

Il vino destinato alla tipologia spumante metodo Classico, deve subire, prima dell’immissione al consumo, un periodo minimo di permanenza sulle fecce di quindici mesi; per il Millesimato, il periodo minimo è di ventiquattro mesi. Tale periodo decorre dalla data di imbottigliamento e comunque non prima del 1° gennaio successivo alla raccolta delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

[1] I vini a denominazione di origine “Terre del Colleoni” o “Colleoni” nell’atto dell’immissione al consumo devono possedere le seguenti caratteristiche:

“Terre del Colleoni” o “Colleoni”	Pinot Bianco
Colore	Giallo Paglierino

Odore	Intenso, fruttato, floreale
Sapore	Secco, equilibrato, fresco.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	15,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Pinot Bianco Spumante</i>	
Colore	Giallo Paglierino
Odore	Fruttato e floreale
Sapore	Da Extra brut a secco, armonico ed equilibrato
Spuma	Fine e persistente
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00%vol
Acidità totale minima	5,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	15,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Pinot Bianco Frizzante</i>	
Colore	Giallo Paglierino
Odore	Intenso fruttato e floreale
Sapore	Secco, equilibrato, fresco.
Spuma	Vivace
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	15,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Pinot Grigio</i>	
Colore	Giallo Paglierino
Odore	Intenso, sentori di frutta
Sapore	Fresco, asciutto
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	15,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Pinot Grigio Spumante</i>	
Colore	Giallo Paglierino
Odore	Intenso Fruttato
Sapore	Da Extra brut a secco, armonico ed equilibrato
Spuma	Fine e persistente
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00%vol
Acidità totale minima	5,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	15,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Pinot Grigio Frizzante</i>	
Colore	Giallo Paglierino
Odore	Intenso, sentori di frutta
Sapore	Fresco, asciutto
Spuma	Vivace
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	15,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni”</i>	<i>Chardonnay</i>
Colore	Giallo paglierino
Odore	Fruttato con sentori di mela,
Sapore	Secco e Fresco
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00 %vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	15,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Chardonnay Spumante</i>	
Colore	Giallo Paglierino
Odore	Intenso
Sapore	Da Extra brut a secco, armonico ed equilibrato
Spuma	Fine e persistente
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00%vol
Acidità totale minima	5,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	15,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Chardonnay Frizzante</i>	
Colore	Giallo paglierino
Odore	Fruttato con sentori di mela,
Sapore	Secco e Fresco
Spuma	Vivace
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00 %vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	15,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni”</i>	<i>Incrocio Manzoni</i>
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Odore	Intenso, talvolta di frutta esotica e floreale
Sapore	Fresco, secco con buona acidità
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	15,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Incrocio Manzoni Spumante</i>	
Colore	Giallo Paglierino
Odore	Intenso Fruttato
Sapore	Da Extra brut a secco, armonico ed equilibrato
Spuma	Fine e persistente
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00%vol
Acidità totale minima	5,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	15,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Incrocio Manzoni Frizzante</i>	
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Odore	Intenso, talvolta di frutta esotica e floreale
Sapore	Fresco, secco con buona acidità
Spuma	Vivace

Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	15,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni”</i>	<i>Moscato Giallo</i>
Colore	Giallo dorato - paglierino
Odore	Intenso di frutta fresca, secca e passita, erbe officinali e miele.
Sapore	Secco di media acidità, caratteristico.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	15,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Moscato Giallo Frizzante</i>	
Colore	Giallo dorato - paglierino
Odore	Intenso di frutta fresca, secca e passita, erbe officinali e miele.
Sapore	Secco di media acidità, caratteristico.
Spuma	Vivace
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	15,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Schiava Frizzante</i>	
Colore	Dal rosa tenue al cerasuolo
Odore	Delicato fruttato con note di frutta rossa
Sapore	Secco, fresco e gradevole con nota amarognola
Spuma	Vivace
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	16,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni”</i>	<i>Moscato Giallo Passito</i>
Colore	Giallo dal paglierino al dorato, riflessi dorati
Odore	Intenso fruttato, floreale
Sapore	Corposo, dolce, caratteristico.
Residuo Zuccherino minimo	50,00 g/l
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	16,00% vol, di cui almeno 9,00%vol svolti
Acidità totale minima	5,00 g/l
Estratto non riduttore minimo	18,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni”</i>	<i>Schiava</i>
Colore	Dal rosa tenue al cerasuolo
Odore	Delicato fruttato con note di frutta rossa
Sapore	Secco, fresco e gradevole con nota amarognola
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	16,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni”</i>	<i>Merlot</i>
Colore	Rosso rubino
Odore	Ampio e intenso bouquet fruttato
Sapore	Asciutto, armonico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	16,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Merlot Frizzante</i>	
Colore	Rosso rubino
Odore	Ampio e intenso bouquet fruttato
Sapore	Asciutto, armonico
Spuma	Vivace
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	16,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni”</i>	<i>Marzemino</i>
Colore	Rosso rubino
Odore	Ampio e fresco bouquet fruttato
Sapore	Asciutto, armonico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	16,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Marzemino Frizzante</i>	
Colore	Rosso rubino
Odore	Ampio e fresco bouquet fruttato
Sapore	Asciutto, armonico
Spuma	Vivace
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	16,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni”</i>	<i>Cabernet</i>
Colore	Rosso rubino
Odore	Intenso fruttato ed erbaceo
Sapore	Caratteristico e asciutto
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	16,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Cabernet Frizzante</i>	
Colore	Rosso rubino
Odore	Intenso fruttato ed erbaceo
Sapore	Caratteristico e asciutto
Spuma	Vivace
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l

Estratto non riduttore minimo	16,00 g/l
-------------------------------	-----------

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni”</i>	<i>Franconia</i>
Colore	Rosso rubino
Odore	Vinoso e fruttato
Sapore	Asciutto e caratteristico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	16,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Franconia Frizzante</i>	
Colore	Rosso rubino
Odore	Vinoso e fruttato
Sapore	Asciutto e caratteristico
Spuma	Vivace
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	16,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni”</i>	<i>Incrocio Terzi</i>
Colore	Rosso rubino
Odore	vinoso
Sapore	Secco, intenso, caratteristico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	16,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Incrocio Terzi Frizzante</i>	
Colore	Rosso rubino
Odore	vinoso
Sapore	Secco, intenso, caratteristico
Spuma	Vivace
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	16,00 g/l

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni”</i>	<i>Novello</i>
Colore	Rosso rubino
Odore	Fruttato
Sapore	Armonico fresco
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	16,00 g/l
Zuccheri riduttori	10,00 g/l massimo.

<i>“Terre del Colleoni” o “Colleoni”</i>	<i>Spumante</i>
Colore	Giallo Paglierino
Odore	Fruttato e floreale
Sapore	Da Extra brut a secco, armonico ed equilibrato

Spuma	Fine e persistente
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00%vol
Acidità totale minima	5,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	15,00 g/l

Articolo 7

Designazione e presentazione

[1] Alla denominazione di origine controllata “Terre del Colleoni” o “Colleoni” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

[2] E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

[3] Recipienti e Tappatura.

Per la tappatura della Tipologia Spumante, è obbligatorio il tappo di sughero a fungo, con tradizionale ancoraggio a “gabbietta”.

[4] Annata.

Nella etichettatura dei vini di cui all’art. 1, con l’esclusione della tipologia spumante, l’indicazione dell’annata di produzione delle uve è obbligatoria.

I vini spumanti soltanto in presenza dell’indicazione dell’annata della vendemmia possono utilizzare la dicitura “Millesimato”.

Articolo 8

Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica viene delimitata ad ovest dall’Isola Bergamasca, a Nord dalle Orobie ed ad est dal Lago d’Iseo e dal fiume Oglio. Comprende un territorio pedecollinare e collinare.

Le principali formazioni geologiche presenti nella zona collinare Bergamasca sono il Selcifero Lombardo, la Maiolica di Bruntino, il Sass del Luna tipico (o Pietra di Luna) e il Sass de Luna calcareo, le torbiditi sottili, le Peliti nere superiori, le Peliti rosse, Flish di Pontida, Arenaria di Sarnico, Pietra di Credaro, Flish di bergamo, Frangipan e terreni alluvionali.

La genesi delle rocce madri delle colline bergamasche avviene nel periodo Cretacico dell’era Mesozoica; dalle rocce madri hanno avuto origine i terreni che sono prevalentemente di tipo eluviale sono quindi terreni rimasti sulla roccia da cui provengono ed a questa restano fortemente legati in termini di ripartizione minerale; fanno eccezione alcune zone sulle sponde dell’Oglio e nella zona di Chiuduno di tipo alluvionale.

In linea generale è possibile affermare che nell’area collinare a nord-ovest della città di Bergamo prevalgano terreni di tipo scisto-argilloso, mentre lungo la fascia collinare ad oriente fino la lago di Iseo si susseguono diverse formazioni con prevalenti caratteristiche argillo-calcaree.

L’area Bergamasca presenta tre aree climatiche principali, Collina occidentale, Collina orientale e area di Trescore Balneario (valle).

In esame vengono presi tre parametri quali la radiazione solare, la temperatura e la piovosità o precipitazione meteorica.

In relazione alle temperature e alle radiazioni solari è possibile rilevare come la costante termica in relazione alla fase fenologica della vite. Le aree occidentali e quelle di valle presentano costanti termiche inferiori a quella orientale, si va quindi dai 3470 gradi dell'area occidentale e valli ai 3570 dell'area a oriente.

In merito alle precipitazioni le medie annuali si attestavano attorno ai 1100-1200 mm annui fino alla fine degli anni 90. Una riduzione significativa della piovosità si è registrata a partire dal 2003.

Gli scarti annuali rispetto alla media in relazione alle aree geografiche risultano essere contenuti, ma non irrilevanti e si aggirano tra i 200 e i 350 mm.

Fattori umani rilevanti per il legame.

La coltura della vite nel territorio Bergamasco è riferibile al periodo della colonizzazione romana, sebbene alcuni autori la collochino in epoca etrusca.

Numerosi in epoca romana sono i riferimenti al culto di Bacco, nella città di Bergamo, come templi a lui dedicati sia all'interno che nei pressi della città. In linea con le definizioni culturali romane dell'Enotria anche a Bergamo ebbero grande rilevanza i templi dedicati a Bacco e i "Baccanali".

A dimostrazione dell'impronta della cultura romana sul territorio bergamasco il taglio dei boschi di latifoglie diffusissimi nei pressi della Città, che venne inizialmente praticato in epoca Imperiale per far posto ai vigneti.

Riferimenti relativi alla diffusione della vite in territorio bergamasco sono rintracciabili in Plinio, altre tracce sono riferibili a cenni sulle qualità del vino bergamasco fatti da Cesare in occasione del suo passaggio con le legioni in quest'area.

A partire dalla caduta dell'Impero e con le invasioni barbariche, si perdono riferimenti precisi sui patrimoni agricoli, ma sembra che la coltura della vite, come molte altre colture, sia stata momentaneamente abbandonata. Rimane quasi simbolicamente legata ai grandi borghi e alle corti.

Con l'avvento dell'epoca comunale grande interesse e fervore si agita intorno alla vite e al vino e vengono piantumati vigneti. Molti i riferimenti bibliografici sulle consistenze vitate e di come si allevi la vite in provincia di Bergamo da Pier De Crescenzi (1300) a Castelo Castelli (1398).

L'insediamento dei monaci benedettini nella zona di S. Paolo D'Argon e a Pontida, promuove poi il miglioramento delle tecniche viticole ed enologiche.

I primi cenni scritti relativi alle varietà coltivate in provincia di Bergamo sono del 1500 a cura di Agostino Gallo; costui elenca e descrive alcune varietà presenti nel bergamasco: *Groppelle*, *Vernacce*, *Schiave Nere*, *Besgane*, *Valtoline*, *Pignole*, *Correre*, *Trebbiane*.

Verso la fine del XVIII secolo Tomini Foresti segnala alcune varietà bergamasche coltivate; ma la prima descrizione con impronta scientifica de epoca pre-fillosserica per la provincia di Bergamo risulta essere quella del Prof. Tamaro in merito ai 5 vitigni principali della provincia: *Marzemino*, *Schiava Lombarda*, *Groppello*, *Rossera*, *Rossolo*, *Pignola*, *Vernaccia*.

Nel 1929 nel catasto agricolo sono riportati i vitigni più diffusi in collina e montagna: *Schiava*, *berzemina*, *Bonarda*, *Negriera* e *Imberghem* o *Franconia*.

Nel 1950 il Dr. Bruno Marangoni nella pubblicazione "Note di viticoltura bergamasca" rileva la presenza diffusa, oltre che dei precedenti anche di *Barbera*, *Merlot*, *Negrara trentina*, *Raboso veronese*, *Sangiovese grosso*, *Albana*.

Il Condottiero Bartolomeo Colleoni nasce a Solza, piccolo villaggio sulla sponda bergamasca dell'Adda.

In merito alla data di nascita non vi è certezza, anche se una targa bronzea rinvenuta nel suo sepolcro nel 1969 indica la data della morte all'età di ottant'anni. A partire da questo dato si può risalire all'anno di nascita, che dovrebbe essere il 1395.

Tuttavia in contrapposizione a questa deduzione vi è la biografia del contemporaneo Antonio Corazzano che fu commissionata dallo stesso Colleoni. In questa biografia Cornazzano indicava quale data di nascita l'anno 1400.

La famiglia è di stirpe longobarda, Colleoni è figlio di Paolo e Ricadonna Saiguini de' Valvassori di Medolago e apparteneva alla nobiltà cittadina, come indicava la sua arma araldica, che è del genere delle armi parlanti, cioè di quelle che rappresentano graficamente il cognome. Il condottiero era talmente orgoglioso del proprio cognome da farne il temuto grido di guerra "Coglia, Cogia" cioè "Coglioni, Coglioni" e da continuare a rappresentarli, con turgido realismo, nel suo stemma anche quando vi aggiungerà i gigli d'oro d'Andegavia ovvero d'Angiò e le fasce di Borgogna.

Dal 1168 bandita la vecchia nobiltà terriera dalla cosa pubblica, la Famiglia Colleoni sale alla ribalta della scena pubblica di Bergamo. Essa assunse grazie alle gesta di Bartolomeo, rilevanza italiana ed internazionale.

Il patrimonio immobiliare dei Colleoni si consolidò specialmente nell'Isola Bergamasca, in quella parte del territorio inclusa tra il fiume Brembo ed il fiume Adda la cui posizione strategica ne aumentava l'importanza e la funzione politica.

Partendo da questo territorio il padre di Bartolomeo, Paolo con alcuni parenti, occupò in maniera fortunosa il castello di Trezzo sull'Adda, impadronendosi nel 1404 e facendone una base per scorrerie nei territori circostanti. Questo territorio costituì, di fatto, un piccolo stato indipendente che fronteggiò per parecchi anni e con fortuna i Signori di Milano e la nuova signoria di Pandolfo Malatesta.

Due erano i rami colleoneschi che reggevano Trezzo e fra essi assunsero la preminenza i cugini Giovanni, figlio di Guardinus de' Collionibus e Paolo figlio di Guidotus de' Collionibus.

La conquista del castello di Trezzo segnò l'infanzia di Bartolomeo. Sembra infatti che il padre Paolo fosse ucciso dai suoi cugini. Mentre la madre viene segregata nei suoi appartamenti, i cugini non infieriscono sul piccolo Bartolomeo che rimane invece libero.

Dopo aver ricevuto una discreta istruzione Bartolomeo, ancora molto giovane, decide di intraprendere la carriera delle armi.

Entra nel 1424, al servizio del condottiero Jacopo Caldora. Con il Caldora entrò nella corte di Giovanna II di Napoli; partecipò alla battaglia dell'Aquila, 1424, contro Braccio da Montone, che venne sconfitto e rimase ucciso. Si distinse nell'assedio di Bologna, 1425, sotto le insegne del Caldora, per il Papa.

La fama delle imprese del Colleoni raggiunge la Repubblica di Venezia che, sempre alla ricerca di abili soldati che sappiano controbattere quelli dei Visconti, lo ingaggia.

Gli viene quindi affidata una condotta di 40 cavalli sotto il comando generale del conte di Carmagnola.

Quest'ultimo è sospettato dalla Serenissima di tradimento, i sospetti di tradimento divennero certezza quando il Carmagnola intervenne tardivamente nell'attacco a Cremona, vanificando gli sforzi del Colleoni e determinando, così, il fallimento dell'attacco stesso: «egli arrivò tardi perché tardi volle arrivare» (Battistella A., Il Conte di Carmagnola) Il Conte è giustiziato dopo il fallito tentativo di prendere Cremona, durante il quale Bartolomeo ha invece avuto un comportamento esemplare e riceve una condotta di centoventi cavalli, il comando di altri ottanta soldati a cavallo e il feudo di Bottanuco.

I suoi meriti militari erano indiscussi ma non riconosciuti come avrebbe voluto: nel crescendo degli incarichi che gli vennero affidati non riuscì ad ottenere dal Senato veneziano quello di capitano generale, che venne affidato a Gian Francesco Gonzaga.

La pace di Ferrara del 1433 consente al Colleoni un certo periodo di riposo di cui egli approfitta per prendere in moglie Tisbe dei Martinengo della Mottella, appartenente ad una delle famiglie più importanti della nobiltà bresciana, figlia di un comandante dell'esercito veneto. Il matrimonio, che comportava un'alleanza tra le due famiglie, fu di grande rilevanza perché lo proiettò in un ambito sociale, militare e geografico più ampio ed elevato: i Martinengo costituivano, infatti, un consorzio parentale particolarmente ricco e potente sia politicamente che militarmente, con grandi

possedimenti a Brescia ed in Valcamonica. Si ampliava così la sua sfera d'influenza e di interessi, oltre che il prestigio e la rete di relazioni sociomilitari.

Nel 1438 difese validamente la sua Bergamo dall'attacco di Niccolò Piccinino, capitano generale di Filippo Maria Visconti, mentre il suo comandante Gonzaga si ritirava oltre l'Oglio lasciando campo libero al Visconteo. La ritirata del Gonzaga non si svolse in maniera tranquilla ma assunse il carattere di una rotta. Frattanto il Consiglio dei Dieci nomina Capitano Generale delle milizie veneziane Francesco Sforza, che subentra al Gattamelata che aveva a sua volta sostituito Gian Francesco Gonzaga. Ripreso il vicentino, Francesco marcia in soccorso di Verona. L'azione coordinata del Colleoni e dello Sforza obbligano il Piccinino a ritirarsi. Questa impresa procura a Bartolomeo il comando di una condotta di 800 cavalli. Egli è ora uno dei più importanti e apprezzati condottieri dell'esercito veneziano.

Successivamente nel 1440, una battaglia navale sul lago di Garda consente di riconquistare Riva del Garda e sottrarre Brescia e Bergamo al dominio visconteo.

Nella battaglia di Soncino Francesco Sforza infligge un'altra dura sconfitta ai milanesi condotti da Talian Furlano.

La guerra, si conclude con la pace di Corvara. Francesco Sforza, che stima molto il Colleoni, lo ricompensa dei suoi preziosi servigi facendogli donare i castelli di Romano, Antenate e Covo nel bergamasco.

Alla scadenza della condotta con Venezia il Colleoni passò al servizio del Visconti che gli offrì un castello a Milano, il comando di 1.500 lance e donò a sua moglie Tisbe il Castello di Adorno assieme a numerosi gioielli. Il servizio presso il Visconti, tuttavia, fu travagliato per i suoi rapporti tumultuosi col Piccinino, di cui era il vice: venne accusato di connivenza con il nemico ed imprigionato per un anno ai Forni di Monza.

Fuggì dal carcere dopo la morte del Visconti, avvenuta nel 1447, passando alla neonata Repubblica Ambrosiana chiamato da Francesco Sforza, al momento Capitano Generale della Repubblica stessa. In questo periodo, 1447/49, Bartolomeo Colleoni compì diverse importantissime azioni militari con le truppe francesi del duca di Orléans.

Il 15 giugno 1448 passò nuovamente al servizio di Venezia, firmando una condotta di 500 lance e 400 fanti. In questo periodo si coprì di gloria, ammassando al contempo una enorme ricchezza, ma per gli intrighi di Gentile da Leonessa dovette fuggire per evitare l'arresto ordinato dal Doge e riparare presso Francesco Sforza, ormai diventato signore di Milano, rimanendovi al servizio.

Il 15 febbraio 1453, con una lettera, annunciò allo Sforza le proprie dimissioni allo scadere del contratto ed il 12 aprile firmò una nuova condotta con Venezia con cui i rapporti, tenuti tramite la moglie, non si erano del tutto interrotti.

Questo ritorno a Venezia fece gridare i milanesi, e non senza ragione, al tradimento.

Non si trattò del solito contratto contabile-burocratico normalmente stipulato, ma di un atto dal valore politico per la grande libertà d'azione attribuitagli, per l'importanza delle somme pattuite, 100.000 ducati, e per il prestigio riconosciutogli con la promessa di Como, Lodi e della Gera d'Adda, qualora fossero state conquistate, oltre alla promessa del comando generale non appena libero.

A partire dalla pace di Lodi del 1454, il Colleoni sarà legato a Venezia fino alla morte.

Il 1467 poteva essere l'anno giusto per la grande impresa che il Colleoni da sempre sperava, perché, in un periodo di crisi dell'equilibrio raggiunto con la pace di Lodi, Venezia tentò di assicurarsi il predominio dell'Italia settentrionale favorendo una repubblica di Firenze e rompendo così l'asse Milano-Firenze.

La conseguenza fu che i Medici si trovarono alleati con il nuovo duca di Milano Galeazzo Sforza e Ferdinando re di Napoli, mentre il Colleoni rimase solo a combattere su più fronti.

Ottenne alcune vittorie fino alla battaglia della Riccardina o, come ricordato da altri, della Molinella del 25 luglio 1467. Questa battaglia che non ebbe vinti né vincitori fu importante perché Colleoni vi usò delle artiglierie, suscitando grande scandalo in quanto le armi da fuoco erano considerate contrarie alla morale e alla deontologia militare e gli valsero la taccia di barbaro e maligno.

La sopravvenuta pace, dichiarata da papa Paolo II l'anno successivo, seppellì quella che poteva essere la gloriosa impresa tanto sognata.

Renato d'Angiò nel 1467 con privilegio in data 14 maggio gli concesse di aggiungere al proprio il patronimico d'Angiò, ovvero d'Andegavia, aggiungendo così nel suo stemma i Gigli Angioini d'oro in campo azzurro con sotto i consueti testicoli colleoneschi. Di questo nuovo stemma il Colleoni era molto orgoglioso tanto da utilizzarlo ogni volta che se ne presentava l'occasione.

Nel 1472 si presentò al Colleoni quella che fu la sua ultima opportunità per compiere la gloriosa impresa, ai danni dell'odiato Galeazzo Maria.

Carlo il Temerario, Duca di Borgogna, scese in Italia con mire sul Ducato di Milano richiese i servizi del condottiero nella guerra contro Luigi XI. Il Colleoni, ormai d'Andegavia, firmò con il Borgognone una condotta ricchissima oltre che prestigiosa, che prevedeva l'assegnazione di 150.000 ducati l'anno, il comando di 1000 lance e 1500 fanti oltre al privilegio, concessogli nel 1473, di aggiungere al proprio stemma le Fasce di Borgogna. Anche questa occasione finì nel nulla, agli inizi del 1474 l'avventura di Carlo il Temerario era di fatto svanita prima di iniziare.

Il 15 maggio 1475 restituì alla Serenissima il bastone del comando ed iniziò a smobilitare le sue truppe. Venezia, consapevole della ormai prossima fine del proprio condottiero, respinse le sue dimissioni e gli affiancò tre provveditori con funzioni di controllo ed amministrative, tenuto conto che Bartolomeo le avrebbe lasciato in eredità la maggior parte del suo patrimonio: diverse proprietà immobiliari ed una somma in contanti di oltre 300.000 ducati, una somma enorme tanto da potere rinsanguare le casse esauste della Repubblica.

Nel testamento vi era un legato a carico di Venezia: l'elevazione di un monumento in suo onore nella piazza San Marco, ma come sappiamo Venezia, onorò parzialmente questo legato.

Bartolomeo Colleoni d'Andegavia morì nel suo Castello di Malpaga il 2 novembre 1475.

Ancora oggi esiste una frazione del Comune di Chignolo d'Isola porta ancora il suo nome.

- *le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura*

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini

“Terre del Colleoni o “Colleoni” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli tradizionalmente usati e comunque non atti a modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

le pratiche relative all'elaborazione dei vini, Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata “Terre del Colleoni” o “Colleoni” sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

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

I vini a DOC “Terre del Colleoni” o “Colleoni”, in virtù delle differenti tipologie di prodotto e dei differenti vitigni che li compongono, presentano al consumo, caratteristiche organolettiche specifiche descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

Le caratteristiche del terreno, il clima e le tradizionali pratiche agronomiche ed enologiche del territorio bergamasco conferiscono ai vini delle peculiarità particolari.

caratteristiche qualitative ed organolettiche delle tipologie di prodotti a DOC attribuibili all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori umani, hanno inciso sull'intero processo di produzione. Le tipologie di vino dal punto di vista analitico ed organolettico presentano delle caratteristiche intrinseche dei vitigni da cui sono costituite, derivate dall'ambiente e dal clima nel quale essi vengono coltivati. I rossi vanno dal caratteristico rosa tenue - cerasuolo della Schiava al rosso rubino dei vitigni come Merlot, Cabernet, Marzemino, Franconia ed Incrocio Terzi. Per i bianchi invece si passa dal giallo paglierino al giallo con riflessi verdognoli tipico dell'Incrocio Manzoni 6.0.13 fino al giallo dorato del Moscato giallo. Bouquet fruttati e floreali.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia S.r.l.
via Piave, 24 - 00187 Roma
telefono: 0445 313088
fax: 0445 313080
e-mail: info@valoritalia.it

Valoritalia S.r.l. 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, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Regolamento (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, paragrafo 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 D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).