DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «COLLI BOLOGNESI»

Approvato con	DPR 29.07.1975	G.U. 318 - 02.12.1975
Modificato con	DPR 13.12.1979	G.U. 130 - 14.05.1980
Modificato con	DPR 12.02.1985	G.U. 248 - 21.10.1985
Modificato con	DPCM 06.11.1991	G.U. 224 - 23.09.1992
Modificato con	DM 31.07.1993	G.U. 191 - 16.08.1993
Modificato con	DM 12.08.1995	G.U. 215 - 14.09.1995
Modificato con	DM 06.06.2011	G.U. 140 - 18.6.2011
Modificato con	DM 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	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e Tipologie

1. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
«Colli Bolognesi» Barbera, anche nelle versioni Frizzante e Riserva;
«Colli Bolognesi» Merlot;
«Colli Bolognesi» Cabernet Sauvignon;
«Colli Bolognesi» Pignoletto, esclusivamente nelle versioni Superiore, Frizzante, Spumante e Passito (anche da uve stramature);
«Colli Bolognesi» Chardonnay;
«Colli Bolognesi» Sauvignon;
«Colli Bolognesi» Riesling Italico;
«Colli Bolognesi» Pinot Bianco.
2. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» con la specificazione della sottozona: «Bologna» è disciplinata in calce al presente disciplinare di produzione nell'allegato A. Salvo quanto espressamente previsto nell'allegato suddetto, per detta sottozona vengono applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» seguita dalle specificazione di vitigno:
Barbera, anche nelle versioni Frizzante e Riserva;
Merlot;
Cabernet Sauvignon;
Pignoletto, esclusivamente nelle versioni Superiore, Frizzante, Spumante e Passito (anche da uve stramature);
Chardonnay;

Sauvignon;
Riesling Italico;
Pinot Bianco,
nelle diverse tipologie previste, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, in ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di ognuno di detti vini anche le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, di cui all'elenco della regione Emilia-Romagna delle varietà di vite per uva da vino, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» comprende, in provincia di Bologna, l'intero territorio collinare situato nei comuni di Monteveglio, Castello di Serravalle, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Savigno, Marzabotto, Pianoro e quello situato in parte nei comuni di Bazzano, Crespellano, Casalecchio di Reno, Bologna, S. Lazzaro di Savena, Zola Predosa e Monterenzio; in provincia di Modena parte del territorio amministrativo del comune di Savignano sul Panaro.
Tale zona è così delimitata: partendo dalla località Olmetello,al km 100,600 della via Emilia (strada statale n. 9), il limite segue in direzione ovest tale strada fino a raggiungere il centro abitato di Bologna per costeggiarlo a sud e seguire in uscita verso ovest la strada statale n. 64. Prosegue sempre verso ovest lungo tale strada e, raggiunto il centro abitato di Casalecchio di Reno, imbocca la strada statale n. 569 attraversando poi i centri abitati di Zola Predosa e Crespellano, giunto a Bazzano, in località Gabella abbandona la strada statale n. 569 ed imbocca via Castelfranco fino alla località Sabbionara per deviare verso sud per una laterale privata che partendo dalla via Castelfranco al numero civico 8, attraversa la zona artigianale sino al numero civico 104 e si immette di nuovo nella strada statale n. 569, che porta all'incrocio con il confine provinciale tra Bologna e Modena e proseguendo sempre sulla statale n. 569 verso sud-ovest attraversa Doccia e giunto in prossimità del km 27.800 segue verso nord il fosso affluente del fiume Panaro fino alla confluenza, risale per breve tratto il Panaro verso ovest ed alla affluenza del rio Castiglione risale questo corso d'acqua in direzione sud sino ad incrociare il confine comunale di Savignano sul Panaro, prosegue lungo tale confine in direzione est fino ad incrociare quello della provincia di Bologna in prossimità di c.la Colomba. Segue quindi il confine provinciale tra Bologna e Modena in direzione sud ed in prossimita' di Serra Bertone prosegue in direzione est per il confine meridionale di Savigno sino ad incrociare poi quello del comune di Marzabotto e quindi segue verso il confine meridionale di quest'ultimo comune fino a raggiungere quello di Sasso Marconi sulla galleria del M. Adone, prosegue lungo questa in direzione nord-est ed all'incrocio con quello di Pianoro, in prossimità di M. dei Frati, segue il confine di quest'ultimo in direzione est raggiungendo quello di Monterenzio ed in prossimità di Quinzano segue verso nord-est il sentiero che passando per le quote 422 e 392 raggiunge la strada per borgo di Bisano in prossimità di Cà dei Maestri segue poi tale strada in direzione nord sino ad incrociare il confine comunale tra Monterenzio ed Ozzano Emilia, in prossimità di località S. Chierico, segue questo verso nord, raggiunge quello di S. Lazzaro in prossimità di San Salvatore di Casola e quindi lungo il confine di S. Lazzaro di Savena verso nord raggiunge la via Emilia (strada statale n. 9) da cui è iniziata la delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» devono essere quelle collinari, tipiche della zona di produzione, e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
2. I sesti di impianto ed i metodi di potatura devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. Sono consentite solo le forme di allevamento a spalliera e cortina semplice o doppia cortina, con esclusione in ogni caso delle forme a raggi.
3. .È vietata ogni pratica di forzatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso.
4. Fatti salvi i vigneti esistenti alla data di approvazione del presente disciplinare, che possono pertanto essere .iscritti al relativo Schedario se in possesso dei requisiti sopraindicati, per i nuovi impianti e reimpianti la densità minima di ceppi per ettaro
deve essere di almeno 2500 viti.
5. La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi», di cui all'art. 2, ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo, deve essere il seguente:

Tipologia	Produzione massima ton. uva/Ha	Titolo alcol. volum. nat. minimo % vol
"Colli Bolognesi" Barbera, e con menzione Riserva	12	11 % vol
"Colli Bolognesi" Barbera Frizzante	12	10 % vol
"Colli Bolognesi" Merlot	12	10,5 % vol
"Colli Bolognesi" Cabernet Sauvignon	10	11 % vol
"Colli Bolognesi" Pignoletto Superiore	12	11 % vol
"Colli Bolognesi" Pignoletto Frizzante	12	10 % vol
"Colli Bolognesi" Pignoletto Spumante	12	9,5 % vol
"Colli Bolognesi" Chardonnay	12	10,5 % vol
"Colli Bolognesi" Sauvignon	12	10,5 % vol
"Colli Bolognesi" Riesling Italico	12	10,5 % vol
"Colli Bolognesi" Pinot Bianco	11	10,5 % vol

6. Per la tipologia «Colli Bolognesi» Pignoletto passito la produzione massima di uva per ettaro non deve essere superiore a 9 ton/Ha, ottenute dalla cernita delle uve destinate alla produzione del vino «Colli Bolognesi» Pignoletto Superiore in possesso dei requisiti prescritti per tale tipologia. Il rimanente quantitativo di uva per ettaro, fino al massimo consentito per la tipologia «Colli Bolognesi» Pignoletto Superiore può essere destinato alla produzione delle diverse tipologie del vino «Colli Bolognesi» Pignoletto.
7. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere riportati nel limite fissato dal comma precedente, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione d origine controllata per tutte le uve prodotte.
8. La resa massima di uve in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie vitata.
9. La regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela competente per i vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi», prima della

vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire di anno in anno di ridurre i limiti massimi di produzione di uva per ettaro e del titolo alcolometrico volumico naturale minimo, fissati dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
2. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» nonché le operazioni di imbottigliamento o di confezionamento devono essere effettuate nella zona di cui all'art. 3.
3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di presa di spuma e di imbottigliamento o confezionamento dei vini «Colli Bolognesi» siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio amministrativo della provincia di Bologna e del comune di Castelvetro di Modena della provincia di Modena, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate abbiano effettuato le suddette operazioni di presa di spuma, imbottigliamento o confezionamento di vini a denominazione di origine «Colli Bolognesi», utilizzando mosti e vini provenienti dalla zona di produzione di cui al precedente art. 3, per almeno due anni anche non continuativi, negli otto anni precedenti alla data dell'entrata in vigore del decreto di approvazione del presente disciplinare.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.
4. Fatta eccezione per la tipologia Pignoletto Passito, la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutti i vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi». Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» e può essere presa in carico come vino ad IGT. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
5. La vinificazione dell'uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» Pignoletto Passito può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento naturale avvalendosi anche di sistemi o tecnologie comunque operanti a temperature analoghe rispetto al processo naturale. Al termine dell'appassimento dette uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13% vol e la loro resa massima in vino non deve essere superiore al 50%. La menzione «Passito» può essere attribuita anche al vino «Colli Bolognesi» Pignoletto appartenente alla categoria «Vino di uve stramature»; in tal caso il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dovrà essere di 15% vol.
6. La qualificazione aggiuntiva «Riserva» può essere utilizzata dal vino «Colli Bolognesi» Barbera immesso al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento non inferiore a 36 mesi, di cui almeno 5 mesi di affinamento in bottiglia, con decorrenza dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Colli Bolognesi» Barbera:
colore: rosso rubino, tendente al violaceo;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: armonico, secco o abboccato, tranquillo, di medio corpo, talvolta di buona acidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Barbera frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino, tendente al violaceo;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: armonico, secco, di corpo, fresco e sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Barbera riserva:
colore: rosso rubino intenso, tendente al granato;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
zuccheri riduttori residui massimo: 8,00 gr/l;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Merlot:
colore: rosso con riflessi violacei;
odore: caratteristico, erbaceo;
zuccheri riduttori massimo: 8,00 gr/l;
sapore: pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Cabernet Sauvignon:
colore: rosso, tendente al granato;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: secco, morbido, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Pignoletto superiore:
colore: paglierino chiaro talvolta con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, caratteristico, armonico, talvolta leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,00 gr/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Pignoletto frizzante:
spuma: fine ed evanescente;
colore: giallo paglierino chiaro;
odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: secco, caratteristico, armonico, talvolta leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,00 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Pignoletto spumante:
spuma: vivace, fine, persistente;
colore: giallo paglierino chiaro;
odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: sapido, caratteristico, armonico;
elaborato nei tipi: extra brut, brut, extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,00 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 13,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Pignoletto passito:
colore: giallo dorato tendente all'ambrato;
odore: delicatamente profumato;
sapore:gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 12,00% vol effettivo;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Chardonnay:
colore: giallo paglierino;
profumo: tipico, delicato e caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,00 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Sauvignon:
colore: paglierino più o meno carico;
odore: delicato, leggermente aromatico, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, di corpo fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Riesling italico:
colore: paglierino più o meno carico;
odore: delicato caratteristico;
sapore: secco o abboccato, caratteristico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Pinot bianco:
colore: paglierino più o meno carico, talvolta con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,00 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 gr/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini «Colli Bolognesi» può rilevare lieve sentore di legno.
3. Nelle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura.
4. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

1. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi, «extra», «fine», «scelto», «selezione» e similari.
2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.
3. Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività agricola dell'imbottigliamento quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle norme comunitarie e nazionali.
4. Per i vini designati con la denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» è consentito l'uso della menzione «vigna», seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, alle condizioni previste dalla normativa vigente e che i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6, comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.
5. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» il nome della tipologia di cui all'art. 1 deve essere riportato con caratteri tipografici uniformi per dimensioni e gradazioni cromatiche e, qualora figuri nel medesimo campo visivo della denominazione di origine, in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine stessa.
6. Per i vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» nelle versioni «frizzante», l'indicazione obbligatoria «frizzante» può comparire a fianco o al di sotto dell'indicazione della tipologia.
7. Nelle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente con fermentazione in bottiglia, è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia».
8. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini designati con la denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» devono essere immessi al consumo in contenitori che rispondono per forma, materiale, colore, capacità a quanto previsto dalla normativa vigente; è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido esclusivamente per i vini non destinati al mercato nazionale.
2. Per i vini designati con la denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» immessi al consumo in bottiglie in vetro di capacità fino a cinque litri, è consentito solo l'uso di bottiglie di forma tradizionale, con esclusione della «dama», chiuse con tappo raso bocca di materiale consentito.
3. In deroga al comma precedente, per i vini diversi dalle tipologie designate con le menzioni «riserva» e «vigna», è consentito anche l'uso del tappo a vite a capsula integrata per le bottiglie di capacità fino a lt 0,75.
4. I vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» riportanti la menzione «frizzante», se immessi al consumo in bottiglie di vetro, nelle capacità previste dalle disposizioni di legge, possono essere confezionati con tappo «a fungo» ancorato, di sughero o di materiale sintetico ammesso, pieno (tipo «elastomero»), tradizionalmente utilizzato nella zona, con eventuale capsula di altezza non superiore a 7 cm.
5. Il vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» Pignoletto Spumante deve essere confezionato in bottiglie di vetro, chiuse con tappo a fungo di sughero o in materiale sintetico ammesso, pieno (tipo «elastomero»), trattenuto da fermaglio e capsulone.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) informazioni sulla zona geografica

1) fattori naturali rilevanti per il legame

L'area geografica della DOP dei Colli bolognesi include la zona pedecollinare e di media collina compresa tra il fiume Panaro a Ovest e il torrente Idice a Est. La zona è attraversata dall'ampia vallata del fiume Reno e da quelle minori dei torrenti Samoggia, Lavino e Idice. Tutti questi corsi d'acqua hanno andamento perpendicolare all'asse appenninico e delimitano rilievi interfluviali dal profilo più o meno accentuato a seconda dei materiali geologici che attraversano.

L'area è interessata dai seguenti principali paesaggi geologici:

Contrafforti e Rupi

Comprende rocce di età diversa che danno luogo ad un paesaggio segnato da rilievi, frequentemente di forma tabulare o di rupe, bordati da ripidi versanti e da pareti rocciose (contrafforti). Queste forme derivano dalla scarsa erodibilità delle rocce che compongono l'unità. Si tratta di arenarie stratificate, con subordinate marne e conglomerati.

Le rocce su cui si modellano questi paesaggi sono sia le arenarie plioceniche sia le arenarie epiliguri. Si tratta di corpi rocciosi stratificati.

I versanti sono generalmente acclivi e boscati.

Questo paesaggio è particolarmente esteso nella parte centrale (tra Lavino e Reno) e sud-orientale dell'area.

I Colli con Frane e Calanchi

Questo paesaggio è caratterizzato da notevole complessità geologica e morfologica, che gli conferisce un aspetto composito e segnato da forti contrasti. A morbidi versanti, scarsamente acclivi

e spesso coltivati, si susseguono incisioni calanchive. Ma l'aspetto che maggiormente caratterizza questo paesaggio è la diffusa presenza di fenomeni di dissesto franoso.
Nei versanti e sul fondovalle il substrato è prevalentemente formato dalle cosiddette "Argille Scagliose": un complesso a struttura caotica in cui la matrice argillosa ingloba masse più o meno grandi di rocce calcaree, arenacee, marnose o stratificate. Frequentemente in posizione sommitale su questi versanti irregolari e con pendenze non eccessive, si ritrovano complessi rocciosi che, per la loro maggiore resistenza all'erosione, hanno pendenze più elevate e sono prevalentemente boscati.
Questo paesaggio è presente esclusivamente nella parte sud-occidentale dell'area (in sinistra Lavino).
I Primi Colli
Lungo il margine pedeappenninico si estende questa unità dove il paesaggio collinare si raccorda alla pianura con estrema gradualità. Il paesaggio è caratterizzato da una morfologia dolce, articolata in lunghi ripiani declinanti verso valle dove sono conservati antichi paleosuoli. Locali erosioni del reticolo idrografico minore formano valli scarsamente approfondite separate da crinali dalle ampie sommità dove affiorano le "sabbie gialle".
Le rocce che compongono questa unità sono le formazioni delle Argille Azzurre e delle Sabbie Gialle (Pliocene - Pleistocene).
Questo paesaggio è presente prevalentemente nella parte nord-occidentale dell'area (in sinistra Reno).
Piana dei Fiumi Appenninici
Comprende i fondivalle e gli sbocchi di fiumi e torrenti al margine. Il paesaggio deve le sue caratteristiche alla dinamica dei corsi d'acqua appenninici, i quali nel loro corso intravallivo hanno formato ridotti depositi nastriformi, e depositato allo sbocco in il loro carico più grossolano, formando corpi sedimentari noti come conoidi alluvionali.
I suoli sono prevalentemente poco evoluti, spesso costituiti da materiali grossolani, secondo un gradiente deposizionale trasversale all'asse del corso d'acqua. Talvolta lungo i fondivalle e lungo il margine appenninico si riconoscono, in forma di terrazzi più o meno ampi, lembi residuali di antichi livelli di piane alluvionali, su cui si rinvengono suoli molto sviluppati ed evoluti (paleosuoli), simili a quelli già descritti nel paesaggio precedente.
All'ampia variabilità geomorfologica, ovvero di substrati e di forme del paesaggio, corrisponde un'altrettanto elevata variabilità pedologica, sia in termini di caratteri funzionali (tessitura, scheletro, profondità) che di livello evolutivo. La coltivazione della vite è diffusa in maniera preponderante a quote inferiori ai 300 m s.l.m.m., in sinistra Reno su suoli a tessitura fine, con contenuto in calcare variabile e su suoli a tessitura moderatamente fine, con elevata componente limosa e molto calcarei.
I suoli a tessitura fine si rinvengono sia nei versanti generalmente dissestati su Argille Scagliose, sia nei primi rilievi collinari su Argille Azzurre Plio-pleistoceniche, sia sulle paleosuperfici subpianeggianti che corrispondono agli antichi conoidi alluvionali.
I suoli a tessitura moderatamente fine, con elevata componente limosa e molto calcarei, si ritrovano sulle facies siltose dei litotipi presenti nel paesaggio dei Colli con frane e calanchi e in quello dei Primi colli.
Dal punto di vista climatologico, con riferimento al trentennio 1961-1990 (riferimento climatico di base secondo le convenzioni dell'Organizzazione Meteorologica Mondiale), l'area è caratterizzata da una piovosità media annua che va da 800mm nell'alta pianura a 1.200 mm nelle zone collinari più elevate e da temperature medie comprese, con inverso gradiente rispetto alle precipitazioni tra 14°C e 12°C. Nella bassa collina il bilancio idrico climatologico (differenza tra precipitazioni ed evapotraspirazione potenziale annue) evidenzia la presenza di un moderato deficit idrico (fino a 350 mm di deficit annuo) che può essere considerato un fattore positivo per la qualità delle produzioni

vitivinicole, in quanto un certo stress idrico estivo favorisce nelle uve in maturazione la concentrazione degli zuccheri e la sintesi di componenti aromatici. Sopra la quota di circa 400 m s.l.m.m. il bilancio idrico climatologico evidenzia invece la presenza di un surplus idrico anche elevato (fino a 800 mm annui).
Le sommatorie termiche, calcolate con soglia 0°C, vanno dai i 4.500 ai 4.900 gradi giorno nella bassa collina. Sono inferiori a 4.500 gradi giorno sopra la quota di circa 400 m s.l.m.m.
L'Indice di Winkler assume nella zona valori massimi di circa 2100 nelle zone a quote meno elevate.
La disponibilità termica, almeno nella fascia sotto i 400 m s.l.m.m., è ottimale, per la crescita e la maturazione di un'ampia gamma di vitigni.
In Emilia-Romagna per il periodo 2030-2050 si prevedono temperature più elevate, precipitazioni più concentrate ed un aumento dell'intensità e durata degli episodi estremi di caldo e siccità.
Il cambiamento sarà progressivo ed e già verificabile nelle analisi dei dati e degli eventi estremi.
Per esempio le anomalie climatiche del 2003 e del 2006- 2007 hanno evidenziato quali potrebbero essere le condizioni meteorologiche abituali nei prossimi anni, con livelli di evapotraspirazione e di deficit idrico finora considerati impossibili.
Gli impatti sulle produzioni agricole sono stati particolarmente intensi, con cali di resa, in caso di irrigazione insufficiente, fino al 50%, ed hanno interessato anche colture collinari, come il castagno ed i prati-pascoli. Le alte temperature hanno influito negativamente sullo sviluppo fenologico delle colture e invece positivamente sulla crescita e sull'aggressività dei fitofagi.
In frutticoltura importanti ricadute negative si sono osservate sulla pezzatura.
In viticoltura l'aumento della gradazione zuccherina è stata accompagnata da una diminuzione dell'acidità, con modifiche delle caratteristiche organolettiche dei vini.
L'agricoltura regionale si troverà quindi in condizioni di accentuata vulnerabilità a fronteggiare nuove sfide: maggiore aleatorietà delle rese finali, aumento dei costi produttivi ed assicurativi, degrado della qualità del suolo e delle acque, danni da eventi estremi.
Il quadro generale impone di seguire puntualmente le dinamiche in atto in Emilia - Romagna, attraverso il monitoraggio delle variabili meteorologiche ed agro-ambientali e la messa a punto di strumenti di analisi e previsione, quali bollettini, modelli ed indicatori.
La particolare struttura litologica della zona di produzione "colli bolognesi" ha dato origine ad una morfologia dolcemente ondulata che ne ha permesso un'intensa coltivazione agraria specialmente arborea: i terreni che si sono formati nel tempo costituiscono il supporto ottimale per i vigneti pregiati della zona.
Le temperature oscillano durante l'anno tra – 8° C e + 36° C; il clima è asciutto, assolato e ventilato.
La zona non comprende zone di pianura e presenta un'altimetria compresa tra i m. 100 e m. 550 sul livello del mare.
Dall'esame dei recenti studi effettuati dall'ARPA Emilia-Romagna, dalla Regione Emilia-Romagna e dal CRPV (Centro Ricerche Produzioni Vegetali) della stessa Regione, sul territorio dei Colli Bolognesi la variabilità climatica, analizzata nel triennio 2003-2006, periodo in cui sono stati rilevati i dati produttivi e qualitativi, é risultata scarsa, complice anche l'omogeneità orografica del territorio, compreso tra i 70 e i 250 m di altitudine.
L'Indice di Winkler medio triennale é variato dai 1982 gradi-giorno di Montebudello, a 140 m di altitudine s.l.m., ai 2144 gradi-giorno di Zola Predosa, a 74 m s.l.m. Questo differenziale di 162 gradi-giorno (GG) può essere significativo ma la media del territorio é stata di 2083 GG, con somme termiche elevate, quindi, anche al di sopra dei 200 m s.l.m.
È comunque significativa la relazione negativa tra altitudine e indice di Winkler che, se si esclude il sito di Montebudello, anormalmente fresco, diventa molto significativa (R2=0,98).

Poca variabilità é emersa anche dalle precipitazioni del periodo aprile-ottobre, i cui valori massimi sono stati registrati a Montebudello, con 522 mm, mentre quelle minimi sono state registrate a Monte San Pietro con 451 mm.
Riunendo i dati qualitativi del mosto di Cabernet Sauvignon, ottenuti nei vigneti-guida distribuiti sul territorio, in tre classi di I.W., < a 1990, tra 2000 e 2100 e > a 2100 gradi-giorno, traspare molta omogeneità climatica del territorio.
Nella classe centrale emerge forse un miglior equilibrio complessivo della maturazione.
È evidente, però, una significativa caduta del livello di antociani e di polifenoli totali negli ambienti al di sopra dei 2100 gradi-giorno.
L'altitudine in cui si posiziona il vigneto sembra influenzare moderatamente le caratteristiche qualitative di questa varietà, anche a causa di differenze altitudinali poco importanti. Al di sopra dei 150 m s.l.m. l'uva matura risulta più acida senza evidenti differenze nel grado zuccherino e nel livello di antociani e di polifenoli totali.
Le forme di allevamento maggiormente utilizzate sono a spalliera e a spalliera doppia.
La produzione media di attesta sui 60 – 90 qt/ettaro.
Le pratiche colturali sono limitate in quanto i vigneti sono parzialmente o totalmente inerbiti, per evitare erosioni da parte delle acque di ruscellamento.

2) fattori umani rilevanti per il legame

Quando i romani, circa due secoli prima della nascita di Cristo, sottomisero ed unificarono sotto il segno della lupa i territori abitati dalle tribù dei galli boi, avevano probabilmente mille motivi per farlo, non esclusi quelli legati alle ricchezze agricole di tali zone.
I filari di vite erano maritati ad alberi vivi, secondo l'uso introdotto dagli etruschi e sviluppato successivamente dai galli. Tale metodo infatti, lo si chiama "arbustum gallicum", particolarmente adatto non solo alle terre basse ed umide della pianura, ma soprattutto si era incrementato notevolmente sulla zona collinare.
È accertato che da tali terreni, soprattutto quelli collinari posti a sud di Bononia, i nostri antenati latini producessero vini che li appassionarono moltissimo. Le terre dell'agro bononiense erano coltivate dai veterani di tante campagne militari in tutto il mondo allora conosciuto, per cui la bevanda bacchica era palesemente bevuta, gustata ed apprezzata.
Plinio il Vecchio - I° sec. d.C. - nel capitolo "Ego sum pinus laeto" tratto dalla monumentale opera di agronomia "Naturalis historia", enuncia che in "apicis collibus bononiensis" vi si produceva un vino frizzante ed albano, cioè biondo, molto particolare ma non abbastanza dolce per essere piacevole e quindi non apprezzato, poiché è risaputo che durante l'epoca imperiale era gradito il vino dolcissimo, speziato ed aromatizzato con innumerevoli essenze, inoltre, sempre molto "maturo" in quanto i vini giovani non erano in grado di soddisfare i pretenziosi palati della nobiltà.
Erano trascorsi poco meno di tre secoli dalla conquista romana - 179 a.C. - che il vino era radicalmente mutato, ma non le qualità e caratteristiche uniche di tale nettare.
Riprendendo il cammino alla ricerca di tracce che ci possano condurre ai vini che oggi degustiamo, ci imbattiamo nelle biografie dell'operosità di tali monaci-agresti che sono giunte fino ai giorni nostri, in cui si menzionano i notevoli impulsi dati per lo sviluppo della vite. Si sparsero in tutte le regioni italiane e nel migrare verificarono che sulle colline bolognesi si produceva un buon vinello dorato e mordace, appunto frizzante.
OMNIA ALLA VINA IN BONITATE EXCEDIR - decisamente "…un vino superiore per bontà a tutti gli altri…" e bevuto non solo durante le pratiche liturgiche, ma anche con gioia alla tavola del nobile e del volgo, ottenuto da uve conosciute ed apprezzate come pignole! I secoli che da allora sono trascorsi per giungere fino ai giorni nostri, sono stati indiscussi testimoni di innumerevoli fatti e citazioni riguardanti i vini delle nostre splendide colline bolognesi.

Nel 1300, Pier de' Crescenzi, nel più importante trattato di agronomia medievale "Ruralium commordorum - libro XII" descriveva le caratteristiche organolettiche del "pignoletto" che si beveva allora, in quanto il vino, oltre che maggiormente prodotto, era quello più gradito per piacevolezza e per la vivace e dorata spuma.
Agostino Gallo ne "Le venti giornate dell'agricoltura" del 1567, sollecitava di piantare le uve pignole in quanto per la notevole produzione, permetteva un florido commercio perché sempre ricercate.
Medico e botanico di Papa Sisto V°, il Bacci, nel personale trattato del 1596 "De naturalis vinarium istoria de vitis italiane", asseriva le "…rare et optime…" qualità intrinseche dell'uva pignola. Così pure Soderini, noto agronomo fiorentino, sempre in quegli anni, ne confermava le caratteristiche. Il Trinci - 1726 - pone in evidenzia le caratteristiche di tale vitigno: l'odierno pignoletto si riscontra nella sua quasi totalità di tali affermazioni, per non dire che sono le medesime.
Ulteriori conferme sono riportate nel "Bullettino Ampelograficho" del 1881, in cui è nominata l'uva pignola prodotta nelle colline poste a sud dell'urbe di Bologna, la cui assomiglianza con l'attuale produzione è stupefacente, e non lascia più adito ad altri dubbi di sorti.
Lo statuto di Bologna del 1250 ordina la costruzione della "Strada dei vini" per trasportare con sicurezza verso Bologna i vini ottenuti nelle colline a sud della città.
A partire dal 1250 risalgono i primi estimi del comprensorio vitivinicolo.
In relazione al disciplinare si può affermare che:

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
Tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi della lettera A) e quelli della lettera B)

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a ad est sud est, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, con notevoli sbalzi termici e pertanto favorevole all'espletamente di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.
La tradizione millenaria della produzione di vino, insieme alle caratteristiche uniche del territorio, garantisce la qualità dei vini a DO Colli Bolognesi.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale:
Via Piave, 24
00187 – ROMA
Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039 0445 313080
0039 06 45437975
info@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).

Allegato A
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «COLLI BOLOGNESI» SOTTOZONA «BOLOGNA»

Articolo 1
Denominazione e Tipologie

1. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi», nei limiti ed alle condizioni stabilite dal presente disciplinare, può essere accompagnata dal riferimento della sottozona «Bologna», espressamente disciplinata nel presente allegato, per le seguenti tipologie:
Rosso anche nella versione riserva;
Bianco;
Spumante.

Articolo 2
Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» seguita dal riferimento alla sottozona «Bologna» è riservata al vino Rosso, anche nella versione Riserva, ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Cabernet Sauvignon in misura non inferiore al 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 50%, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.
2. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» seguito dal riferimento alla sottozona «Bologna» è riservata al vino Bianco ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sauvignon in misura non inferiore al 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 50%, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.
In tale ambito, la varietà Trebbiano può concorrere fino ad un massimo del 15%.
3. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» seguito dal riferimento alla sottozona «Bologna» è riservata al vino Spumante ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Chardonnay, Pinot bianco, da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al 40%; Sauvignon, Riesling, Pinot nero, Pignoletto da soli o congiuntamente, per l'eventuale differenza.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» con riferimento alla sottozona «Bologna» comprende l'intero territorio collinare situato nei comuni di Monteveglio, Castello di Serravalle, Monte San Pietro, e quello situato in parte nei comuni di Bologna, Bazzano, Marzabotto, Pianoro, Crespellano, Savigno, Casalecchio di Reno, Sasso Marconi, S. Lazzaro di Savena, Zola Predosa e Savignano sul Panaro.

Tale zona è così delimitata: partendo dal ponte del fiume Savena sulla via Emilia (strada statale n. 9) nel comune di San Lazzaro di Savena, il confine segue in direzione ovest tale strada fino a raggiungere il centro abitato di Bologna per costeggiarlo a sud e seguire in uscita verso ovest la strada statale n. 64. Prosegue sempre verso ovest lungo tale strada e, raggiunto il centro abitato di Casalecchio di Reno, imbocca la strada statale n. 569 attraversando poi i centri abitati di Zola Predosa e Crespellano, giunto a Bazzano, in località Gabella abbandona la strada statale n. 569 ed imbocca via Castelfranco fino alla località Sabbionara per deviare verso sud per una laterale privata che partendo dalla via Castelfranco al numero civico 8, attraversa la zona artigianale sino al numero civico 104 e si immette di nuovo nella strada statale n. 569, che porta all'incrocio con via Rio d'Orzo, dopo aver attraversato il centro abitato di Savignano sul Panaro.
Il confine prosegue lungo via Rio d'Orzo fino al proseguimento in via Castello che successivamente incrocia il confine amministrativo del comune di Castello di Serravalle. Prosegue a sud lungo il confine del territorio comunale di Castello di Serravalle e poi lungo il confine del comune di Savigno, sempre in direzione sud, fino all'incrocio con Rio dei Bignami.
Continua quindi lungo Rio dei Bignami, verso est, fino alla confluenza nel torrente Samoggia per proseguire a nord fino al ponte della strada provinciale Valle del Samoggia SP 27.
Da qui seguendo via Gardelline incontra il confine amministrativo del comune di Monte San Pietro e lo scorre a sud fino ad incontrare via Medelana che percorre verso est e raggiunge la strada statale Porrettana SS 64.
Prosegue per un breve tratto della Statale Porrettana, verso nord, fino ad incrociare sulla destra via San Silvestro che imbocca e percorre fino alla località Panico per proseguire su via Canovella.
Al termine della via Canovella prende la strada forestale che, passando a sud del Monte Santa Barbara, riconduce a via Brigata Stella Rossa proseguendo per la stessa.
Successivamente, incrocia la Strada Provinciale Val di Setta SP 325 che percorre in direzione nord fino all'incrocio con via Badolo SP 58.
Da qui segue via Badolo fino all'incrocio sulla destra con via Valli e continua fino al bivio con la strada forestale delle Calcinare lambendo Cà Zanetti e giungendo in via Casale.
Il confine procede lungo via Casale verso nord fino all'incrocio con via Guzzano e successivamente con via Fratelli Dall'Olio fino alla località di Pianoro Vecchio.
Prosegue verso sud per via Nazionale - Strada provinciale della Futa SP 65 fino alla località Zula dalla quale imbocca verso est la strada provinciale Zena SP 36; percorre via Zena fino al congiungimento con il fiume Savena che seguendolo conclude il confine della sottozona al ponte sulla via Emilia.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Per i nuovi impianti e reimpianti dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» recante il riferimento alla sottozona «Bologna», la densità minima di ceppi per ettaro deve essere non inferiore a 3000 piante per ettaro.
2. Le rese massime di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata e le gradazioni minime naturali delle uve, per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» recante il riferimento alla sottozona «Bologna», devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia	Produzione massima ton. uva/Ha	Titolo alcol. volum. nat. minimo % vol

"Colli Bolognesi" Bologna Rosso	10	11,5% vol
"Colli Bolognesi" Bologna Bianco	11	10,5% vol
"Colli Bolognesi" Bologna Spumante	11	9,5% vol

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Per i vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» recanti il riferimento alla sottozona «Bologna», le operazioni di vinificazione ivi comprese l'invecchiamento obbligatorio, l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione «Colli Bolognesi» come delimitata nell'art. 3 del disciplinare di produzione.
2. La qualificazione aggiuntiva Riserva può essere utilizzata dal vino «Colli Bolognesi» Bologna Rosso immesso al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento non inferiore a 36 mesi, di cui almeno 5 mesi di affinamento in bottiglia, con decorrenza dal 1°novembre dell'anno della vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» recanti il riferimento alla sottozona «Bologna» del presente allegato, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Colli Bolognesi» Bologna Rosso:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, gradevole, caratteristico, a volte erbaceo;
sapore: vellutato, di corpo, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
zuccheri riduttori massimo: 8,00 g/l;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l;

«Colli Bolognesi» Bologna Rosso con qualificazione aggiuntiva Riserva:
colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, gradevole, caratteristico, talvolta erbaceo;
sapore: vellutato, di corpo, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori massimo: 8,00 g/l;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l;
«Colli Bolognesi» Bologna Bianco:
colore: giallo paglierino più o meno carico;
profumo: delicato, gradevole e caratteristico;
sapore:secco o abboccato, armonico, fresco, tranquillo o leggermente brioso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

«Colli Bolognesi» Bologna Spumante:
spuma: fine e persistente
colore: giallo paglierino più o meno carico;
profumo: delicato, gradevole e caratteristico;
sapore: extra brut, brut, extra dry, armonico, fresco, moderatamente acido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

1 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» con il riferimento alla sottozona «Bologna», l'indicazione della sottozona e della tipologia devono essere riportate congiuntamente nel medesimo campo visivo.

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

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

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

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

IL DIRETTORE GENERALE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

VISTA l'istanza pervenuta dal Consorzio Vini Colli Bolognesi, con sede in Valsamoggia (BO), con la quale, conseguentemente alla presentazione della domanda di protezione della DOP dei vini "Pignoletto", è stata richiesta la modifica del disciplinare di produzione della DOC "Colli Bolognesi", nel rispetto della procedura prevista dal citato DM 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 29 agosto 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Colli Bolognesi" 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 maggio 2016 presentata a questo Ministero dal citato Consorzio Vini Colli Bolognesi, ai sensi dell'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del DM 7 novembre 2012, a seguito della presentazione alla Commissione UE della proposta di modifica del disciplinare e del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare di cui al citato provvedimento 29 agosto 2014, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOC "Colli Bolognesi", relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

VISTA la nota n. PG/2016/404789 del 31 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 DOC "Colli Bolognesi", prodotti in conformità alla proposta di modifica del disciplinare di cui al richiamato provvedimento ministeriale 29 agosto 2014, rendendo altresì applicabili le disposizioni di etichettatura temporanea in questione per le produzioni derivanti dalla campagna vendemmiale 2016/2017;

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 Bolognesi", ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 29 agosto 2014 richiamato in premessa.

2. L’autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio Vini Colli Bolognesi, con sede in Valsamoggia (BO), in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell’articolo 13 del richiamato DM 7 novembre 2012 e questo Ministero e la Regione Emilia–Romagna sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della DOC “Colli Bolognesi” in questione da parte della Commissione UE. Tale responsabilità resta in capo al citato Consorzio Vini Colli Bolognesi 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 Bolognesi”, così come risulta dalla proposta di modifica approvata con il citato provvedimento ministeriale 29 agosto 2014, ed entra in vigore dalla data di pubblicazione del presente decreto ed è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2016/2017.

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

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

Roma, 14/06/2016

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Emilio Gatto

ALLEGATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della DOP dei vini "Colli Bolognesi" di cui al provvedimento ministeriale del 29 agosto 2014.

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

Articolo 1

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
«Colli Bolognesi» Barbera, anche nelle versioni Frizzante e Riserva;
«Colli Bolognesi» Merlot;
«Colli Bolognesi» Cabernet Sauvignon;
~~«Colli Bolognesi» Pignoletto, esclusivamente nelle versioni Superiore, Frizzante, Spumante e Passito (anche da uve stramature);~~
«Colli Bolognesi» Chardonnay;
«Colli Bolognesi» Sauvignon;
«Colli Bolognesi» Riesling Italico;
«Colli Bolognesi» Pinot Bianco.
2. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» con la specificazione della sottozona: «Bologna» è disciplinata in calce al presente disciplinare di produzione nell'allegato A. Salvo quanto espressamente previsto nell'allegato suddetto, per detta sottozona vengono applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» seguita dalle specificazione di vitigno:
Barbera, anche nelle versioni Frizzante e Riserva;
Merlot;
Cabernet Sauvignon;
~~Pignoletto, esclusivamente nelle versioni Superiore, Frizzante, Spumante e Passito (anche da uve stramature);~~
Chardonnay;
Sauvignon;
Riesling Italico;
Pinot Bianco,
nelle diverse tipologie previste, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, in ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di ognuno di detti vini anche le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, di cui all'elenco della regione Emilia-Romagna delle varietà di vite per uva da vino, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» comprende, in provincia di Bologna, l'intero territorio collinare situato nei comuni di

Monteveglio, Castello di Serravalle, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Savigno, Marzabotto, Pianoro e quello situato in parte nei comuni di Bazzano, Crespellano, Casalecchio di Reno, Bologna, S. Lazzaro di Savena, Zola Predosa e Monterenzio; in provincia di Modena parte del territorio amministrativo del comune di Savignano sul Panaro.
Tale zona è così delimitata: partendo dalla località Olmetello, al km 100,600 della via Emilia (strada statale n. 9), il limite segue in direzione ovest tale strada fino a raggiungere il centro abitato di Bologna per costeggiarlo a sud e seguire in uscita verso ovest la strada statale n. 64. Prosegue sempre verso ovest lungo tale strada e, raggiunto il centro abitato di Casalecchio di Reno, imbocca la strada statale n. 569 attraversando poi i centri abitati di Zola Predosa e Crespellano, giunto a Bazzano, in località Gabella abbandona la strada statale n. 569 ed imbocca via Castelfranco fino alla località Sabbionara per deviare verso sud per una laterale privata che partendo dalla via Castelfranco al numero civico 8, attraversa la zona artigianale sino al numero civico 104 e si immette di nuovo nella strada statale n. 569, che porta all'incrocio con il confine provinciale tra Bologna e Modena e proseguendo sempre sulla statale n. 569 verso sud-ovest attraversa Doccia e giunto in prossimità del km 27.800 segue verso nord il fosso affluente del fiume Panaro fino alla confluenza, risale per breve tratto il Panaro verso ovest ed alla affluenza del rio Castiglione risale questo corso d'acqua in direzione sud sino ad incrociare il confine comunale di Savignano sul Panaro, prosegue lungo tale confine in direzione est fino ad incrociare quello della provincia di Bologna in prossimità di c.la Colomba. Segue quindi il confine provinciale tra Bologna e Modena in direzione sud ed in prossimità di Serra Bertone prosegue in direzione est per il confine meridionale di Savigno sino ad incrociare poi quello del comune di Marzabotto e quindi segue verso il confine meridionale di quest'ultimo comune fino a raggiungere quello di Sasso Marconi sulla galleria del M. Adone, prosegue lungo questa in direzione nord-est ed all'incrocio con quello di Pianoro, in prossimità di M. dei Frati, segue il confine di quest'ultimo in direzione est raggiungendo quello di Monterenzio ed in prossimità di Quinzano segue verso nord-est il sentiero che passando per le quote 422 e 392 raggiunge la strada per borgo di Bisano in prossimità di Cà dei Maestri segue poi tale strada in direzione nord sino ad incrociare il confine comunale tra Monterenzio ed Ozzano Emilia, in prossimità di località S. Chierico, segue questo verso nord, raggiunge quello di S. Lazzaro in prossimità di San Salvatore di Casola e quindi lungo il confine di S. Lazzaro di Savena verso nord raggiunge la via Emilia (strada statale n. 9) da cui è iniziata la delimitazione.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» devono essere quelle collinari, tipiche della zona di produzione, e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
2. I sesti di impianto ed i metodi di potatura devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. Sono consentite solo le forme di allevamento a spalliera e cortina semplice o doppia cortina, con esclusione in ogni caso delle forme a raggi.
3. .È vietata ogni pratica di forzatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso.
4. Fatti salvi i vigneti esistenti alla data di approvazione del presente disciplinare, che possono pertanto essere .iscritti al relativo Schedario se in possesso dei requisiti sopraindicati, per i nuovi impianti e reimpianti la densità minima di ceppi per ettaro
deve essere di almeno 2500 viti.
5. La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi», di cui all'art. 2, ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo, deve essere il seguente:

Tipologia	Produzione massima ton. uva/Ha	Titolo alcol. volum. nat. minimo % vol
"Colli Bolognesi" Barbera, e con menzione Riserva	12	11 % vol
"Colli Bolognesi" Barbera Frizzante	12	10 % vol
"Colli Bolognesi" Merlot	12	10,5 % vol
"Colli Bolognesi" Cabernet Sauvignon	10	11 % vol
~~"Colli Bolognesi" Pignoletto Superiore~~	~~12~~	~~11 % vol~~
~~"Colli Bolognesi" Pignoletto Frizzante~~	~~12~~	~~10 % vol~~
~~"Colli Bolognesi" Pignoletto Spumante~~	~~12~~	~~9,5 % vol~~
"Colli Bolognesi" Chardonnay	12	10,5 % vol
"Colli Bolognesi" Sauvignon	12	10,5 % vol
"Colli Bolognesi" Riesling Italico	12	10,5 % vol
"Colli Bolognesi" Pinot Bianco	11	10,5 % vol

~~6. Per la tipologia «Colli Bolognesi» Pignoletto passito la produzione massima di uva per ettaro non deve essere superiore a 9 ton/Ha, ottenute dalla cernita delle uve destinate alla produzione del vino «Colli Bolognesi» Pignoletto Superiore in possesso dei requisiti prescritti per tale tipologia. Il rimanente quantitativo di uva per ettaro, fino al massimo consentito per la tipologia «Colli Bolognesi» Pignoletto Superiore può essere destinato alla produzione delle diverse tipologie del vino «Colli Bolognesi» Pignoletto.~~

7. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere riportati nel limite fissato dal comma precedente, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione d origine controllata per tutte le uve prodotte.

8. La resa massima di uve in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie vitata.

9. La regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela competente per i vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi», prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire di anno in anno di ridurre i limiti massimi di produzione di uva per ettaro e del titolo alcolometrico volumico naturale minimo, fissati dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

2. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» nonché le operazioni di imbottigliamento o di confezionamento devono essere effettuate nella zona di cui all'art. 3.

3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di presa di spuma e di imbottigliamento o confezionamento dei vini «Colli Bolognesi» siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio amministrativo della provincia di Bologna e del comune di Castelvetro di Modena della provincia di Modena, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate abbiano effettuato le suddette operazioni di presa di spuma, imbottigliamento o confezionamento di vini a denominazione di origine «Colli Bolognesi», utilizzando mosti e vini provenienti dalla zona di produzione di cui al precedente art. 3, per almeno due anni anche non continuativi, negli otto anni precedenti alla data dell'entrata in vigore del decreto di approvazione del presente disciplinare.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

~~4. Fatta eccezione per la tipologia Pignoletto Passito, la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutti i vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi». Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» e può essere presa in carico come vino ad IGT. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.~~

~~5. La vinificazione dell'uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» Pignoletto Passito può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento naturale avvalendosi anche di sistemi o tecnologie comunque operanti a temperature analoghe rispetto al processo naturale. Al termine dell'appassimento dette uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13% vol e la loro resa massima in vino non deve essere superiore al 50%. La menzione «Passito» può essere attribuita anche al vino «Colli Bolognesi» Pignoletto appartenente alla categoria «Vino di uve stramature»; in tal caso il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dovrà essere di 15% vol.~~

6. La qualificazione aggiuntiva «Riserva» può essere utilizzata dal vino «Colli Bolognesi» Barbera immesso al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento non inferiore a 36 mesi, di cui almeno 5 mesi di affinamento in bottiglia, con decorrenza dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Colli Bolognesi» Barbera:
colore: rosso rubino, tendente al violaceo;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: armonico, secco o abboccato, tranquillo, di medio corpo, talvolta di buona acidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Barbera frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino, tendente al violaceo;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: armonico, secco, di corpo, fresco e sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Barbera riserva:
colore: rosso rubino intenso, tendente al granato;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
zuccheri riduttori residui massimo: 8,00 gr/l;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Merlot:
colore: rosso con riflessi violacei;
odore: caratteristico, erbaceo;
zuccheri riduttori massimo: 8,00 gr/l;
sapore: pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Cabernet Sauvignon:
colore: rosso, tendente al granato;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: secco, morbido, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;

~~**«Colli Bolognesi» Pignoletto superiore:**~~
~~colore: paglierino chiaro talvolta con riflessi verdognoli;~~
~~odore: delicato, caratteristico;~~
~~sapore: secco o abboccato, caratteristico, armonico, talvolta leggermente amarognolo;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;~~
~~acidità totale minima: 4,00 gr/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 15,00 gr/l;~~

~~**«Colli Bolognesi» Pignoletto frizzante:**~~
~~spuma: fine ed evanescente;~~
~~colore: giallo paglierino chiaro;~~
~~odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;~~
~~sapore: secco, caratteristico, armonico, talvolta leggermente amarognolo;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;~~
~~acidità totale minima: 4,00 gr/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 15,00 gr/l;~~

~~**«Colli Bolognesi» Pignoletto spumante:**~~
~~spuma: vivace, fine, persistente;~~
~~colore: giallo paglierino chiaro;~~
~~odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;~~
~~sapore: sapido, caratteristico, armonico;~~
~~elaborato nei tipi: extra brut, brut, extra dry;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;~~
~~acidità totale minima: 5,00 gr/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 13,00 gr/l;~~

~~**«Colli Bolognesi» Pignoletto passito:**~~
~~colore: giallo dorato tendente all'ambrato;~~
~~odore: delicatamente profumato;~~
~~sapore:gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 12,00% vol effettivo;~~
~~acidità totale minima: 4,50 gr/l;~~

~~estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;~~

«Colli Bolognesi» Chardonnay:
colore: giallo paglierino;
profumo: tipico, delicato e caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,00 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Sauvignon:
colore: paglierino più o meno carico;
odore: delicato, leggermente aromatico, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, di corpo fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Riesling italico:
colore: paglierino più o meno carico;
odore: delicato caratteristico;
sapore: secco o abboccato, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Pinot bianco:
colore: paglierino più o meno carico, talvolta con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,00 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 gr/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini «Colli Bolognesi» può rilevare lieve sentore di legno.
3. Nelle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura.
4. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi, «extra», «fine», «scelto», «selezione» e similari.
2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

3. Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività agricola dell'imbottigliamento quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle norme comunitarie e nazionali.
4. Per i vini designati con la denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» è consentito l'uso della menzione «vigna», seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, alle condizioni previste dalla normativa vigente e che i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6, comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.
5. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» il nome della tipologia di cui all'art. 1 deve essere riportato con caratteri tipografici uniformi per dimensioni e gradazioni cromatiche e, qualora figuri nel medesimo campo visivo della denominazione di origine, in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine stessa.
6. Per i vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» nelle versioni «frizzante», l'indicazione obbligatoria «frizzante» può comparire a fianco o al di sotto dell'indicazione della tipologia.
7. Nelle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente con fermentazione in bottiglia, è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia».
8. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento

1. I vini designati con la denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» devono essere immessi al consumo in contenitori che rispondono per forma, materiale, colore, capacità a quanto previsto dalla normativa vigente; è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido esclusivamente per i vini non destinati al mercato nazionale.
2. Per i vini designati con la denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» immessi al consumo in bottiglie in vetro di capacità fino a cinque litri, è consentito solo l'uso di bottiglie di forma tradizionale, con esclusione della «dama», chiuse con tappo raso bocca di materiale consentito.
3. In deroga al comma precedente, per i vini diversi dalle tipologie designate con le menzioni «riserva» e «vigna», è consentito anche l'uso del tappo a vite a capsula integrata per le bottiglie di capacità fino a lt 0,75.
4. I vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» riportanti la menzione «frizzante», se immessi al consumo in bottiglie di vetro, nelle capacità previste dalle disposizioni di legge, possono essere confezionati con tappo «a fungo» ancorato, di sughero o di materiale sintetico ammesso, pieno (tipo «elastomero»), tradizionalmente utilizzato nella zona, con eventuale capsula di altezza non superiore a 7 cm.
~~5. Il vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» Pignoletto Spumante deve essere confezionato in bottiglie di vetro, chiuse con tappo a fungo di sughero o in materiale sintetico ammesso, pieno (tipo «elastomero»), trattenuto da fermaglio e capsulone.~~

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) informazioni sulla zona geografica

1) fattori naturali rilevanti per il legame

L'area geografica della DOP dei Colli bolognesi include la zona pedecollinare e di media collina compresa tra il fiume Panaro a Ovest e il torrente Idice a Est. La zona è attraversata dall'ampia vallata del fiume Reno e da quelle minori dei torrenti Samoggia, Lavino e Idice. Tutti questi corsi d'acqua hanno andamento perpendicolare all'asse appenninico e delimitano rilievi interfluviali dal profilo più o meno accentuato a seconda dei materiali geologici che attraversano.

L'area è interessata dai seguenti principali paesaggi geologici:

Contrafforti e Rupi

Comprende rocce di età diversa che danno luogo ad un paesaggio segnato da rilievi, frequentemente di forma tabulare o di rupe, bordati da ripidi versanti e da pareti rocciose (contrafforti). Queste forme derivano dalla scarsa erodibilità delle rocce che compongono l'unità. Si tratta di arenarie stratificate, con subordinate marne e conglomerati.

Le rocce su cui si modellano questi paesaggi sono sia le arenarie plioceniche sia le arenarie epiliguri. Si tratta di corpi rocciosi stratificati.

I versanti sono generalmente acclivi e boscati.

Questo paesaggio è particolarmente esteso nella parte centrale (tra Lavino e Reno) e sud-orientale dell'area.

I Colli con Frane e Calanchi

Questo paesaggio è caratterizzato da notevole complessità geologica e morfologica, che gli conferisce un aspetto composito e segnato da forti contrasti. A morbidi versanti, scarsamente acclivi e spesso coltivati, si susseguono incisioni calanchive. Ma l'aspetto che maggiormente caratterizza questo paesaggio è la diffusa presenza di fenomeni di dissesto franoso.

Nei versanti e sul fondovalle il substrato è prevalentemente formato dalle cosiddette "Argille Scagliose": un complesso a struttura caotica in cui la matrice argillosa ingloba masse più o meno grandi di rocce calcaree, arenacee, marnose o stratificate. Frequentemente in posizione sommitale su questi versanti irregolari e con pendenze non eccessive, si ritrovano complessi rocciosi che, per la loro maggiore resistenza all'erosione, hanno pendenze più elevate e sono prevalentemente boscati.

Questo paesaggio è presente esclusivamente nella parte sud-occidentale dell'area (in sinistra Lavino).

I Primi Colli

Lungo il margine pedeappenninico si estende questa unità dove il paesaggio collinare si raccorda alla pianura con estrema gradualità. Il paesaggio è caratterizzato da una morfologia dolce, articolata in lunghi ripiani declinanti verso valle dove sono conservati antichi paleosuoli. Locali erosioni del reticolo idrografico minore formano valli scarsamente approfondite separate da crinali dalle ampie sommità dove affiorano le "sabbie gialle".

Le rocce che compongono questa unità sono le formazioni delle Argille Azzurre e delle Sabbie Gialle (Pliocene - Pleistocene).

Questo paesaggio è presente prevalentemente nella parte nord-occidentale dell'area (in sinistra Reno).

Piana dei Fiumi Appenninici

Comprende i fondivalle e gli sbocchi di fiumi e torrenti al margine. Il paesaggio deve le sue caratteristiche alla dinamica dei corsi d'acqua appenninici, i quali nel loro corso intravallivo hanno formato ridotti depositi nastriformi, e depositato allo sbocco in il loro carico più grossolano, formando corpi sedimentari noti come conoidi alluvionali.

I suoli sono prevalentemente poco evoluti, spesso costituiti da materiali grossolani, secondo un gradiente deposizionale trasversale all'asse del corso d'acqua. Talvolta lungo i fondivalle e lungo il margine appenninico si riconoscono, in forma di terrazzi più o meno ampi, lembi residuali di antichi livelli di piane alluvionali, su cui si rinvengono suoli molto sviluppati ed evoluti (paleosuoli), simili a quelli già descritti nel paesaggio precedente.

All'ampia variabilità geomorfologica, ovvero di substrati e di forme del paesaggio, corrisponde un'altrettanto elevata variabilità pedologica, sia in termini di caratteri funzionali (tessitura,

scheletro, profondità) che di livello evolutivo. La coltivazione della vite è diffusa in maniera preponderante a quote inferiori ai 300 m s.l.m., in sinistra Reno su suoli a tessitura fine, con contenuto in calcare variabile e su suoli a tessitura moderatamente fine, con elevata componente limosa e molto calcarei.
I suoli a tessitura fine si rinvengono sia nei versanti generalmente dissestati su Argille Scagliose, sia nei primi rilievi collinari su Argille Azzurre Plio-pleistoceniche, sia sulle paleosuperfici subpianeggianti che corrispondono agli antichi conoidi alluvionali.
I suoli a tessitura moderatamente fine, con elevata componente limosa e molto calcarei, si ritrovano sulle facies siltose dei litotipi presenti nel paesaggio dei Colli con frane e calanchi e in quello dei Primi colli.
Dal punto di vista climatologico, con riferimento al trentennio 1961-1990 (riferimento climatico di base secondo le convenzioni dell'Organizzazione Meteorologica Mondiale), l'area è caratterizzata da una piovosità media annua che va da 800mm nell'alta pianura a 1.200 mm nelle zone collinari più elevate e da temperature medie comprese, con inverso gradiente rispetto alle precipitazioni tra 14°C e 12°C. Nella bassa collina il bilancio idrico climatologico (differenza tra precipitazioni ed evapotraspirazione potenziale annue) evidenzia la presenza di un moderato deficit idrico (fino a 350 mm di deficit annuo) che può essere considerato un fattore positivo per la qualità delle produzioni vitivinicole, in quanto un certo stress idrico estivo favorisce nelle uve in maturazione la concentrazione degli zuccheri e la sintesi di componenti aromatici. Sopra la quota di circa 400 m s.l.m.m. il bilancio idrico climatologico evidenzia invece la presenza di un surplus idrico anche elevato (fino a 800 mm annui).
Le sommatorie termiche, calcolate con soglia 0°C, vanno dai i 4.500 ai 4.900 gradi giorno nella bassa collina. Sono inferiori a 4.500 gradi giorno sopra la quota di circa 400 m s.l.m.
L'Indice di Winkler assume nella zona valori massimi di circa 2100 nelle zone a quote meno elevate.
La disponibilità termica, almeno nella fascia sotto i 400 m s.l.m., è ottimale, per la crescita e la maturazione di un'ampia gamma di vitigni.
In Emilia-Romagna per il periodo 2030-2050 si prevedono temperature più elevate, precipitazioni più concentrate ed un aumento dell'intensità e durata degli episodi estremi di caldo e siccità.
Il cambiamento sarà progressivo ed e già verificabile nelle analisi dei dati e degli eventi estremi.
Per esempio le anomalie climatiche del 2003 e del 2006- 2007 hanno evidenziato quali potrebbero essere le condizioni meteorologiche abituali nei prossimi anni, con livelli di evapotraspirazione e di deficit idrico finora considerati impossibili.
Gli impatti sulle produzioni agricole sono stati particolarmente intensi, con cali di resa, in caso di irrigazione insufficiente, fino al 50%, ed hanno interessato anche colture collinari, come il castagno ed i prati-pascoli. Le alte temperature hanno influito negativamente sullo sviluppo fenologico delle colture e invece positivamente sulla crescita e sull'aggressività dei fitofagi.
In frutticoltura importanti ricadute negative si sono osservate sulla pezzatura.
In viticoltura l'aumento della gradazione zuccherina è stata accompagnata da una diminuzione dell'acidità, con modifiche delle caratteristiche organolettiche dei vini.
L'agricoltura regionale si troverà quindi in condizioni di accentuata vulnerabilità a fronteggiare nuove sfide: maggiore aleatorietà delle rese finali, aumento dei costi produttivi ed assicurativi, degrado della qualità del suolo e delle acque, danni da eventi estremi.
Il quadro generale impone di seguire puntualmente le dinamiche in atto in Emilia - Romagna, attraverso il monitoraggio delle variabili meteorologiche ed agro-ambientali e la messa a punto di strumenti di analisi e previsione, quali bollettini, modelli ed indicatori.
La particolare struttura litologica della zona di produzione "colli bolognesi" ha dato origine ad una morfologia dolcemente ondulata che ne ha permesso un'intensa coltivazione agraria specialmente arborea: i terreni che si sono formati nel tempo costituiscono il supporto ottimale per i vigneti pregiati della zona.

Le temperature oscillano durante l'anno tra – 8° C e + 36° C; il clima è asciutto, assolato e ventilato.
La zona non comprende zone di pianura e presenta un'altimetria compresa tra i m. 100 e m. 550 sul livello del mare.
Dall'esame dei recenti studi effettuati dall'ARPA Emilia-Romagna, dalla Regione Emilia-Romagna e dal CRPV (Centro Ricerche Produzioni Vegetali) della stessa Regione, sul territorio dei Colli Bolognesi la variabilità climatica, analizzata nel triennio 2003-2006, periodo in cui sono stati rilevati i dati produttivi e qualitativi, è risultata scarsa, complice anche l'omogeneità orografica del territorio, compreso tra i 70 e i 250 m di altitudine.
L'Indice di Winkler medio triennale è variato dai 1982 gradi-giorno di Montebudello, a 140 m di altitudine s.l.m., ai 2144 gradi-giorno di Zola Predosa, a 74 m s.l.m. Questo differenziale di 162 gradi-giorno (GG) può essere significativo ma la media del territorio è stata di 2083 GG, con somme termiche elevate, quindi, anche al di sopra dei 200 m s.l.m.
È comunque significativa la relazione negativa tra altitudine e indice di Winkler che, se si esclude il sito di Montebudello, anormalmente fresco, diventa molto significativa (R2=0,98).
Poca variabilità è emersa anche dalle precipitazioni del periodo aprile-ottobre, i cui valori massimi sono stati registrati a Montebudello, con 522 mm, mentre quelle minimi sono state registrate a Monte San Pietro con 451 mm.
Riunendo i dati qualitativi del mosto di Cabernet Sauvignon, ottenuti nei vigneti-guida distribuiti sul territorio, in tre classi di I.W., < a 1990, tra 2000 e 2100 e > a 2100 gradi-giorno, traspare molta omogeneità climatica del territorio.
Nella classe centrale emerge forse un miglior equilibrio complessivo della maturazione.
È evidente, però, una significativa caduta del livello di antociani e di polifenoli totali negli ambienti al di sopra dei 2100 gradi-giorno.
L'altitudine in cui si posiziona il vigneto sembra influenzare moderatamente le caratteristiche qualitative di questa varietà, anche a causa di differenze altitudinali poco importanti. Al di sopra dei 150 m s.l.m. l'uva matura risulta più acida senza evidenti differenze nel grado zuccherino e nel livello di antociani e di polifenoli totali.
Le forme di allevamento maggiormente utilizzate sono a spalliera e a spalliera doppia.
La produzione media di attesta sui 60 – 90 q/ettaro.
Le pratiche colturali sono limitate in quanto i vigneti sono parzialmente o totalmente inerbiti, per evitare erosioni da parte delle acque di ruscellamento.

2) fattori umani rilevanti per il legame

Quando i romani, circa due secoli prima della nascita di Cristo, sottomisero ed unificarono sotto il segno della lupa i territori abitati dalle tribù dei galli boi, avevano probabilmente mille motivi per farlo, non esclusi quelli legati alle ricchezze agricole di tali zone.
I filari di vite erano maritati ad alberi vivi, secondo l'uso introdotto dagli etruschi e sviluppato successivamente dai galli. Tale metodo infatti, lo si chiama "arbustum gallicum", particolarmente adatto non solo alle terre basse ed umide della pianura, ma soprattutto si era incrementato notevolmente sulla zona collinare.
È accertato che da tali terreni, soprattutto quelli collinari posti a sud di Bononia, i nostri antenati latini producessero vini che li appassionarono moltissimo. Le terre dell'agro bononiense erano coltivate dai veterani di tante campagne militari in tutto il mondo allora conosciuto, per cui la bevanda bacchica era palesemente bevuta, gustata ed apprezzata.
Plinio il Vecchio - I° sec. d.C. - nel capitolo "Ego sum pinus laeto" tratto dalla monumentale opera di agronomia "Naturalis historia", enuncia che in "apicis collibus bononiensis" vi si produceva un vino frizzante ed albano, cioè biondo, molto particolare ma non abbastanza dolce per essere piacevole e quindi non apprezzato, poiché è risaputo che durante l'epoca imperiale era gradito il vino dolcissimo, speziato ed aromatizzato con innumerevoli essenze, inoltre, sempre molto

"maturo" in quanto i vini giovani non erano in grado di soddisfare i pretenziosi palati della nobiltà. Erano trascorsi poco meno di tre secoli dalla conquista romana - 179 a.C. - che il vino era radicalmente mutato, ma non le qualità e caratteristiche uniche di tale nettare.
Riprendendo il cammino alla ricerca di tracce che ci possano condurre ai vini che oggi degustiamo, ci imbattiamo nelle biografie dell'operosità di tali monaci-agresti che sono giunte fino ai giorni nostri, in cui si menzionano i notevoli impulsi dati per lo sviluppo della vite. Si sparsero in tutte le regioni italiane e nel migrare verificarono che sulle colline bolognesi si produceva un buon vinello dorato e mordace, appunto frizzante.
OMNIA ALLA VINA IN BONITATE EXCEDIR - decisamente "…un vino superiore per bontà a tutti gli altri…" e bevuto non solo durante le pratiche liturgiche, ma anche con gioia alla tavola del nobile e del volgo, ottenuto da uve conosciute ed apprezzate come pignole! I secoli che da allora sono trascorsi per giungere fino ai giorni nostri, sono stati indiscussi testimoni di innumerevoli fatti e citazioni riguardanti i vini delle nostre splendide colline bolognesi.
~~Nel 1300, Pier de' Crescenzi, nel più importante trattato di agronomia medievale "Ruralium commordorum - libro XII" descriveva le caratteristiche organolettiche del "pignoletto" che si beveva allora, in quanto il vino, oltre che maggiormente prodotto, era quello più gradito per piacevolezza e per la vivace e dorata spuma.~~
~~Agostino Gallo ne "Le venti giornate dell'agricoltura" del 1567, sollecitava di piantare le uve pignole in quanto per la notevole produzione, permetteva un florido commercio perché sempre ricercate.~~
~~Medico e botanico di Papa Sisto V°, il Bacci, nel personale trattato del 1596 "De naturalis vinarium istoria de vitis italiane", asseriva le "…rare et optime…" qualità intrinseche dell'uva pignola. Così pure Soderini, noto agronomo fiorentino, sempre in quegli anni, ne confermava le caratteristiche. Il Trinci - 1726 - pone in evidenzia le caratteristiche di tale vitigno: l'odierno pignoletto si riscontra nella sua quasi totalità di tali affermazioni, per non dire che sono le medesime.~~
~~Ulteriori conferme sono riportate nel "Bullettino Ampelografiche" del 1881, in cui è nominata l'uva pignola prodotta nelle colline poste a sud dell'urbe di Bologna, la cui assomiglianza con l'attuale produzione è stupefacente, e non lascia più adito ad altri dubbi di sorti.~~
Lo statuto di Bologna del 1250 ordina la costruzione della "Strada dei vini" per trasportare con sicurezza verso Bologna i vini ottenuti nelle colline a sud della città.
A partire dal 1250 risalgono i primi estimi del comprensorio vitivinicolo.
In relazione al disciplinare si può affermare che:

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

B) informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
Tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi della lettera A) e quelli della lettera B)
L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a ad est sud est, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, con notevoli sbalzi termici e pertanto favorevole all'espletamente di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.
La tradizione millenaria della produzione di vino, insieme alle caratteristiche uniche del territorio, garantisce la qualità dei vini a DO Colli Bolognesi.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale:
Via Piave, 24
00187 – ROMA
Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039 0445 313080
0039 06 45437975
info@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).

Allegato A
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «COLLI BOLOGNESI» SOTTOZONA «BOLOGNA»

Articolo 1
Denominazione e Tipologie

1. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi», nei limiti ed alle condizioni stabilite dal presente disciplinare, può essere accompagnata dal riferimento della sottozona «Bologna», espressamente disciplinata nel presente allegato, per le seguenti tipologie:
Rosso anche nella versione riserva;
Bianco;
Spumante.

Articolo 2
Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» seguita dal riferimento alla sottozona «Bologna» è riservata al vino Rosso, anche nella versione Riserva, ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Cabernet Sauvignon in misura non inferiore al 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 50%, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.
2. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» seguito dal riferimento alla sottozona «Bologna» è riservata al vino Bianco ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sauvignon in misura non inferiore al 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 50%, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.
In tale ambito, la varietà Trebbiano può concorrere fino ad un massimo del 15%.
3. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» seguito dal riferimento alla sottozona «Bologna» è riservata al vino Spumante ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Chardonnay, Pinot bianco, da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al 40%; Sauvignon, Riesling, Pinot nero, ~~Pignoletto~~ Grechetto gentile da soli o congiuntamente, per l'eventuale differenza.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» con riferimento alla sottozona «Bologna» comprende l'intero territorio collinare situato nei comuni di Monteveglio, Castello di Serravalle, Monte San Pietro, e quello situato in parte nei comuni di Bologna, Bazzano, Marzabotto, Pianoro, Crespellano, Savigno, Casalecchio di Reno, Sasso Marconi, S. Lazzaro di Savena, Zola Predosa e Savignano sul Panaro.
Tale zona è così delimitata: partendo dal ponte del fiume Savena sulla via Emilia (strada statale n. 9) nel comune di San Lazzaro di Savena, il confine segue in direzione ovest tale strada fino a raggiungere il centro abitato di Bologna per costeggiarlo a sud e seguire in uscita verso ovest la strada statale n. 64. Prosegue sempre verso ovest lungo tale strada e, raggiunto il centro abitato di Casalecchio di Reno, imbocca la strada statale n. 569 attraversando poi i centri abitati di Zola Predosa e Crespellano, giunto a Bazzano, in località Gabella abbandona la strada statale n. 569 ed

imbocca via Castelfranco fino alla località Sabbionara per deviare verso sud per una laterale privata che partendo dalla via Castelfranco al numero civico 8, attraversa la zona artigianale sino al numero civico 104 e si immette di nuovo nella strada statale n. 569, che porta all'incrocio con via Rio d'Orzo, dopo aver attraversato il centro abitato di Savignano sul Panaro.
Il confine prosegue lungo via Rio d'Orzo fino al proseguimento in via Castello che successivamente incrocia il confine amministrativo del comune di Castello di Serravalle. Prosegue a sud lungo il confine del territorio comunale di Castello di Serravalle e poi lungo il confine del comune di Savigno, sempre in direzione sud, fino all'incrocio con Rio dei Bignami.
Continua quindi lungo Rio dei Bignami, verso est, fino alla confluenza nel torrente Samoggia per proseguire a nord fino al ponte della strada provinciale Valle del Samoggia SP 27.
Da qui seguendo via Gardelline incontra il confine amministrativo del comune di Monte San Pietro e lo scorre a sud fino ad incontrare via Medelana che percorre verso est e raggiunge la strada statale Porrettana SS 64.
Prosegue per un breve tratto della Statale Porrettana, verso nord, fino ad incrociare sulla destra via San Silvestro che imbocca e percorre fino alla località Panico per proseguire su via Canovella.
Al termine della via Canovella prende la strada forestale che, passando a sud del Monte Santa Barbara, riconduce a via Brigata Stella Rossa proseguendo per la stessa.
Successivamente, incrocia la Strada Provinciale Val di Setta SP 325 che percorre in direzione nord fino all'incrocio con via Badolo SP 58.
Da qui segue via Badolo fino all'incrocio sulla destra con via Valli e continua fino al bivio con la strada forestale delle Calcinare lambendo Cà Zanetti e giungendo in via Casale.
Il confine procede lungo via Casale verso nord fino all'incrocio con via Guzzano e successivamente con via Fratelli Dall'Olio fino alla località di Pianoro Vecchio.
Prosegue verso sud per via Nazionale - Strada provinciale della Futa SP 65 fino alla località Zula dalla quale imbocca verso est la strada provinciale Zena SP 36; percorre via Zena fino al congiungimento con il fiume Savena che seguendolo conclude il confine della sottozona al ponte sulla via Emilia.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Per i nuovi impianti e reimpianti dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» recante il riferimento alla sottozona «Bologna», la densità minima di ceppi per ettaro deve essere non inferiore a 3000 piante per ettaro.
2. Le rese massime di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata e le gradazioni minime naturali delle uve, per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» recante il riferimento alla sottozona «Bologna», devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia	Produzione massima volum. ton. uva/Ha	Titolo alcol. nat. minimo % vol
"Colli Bolognesi" Bologna Rosso	10	11,5% vol
"Colli Bolognesi" Bologna Bianco	11	10,5% vol
"Colli Bolognesi" Bologna Spumante	11	9,5% vol

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Per i vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» recanti il riferimento alla sottozona «Bologna», le operazioni di vinificazione ivi comprese l'invecchiamento obbligatorio, l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione «Colli Bolognesi» come delimitata nell'art. 3 del disciplinare di produzione.

2. La qualificazione aggiuntiva Riserva può essere utilizzata dal vino «Colli Bolognesi» Bologna Rosso immesso al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento non inferiore a 36 mesi, di cui almeno 5 mesi di affinamento in bottiglia, con decorrenza dal 1°novembre dell'anno della vendemmia.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» recanti il riferimento alla sottozona «Bologna» del presente allegato, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Colli Bolognesi» Bologna Rosso:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, gradevole, caratteristico, a volte erbaceo;
sapore: vellutato, di corpo, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
zuccheri riduttori massimo: 8,00 g/l;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l;

«Colli Bolognesi» Bologna Rosso con qualificazione aggiuntiva Riserva:
colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, gradevole, caratteristico, talvolta erbaceo;
sapore: vellutato, di corpo, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori massimo: 8,00 g/l;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l;
«Colli Bolognesi» Bologna Bianco:
colore: giallo paglierino più o meno carico;
profumo: delicato, gradevole e caratteristico;
sapore:secco o abboccato, armonico, fresco, tranquillo o leggermente brioso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

«Colli Bolognesi» Bologna Spumante:
spuma: fine e persistente
colore: giallo paglierino più o meno carico;
profumo: delicato, gradevole e caratteristico;
sapore: extra brut, brut, extra dry, armonico, fresco, moderatamente acido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» con il riferimento alla sottozona «Bologna», l'indicazione della sottozona e della tipologia devono essere riportate congiuntamente nel medesimo campo visivo.

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 **Prot. n. 62514**

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

(***pubblicato nella G.U.R.I. Serie Generale n. 154 del 4.07.2016).***

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 verifichino le condizioni di cui all'articolo 38, paragrafo 5, Regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 2 dell'articolo 72 del medesimo Regolamento;

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;

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 il DM 14 giugno 2016, pubblicato nella G.U.R.I. Serie Generale n. 154 del 4.07.2016 e sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, con il quale ai sensi della richiamata normativa è stata concessa al Consorzio Vini Colli Bolognesi, con sede in Valsamoggia (BO), l'autorizzazione per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOC "Colli Bolognesi", ai sensi dell'articolo 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del DM 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 29 agosto 2014;

CONSIDERATO che, a seguito di segnalazione del citato Consorzio di tutela, è stata riscontrata all'articolo 5 della proposta di disciplinare, allegata al predetto decreto 14 giugno 2016, l'erronea cancellazione dell'intero comma 4, tramite l'utilizzo della funzione revisione di word, anziché la parziale cancellazione del riferimento alla tipologia Pignoletto passito, come peraltro risultava nella proposta di modifica del disciplinare in questione allegata al provvedimento ministeriale 29 agosto 2014 che costituisce la base del citato DM 14 giugno 2016;

RITENUTO, pertanto, di dover provvedere alla rettifica di detto formale errore, al fine di ripubblicare il corretto disposto dell'articolo 5, comma 4, del DM 14 giugno 2016;

D E C R E T A

Articolo unico

Alla proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOC dei vini "Colli Bolognesi", allegata al decreto ministeriale 14 giugno 2016 richiamato in premessa, il comma 4, dell'articolo 5 è sostituito con il testo riportato in allegato.

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.

Roma, 7 novembre 2016

IL DIRETTORE GENERALE
Francesco Saverio Abate
(Firmato digitalmente ai sensi del CAD)

ALLEGATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della DOP dei vini "Colli Bolognesi" di cui al provvedimento ministeriale del 29 agosto 2014.

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

Il comma 4 dell'articolo 5 della proposta di modifica del disciplinare di produzione indicata in epigrafe è sostituito con il seguente testo:

4. "~~Fatta eccezione per la tipologia Pignoletto Passito, l~~La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutti i vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi». Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» e può essere presa in carico come vino ad IGT. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.".