DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"COLLI TORTONESI"

Approvato con	DPR 09.10.1973	GU 68 - 13.03.1974
Modificato con	DPR 28.10.1982	GU 64 - 07.03.1983
Modificato con	DM 03.10.1994	GU 236 - 08.10.1994
Modificato con	DM 26.04.1996	GU 133 - 08.06.1996
Modificato con	DM 27.09.2005	GU 230 – 03.10.2005
Modificato con	DM 14.03.2007	GU 69 - 23.03.2007
Modificato con	DM 07.10.2011	GU 253 - 29.10.2011
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 (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 28.11.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.3.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

Vini rossi:
"Colli Tortonesi" Rosso;
"Colli Tortonesi" Rosso frizzante;
"Colli Tortonesi" Novello;
"Colli Tortonesi" Barbera;
"Colli Tortonesi" Barbera Riserva
"Colli Tortonesi" Barbera Superiore;
"Colli Tortonesi" Dolcetto;
"Colli Tortonesi" Dolcetto Novello;
"Colli Tortonesi" Croatina;
"Colli Tortonesi" Croatina Riserva;
"Colli Tortonesi" Freisa

Vini bianchi:
"Colli Tortonesi" Bianco;
"Colli Tortonesi" Bianco frizzante;
"Colli Tortonesi" Cortese;
"Colli Tortonesi" Cortese Riserva;
"Colli Tortonesi" Cortese Frizzante;
"Colli Tortonesi" Cortese Spumante;
"Colli Tortonesi" Favorita;

“Colli Tortonesi” Timorasso;
“Colli Tortonesi” TimorassoRiserva;
“Colli Tortonesi” Moscato;

Vini rosati:
“Colli Tortonesi” Chiaretto
“Colli Tortonesi” Chiaretto frizzante.

2. Le sottozone “Monleale” e “Terre di Libarna”, sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto dai citati allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» con la specificazione Bianco e Bianco frizzante e' riservata ai vini ottenuti da uve, non aromatiche, provenienti dai vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Cortese e/o Favorita e/o Muller Thurgau e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Riesling italico e/o Riesling Renano B. e/o Barbera bianca e/o Chardonnay e/o Sauvignon e/o Sylvaner verde e/o Timorasso.

2.La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» seguita dalla indicazione «Rosso», “Rosso Frizzante” e «Novello» e' riservata ai vini ottenuti da uve a bacca nera, non aromatiche, provenienti dai seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale:
Aleatico e/o Barbera e/o Bonarda piemontese e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Grignolino e/o Pinot nero e/o Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Croatina e/o Lambrusca di Alessandria e/o Merlot e/o Nebbiolo e/o Sangiovese.

3.La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» seguita dalla indicazione «Chiaretto» e **“**Chiaretto Frizzante” e' riservata ai vini ottenuti da uve a bacca nera provenienti dai seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale:
Aleatico e/o Barbera e/o Bonarda piemontese e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Grignolino e/o Pinot nero e/o Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Croatina e/o Lambrusca di Alessandria e/o Merlot e/o Nebbiolo e/o Sangiovese.

4.La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» seguita da una delle specificazioni di cui appresso, e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Barbera, Barbera Superiore e Barbera Riserva:
Barbera almeno 85%;
possono concorrere fino ad un massimo del 15% altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.

Dolcetto e Dolcetto Novello:
Dolcetto almeno 85%;
possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%

Cortese, Cortese frizzante,Cortese spumante e Cortese Riserva:

Cortese da 95% a 100%;
possono concorrere, fino ad un massimo del 5%, altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte

Croatina e Croatina Riserva:
Croatina almeno 85%;
possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%
Timorasso e Timorasso Riserva:
Timorasso almeno 95%;
possono concorrere, fino ad un massimo del 5%, altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei coltivazione nella regione Piemonte .

Moscato bianco:
Vitigno Moscato: 100 %;

Favorita:
Favorita almeno 85%;
possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte .

Freisa:
Vitigno almeno Freisa 85%;
possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve atte a ottenere i vini a denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" comprende la fascia viticola collinare del Tortonese dei territori dei seguenti comuni:
Avolasca, Berzano di Tortona, Brignano Frascata, Carbonara Scrivia, Carezzano, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Castellania, Castellar Guidobono, Cerreto Grue, Costa Vescovato, Gavazzana, Momperone, Monleale, Montegioco, Montemarzino, Paderna, Pozzol Groppo, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Spineto Scrivia, Stazzano, Tortona, Viguzzolo, Villalvernia, Villaromagnano, Volpeglino, Volpedo, Vignole Borbera, Borghetto Borbera, Garbagna, San Sebastiano, Gremiasco,Montacuto,Fabbrica Curone, Rocchetta Ligure, Cantalupo Ligure, Roccaforte, Cabella Ligure, Albera Ligure, Mongiardino, Grondona, Carrega Ligure, Dernice nonché il comune di Arquata Scrivia per il territorio limitato alla sponda destra del fiume Scrivia.

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 Tortonesi" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati, le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

- Terreni: calcarei – argillosi e loro eventuali combinazioni;
- Giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati;
- Esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve;
- Densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino e comunque con non meno di 3.300 ceppi ettaro.
- Forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente); sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

3. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'articolo 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo Alcolometrico Vol.min. naturale %
Colli Tortonesi Barbera	9	10,50
Colli Tortonesi Barbera Riserva	9	12,00
Colli Tortonesi Barbera Superiore	8	12,00
Colli Tortonesi Dolcetto	9	10,00
Colli Tortonesi Cortese	10	9,50
Colli Tortonesi Cortese Riserva	10	9,50
Colli Tortonesi Cortese frizzante	10	9,50
Colli Tortonesi Bianco	12	9,50
Colli Tortonesi Bianco frizzante	12	9,50
Colli Tortonesi Rosso	12	9,50
Colli Tortonesi Rosso Frizzante	12	9,50
Colli Tortonesi Chiaretto	12	9,50
Colli Tortonesi Chiaretto frizzante	12	9,50
Colli Tortonesi Croatina	9	11,00
Colli Tortonesi Croatina riserva	9	11,00
Colli Tortonesi Favorita	10	9,50
Colli Tortonesi Timorasso	8	11,00
Colli Tortonesi Timorasso riserva	8	11,00
Colli Tortonesi Moscato	9	11,00
Colli Tortonesi Freisa	9	11,00
Colli Tortonesi Novello	9	9,50
Colli Tortonesi Dolcetto Novello	9	10,00
Colli Tortonesi Cortese Spumante	10	9,50

4. La denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purché la produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale, per le specificazioni di seguito riportate, siano i seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo Alcolometrico Vol.min. naturale
Colli Tortonesi Barbera	8	11,50
Colli Tortonesi Barbera Riserva	8	11,50
Colli Tortonesi Barbera Superiore	7	12,50
Colli Tortonesi Dolcetto	8	10,50
Colli Tortonesi Cortese	9	10,00
Colli Tortonesi Cortese Riserva	9	10,00
Colli Tortonesi Croatina	8	11,50
Colli Tortonesi Croatina riserva	8	11,50
Colli Tortonesi Favorita	9	10,00
Colli Tortonesi Timorasso	7,2	11,50
Colli Tortonesi Timorasso riserva	7,2	11,50
Colli Tortonesi Freisa	9	11,00

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino di cui trattasi.

5. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela , può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, affinamento ed invecchiamento dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi», devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni di cui al precedente art. 3.

2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, e' consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.

3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Vini	Resa uva/vino	Prod.max.vino in l/ha
Colli Tortonesi Barbera	70%	6300
Colli Tortonesi Barbera Riserva	70%	6300
Colli Tortonesi Barbera Superiore	70%	5600
Colli Tortonesi Dolcetto	70%	6300
Colli Tortonesi Cortese	70%	7000
Colli Tortonesi Cortese Riserva	70%	7000
Colli Tortonesi Cortese frizzante	70%	7000

Colli Tortonesi Bianco	70%	8400
Colli Tortonesi Bianco frizzante	70%	8400
Colli Tortonesi Rosso	70%	8400
Colli Tortonesi Rosso Frizzante	70%	8400
Colli Tortonesi Chiaretto	70%	8400
Colli Tortonesi Chiaretto frizzante	70%	8400
Colli Tortonesi Croatina	65%	5800
Colli Tortonesi Croatina riserva	65%	5800
Colli Tortonesi Favorita	70%	7000
Colli Tortonesi Timorasso	65%	5200
Colli Tortonesi Timorasso riserva	65%	5200
Colli Tortonesi Moscato	70%	6300
Colli Tortonesi Freisa	70%	6300
Colli Tortonesi Novello	70%	8400
Colli Tortonesi Dolcetto Novello	70%	6300
Colli Tortonesi Spumante	70%	7000

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

4. Nella vinificazione devono essere seguiti i criteri più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.

5. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento.

Tipologia	Durata	Decorrenza
Barbera Superiore	13 mesi di cui 6 mesi in contenitori di legno	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Timorasso	10mesi	1°novembre dell'anno di raccolta delle uve

E' ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altri recipienti per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'invecchiamento obbligatorio.

6. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15% di "Colli Tortonesi" più giovane a "Colli Tortonesi" più vecchio o viceversa.

7. Per il vino "Colli Tortonesi" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, verso la denominazione di origine " Piemonte".

8. Il vino a D.O.C. "Colli Tortonesi" può essere classificato con la denominazione di origine controllata "Piemonte" purché corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli Organi competenti.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a D.O.C. "Colli Tortonesi" all'atto dell'ammissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Colli Tortonesi" Barbera:
- colore: rosso rubino carico, tendente al granata con l'invecchiamento ;
- odore: vinoso, caratteristico,
- sapore: secco, fresco, talvolta vivace, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo**:** 11,00% vol;
- acidità tot. minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21 g/l;

"Colli Tortonesi" Barbera Superiore:
- colore: rosso rubino con riflessi granata;
  odore: vinoso, caratteristico, talvolta con sentore di legno;
- sapore: secco, sapido, talvolta con sentore di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità tot. minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

"Colli Tortonesi" Barbera Riserva:
- colore: rosso rubino con riflessi granata;
- odore: vinoso, caratteristico, talvolta con sentore di legno;
- sapore: secco, sapido, talvolta con sentore di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità tot. minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

"Colli Tortonesi" Dolcetto:
- colore: rosso rubino tendente al violaceo;
- odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
- sapore: asciutto, di discreto corpo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità tot. minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Colli Tortonesi" Dolcetto novello:
- colore: rosso rubino tendente al violaceo;
- odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
- sapore: asciutto, di discreto corpo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità tot. minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Colli Tortonesi" Freisa:
- colore: rosso rubino tendente al granato;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: da asciutto ad amabile , talvolta vivace ;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità tot. minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Colli Tortonesi" Cortese:
- colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, gradevole, persistente, caratteristico;
- sapore: secco, fresco, leggero con una punta di amaro di mandorla, talvolta vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
- acidità tot. minima**:** 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Colli Tortonesi" Cortese riserva
- colore: giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, gradevole, persistente, caratteristico;
- sapore: secco, fresco, leggero con una punta di amaro di mandorla;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità tot. minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Colli Tortonesi" Cortese frizzante
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: fresco, secco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità tot. minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Colli Tortonesi" Cortese spumante
- spuma : fine e persistente
- colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, gradevole, persistente, caratteristico;
- sapore: da extra brut a extra dry, fresco, leggero, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità tot. minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Colli Tortonesi" Croatina:
- colore: da rosso a rosso rubino intenso;
- odore: intenso ,vinoso, caratteristico;
- sapore: secco, sapido, di corpo, leggermente tannico, fresco e talvolta vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità tot. minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.
-

"Colli Tortonesi" Croatina riserva:
- colore: da rosso a rosso rubino intenso;
- odore: intenso, caratteristico, talvolta con sentore di legno;
- sapore: secco, sapido, di corpo, leggermente tannico, fresco .
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità tot. minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

“Colli Tortonesi” Favorita:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco, gradevolmente armonico, talvolta vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
- acidità tot. minima**:** 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Colli Tortonesi” Moscato:
- colore: giallo paglierino o giallo dorato più o meno intenso;
- odore: caratteristico e fragrante;
- sapore: dolce, aromatico, talvolta frizzante, caratteristico ;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, di cui almeno il 5,00% vol svolti;
- acidità tot. minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Colli Tortonesi” Timorasso :
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico e fragrante;
- sapore: di buona struttura, fresco ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità tot. minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
-

“Colli Tortonesi” Timorasso riserva :
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico e fragrante;
- sapore: di buona struttura, fresco ed armonico ;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità tot. minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Colli Tortonesi” Bianco:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, intenso, gradevole;
- sapore: fresco, secco:, talvolta vivace **;**
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
- acidità tot. minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Colli Tortonesi” Bianco frizzante:
- spuma : fine ed evanescente
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, intenso, gradevole;
- sapore: fresco, secco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
- acidità tot. minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Colli Tortonesi” Rosso:
- colore: rosso;
- odore: vinoso, gradevole;
- sapore: asciutto, armonico, talvolta vivace ;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
- acidità tot. minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Colli Tortonesi” Rosso Novello:
- rosso rubino piu' o meno intenso;
- odore: vinoso, persistente e caratteristico;
- sapore: pieno, leggermente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità tot. minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo 18 g/l.

“Colli Tortonesi” Rosso frizzante:
- spuma : fine ed evanescente
- colore: rosso;
- odore: vinoso, gradevole;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
- acidità tot. minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Colli Tortonesi” Chiaretto:
- colore: dal rosato al rosso rubino chiaro;
- odore: vinoso, delicato, gradevole;
- sapore: asciutto, fresco, talvolta vivace **;**
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
- acidità tot. minima: 4,5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Colli Tortonesi” Chiaretto frizzante
- spuma : fine ed evanescente
- colore: dal rosato al rosso rubino chiaro;
- odore: vinoso, delicato, gradevole;
- sapore: asciutto, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
- acidità tot. minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

2. I vini con la denominazione “Colli Tortonesi” ad esclusione del Moscato, del Novello e del Chiaretto, possono essere affinati in legno e pertanto presentarne il sentore.

3. E’ in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, di 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 e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "naturale", "scelto", "selezionato", "vecchio" e similari.

2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore, fatto salvo il rispetto dei diritti acquisiti.

3. Nella designazione del vino "Colli Tortonesi" la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purché la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.
La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la DOC Colli Tortonesi.

4. I vini a denominazione di origine controllata Colli Tortonesi Barbera e Colli Tortonesi Croatina, sottoposti ad un periodo di invecchiamento di 24 mesi, Colli Tortonesi Timorasso, sottoposti ad un periodo di invecchiamento di 21 mesi e Colli Tortonesi Cortese, sottoposti ad un periodo di invecchiamento di 12 mesi, con decorrenza 1 novembre dell'anno di raccolta delle uve, possono fregiarsi della menzione "riserva".

5. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi", con l'esclusione degli spumanti e dei frizzanti, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1.I recipienti in cui viene confezionato il vino "Colli Tortonesi" per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi , con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

2. E' vietato il confezionamento e la presentazione nelle bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.

3. Sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

Articolo 9
Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica
Terra di confine, crocevia strategico di antichi popoli, il comprensorio viticolo D.O.C. Colli Tortonesi, è costituito da trenta comuni collocati nella parte sud est del Piemonte, aventi tutti un

denominatore comune: la predisposizione geologica e climatica ad ospitare una viticoltura di elevata qualità..
Dal punto di vista litologico il territorio è costituito prevalentemente da terreni sedimentari appartenenti alla successione stratigrafica del Bacino Terziario del Piemonte.
Come Bacino Terziario si intende il complesso di sedimenti che costituiscono i rilievi collinari del settore sud-orientale del Piemonte con esposizione prevalente SW-NE con inclinazioni da 15° a 30°.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
Caratteristica puntuale su tutti i vini prodotti nel comprensorio della Do Colli Tortonesi è la spiccata sapidità
I terreni argillo-marnosi trasferiscono alle uve e di conseguenza al vino sali tra questi il litio
Dandone caratteristiche uniche

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
I vini ottenuti presentano forte predisposizione all'invecchiamento anche per i bianchi.
Il Timorasso ,vitigno presente in antichità,ora recuperato è la bandiera dei Colli Tortonesi e le performance del vino ne determinano i numerosi successi sanciti con premi e primarie posizioni in concorsi enologici.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale:
Via Piave, 24
00187 - ROMA
Tel. +3906-45437975
mail: info@valoritalia.it
Sede operativa per l'attività regolamentata:
Corte Zerbo, 27
15066 - Gavi (AL)

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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "COLLI TORTONESI" SOTTOZONA "MONLEALE"

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" con riferimento alla sottozona MONLEALE è riservata al vino ottenuto da uve prodotte nella omonima sottozona e rispondente alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" con riferimento alla sottozona "Monleale" è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Barbera per almeno l' 85%;
possono concorrere per un massimo del 15% altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la regione Piemonte.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino di cui al punto 2 è costituita dai Comuni di: Avolasca, Berzano di Tortona, Brignano Frascata, Carbonara Scrivia, Carezzano, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Castellania, Castellar Guidobono, Cerreto Grue, Costa Vescovato, Gavazzana, Momperone, Monleale, Montegioco, Montemarzino, Paderna, Pozzol Groppo, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Spineto Scrivia, Stazzano, Tortona, Viguzzolo, Villalvernia, Villaromagnano, Volpeglino, Volpedo.
Partendo dall'abitato di Tortona, lato nord-est localita' Fitteria, la linea di delimitazione segue la strada provinciale Tortona-Viguzzolo-Castellar Guidobono-Casalnoceto. Dall'abitato di Casalnoceto segue la strada che, toccando successivamente le quote 159, 167, 182, 174, 195, raggiunge il confine provinciale di Alessandria in prossimita' di quota 199. Segue, verso sud-est, detto confine provinciale fino in prossimita' di La Delmonte da dove prende a seguire il confine meridionale del comune di Brignano Frascata. Tocca le quote 350 e 627, Costa Sternai, quota 573, Monte Scabella, Monte Mogliazza, quote 340, 451, 318, e a quota 460, incontra il confine comunale di Casasco che segue fino in prossimita' di quota 407. Da questo punto la linea di delimitazione segue il confine comunale di Avolasca che, passando per C. Ronchetti e Baiarda, raggiunge il confine comunale di Castellania tra Monte San Vito e Monte Campogrande. Segue quindi il confine comunale di Castellania, tocca le quote 601, 497, e a quota 408 incontra il rio Mazzapiedi e il confine comunale di Sardigliano; passando per le quote 582, 434, 366, r. Angiassi, a quota 305 incontra il confine comunale di Stazzano. Segue il confine comunale di Stazzano passando per il Rio di Boi, Monte Albarola, Colle Albarasca, M. di Ca' del Bello, Mass. Giogo, torrente Borbera, raggiunge Cascina Vaccarezza per incontrare, in prossimita' di C. Crocemina, il confine comunale di Cassano Spinola fino a incontrare, presso C.S. di Bartolomeo, la strada statale dei Giovi (n. 35) che segue in direzione sud-nord, fino a Tortona, dove appena fuori del concentrico, in prossimita' della localita' Fitteria, incontra la provinciale Tortona-Viguzzolo.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

La denominazione di origine controllata “Colli Tortonesi” con riferimento alla sottozona “Monleale” è riservata a vigneti allevati a controspalliera con sistema di potatura a “Gujot”a vegetazione assurgente la cui densità in ceppi per ettaro non sia inferiore a 4.000. L’interfilare non deve comunque superare metri 2,60. Tenuto conto delle caratteristiche vegetative medie delle piante e della loro capacità produttiva, si stabilisce che la produzione massima per ettaro non sia mai superiore a Kg. 7.200 **.**
E’ prescritta la vendemmia manuale per consentire la cernita dei grappoli in osservanza delle più tradizionali ed elementari regole enologiche.
Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere del 12,00 % vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1.Le operazioni di vinificazione affinamento ed invecchiamento per vini a denominazione di origine controllata devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni, compresi anche in parte, di cui all'art. 3, relativo alla zona di produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi».

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovra' essere superiore al 70% pari a 50,40 hl/ha; qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione devono essere seguiti i criteri piu' razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualita'.

4. Il vino «Colli Tortonesi» sottozona «Monleale» deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento.

Tipologia	Durata	Decorrenza
Colli Tortonesi Monleale	20 mesi di cui 6 in contenitori di legno	1 novembre dell’anno di raccolta delle uve

E' ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altri recipienti per non piu' dei 10% del totale del volume nel corso dell'invecchiamento obbligatorio.

5. Per il vino «Colli Tortonesi» sottozona «Monleale» la scelta vendemmiale e' consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, verso le denominazioni di origine «Colli Tortonesi» Barbera e «Piemonte» Barbera.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. Il vino «Colli Tortonesi» Monleale, trascorso il periodo di affinamento obbligatorio, all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino carico, con sfumature granata;
- odore: vinoso, intenso, persistente, elegante;
- sapore: asciutto, armonico, robusto, con lunga persistenza gusto- olfattiva;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. In sede di designazione il nome della sottozona Monleale può precedere la denominazione "Colli Tortonesi" e figurare in caratteri con dimensioni pari o superiori a quelli usati per la denominazione stessa.

Allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "COLLI TORTONESI"SOTTOZONA " TERRE DI LIBARNA"

Articolo1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi" con riferimento alla sottozona "TERRE DI LIBARNA" è riservata ai vini che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:
Timorasso
Bianco
Rosso
Spumante

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata " Colli Tortonesi" Terre di Libarna, devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

TERRE DI LIBARNA TIMORASSO
Vitigno Timorasso dal 95 al 100%, possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 5%.

TERRE DI LIBARNA BIANCO e TERRE DI LIBARNA SPUMANTE
Vitigno Timorasso almeno 60%, possono concorrere vitigni per un massimo del 40% altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 3 del presente disciplinare.

TERRE DI LIBARNA ROSSO
Vitigno Barbera almeno 60%, possono concorrere per un massimo del 40% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 3 del presente disciplinare.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a DOC "Colli Tortonesi Terre di Libarna" comprende l'intero territorio dei seguenti comuni: Vignole Borbera, Borghetto di Borbera, Rocchetta Ligure, Cantalupo Ligure, Roccaforte Ligure, Cabella Ligure, Albera Ligure, Mongiardino Ligure, Grondona, Stazzano,Carrega Ligure, Dernice, nonché il comune di Arquata Scrivia per il territorio limitato alla sponda destra del fiume Scrivia.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti, destinati alla produzione delle uve atte alla produzione dei vini a DOC "Colli Tortonesi Terre di Libarna", devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare. I nuovi impianti ed i reimpianti dovranno avere un numero di ceppi per ha non inferiore a 3300. Sono da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti i cui terreni siano di natura calcarea-argillosa e marnosa. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini, preferibilmente a contro spalliera bassa, Guyot tradizionale o cordone speronato basso.

2. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino Terre di Libarna e di titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente:

Tipologia	Resa massima uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale (% vol)
Terre di Libarna Timorasso	8	11,50
Terre di Libarna Bianco	10	10,00
Terre di Libarna Rosso	10	10,00
Terre di Libarna Spumante	10	9,50

3. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini sopra elencati devono essere riportati nei limiti di cui sopra purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti di resa/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compresa la spumantizzazione, l'invecchiamento e l'imbottigliamento devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni, compresi anche in parte, di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi".
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; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti tradizionali della zona,atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

3. La resa massima dell'uva in vino finito e la produzione massima di vino "Colli Tortonesi Terre di Libarna" non dovranno essere superiori a:

Tipologia	Resa massima uva/vino (%)	Produzione massima di vino (l/ha)
Terre di Libarna Timorasso	70	5.600
Terre di Libarna Spumante	70	7.000
Terre di Libarna bianco	70	7.000
Terre di Libarna rosso	70	7.000

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

4. Per i vini Colli Tortonesi Terre di Libarna delle tipologie Timorasso, Bianco e Rosso è consentito l'impiego di botti in legno per l'affinamento.

5. Il vino a DOC Colli Tortonesi Terre di Libarna Timorasso può essere immesso al consumo a decorrere dal primo Settembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

6. Il vino a DOC Colli Tortonesi Terre di Libarna Timorasso se sottoposto ad un invecchiamento minimo di 21 mesi, a decorrere dal primo Novembre dell'anno di produzione delle uve, può fregiarsi della menzione "Riserva".

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata Colli Tortonesi Terre di Libarna all'atto di immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Colli Tortonesi Terre di Libarna Timorasso
Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
Odore: caratteristico delicato e fragrante;
Sapore: asciutto di buona struttura, gradevole ed armonico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Colli Tortonesi Terre di Libarna Bianco
Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
Odore: delicato e fruttato;
Sapore: asciutto ,fresco ed armonico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Colli Tortonesi Terre di Libarna Rosso
Colore: rosso rubino più o meno intenso;
Odore: vinoso caratteristico, fine;
Sapore: asciutto armonico gradevolmente mandorlato;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Colli Tortonesi Terre di Libarna Spumante
Spuma: fine e persistente;
Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
Odore: fine e delicato caratteristico;
Sapore: da extra brut a extra dry, armonico, pieno e gradevole;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

2. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare i limiti minimi sopraindicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

3. Il vino a DOC Colli Tortonesi Terre di Libarna Timorasso non può essere immesso al consumo prima della data del 1° Settembre dell'anno successivo alla vendemmia e, se sottoposto all'invecchiamento minimo di 21 mesi dalla data del 1° Novembre dell'anno della vendemmia, potrà fregiarsi della menzione "Riserva".

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Alle denominazioni dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi " Extra","Fine","Scelto", "Selezionato" e similari.

2. Per i vini a denominazione di origine controllata " Colli Tortonesi" Terre di Libarna, con l'esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie, in cui viene confezionato il vino Colli Tortonesi Terre di Libarna per la sua commercializzazione, devono essere in vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalla legge, ma comunque non inferiore a 18,7 cl e con esclusione del contenitore da 200 cl. Le chiusure sono quelle consentite dalla normativa vigente.