DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"COLLINE NOVARESI"

Approvato con	DM 05.11.1994	G.U. 280 - 30.11.1994
Modificato con	DM 04.10.2011	G.U. 245 – 20.10.2011
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	DM 07.03.2014	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 "Colline Novaresi" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

"Colline Novaresi" rosso;
"Colline Novaresi" rosato;
"Colline Novaresi" novello;
"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna);
"Colline Novaresi" Uva rara (Bonarda Novarese);
"Colline Novaresi" Barbera;
"Colline Novaresi" Vespolina;
"Colline Novaresi" Croatina;
"Colline Novaresi" bianco.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata "Colline Novaresi"devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Colline Novaresi" rosso, rosato e novello:
Nebbiolo (Spanna) minimo 50%;
possono concorrere alla produzione di detti vini fino a un massimo del 50%, altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, 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 1 del presente disciplinare.

"Colline Novaresi" Vespolina:
Vespolina minimo 85%; possono concorrere, fino a un massimo del 15%, altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte come sopra identificati;

"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna):
Nebbiolo minimo 85%; possono concorrere, fino a un massimo del 15%, altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte come sopra identificati;

"Colline Novaresi" Uva rara (Bonarda novarese):

Uva rara minimo 85%; possono concorrere, fino a un massimo del 15%, altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte come sopra identificati;

“Colline Novaresi” Croatina:
Croatina minimo 85%; possono concorrere, fino a un massimo del 15%, altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte come sopra identificati;

“Colline Novaresi” Barbera :
Barbera minimo 85%; possono concorrere, fino a un massimo del 15%, altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte come sopra identificati;

“Colline Novaresi” bianco:100% Erbaluce.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colline Novaresi" devono essere prodotte nei seguenti comuni: Barengo, Boca, Bogogno, , Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio. Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna , Veruno e Agrate Conturbia , tutti in provincia di Novara.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientati e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colline Novaresi” devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
- terreni: argillosi, limosi, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: collinare. Sono da escludere i terreni dì fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non inferiore a metri 180 s.l.m. e non superiore a metri 550 s.l.m.;
-esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;
-densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 2.500.
-forme di allevamento e sistemi di potatura; devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini;
- è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'articolo 1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti :

	resa uva Kg/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Colline Novaresi"bianco	9.500	10,50% Vol.
"Colline Novaresi"rosato	10.000	10,50% Vol.
"Colline Novaresi" rosso	10.000	10.50% Vol.
"Colline Novaresi" novello	10.000	10,50% Vol.
"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna)	9.500	10,50% Vol.
"Colline Novaresi" Uva rara (Bonarda novarese)	9.500	10,50% Vol.
"Colline Novaresi" Barbera	10.000	10,50% Vol.
"Colline Novaresi" Vespolina	9.500	10,50% Vol.
"Colline Novaresi" Croatina	10.000	10,50% Vol.

4.La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine "Colline Novaresi" nelle tipologie Barbera e Croatina, con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal toponimo deve essere di Kg. 9.000.

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine "Colline Novaresi" nelle tipologie Nebbiolo o Spanna, Uva rara o Bonarda novarese, Vespolina con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal toponimo deve essere di Kg. 8,500.

Le uve destinate alla produzione del vini "Colline Novaresi" nelle tipologie Nebbiolo (Spanna), Uva rara (Bonarda novarese), Barbera, Vespolina, Croatina che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,50% vol e devono provenire da vigneti che abbiano un'età di impianto di almeno 3 anni.

La produzione di uva per ettaro ammessa è pari :

al terzo anno di impianto :

resa uva	titolo alcolometrico kg/ha	vol. min. naturale
"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna)	5.100	11.50% vol.
"Colline Novaresi" Uva Rara (Bonarda Novarese)	5.100	11.50% vol.
"Colline Novaresi" Barbera	5.400	11.50 % vol.
"Colline Novaresi" Vespolina	5.100	11.50 % vol.
"Colline Novaresi" Croatina	5.400	11.50 % vol.

al quarto anno di impianto :

vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna)	6.000	11.50% vol.

“Colline Novaresi” Uva Rara (Bonarda Novarese)	6.000	11.50% vol.
“Colline Novaresi” Barbera	6.300	11.50 % vol.
“Colline Novaresi” Vespolina	6.000	11.50 % vol.
“Colline Novaresi” Croatina	6.300	11.50 % vol.

al quinto anno di impianto :

vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Colline Novaresi” Nebbiolo (Spanna)	6.800	11.50% vol.
“Colline Novaresi” Uva Rara (Bonarda Novarese)	6.800	11.50% vol.
“Colline Novaresi” Barbera	7.200	11.50 % vol.
“Colline Novaresi” Vespolina	6.800	11.50 % vol.
“Colline Novaresi” Croatina	7.200	11.50 % vol.

al sesto anno di impianto :

vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Colline Novaresi” Nebbiolo (Spanna)	7.700	11.50% vol.
“Colline Novaresi” Uva Rara (Bonarda Novarese)	7.700	11.50% vol.
“Colline Novaresi” Barbera	8.100	11.50 % vol.
“Colline Novaresi” Vespolina	7.700	11.50 % vol.
“Colline Novaresi” Croatina	8.100	11.50 % vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Colline Novaresi” devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% I limiti medesimi, fermi restando i limiti: resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

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. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

7. 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 migliore equilibrio di mercato.
In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dei seguenti comuni :
Barengo, Boca, Bogogno , Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio. Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiora, Marano Ticino , Mezzomerico , Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna , Veruno e Agrate Conturbia tutti in provincia di Novara;
Gattinara, Roasio, Lozzolo, Serravalle Sesia tutti in provincia di Vercelli;
Lessona, Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno, Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna, Cerreto Castello, Valdengo e Vigliano Biellese tutti in provincia di Biella.

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.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, 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 2).

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

Vini	resa uva/vino	produzione max di vino
"Colline Novaresi" rosso	70%	7.000
"Colline Novaresi" rosato	70%	7.000
"Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna)	70%	6.650
"Colline Novaresi" Uva rara (Bonarda novarese)	70%	6.650
"Colline Novaresi" Barbera	70%	7.000
"Colline Novaresi" Vespolina	70%	6.650
"Colline Novaresi" Croatina	70%	7.000
"Colline Novaresi" novello	70%	7.000
"Colline Novaresi" bianco	70%	6.650

Per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva – vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino l/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva kg/ha di cui all'art. 4 punto 4.

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

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

4. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografica.
E' consentita la scelta vendemmiale dalla denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" alla denominazione di origine controllata "Piemonte" per le tipologie rosso, rosato e bianco a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografica.

5. Possono essere classificati con la denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" i vini interamente compresi nelle zone di produzione di cui all'articolo 3 e che corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.
I vini a denominazione di origine controllata "Colline Novaresi " possono essere altresì riclassificati verso la denominazione di origine controllata "Piemonte " nelle tipologie rosso, rosato e bianco purchè corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare.

6. La possibilità di destinare alla rivendicazione della DOC Colline Novaresi gli esuberi di produzione delle DOCG insistenti nella stessa area di produzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, è subordinata a specifica autorizzazione regionale su richiesta del relativo Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni di categoria.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Colline Novaresi" rosso
colore: rosso più o meno intenso;
odore: intenso;
sapore: armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

"Colline Novaresi" novello
colore: da rosato a rosso più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato;
sapore: armonico, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

“Colline Novaresi” rosato
colore: rosa più o meno intenso
odore: intenso;
sapore: armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Colline Novaresi” rosato novello
colore: rosa più o meno intenso
odore: intenso;
sapore: armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Colline Novaresi” Nebbiolo (Spanna)
colore: rosso più o meno intenso,talvolta rosato;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.00% vol; con menzione "vigna" 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Colline Novaresi” Uva rara (Bonarda novarese)
colore: rubino più o meno intenso ;
odore: vinoso, fresco;
sapore: armonico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol; con menzione “vigna” 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

“Colline Novaresi” Barbera
Colore: rosso rubino;
odore: vinoso ;
sapore: asciutto, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; con menzione “vigna” 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

“Colline Novaresi” Vespolina
colore: rosso più o meno intenso;
odore: vinoso, fruttato;
sapore; asciutto. armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; con menzione “vigna” 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

“Colline Novaresi” Croatina
colore: rosso rubino con leggeri riflessi granato
odore*:* vinoso, intenso,
sapore: secco o amabile, talvolta vivace
titolo alcolometrico volumico totale minino: 11,00% vol; con menzione "vigna" 11,50%vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

“Colline Novaresi” bianco
colore: giallo paglierino più o meno intenso,
odore: fragrante, delicato:
sapore: leggermente amarognolo, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% 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, i limiti dell’acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella etichettatura e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Colline Novaresi” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quello previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.

2. Nella etichettatura e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Colline Novaresi”, è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e che non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Colline Novaresi” nelle tipologie Nebbiolo (Spanna), Uva rara (Bonarda novarese), Barbera, Vespolina, Croatina, la denominazione può essere accompagnata dalla menzione “vigna” .
L'utilizzo della menzione “vigna” è assoggettato alle seguenti condizioni:
che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione 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;
che la menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.

4. In sede di designazione la denominazione “Colline Novaresi” dovrà precedere, in etichetta, l'indicazione del vitigno o la specificazione novello, bianco, rosso o rosato; inoltre tali specificazioni non potranno essere riportate in etichetta con caratteri di dimensioni superiori, per larghezza e per altezza, a quelli utilizzati per indicare la denominazione “Colline Novaresi”.

5. Per tutti i vini a denominazione di origine controllata “Colline Novaresi”, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata “Colline Novaresi”, per la commercializzazione, devono essere confezionati in contenitori di vetro di forma e colore tradizionale, di capacità non inferiori a 18,7 cl e non superiori a 6.000 cl, con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

2. I vini a denominazione di origine controllata “Colline Novaresi” con menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo, per la commercializzazione, devono essere confezionati in contenitori di vetro di forma e colore tradizionale, di capacità non inferiori a 18,7 cl e non superiori a 500 cl, con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

3. 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.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

È una vasta fascia di territorio, nel nord/est del Piemonte, che da ovest verso est , corre tra la sinistra orografica del Fiume Sesia (che scende dal Monte Rosa) e la destra del fiume Ticino (che proviene dai monti del Gottardo) .
I territori della doc Colline Novaresi vantano sicuramente una tradizione ed una fama consolidata nei secoli , la vite è presente nella zona territoriale della doc Colline Novaresi sin dall’età romana ed è descritta da Plinio il Vecchio con parole elogiative delle caratteristiche qualitative e della sua ampia diffusione.
La ricchezza e la diversità dei vitigni autoctoni determinano la differenza delle forme di allevamento che a loro volta contribuiscono a caratterizzare fortemente il paesaggio , dominato dalla vicinanza del Monte Rosa.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
I suoli sono morenico alluvionali , più limoso-argillosi nella parte bassa delle colline ed appena più sciolti nella parte superiore La ricchezza e la diversità dei vitigni autoctoni determinano la differenza delle forme di allevamento che a loro volta contribuiscono a caratterizzare fortemente il paesaggio

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

Molte le testimonianze, al riguardo , che documentano che la viticoltura in questo territorio ha tradizioni antichissime che hanno portato, nel corso dei diversi secoli, all’affermazione di vitigni caratteristici di queste località .

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it

La Società Agroqualità è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).