

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

Friuli Annia (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio per la tutela dei vini DOC Friuli Annia
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	10 Oltregorgo 33050 Carlino Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0432506097
<i>Fax:</i>	+390432827150
<i>e-mail:</i>	info@docfriuliannia.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	Friuli-Annia DOC - Disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011 - Approvazione disciplinari consolidati vini DOP e IGP e relativo elenco
<i>Base giuridica:</i>	DM 27.10.1995 di riconoscimento e approvazione disciplinare DOC Friuli-Annia

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Fiuli-Annia Bianco. Prevista la tipologia frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore: 14,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno carico; odore: gradevole, fine; sapore: armonico, fresco.

Friuli-Annia Rosato. E' prevista la tipologia frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

è prevista la tipologia frizzante.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato tendente al cerasuolo tenue;

odore: gradevole - fine;

sapore: asciutto, armonico, pieno.

Friuli-Annia Rosso:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino anche granato;

odore: gradevole, vinoso;

sapore: asciutto armonico.

Friuli-Annia Merlot:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico, morbido.

Friuli-Annia Cabernet franc

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso;

odore: tipico, erbaceo;

odore: tipico, erbaceo;
sapore: leggermente erbaceo, asciutto.

Friuli-Annia Cabernet sauvignon

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso talvolta granato;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: gradevole, di corpo, armonico.

Friuli - Annia Refosco dal peduncolo rosso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino con riflessi violacei;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, amarognolo.

Friuli-Annia Friulano

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
acidità totale minima; 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo; 13,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino talvolta tendente al citrino;
odore: delicato, gradevole;
sapore; armonico, caratteristico, fine.

Friuli-Annia Pinot bianco. E' prevista la tipologia Frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: da giallo paglierino chiaro, tendente al giallo dorato;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: fine, tipico.

Friuli-Annia Pinot grigio:***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato talvolta ramato;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico.

Friuli-Annia Verduzzo friulano. E' prevista la tipologia Frizzante***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, oppure amabile-dolce, lievemente tannico, di corpo.

Friuli- Annia Traminer aromatico:***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo:14,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: leggermente aromatico e tipico;
sapore: armonico, morbido, caratteristico.

Friuli-Annia Sauvignon:**Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, leggermente aromatico, caratteristico;
sapore: asciutto, fresco, armonico.

Friuli-Annia Chardonnay. E' prevista la tipologia Frizzante**Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino chiaro talvolta con sfumature verdognole;
odore: leggero profumo caratteristico;
sapore: secco, vellutato, armonico;

Friuli-Annia Malvasia. E' prevista la tipologia Frizzante**Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
odore: gradevole, fine;
sapore: asciutto, delicato, caratteristico.

Spumante: (nelle categorie Spumante e Spumante di qualità)*Caratteristiche analitiche:*

colore: paglierino chiaro, brillante;
 odore: caratteristico, fruttato;
 sapore: di corpo, morbido, fine, brut o demi sec;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino chiaro, brillante;
 odore: caratteristico, fruttato;
 sapore: di corpo, morbido, fine, brut o demi sec.

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

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

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

DOC Friuli-Annia con menzione "Riserva"

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
-----------------------------------	-----------------------------

Descrizione della pratica:

I vini rossi, ottenuti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12% e siano denunciati alla vendemmia come tali, e che all'atto del consumo abbiano un titolo alcolometrico volumico totale minimo almeno del 13%, possono essere designati e presentati con la menzione «Riserva», qualora siano stati invecchiati per almeno due anni, di cui 12 mesi in legno, a decorrere dall'11 novembre dell'annata di vendemmia.

b. Rese massime:

DOC Friuli-Annia - tutte le tipologie previste*Resa massima:*

Resa Uva ettaro: 12 t./ha - Resa ettoltri vino ad ettaro: 84 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli«Annia», devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende, in tutto, il territorio comunale di Carlino, San Giorgio di Nogaro, Marano Lagunare, Torviscosa, Castions di Strada, Porpetto, Bagnaria Arsa e Muzzana del Turgnano in provincia di Udine.

a. Zona NUTS

ITD42	Udine
ITD4	Friuli-Venezia Giulia
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata*Numero di mappe allegate* 0**6. UVE DA VINO****a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
MERLOT N.
MALVASIA ISTRIANA B.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
VERDUZZO FRIULANO
TRAMINER AROMATICO
SAUVIGNON B.

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Friuli-Annia

Informazioni sulla zona geografica:

1. 1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona di produzione dei vini Doc Friuli Annia, interamente sita in provincia di Udine, è costituita dalla fascia di terra che si affaccia sulla Laguna di Marano e prosegue a nord, verso Palmanova e Cervignano del Friuli.

La morfologia del territorio è pianeggiante.

Le caratteristiche pedoclimatiche di questa zona si sono rivelate, fin dall'antichità, particolarmente adatte alla coltivazione della vite.

Il clima infatti beneficia della vicinanza del mare, per essere d'estate sempre ventilato, quindi meno umido, e d'inverno più mite con temperature che solo poche volte scendono sotto lo zero.

La temperatura media annua va dai di 13 ai 15°, pertanto il clima di questa zona può definirsi temperato, a questo contribuisce l'effetto mitigante del mare che addolcisce notevolmente le temperature che arrivano sotto lo zero solo in alcuni brevi periodi dell'anno.

A rendere il clima mediamente asciutto contribuisce il vento di Bora (ENE) che spazza dalla bassa pianura i ristagni umidi in vari periodi dell'anno. Le piogge sono concentrate nel periodo primaverile/autunnale.

Nevica molto raramente, la nebbia è un fenomeno più frequente a fine autunno-inverno, inesistente in altri periodi dell'anno. Le estati sono calde ed in alcuni brevi periodi afose, le temperature medie sono al di sopra dei 20° con escursioni notturne non troppo elevate, spesso la mancanza di precipitazioni provoca siccità che in queste zone viene solitamente ben tollerata dal vigneto data la natura del terreno.

I terreni sono di natura prevalentemente argillosa con una componente sabbiosa che in percentuale varia da zona a zona, si sono originati nel corso dei millenni, da fenomeni alluvionali, strappando alle colline soprastanti argilla, sabbia e sono

ricchi di detriti minerali dalla varia composizione.

Clima e terreno insieme favoriscono uno sviluppo ottimale della vite ed assicurano ideali condizioni di equilibrio della pianta, fattore principale per ottenere uve di elevatissima qualità.

1. 2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La zona a Denominazione di origine controllata Friuli Annia è attraversata dall'antica strada consolare Via Annia, costruita dal pretore romano Tito Annio Rufo nel 131 avanti Cristo, strada questa che collegava il grosso centro paleocrisiano di Aquileia a Iulia Concordia, oggi Concordia Sagittaria.

La Via Annia si congiungeva poi all'importante via Emilia.

La vocazione vitivinicola della Zona Annia era già conosciuta ed apprezzata durante il periodo romano come è testimoniato dal ritrovamento, nei molti siti archeologici di ville rustiche ed edifici abitativi, di notevoli reperti di anfore vinarie.

Anche nel periodo d'oro del patriarcato, la presenza di viti era cospicua, come dimostra il documento di donazione di paesi della zona al Capitolo di Aquileia da parte del Patriarca Popone, nel 1031, dove viene descritto il territorio donato "Cum campis, vineis, pratis, pascuis, cultis et incultis".

In epoca più recente è confermata, in questa zona, la presenza di vigne dal catasto Napoleonico del 1811.

base ampelografica dei vigneti:

La base ampelografica della DOC Friuli Annia è composta dai seguenti vitigni:

Merlot

Cabernet franc

Cabernet Sauvignon

Refosco dal peduncolo rosso

Friulano

Pinot bianco

Pinot grigio

Verduzzo friulano

Traminer aromatico

Sauvignon

Chardonnay

Malvasia (da Malvasia istriana)

- ***le forme di allevamento, i sistemi di impianto e i sistemi di potatura:*** i vigneti, sono allevati in maggioranza dei casi con la forma così detta a guyot, una parte delle forme di allevamento è ancora organizzata nella modalità a Sylvoz e "cappuccina" (doppio capovolto).

- ***le pratiche relative alla raccolta delle uve e all'elaborazione dei vini:*** la raccolta delle uve dipende dalle tipologie prodotte le cultivar a bacca bianca sono generalmente le più precoci partendo dai Pinot, dallo Chardonnay per finire con il Traminer, per quanto riguarda i rossi la prima tipologia a venir raccolta è il merlot per completare le operazioni vendemmiali, in genere tra le fine di settembre ed il mese di ottobre (a seconda delle annate) con il refosco dal peduncolo rosso. La vinificazione in bianco generalmente avviene senza contatto tra vinacce e mosto, cioè senza (o con breve) macerazione. Questo tipo di vinificazione prevede cioè la pigiatura, e quasi sempre la diraspatura delle uve (operazioni comuni alla vinificazione in rosso). In seguito però si effettua la sgrondatura del pigiato, separando così il mosto dalla frazione contenente le bucce. Questa frazione, in pratica, viene destinata immediatamente alla pressatura per il recupero di tutte le frazioni liquide e non viene a contatto con il mosto.

I vini bianchi (tranne alcuni, in genere da invecchiamento) sono fondamentalmente vini freschi e profumati, da bere piuttosto giovani. Se si effettua la sgrondatura (cioè l'eliminazione di bucce, che contengono la maggior parte delle sostanze pigmentanti e vinaccioli) si possono produrre vini bianchi anche utilizzando uve rosse.

I mosti vengono normalmente decantati, filtrati e centrifugati per ottenere la migliore limpidezza e finezza. La vinificazione in bianco è abbastanza critica perché non vi deve essere il contatto con l'aria onde evitare che le polifenolossidasi producano fenomeni di ossidazione (maderizzazione) determinando un peggioramento delle qualità organolettiche del vino, che assume in tali casi un colore definito «brodo di castagna» ed un sapore di cotto. È anche molto importante il trattamento di solfitazione con azione antisettica, antiossidante, antiossidasica.

La temperatura di vinificazione va mantenuta in un adatto compreso tra 18 e 22 °C, in genere con l'impiego di fermentatori coibentati a doppia parete.

A parte alcuni bianchi particolari e da lungo invecchiamento, la maggior parte andrebbe consumata entro due, tre anni i dalla vendemmia.

La vinificazione in rosso o vinificazione con macerazione è caratterizzata dal contatto tra vinacce e mosto in fermentazione. Sfruttando l'azione dissolvente dell'alcol e la temperatura (compresa generalmente tra 26 e 30 °C), i pigmenti colorati (antociani) e le sostanze tanniche presenti nella buccia dell'acino passano nel mosto, e si ritroveranno quindi nel vino dopo la separazione tra parti solide e parte liquida (svinatura).

La fase di fermentazione e macerazione dura generalmente da 6 a 10 giorni, a seconda del contenuto e dell'estraibilità delle sostanze presenti nelle uve trattate. Alcuni vini di grande pregio prevedono una fase di macerazione molto lunga (anche 40 giorni), al fine di estrarre maggiormente il contenuto delle bucce. Dopo la svinatura le parti solide vengono pressate, al fine di recuperare la parte di vino rimasta a contatto con le bucce, e tutta la massa liquida viene stoccata in

botti, barrique, contenitori in acciaio inossidabile o altri vasi vinari per la fase di affinamento.

Informazioni sul prodotto:

Bianco: Vino a denominazione di origine ottenuto tramite vinificazione di una o più varietà a bacca bianca tra quelle precedentemente descritte.

Le sue caratteristiche dipendono dal territorio e dal tipo di uve utilizzate.

Al palato è sempre secco e sapido.

Chardonnay: Colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli, profumo floreale forte quasi erbaceo, che continua verso la crosta del pane.

Vino bianco di grande struttura, con gradazione e acidità piuttosto elevate. Fine ed elegante con profumi che ricordano la mela e i fiori di acacia. Dopo qualche mese di stagionatura si evolve in bouquet piacevolissimo nel quale si riscontra l'artemisia.

Malvasia istriana: Colore giallo paglierino, profumo gradevole e fruttato; adatto ad essere elaborato come vino frizzante.

Vino bianco fresco, dissetante, beverino, piacevolmente aromatico.

Pinot bianco: Colore giallo paglierino chiaro e giallo dorato, profumo delicato di fiori.

Vino bianco delicato e vellutato con gradazioni ed acidità sostenute. Profumi di fiori si sposano con quelli della mela verde e dell'albicocca. Se invecchiato il bouquet evolve in note che ricordano la frutta matura, la frutta secca, le erbe aromatiche.

Pinot grigio: Colore leggermente giallo ramato e dal profumo intenso, spiccato, molto persistente. Gusto secco, gentile, pieno, piacevolmente amarognolo.

Dopo il Friulano è forse il vino bianco che più caratterizza l'enologia friulana. Il bouquet tipico ricorda i fiori di acacia.

Sauvignon: Colore giallo paglierino con profumo aromatico e delicato.

Vino bianco di aroma prorompente, tipico, che ricorda i fiori gialli, la salvia, la menta, il peperone, la foglia di pomodoro, il basilico. Vino di grande struttura, ben strutturato e nel contempo dotato di ottima acidità.

Friulano: Colore giallo paglierino e profumo intenso.

Si tratta del vino bianco in assoluto più rappresentativo dell'enologia e della viticoltura del Friuli Venezia Giulia. L'aroma è floreale e fruttato con una nota tipica che ricorda il profumo della mandorla amara ma nella quale si perdono infiniti sentori vegetali (geraneo, tarassacco, fieno ecc.) e fruttati (mela, melone, pesca, albicocca). Al gusto è rigorosamente secco ma la moderata acidità che lo contraddistingue lo fa sempre apparire rotondo, ampio, vellutato, piacevole da bere.

Traminer aromatico: Colore giallo paglierino intenso, presenta un profumo fragrante che richiama la vaniglia ed il fiore del tiglio. Il gusto è fine ed aromatico con fondo di mandorla amara.

Vino bianco che con il tempo tende alla tonalità giallo dorato. Intensamente aromatico con note che possono evolvere in frutta matura. Vino piuttosto

impegnativo che in Friuli riesce discretamente alcolico pur mantenendo una buona acidità.

Verduzzo friulano: Colore giallo dorato, leggermente tannico con profumo di acacia e sapore di miele.

Vino bianco dal profumo intenso e fruttato. Al palato per lo più amabile o dolce, leggermente tannico, robusto, corposo con grado alcolico anche elevato.

Rosato: vino a denominazione di origine ottenuto tramite vinificazione in rosato di una o più varietà a bacca rossa tra quelle precedentemente descritte. Colore rosa tenue o cerasuolo. Profumo generalmente vinoso e fragrante. Gusto morbido e asciutto

Rosso: Vino a denominazione di origine ottenuto tramite vinificazione di una o più varietà a bacca rossa tra quelle precedentemente descritte.

Le sue caratteristiche dipendono dal territorio e dal tipo di uve utilizzate. Al palato è generalmente secco e corposo.

Cabernet franc: Colore rosso rubino molto intenso, sapore erbaceo.

Vino dall'aroma intenso, spiccatamente erbaceo che prevale sulle note fruttate.

Sapore pieno, deciso, se giovane è leggermente astringente e con una buona acidità. In genere poco alcolico.

Cabernet sauvignon: Colore rubino dal sapore vellutato con sentore di frutti di bosco, lampone e mora selvatica.

Vino importante, aristocratico, adatto ad essere affinato in legno ed invecchiato in bottiglia anche per parecchi anni. Aroma intenso, elegante, fruttato. Se invecchiato il bouquet evolve acquistando note di vaniglia, liquirizia, spezie. Al palato è pieno, avvolgente e vellutato specie se affinato in barrique

Merlot: Colore rosso rubino, profumo con sentore di lampone leggermente erbaceo.

Grande vino rosso della tradizione bordolese che ha trovato ampia diffusione e apprezzamento in terra friulana. Il colore assume tonalità granate con l'invecchiamento. L'aroma è pieno, fragrante, ricorda l'amarena, il lampone, la mora il mirtillo. Se invecchiato il bouquet si arricchisce di note speziate e di sentori animali. Gusto secco, strutturato, sapido, intenso

Refosco dal peduncolo rosso: Vino di colore rosso rubino con evidenti riflessi violacei che si attenuano con l'invecchiamento. Profumo vinoso leggermente erbaceo con gusto asciutto pieno ed amarognolo.

Le uve provengono da un vitigno molto vigoroso e produttivo che fornisce i migliori risultati quando si effettua un convinto diradamento della produzione per limitare le rese. In tal caso si ottiene un vino adatto anche all'affinamento in legno. Il profumo è sempre intenso, erbaceo, vinoso, con note che ricordano la mora selvatica e frutti di bosco. Sapore deciso, vivace, tipicamente tannico.

I vini della DOC Friuli Annia dal punto di vista analitico ed organolettico presentano quindi caratteristiche peculiari attribuibili a seguenti fattori di cui: principalmente il territorio, inteso come ambiente pedo-climatico ed il fattore umano.

All'articolo 7 del Disciplinare di produzione ciascuna tipologia di vino è descritta sotto l'aspetto analitico ed organolettico, e comunque in modo tale da permettere una sua chiara individuazione, frutto di un legame di tipicità con l'ambiente geografico. In detto articolo non sono riportati i valori analitici degli zuccheri, acidità volatile ed anidride solforosa richiesti dall'art. 26 del Reg. 606/2009. Detti valori non vengono indicati in quanto devono essere inferiori o superiori a determinati limiti imposti alla normativa comunitaria o nazionale.

Per quanto concerne l'acidità totale espressa in acido tartarico, in base alla normativa comunitaria non può essere inferiore a 3,5 g/l.

L'acidità volatile non può superare i 18 milliequivalenti/litro per i vini bianchi e rosati e 20 milliequivalenti/litro per i vini rossi.

Per quanto riguarda il vino Verduzzo friulano prodotto nella tipologia "dolce" l'acidità volatile non può superare i 25 milliequivalenti/litro.

Tutti i vini della DOC Friuli Annia classificati come "secchi" devono garantire che il tenore di zucchero non superi i 4 g/l oppure i 9 g/l purchè il tenore di acidità totale espresso in acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 2 grammi al tenore di zucchero residuo.

Lo zucchero residuo per il verduzzo friulano non può superare i 45 g/l nella tipologia "amabile", mentre deve essere almeno di 45 g/l nella tipologia "dolce".

Il tenore totale di anidride solforosa dei vini diversi dai vini spumanti e dai vini liquorosi non può superare, al momento dell'immissione al consumo umano diretto:

- a)150 mg/l per i vini rossi;
- b)200 mg/l per i vini bianchi e rosati.

Il tenore totale di anidride solforosa dei vini spumanti non può superare, al momento dell'immissione al consumo umano diretto:

- a)185 mg/l per tutte le categorie di vini spumanti di qualità e
- b)235 mg/l per gli altri vini spumanti.

I vini DOC Friuli Annia prodotti nella tipologia spumante devono garantire al consumo una sovrappressione di almeno 3,5 bar.

Legame causale:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Friuli Annia" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare.

La pianura del territorio Friuli Annia è caratterizzato da un paesaggio naturale di spiccata originalità.

I terreni sono di natura prevalentemente argillosa con una componente sabbiosa che in percentuale varia da zona a zona, si sono originati nel corso dei millenni, da fenomeni alluvionali, strappando ai rilievi soprastanti argilla, sabbia e ricchi detriti minerali dalla varia composizione.

Le montagne, oltre ad aver dato origine al terreno della zona Friuli Annia, lo riparano dai venti freddi provenienti da nord. Questo fatto, insieme all'effetto benefico del mare Adriatico, ha concorso alla creazione di un clima

particolarmente adatto alla coltivazione delle vite.

Clima e terreno insieme quindi, favoriscono uno sviluppo ottimale dei vigneti ed assicurano ideali condizioni di equilibrio della pianta, fattore principale per ottenere uve di elevatissima qualità.

Infatti l'escursione termica tra il giorno e la notte, tipica del territorio della pianura friulana favorisce l'ottenimento di uve con una spiccata dotazione di aromi e vini profumati ed eleganti.

Un'azione coordinata di clima e terreno per dei vini che nelle zone più calde brillano per alcolicità e colore; in quelle più fresche per acidità e profumi; e nelle più asciutte per struttura e corpo.

Fondamentale risulta la peculiare composizione varietale dei vigneti e dalle specifiche forme di allevamento, sestri di impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli che storicamente e per particolare vocazione hanno saputo affermarsi nel territorio; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro e le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti e l'esposizione della superficie fogliare. Le basse rese produttive (tonnellate 12 per ettaro per tutte le uve prodotte) contribuiscono a conferire ai vini particolare vigore e complessità.

L'interazione tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica e le tecniche produttive permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini DOC in questione, la cui rinomanza e reputazione sono consolidate.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

DOC Friuli-Annia - Vitigni principali caratterizzanti

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
Tipologie:	
La denominazione di origine controllata «Friuli-Annia», con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:	
Merlot	
Cabernet franc	
Cabernet Sauvignon	
Refosco dal peduncolo rosso	
Friulano	
Pinot bianco	

Pinot grigio

Verduzzo friulano

Traminer aromatico

Sauvignon

Chardonnay

Malvasia (da Malvasia istriana)

è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti, per almeno il 90%, dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, in misura non superiore al 10%, anche uve di corrispondente colore provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Udine.

La denominazione «Friuli-Annia», seguita dalla qualificazione «Rosato», è riservata al vino proveniente dalle uve a bacca rossa previste al comma 1 del presente articolo, ottenuto da una spremitura soffice, con breve periodo di macerazione sulle vinacce, al fine di assicurare al vino la dovuta tonalità di colore.

3. La denominazione «Friuli-Annia» senza altre specificazioni, è riservata ai vini «Bianco» e «Rosso» ottenuti da uve e mosti provenienti da vigneti composti nell'ambito aziendale da una o più varietà tra i vitigni di cui al presente articolo, con esclusione di quelli a bacca aromatica.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 3 - DM 2 novembre 2010

Descrizione:

Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell' 8 aprile 2010

Descrizione:

Allegato 1 - Vitigni idonei coltivazione provincia di Udine

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

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

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

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

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