

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

Terre del Colleoni (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA VALCALEPIO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	CONSORZIO di TUTELA VINI
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	10 BERGAMO 24060 SAN PAOLO D'ARGON (BG) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 035 953957
<i>Fax:</i>	+39 035 951592
<i>e-mail:</i>	ctv@valcalepio.org

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Terre del Colleoni o Colleoni - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 21 02 2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Terre del Colleoni (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	Colleoni (it)
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), 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
8. Vino frizzante
15. Vino ottenuto da uve appassite

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Terre del Colleoni o Colleoni Pinot Bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol Acidità totale minima 4,50 g/l Estratto non riduttore minimo 15,00 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore Giallo Paglierino Odore Intenso, fruttato, floreale Sapore Secco, equilibrato, fresco.

Terre del Colleoni o Colleoni Pinot Grigio

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol Acidità totale minima 4,50 g/l

Estratto non riduttore minimo 15,00 g/l

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

Colore Giallo Paglierino

Odore Intenso, sentori di frutta

Sapore Fresco, asciutto

Terre del Colleoni o Colleoni Incrocio Manzoni

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol
--

Acidità totale minima 4,50 g/l

Estratto non riduttore minimo 15,00 g/l

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli
--

Odore Intenso, talvolta di frutta esotica e floreale
--

Sapore Fresco, secco con buona acidità
--

Terre del Colleoni o Colleoni Chardonnay

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00 %vol
--

Acidità totale minima 4,50 g/l

Estratto non riduttore minimo 15,00 g/l

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

Colore Giallo paglierino

Odore Fruttato con sentori di mela,

Sapore Secco e Fresco

Terre del Colleoni o Colleoni Moscato Giallo Passito

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

Residuo Zuccherino minimo 50,00 g/l

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 16,00% vol, di cui almeno 9,00%vol svolti
--

Acidità totale minima 5,00 g/l

Estratto non riduttore minimo 18,00 g/l

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

Colore Giallo dal paglierino al dorato, riflessi dorati Odore Intenso fruttato, floreale Sapore Corposo, dolce, caratteristico.

Terre del Colleoni o Colleoni Moscato Giallo

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

Terre del Colleoni o Colleoni Spumante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol Acidità totale minima 5,50 g/l Estratto non riduttore minimo 15,00 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore Giallo Paglierino Odore Fruttato e floreale Sapore Da Extra brut a secco, armonico ed equilibrato Spuma Fine e persistente

Terre del Colleoni o Colleoni Novello

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol Acidità totale minima 4,50 g/l Estratto non riduttore minimo 16,00 g/l Zuccheri riduttori 10,00 g/l massimo.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore Rosso rubino Odore Fruttato

Sapore Armonico fresco

Terre del Colleoni o Colleoni Incrocio Terzi

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol Acidità totale minima 4,50 g/l Estratto non riduttore minimo 16,00 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore Rosso rubino Odore vinoso Sapore Secco, intenso, caratteristico

Terre del Colleoni o Colleoni Franconia

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol Acidità totale minima 4,50 g/l Estratto non riduttore minimo 16,00 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore Rosso rubino Odore Vinoso e fruttato Sapore Asciutto e caratteristico

Terre del Colleoni o Colleoni Cabernet

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol Acidità totale minima 4,50 g/l Estratto non riduttore minimo 16,00 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore Rosso rubino Odore Intenso fruttato ed erbaceo Sapore Caratteristico e asciutto

Terre del Colleoni o Colleoni Marzemino

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol

Acidità totale minima 4,50 g/l

Estratto non riduttore minimo 16,00 g/l

Caratteristiche organolettiche:

Colore Rosso rubino

Odore Ampio e fresco bouquet fruttato

Sapore Asciutto, armonico

Terre del Colleoni o Colleoni Merlot***Caratteristiche analitiche:***

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol

Acidità totale minima 4,50 g/l

Estratto non riduttore minimo 16,00 g/l

Caratteristiche organolettiche:

Colore Rosso rubino

Odore Ampio e intenso bouquet fruttato

Sapore Asciutto, armonico

Terre del Colleoni o Colleoni Schiava***Caratteristiche analitiche:***

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol

Acidità totale minima 4,50 g/l

Estratto non riduttore minimo 16,00 g/l

Caratteristiche organolettiche:

Colore Dal rosa tenue al cerasuolo

Odore Delicato fruttato con note di frutta rossa

Sapore Secco, fresco e gradevole con nota amarognola

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

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

b. Punto b)

Vino passito
Passito
Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche****DOC Terre di Colleoni o Colleoni**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
I vini ottenuti dalle uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo “Terre del Colleoni” Moscato Giallo o “Colleoni” Moscato Giallo possono essere elaborati nella versione passito, utilizzando le uve sottoposte ad appassimento all’interno del territorio di cui al paragrafo 1, in ambiente naturale o condizionato della durata non inferiore a 45 giorni. I vini ottenuti dai vigneti iscritti allo schedario viticolo “Terre del Colleoni” Franconia o “Colleoni” Franconia, “Terre del Colleoni” Merlot o “Colleoni” Merlot, “Terre del Colleoni” Cabernet o “Colleoni” Cabernet, “Terre del Colleoni” Incrocio Terzi o “Colleoni” Incrocio Terzi, possono essere elaborati nella versione Novello all’interno del territorio della provincia di Bergamo, esclusivamente attraverso il procedimento di macerazione carbonica. Il vino destinato alla tipologia spumante metodo Classico, deve subire, prima dell’immissione al consumo, un periodo minimo di permanenza sulle fecce di quindici mesi; per il Millesimato, il periodo minimo è di ventiquattro mesi. Tale periodo decorre dalla data di imbottigliamento e comunque non prima del 1° gennaio successivo alla raccolta delle uve”.	

b. Rese massime:**DOC Terre di Colleoni o Colleoni**

<i>Resa massima:</i>		
Terre del Colleoni o Colleoni	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
Pinot Bianco	12	84
Pinot Grigio	12	84

Chardonnay	12	84
Incrocio Manzoni	12	84
Moscato Giallo	12	84
Moscato Giallo Passito	12	48
Schiava	13	91
Merlot	13	91
Marzemino	13	91
Cabernet	13	91
Franconia	13	91
Incrocio Terzi	13	91
Novello	13	91
Spumante	12	84

5. ZONA DELIMITATA

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

a. Zona NUTS

ITC46	Bergamo
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
MOSCATO GIALLO
MERLOT N.
MARZEMINO N.
INCROCIO TERZI N.1 N.
INCROCIO MANZONI 6.0.13 B.
FRANCONIA N.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
SCHIAVA

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC Terre di Colleoni o Colleoni****Informazioni sulla zona geografica:**

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

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

In linea generale è possibile affermare che nell'area collinare a nord-ovest della città di Bergamo prevalgono terreni di tipo scisto-argilloso, mentre lungo la fascia

collinare ad oriente fino la lago di Iseo si susseguono diverse formazioni con prevalenti caratteristiche argillo-calcaree.

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

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

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

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

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

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

Con l'avvento dell'epoca comunale grande interesse e fervore si agita intorno alla vite e al vino e vengono piantumati vigneti.

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

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

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

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

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

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

La famiglia è di stirpe longobarda, Colleoni è figlio di Paolo e Ricadonna Saiguini de' Valvassori di Medolago e apparteneva alla nobiltà cittadina, come indicava la sua arma araldica, che è del genere delle armi parlanti, cioè di quelle che rappresentano graficamente il cognome. Il condottiero era talmente orgoglioso del

proprio cognome da farne il temuto grido di guerra “Coglia, Coglià” cioè “Coglioni, Coglioni” e da continuare a rappresentarli, con turgido realismo, nel suo stemma anche quando vi aggiungerà i gigli d'oro d'Andegavia ovvero d'Angiò e le fasce di Borgogna.

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

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

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

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

Informazioni sul prodotto:

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

Legame causale:

caratteristiche qualitative ed organolettiche delle tipologie di prodotti a DOC attribuibili all’ambiente geografico, comprensivo dei fattori umani che hanno inciso sull’intero processo di produzione.

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

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

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE**a. Altri documenti:**

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – D.M. 02/11/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 – D.lgs. n. 61/2010

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; +39-0646656139; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it, ne.dimedio@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it, SAQ9@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:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

--