

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 27 settembre 2005

Modificazione del disciplinare di produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi».

IL DIRETTORE GENERALE
per la qualità dei prodotti agroalimentari
e la tutela del consumatore

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visti i decreti di attuazione della predetta legge finora emanati;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto 27 marzo 2001, n. 122, recante disposizioni modificative e integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1973 e successive modifiche con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Colli Tortonesi» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata congiuntamente dalle organizzazioni di categoria della provincia di Alessandria -- Coldiretti, Unione provinciale agricoltori e Confederazione italiana agricoltori -- intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini di che trattasi;

Visto il parere favorevole, espresso al riguardo, dalla regione Piemonte;

Visti gli esiti favorevoli delle operazioni di pubblico accertamento, espletate al riguardo, che hanno avuto luogo in Tortona (Alessandria) in data 31 marzo 2005;

Visto il parere favorevole espresso del «Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini», in merito alla citata domanda e alla proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini in discorso, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 166 del 19 luglio 2005;

Considerato che non sono pervenute, nei termini stabiliti, ricorsi o controdeduzioni da parte degli interessati, avverso il parere e la proposta del Comitato di cui sopra e' cenno;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi», in conformita' al parere espresso ed alla proposta di modifica formulata dal citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi», riconosciuto con decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1973 e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla vendemmia 2005.

Art. 2.

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla vendemmia 2005, i vini a denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» provenienti da vigneti non ancora iscritti, conformemente

alle disposizioni del relativo disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare, ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, la denuncia dei rispettivi terreni vitati ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito Albo dei vigneti della denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Art. 3.

Per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi», in deroga a quanto previsto dall'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione e fino a tre anni a partire dalla data di entrata in vigore del medesimo, possono essere iscritti a titolo transitorio nell'Albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti in cui siano presenti viti di vitigni in percentuali diverse da quelle indicate nel sopra citato art. 2, purché non superino del 20% il totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione dei vini di che trattasi.

La deroga di cui sopra non si applica, ai sensi dell'allegato 8 del Regolamento Comunitario 1439/99 (lettera e) «impiego di alcuni termini specifici» - paragrafo 2 - lettera f) - terzo trattino) a tutte le tipologie presenti nel disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» che prevedono l'utilizzo del monovitigno per un minimo dell'85%;

Allo scadere del predetto periodo transitorio, i vigneti di cui al comma precedente saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo Albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare, a detti vigneti, le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione ampelografica alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione, dandone comunicazione al competente ufficio dell'Assessorato regionale dell'agricoltura, ai fini degli accertamenti tecnici di idoneità.

Art. 4.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 27 settembre 2005

Il direttore generale: Abate

Allegato

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

Art. 1.

Denominazione

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» Novello;
«Colli Tortonesi» Barbera;
«Colli Tortonesi» Barbera Superiore;
«Colli Tortonesi» Dolcetto;
«Colli Tortonesi» Dolcetto Novello;
«Colli Tortonesi» Croatina.

Vini bianchi:

«Colli Tortonesi» Bianco;
«Colli Tortonesi» Cortese;
«Colli Tortonesi» Cortese Frizzante;
«Colli Tortonesi» Cortese Spumante;
«Colli Tortonesi» Favorita;
«Colli Tortonesi» Timorasso;
«Colli Tortonesi» Moscato bianco.

Vini rosati:

«Colli Tortonesi» Chiaretto.

La sottozona: «Monleale» e' disciplinata tramite allegato in calce al presente disciplinare.

Art. 2.

Base ampelografica

La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» seguita dalla qualifica «Bianco» e' riservata ai vini ottenuti da uve, non aromatiche, provenienti da vitigni, presenti in ambito aziendale: Cortese, Favorita, Muller Thurgau, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling italo, Riesling Renano, Barbera bianca, Chardonnay, Sauvignon, Sylvaner verde e Timorasso.

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

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

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 e Barbera Superiore:

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

Dolcetto e Dolcetto Novello:

Dolcetto 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 e Cortese spumante:

Cortese da 95% a 100%; possono concorrere, per l'eventuale parte restante, altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte;

Croatina:

Croatina 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, fino ad

un massimo del 15%;

Timorasso:

Timorasso 95%; per la parte restante possono concorrere vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei coltivazione nella regione Piemonte;

Moscato bianco:

Vitigno Moscato: 100 %;

Favorita:

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

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» comprende la fascia viticola collinare del Tortonese e cioè' in tutto o in parte i territori dei comuni seguenti: 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, Volpegolino, Volpedo.

Tale zona collinare e' pertanto così' delimitata: partendo dall'abitato di Tonona, 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.

Art. 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 qualita'.

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

Terreni: calcarei, argillosi e calcarei-argillosi;

Giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati;

Esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve;

Densita' d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino.

I vigneti oggetto di reimpianto o nuovo impianto, dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.300.

Le forme di allevamento devono essere quelle tradizionali a contropalliera quali il Guyot e il cordone speronato basso.

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'art. 2 ed i titoli alcolometrici volumici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	 resa uva T/ha	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
{Colli Tortonesi} Barbera	9	11,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Barbera superiore	8	12,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Dolcetto	9	10,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Cortese	10	9,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Bianco	12	9,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Rosso	12	9,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Chiaretto	12	9,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Croatina	9	11,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Favorita	10	9,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Timorasso	8	11,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Moscato bianco	9	10,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Novello	12	9,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Dolcetto novello	9	10,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Spumante	10	9,50 % vol.

La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» puo' essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo alle condizioni espresse all'art. 7 del presente disciplinare di produzione e per le specificazioni di seguito riportate.

Le condizioni prevedono, tra le altre cose, produzioni massime di uva ad ettaro differenziate per anno di impianto, ed un titolo alcolometrico volumico naturale minimo e superiore di almeno 0.5% vol., per tipologia.

Le produzioni massime consentite, per la menzione «vigna», vengono così riassunte:

a) terzo anno d'impianto:

Vini	resa uva T/ha	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
{Colli Tortonesi} Barbera	3,4	11,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Barbera superiore	3,0	12,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Dolcetto	3,4	10,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Cortese	3,8	10,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Croatina	3,4	12,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Favorita	3,8	10,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Timorasso	3,0	11,50 % vol.

b) quarto anno di impianto:

Vini	resa uva T/ha	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
{Colli Tortonesi} Barbera	5,7	11,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Barbera superiore	5,0	12,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Dolcetto	5,7	10,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Cortese	6,3	10,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Croatina	5,7	12,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Favorita	6,3	10,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Timorasso	5,0	11,50 % vol.

c) quinto anno di impianto:

Vini	resa uva T/ha	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
{Colli Tortonesi} Barbera	6,5	11,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Barbera superiore	5,8	12,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Dolcetto	6,5	10,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Cortese	7,2	10,00 % vol.

{Colli Tortonesi} Croatina	6,5	12,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Favorita	7,2	10,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Timorasso	5,8	11,50 % vol.

d) sesto anno d'impianto:

Vini	resa uva T/ha	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
{Colli Tortonesi} Barbera	7,3	11,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Barbera superiore	6,5	12,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Dolcetto	7,3	10,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Cortese	8,1	10,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Croatina	7,3	12,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Favorita	8,1	10,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Timorasso	6,5	11,50 % vol.

e) settimo anno d'impianto:

Vini	resa uva T/ha	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
{Colli Tortonesi} Barbera	8	11,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Barbera superiore	7	12,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Dolcetto	8	10,50 % vol.
{Colli Tortonesi} Cortese	9	10,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Croatina	8	12,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Favorita	9	10,00 % vol.
{Colli Tortonesi} Timorasso	7,2	11,50 % vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve 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.

4. 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.

5. 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 per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un

miglior equilibrio di mercato.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione affinamento ed invecchiamento per vini a denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi», devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni, compresi anche in parte, 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 dovra' essere superiore a:

Vini	resa uva/vino	Prod. max. vino (hl)
{Colli Tortonesi} Barbera	70%	63,00
{Colli Tortonesi} Barbera superiore	70%	56,00
{Colli Tortonesi} Dolcetto	70%	63,00
{Colli Tortonesi} Cortese	70%	70,00
{Colli Tortonesi} Croatina	65%	58,00
{Colli Tortonesi} Favorita	70%	70,00
{Colli Tortonesi} Moscato bianco	70%	63,00
{Colli Tortonesi} Timorasso	65%	52,00
{Colli Tortonesi} Bianco	70%	84,00
{Colli Tortonesi} Rosso	70%	84,00
{Colli Tortonesi} Chiaretto	70%	84,00

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75% (70% per la Croatina e il Timorasso) 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.

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

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
{Colli Tortonesi} Timorasso	13 mesi	1 novembre dell'anno di raccolta delle uve

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

6. E' consentito il taglio, a scopo migliorativo, una volta sola per ogni partita e previa segnalazione agli Organismi competenti, nella misura massima del 15%, di vino atto a «Colli Tortonesi» di diversa annata e/o vitigno.

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

8. Il vino atto a denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» puo' 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 Organismi competenti.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

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

«Colli Tortonesi» Rosso:

colore: rosso;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: asciutto, armonico, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Colli Tortonesi» Rosso Novello:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;

odore: vinoso, persistente e caratteristico;

sapore: pieno, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo 18 g/l.

«Colli Tortonesi» Barbera:

colore: rosso rubino carico; con l'invecchiamento si attenua assumendo riflessi granata;

odore: gradevolmente vinoso con persistente profumo caratteristico;

sapore: secco, fresco, talvolta vivace, sapido, robusto; con l'eta' si affina e diventa di gusto pieno e rotondo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidita' totale minima: 5,0 (4,5) g/l;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Colli Tortonesi» Barbera Superiore:

colore: rosso rubino con riflessi granata;

odore: gradevolmente vinoso, con persistente profumo caratteristico;

sapore: secco, sapido, di corpo; con l'eta' si affina e diventa di gusto pieno e rotondo talvolta con sentore di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

acidita' totale, minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23 g/l;

«Colli Tortonesi» Dolcetto:

colore: rosso rubino tendente al violaceo;

odore: vinoso, caratteristico, gradevole;

sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di corpo, armonico;

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

acidita' totale minima 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Colli Tortonesi» Dolcetto Novello:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: vinoso, persistente e caratteristico;
sapore: pieno, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 18 g/l.

«Colli Tortonesi» Croatina:

colore: rosso fino al rosso rubino intenso;
odore: intenso e gradevolmente vinoso con sentore
caratteristico;
sapore: secco, sapido, di corpo, leggermente tannico e talvolta
vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Colli Tortonesi» Chiaretto:

colore: rosato o rosso rubino chiaro;
odore: vinoso, delicato, gradevole;
sapore: asciutto, fresco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l.

«Colli Tortonesi» Bianco:

colore: paglierino piu' o meno intenso;
odore: intenso, gradevole;
sapore: fresco, secco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Colli Tortonesi» Cortese:

colore: paglierino chiaro con riflessi verdognoli;
odore: delicato, gradevole, persistente, caratteristico;
sapore: secco, leggero con una punta di amaro di mandorla
talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore netto minimo: 15 g/l.

«Colli Tortonesi» Cortese frizzante:

colore: paglierino piu' o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco o leggermente morbido, vivace, piacevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 10,5 g/l.

«Colli Tortonesi» Cortese spumante:

colore: paglierino piu' o meno intenso;
spuma: fine e persistente;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: a volte di lievito, armonico, piacevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Colli Tortonesi» Favorita:

colore: paglierino piu' o meno carico;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, gradevolmente armonico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Colli Tortonesi» Moscato bianco:

colore: paglierino o giallo dorato piu' o meno intenso;

odore: caratteristico e fragrante;
sapore: dolce, aromatico, talvolta frizzante, caratteristico dell'uva moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. di cui almeno il 5% svolti;
pressione e CO2 fino a 1,7 bar;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;
«Colli Tortonesi» Timorasso:
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico e fragrante;
sapore: di buona struttura ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

I vini con la denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» ad esclusione del Moscato bianco, del Novello e del Chiaretto, possono essere affinati in legno e pertanto presentarne il sentore.

E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidita' totale e l'estratto non riduttore minimo.

Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» e' 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» e' 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 puo' essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché:

le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto, come regolato da art. 4 del presente disciplinare;

tale menzione sia iscritta nell'apposito elenco istituito dall'organismo che detiene l'Albo vigneti della denominazione;

coloro che, nella designazione e presentazione del vino «Colli Tortonesi», intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione «vigna» abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;

la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione «vigna» seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;

la menzione «vigna» seguita dal toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% dei caratteri usati per la denominazione di origine.

4. Nella designazione e presentazione del vino «Colli Tortonesi» e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve ad esclusione delle tipologie Spumante, «Colli Tortonesi» Bianco, «Colli Tortonesi» Rosso, e Moscato bianco.

Art. 8.

Confezionamento

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino «Colli Tortonesi» per la commercializzazione devono essere di capacita' consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

2. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino «Colli Tortonesi» con l'aggiunta della menzione «vigna» seguita dal toponimo, per la commercializzazione devono essere di capacita' inferiore ai 500 cl.

Allegato
Sottozona Monleale

Art. 1.

Denominazione

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

Art. 2.

Base ampelografica

La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» con riferimento alla sottozona «Monleale» e' riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti, presenti in ambito aziendale, coltivati a vitigno Barbera per un minimo dell'85%; possono concorrere per un massimo del 15% altri vitigni a bacca di colore analogo presenti nei vigneti idonei alla coltivazione per la regione Piemonte.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino di cui al punto 2 e' costituita dai comuni di Tortona, Viguzzolo, Castellar Guidobono, Casalnoceto, Volpeglino, Monleale, Berzano di Tortona, Pozzolgropo, Sarezzano, Montemarzino, Momperone, Montegioco, Casasco, Brignano Frascata, Volpedo limitatamente alla parte di territorio gia' delimitata dall'art. 3 del presente disciplinare con l'esclusione della frazione di Castellar Ponzano; sono comunque esclusi i vigneti aventi esposizione a nord.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

La denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi», con riferimento alla sottozona «Monleale», e' riservata a vigneti allevati a contospalliera con sistema di potatura a «Guyot» a vegetazione assurgente la cui densita', in ceppi per ettaro, non sia inferiore a 4.000. L'interfilare non deve comunque superare metri 2,60.

La produzione massima deve essere di t 7,2/ha.

E' obbligatoria la vendemmia manuale per consentire la cernita dei grappoli in osservanza delle piu' tradizionali ed elementari regole enologiche.

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere del 12,00 % vol.

Art. 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 mesi in contenitori di legno	1 novembre dell'anno di raccolta delle uve

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

5. E' consentito il taglio, a scopo migliorativo, una volta sola per ogni partita e previa segnalazione agli Organismi competenti, nella misura massima del 15%, di vino atto a «Colli Tortonesi» Monleale di diversa annata e/o vitigno.

6. 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.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini trascorso il periodo di affinamento obbligatorio, all'atto dell'immissione al consumo, devono essere sottoposti ad analisi organolettica e chimico-fisica, e rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino carico, con sfumature granata;
- odore: vinoso, intenso, persistente;
- sapore: asciutto, armonico, di corpo, con lunga persistenza gusto-olfattiva;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.;
- acidita' totale minima: 5 gl;
- tratto non riduttore minimo: 24 g/l per mille.

I vini a denominazione di origine controllata «Colli Tortonesi» sottozona «Monleale», possono essere affinati in legno e pertanto presentarne il sentore.

Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

In sede di designazione il nome della sottozona Monleale puo' precedere la denominazione «Colli Tortonesi» e figurare in caratteri con dimensioni pari o inferiori a quelli usati per la denominazione stessa.

E' obbligatorio riportare in etichetta l'annata di produzione dell'uva.

Art. 8.

Confezionamento

Il vino al consumo deve essere confezionato soltanto in bottiglie della capacita' di lt 0,375 a lt 1,50.