



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E
DELL'IPPICA
PQAI IV

Prot. n. 0032963 - Pubblicata nella G.U.R.I. Serie Generale n. 99 del 29.04.2016

Proposta di disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Friuli” o “Friuli Venezia Giulia”

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi del Decreto Ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (UE) n. 1308/2013 e del Decreto Legislativo n. 61/2010:

ESAMINATA la documentata domanda presentata dal Consorzio delle DOC Friuli Venezia Giulia, intesa ad ottenere la protezione della DOC dei vini “Friuli” o “Friuli Venezia Giulia”, nel rispetto della procedura di cui all'articolo 4 del citato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6 e 7 del D.M. 7 novembre 2012 e, in particolare:

- è stato acquisito il parere favorevole della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia;
- è stata tenuta in data 23 marzo 2016 la riunione di pubblico accertamento in loco, presso l'Auditorium del Palazzo della Regione – Via Sabbadini, n. 31 UDINE, con la partecipazione di enti territoriali, organizzazioni di categoria vitivinicole, produttori ed operatori economici interessati;
- è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP ed IGP, di cui all'articolo 16 del D.Lgs. n. 61/2010, espresso nella riunione del 7 aprile 2016, nell'ambito della quale il citato Comitato ha approvato la proposta del disciplinare di produzione della DOC dei vini “Friuli” o “Friuli Venezia Giulia”;

PROVVEDE, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del citato D.M. 7 novembre 2012, alla pubblicazione dell'allegata proposta di riconoscimento della DOC dei vini “Friuli” o “Friuli Venezia Giulia” e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione dei vini;

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 “Disciplina dell'imposta di bollo” e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Ufficio PQA IV – Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma – entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della predetta proposta.

Roma, li 20.04.2016

f.to
IL DIRETTORE GENERALE
Emilio Gatto

ALLEGATO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “FRIULI” O “FRIULI VENEZIA GIULIA” - IN LINGUA SLOVENA) «FURLANIJA» O « FURLANIJA JULIJSKA KRAJINA»

Articolo 1 Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» (in lingua slovena «Furlanija» o «Furlanija Julijska krajina») è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

Bianco;

Spumante (categoria V.S.);

Spumante Metodo Classico;

Ribolla gialla Spumante (categoria V.S.);

Ribolla gialla Spumante metodo classico;

Chardonnay;

Friulano;

Malvasia;

Pinot bianco o Pinot blanc;

Pinot grigio o Pinot gris;

Riesling;

Sauvignon o Sauvignon Blanc;

Traminer aromatico;

Verduzzo friulano;

Cabernet;

Cabernet Franc;

Cabernet Sauvignon;

Merlot;

Pinot nero o Pinot noir;

Refosco dal peduncolo rosso;

Rosso

Articolo 2 Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia», devono essere ottenuti dalle uve prodotte da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Bianco:

- Chardonnay, Friulano, Malvasia istriana, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Traminer aromatico, Verduzzo friulano, Ribolla gialla, da soli o congiuntamente;

Rosso:

- Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Pinot nero, Refosco dal peduncolo rosso, da soli o congiuntamente;

Spumante o Spumante metodo classico:

- Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero (vinificato in bianco), da soli o congiuntamente;

Ribolla gialla Spumante o Ribolla gialla Spumante metodo classico:

- Ribolla gialla per almeno l'85%; possono concorrere per un massimo del 15% le uve, mosti e vini provenienti dai vitigni Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Chardonnay e/o Pinot Nero (vinificato in bianco);

2. I vini a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia», con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

- Chardonnay
- Friulano;
- Malvasia ;
- Pinot bianco o Pinot blanc;
- Pinot grigio o Pinot gris;
- Riesling;
- Sauvignon;
- Traminer aromatico;
- Ribolla gialla nella tipologia spumante;
- Verduzzo friulano;
- Cabernet
- Cabernet Franc;
- Cabernet Sauvignon;
- Merlot;
- Pinot nero o Pinot noir;
- Refosco dal peduncolo rosso,

è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti costituiti dai corrispondenti vitigni ed aventi una composizione ampelografica monovarietale minima dell'85% in ambito aziendale. Possono concorrere, fino ad un massimo del 15% le uve, mosti e vini di altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per le province di Trieste, Gorizia, Udine e Pordenone ad eccezione dei Moscati, del Muller Thurgau e del Traminer.

3. Nella preparazione del vino Cabernet possono concorrere, disgiuntamente o congiuntamente, le uve e i mosti dei vitigni Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Carmenere.

Nella preparazione del vino Riesling possono concorrere, disgiuntamente o congiuntamente, le uve i mosti e i vini dei vitigni Riesling italico e Riesling renano.

Articolo 3 **Zona di produzione delle uve**

1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» comprende l'intero territorio comunale, dei seguenti comuni:

Per la Provincia di Pordenone:

Arba, Arzene - Valvasone, Aviano, Azzano Decimo, Brugnera, Budoia, Caneva, Casarsa della Delizia, Castelnuovo del Friuli, Cavasso Nuovo, Chions, Cordenons, Cordovado, Fanna, Fiume Veneto, Fontanafredda, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Morsano al Tagliamento, Pasiano di Pordenone, Pinzano al Tagliamento, Polcenigo, Porcia, Pordenone, Prata di Pordenone, Pravisdomini, Roveredo in Piano, Sacile, San Giorgio della Richinvelda, San Martino al Tagliamento, San Quirino, San Vito al Tagliamento, Sequals, Sesto al Reghena, Spilimbergo, Travesio, Vajont, Vivaro, Zoppola.

Per la Provincia di Gorizia:

Capriva del Friuli, Cormons, Doberdò del Lago, Dolegna del Collio, Farra d'Isonzo, Fogliano Redipuglia, Gorizia, Gradisca d'Isonzo, Grado, Mariano del Friuli, Medea, Monfalcone, Moraro, Mossa, Romans d'Isonzo, Ronchi dei Legionari, Sagrado, San Canzian d'Isonzo, San Floriano del Collio, San Lorenzo Isontino, San Pier d'Isonzo, Savogna d'Isonzo, Staranzano, Turriaco, Villesse.

Per la Provincia di Trieste:

Duino-Aurisina, Monrupino, Muggia, San Dorligo della Valle, Sgonico, Trieste.

Per la Provincia di Udine:

Aiello del Friuli, Aquileia, Artegna, Attimis, Bagnaria Arsa, Basiliano, Bertiole, Bicinicco, Buia, Buttrio, Camino al Tagliamento, Campoformido, Campolongo al Torre, Carlino, Cassacco, Castions di Strada, Cervignano del Friuli, Chiopris-Viscone, Cividale del Friuli, Codroipo, Colloredo di Monte Albano, Corno di Rosazzo, Coseano, Dignano, Faedis, Fagagna, Fiumicello, Flaibano, Gemona del Friuli, Gonars, Latisana, Lestizza, Lignano Sabbiadoro, Magnano in Riviera, Majano, Manzano, Marano Lagunare, Martignacco, Mereto di Tomba, Moimacco, Mortegliano, Moruzzo, Muzzana del Turgnano, Nimis, Osoppo, Pagnacco, Palazzolo dello Stella, Palmanova, Pasian di Prato, Pavia di Udine, Pocenia, Porpetto, Povoletto, Pozzuolo del Friuli, Pradamano, Precenicco, Premariacco, Prepotto, Ragogna, Reana del Rojale, Remanzacco, Rive d'Arcano, Rivignano-Teor, Ronchis, Ruda, San Daniele del Friuli, San Giorgio di Nogaro, San Giovanni al Natisone, San Pietro al Natisone, San Vito al Torre, San Vito di Fagagna, Santa Maria la Longa, Sedegliano, Talmassons, Tapogliano, Tarcento, Tavagnacco, Terzo d'Aquileia, Torreano, Torviscosa, Treppo Grande, Tricesimo, Trivignano Udinese, Udine, Varmo, Villa Vicentina, Visco.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione nello Schedario viticolo, tutti i vigneti ubicati in terreni adatti alla coltivazione ad esclusione di quelli ad alta dotazione idrica con risalita della falda e quelli torbosi.

2. I sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. Per i nuovi impianti e i reimpianti, sono ammesse le forme di allevamento a parete verticale e GDC ad

esclusione del tendone e della pergola con una densità' dei ceppi per ettaro non inferiore a 3.500 in coltura specializzata.

3. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

4. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto a coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati per ciascuna tipologia e deve inoltre assicurare, per ogni tipologia di vino i titoli alcolometrici volumici naturali minimi come appresso indicati:

Tipologia	Resa massima per ha (T)	Titolo alcolometrico vol. naturale min.
Bianco	14,00	10,00%
Cabernet	13,00	10,00%
Cabernet Franc	13,00	10,00%
Cabernet Sauvignon	14,00	10,00%
Chardonnay	14,00	10,00%
Friulano	14,00	10,00%
Malvasia	12,00	10,00%
Merlot	14,00	10,00%
Pinot Bianco	14,00	10,00%
Pinot Grigio	14,00	10,00%
Pinot Nero	14,00	10,00%
Refosco peduncolo rosso	14,00	10,00%
Ribolla Gialla spumante	14,00	9,50%
Riesling	13,00	10,00%
Rosso	14,00	10,00%
Sauvignon	14,00	10,00%
Traminer Aromatico	13,00	10,00%
Verduzzo Friulano	14,00	10,00%
Spumante	14,00	9,50%

5. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, inoltre la Regione Friuli Venezia Giulia, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio decreto, può stabilire ulteriori diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve.

6. La Regione Friuli Venezia Giulia, per conseguire l'equilibrio di mercato o per sopraggiunte calamità naturali, su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio decreto, può altresì, stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva e/o di vino per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione Friuli Venezia Giulia può altresì consentire ai produttori di ottemperare alla riduzione di resa massima classificabile anche con quantitativi di vino della medesima denominazione/tipologia giacente in azienda, prodotti nelle tre annate precedenti.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui al precedente art. 3 tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione e vinificazione, è consentito che tali operazioni vengano effettuate anche nei comuni di Cordignano, Orsago, Gaiarine, Portobuffolè, Mansuè, Meduna di Livenza e Motta di Livenza in provincia di Treviso e nei comuni di Portogruaro, Pramaggiore ed Annone Veneto in provincia di Venezia.
2. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per le tipologie Cabernet, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot nero, Refosco dal peduncolo rosso e Rosso, mentre per le rimanenti tipologie non può essere superiore al 75%. Qualora la resa uva/vino superi detto limite, ma non oltre l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» se la resa uva/vino supera l'80% decade il diritto alla denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» per l'intera partita.
3. Per il vino spumante a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Spumante», «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Ribolla gialla spumante», «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Spumante metodo classico» e «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Ribolla gialla spumante metodo classico» la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 65%. Qualora la resa uva/vino superi detto limite, ma non oltre il 70%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.
4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1 nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo Schedario viticolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.
5. Le tipologie «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Ribolla gialla spumante» e «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Spumante» devono essere ottenute esclusivamente per fermentazione naturale in autoclave. La durata del processo di elaborazione, compreso l'invecchiamento nell'azienda di produzione, calcolata dall'inizio della fermentazione destinata a rendere il vino spumante, deve essere di minimo 90 giorni. La durata della fermentazione destinata a rendere spumante la partita, e la durata della permanenza della medesima sulle fecce non può essere inferiore a 90 giorni in recipienti senza agitatori oppure di 30 giorni se la fermentazione avviene in recipienti provvisti di dispositivi agitatori.
6. Il vino spumante a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Spumante» e «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Ribolla gialla spumante» può utilizzare il millesimo quando la durata dell'intero processo di elaborazione in autoclave, ivi compreso l'affinamento in bottiglia, è di almeno 18 mesi. La durata della fermentazione e della permanenza sulle fecce deve essere di minimo 12 mesi in recipienti senza agitatori e di minimo 9 mesi in recipienti con dispositivi agitatori ed è immesso al consumo dopo ventiquattro mesi dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve e purchè l'85% della cuvée sia riferito all'annata cui fa riferimento il millesimo.

7. Le operazioni di vinificazione, elaborazione e fermentazione in bottiglia del vino a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Spumante metodo classico» e «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Ribolla gialla spumante metodo classico» devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.

8. Le operazioni di tiraggio (rifermentazione in bottiglia e presa di spuma), per il metodo classico, sono consentite a partire dal 1° febbraio successivo all'anno di produzione delle uve.

9. La durata del processo di elaborazione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Spumante metodo classico» e «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Ribolla gialla spumante metodo classico», compreso l'invecchiamento nell'azienda di produzione, calcolata dall'inizio della fermentazione destinata a renderli spumanti non può essere inferiore a 9 mesi e deve essere altresì affinato almeno 9 mesi in bottiglia e immesso al consumo non prima di 25 mesi: a partire dal 1° febbraio successivo all'anno di produzione delle uve.

10. Le bottiglie di vino atto a divenire a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Spumante metodo classico» e «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Ribolla gialla spumante metodo classico» non etichettate e ancora in fase di elaborazione, cioè non atte al consumo diretto, purché con tappo a corona munite dell'idoneo documento accompagnatorio possono essere cedute nell'interno della sola zona di elaborazione di cui al precedente comma.

11. La preparazione del vino spumante base può essere ottenuta da una miscelanza di vini di annate diverse, sempre nel rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare; per il «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Spumante metodo classico» e «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Ribolla gialla spumante metodo classico» millesimato, è obbligatorio l'utilizzo di almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento.

12. Il vino spumante a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Spumante metodo classico» e «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Ribolla gialla spumante metodo classico» può utilizzare il millesimo se il periodo di elaborazione e invecchiamento nelle aziende elaboratrici si compone di almeno trenta mesi di affinamento in bottiglia ed è immesso al consumo dopo trentasette mesi dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve e purché l'85% della cuvée sia riferito all'annata cui fa riferimento il millesimo.

13. I vini delle altre denominazioni di origine regionali possono essere riclassificati con la denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» purché, la zona di produzione ricada interamente nella delimitazione di cui al precedente art. 3, i vini abbiano i requisiti previsti dal presente disciplinare e la resa massima della denominazione riclassificante sia inferiore o uguale a quella prevista dal presente disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6

Caratteristiche dei vini al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, fine;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/L;

Chardonnay:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, caratteristico, fruttato;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/L

Friulano:

- colore: dal giallo paglierino al giallo dorato;
- odore: caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/L;

Pinot bianco o Pinot blanc:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: asciutto, armonioso, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/L;

Pinot grigio o Pinot gris:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso o ramato;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: asciutto, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/L;

Sauvignon o Sauvignon blanc:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/L;

Malvasia

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: asciutto, rotondo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo : 14 g/l;

Riesling:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: semi aromatico, caratteristico, fine;
- sapore: dal secco all'abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo : 14 g/l;

Traminer aromatico:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: aromatico, intenso;
- sapore: fine, caratteristico, dal secco all'abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo : 14 g/l;

Ribolla gialla Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso, ;
- odore: fine, caratteristico;
- sapore: vivace, armonico, extra brut, brut, extra dry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%,
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Ribolla gialla Spumante metodo classico:

- spuma: fine e intensa;
- colore: dal giallo paglierino con diversa intensità al giallo dorato;
- odore: fine, ampio;
- sapore: sapido, armonico, pas dosè, extra brut, brut, extra dry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%,
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso, ;
- odore: fine, caratteristico;
- sapore: sapido, armonico, extra brut, brut, extra dry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%,

- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Spumante metodo classico:

- spuma: fine, persistente;
- colore: dal giallo paglierino al giallo dorato;
- odore: caratteristico, fine, talvolta con sentori di lievito;
- sapore: sapido, armonico, pas dosè, extra brut, brut, extra dry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%,
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

Verduzzo friulano:

- colore: dal giallo paglierino carico anche dorato al ambrato;
- odore: intenso, armonico;
- sapore: armonico, dal secco al dolce;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/L

Rosso:

- colore: rosso rubino tendente al granato se invecchiato;
- odore: intenso, fine;
- sapore: asciutto, caratteristico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/L;

Cabernet:

- colore: rosso rubino;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: asciutto, talvolta leggermente erbaceo, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%
- acidità totale minima: 4,0 g/L;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/L;

Cabernet franc:

- colore: rosso rubino ,tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: erbaceo, intenso;
- sapore: caratteristico, asciutto, leggermente erbaceo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%
- acidità totale minima: 4,0 g/L;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/L;

Cabernet sauvignon:

- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, gradevole, intenso;
- sapore: asciutto, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%
- acidità totale minima: 4,0 g/L;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/L;

Merlot:

- colore: rosso rubino;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: asciutto, talvolta leggermente erbaceo ,caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%
- acidità totale minima: 4,0 g/L;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/L;

Refosco dal peduncolo rosso:

- colore: rosso rubino violaceo intenso;
- odore: intenso, fruttato;
- sapore: asciutto, talvolta amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%
- acidità totale minima: 4,0 g/L;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/L;

Pinot nero o Pinot noir:

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: fine, caratteristico;
- sapore: armonico, asciutto o abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%
- acidità totale minima: 4,0 g/L;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/L;

2. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

3. Qualora i vini delle tipologie descritte dal presente disciplinare siano vinificati o affinati in legno, possono presentare il caratteristico sentore di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Nella designazione dei vini «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» il nome del vitigno deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine.

2. Le menzioni consentite nell'etichettatura possono essere utilizzate nelle lingue italiana e/o slovena in base alle norme sul bilinguismo in vigore per la regione autonoma Friuli Venezia Giulia.

3. E' vietato usare, insieme alla Denominazione di Origine Controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia», qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi i termini “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato”, “superiore”, “vecchio” e similari.

Articolo 8 Confezionamento

1. Per il confezionamento dei vini di cui all'articolo 1 sono consentiti tutti i contenitori previsti dalla normativa vigente.

2. Per tutti i vini di cui all'articolo 1 sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona e per le versioni spumanti il tappo in plastica.

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende il territorio amministrativo dei comuni della Regione Friuli Venezia Giulia indicati nell'Art. 3, appartenenti alle provincie di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine.

Il Friuli-Venezia Giulia è la regione più nord-orientale d'Italia. La superficie si estende su 7.856 Km². Confina con l'Austria a nord e la Slovenia ad est, ad ovest con la regione Veneto mentre a sud si affaccia sul mare Adriatico. La regione si estende su una grande varietà di climi e paesaggi, passando dal mite clima mediterraneo della costa al clima continentale della media pianura, fino a quello alpino. La superficie totale è suddivisa in un 42,5% di montagna a nord, un 19,3% di collina, prevalentemente a sud-est, mentre il restante 38,2% comprende la pianura e la costa.

Data la grande estensione, gli ambienti rappresentati mostrano, dopo un'attenta analisi, una considerevole varietà di elementi morfologici che, nel loro insieme, danno vita ad un paesaggio molto articolato in cui i rilievi collinari sfumano nella pianura. La regione può essere così suddivisa in quattro aree morfologiche prevalenti:

- La zona montuosa nel nord della regione non interessata alla coltivazione della vite
- L'area collinare, che si trova a sud delle montagne e lungo la parte centrale del confine con la Slovenia, caratterizzata da suoli composti da flysch con prevalenza di marne sulle arenarie
- Le pianure centrali, caratterizzate da suoli poveri, aridi e permeabili
- La zona costiera, che può essere ulteriormente suddivisa in due parti, occidentale e orientale, separate dalla foce del fiume Isonzo. Qui, a ovest la costa è bassa e sabbiosa, mentre ad est la costa è caratterizzata da un profilo roccioso, dove il Carso incontra l'Adriatico, fino alla Val Rosandra e Muggia, al confine con la Slovenia.

Le Prealpi Giulie, poste a nord della zona collinare, costituiscono un efficace riparo dai venti freddi settentrionali. Questa cerchia, unitamente alla vicina costa adriatica che dista una quarantina di chilometri, contribuisce a mitigare le escursioni termiche, favorendo l'instaurarsi di un microclima mite e temperato del quale la viticoltura si avvantaggia particolarmente. Nelle zone orientali, in particolare, è presente l'effetto dei freschi venti orientali, in primis la bora, che portano ad una favorevole situazione per la maturazione delle uve e dei loro precursori aromatici.

Il clima della regione si caratterizza per la presenza di estati calde ma non afose e di inverni freddi e mediamente piovosi. Le temperature medie estive sono di 21,5 – 22,5°C, mentre le medie invernali sono di circa 4°C. Le quattro zone presentano regimi pluviometrici distinti che vanno dai 1.000-1.200 mm della fascia costiera ai 1200-1800 della fascia delle pianure centrali e collinare, fino ai

2500-3000 della fascia prealpina. L'entità delle precipitazioni aumenta gradualmente procedendo dalla bassa pianura verso la zona pedemontana occidentale del territorio. La stagione invernale risulta essere ovunque la meno piovosa; durante la stagione primaverile, a partire dal mese di marzo, le precipitazioni diventano via via più elevate fino a raggiungere un massimo relativo nel mese di giugno. In corrispondenza del mese di luglio si riscontra una diminuzione piuttosto brusca con valori paragonabili a quelli dei mesi invernali. Nel corso dell'autunno si nota un nuovo aumento fino al massimo di novembre. Esiste una forte variabilità delle precipitazioni negli anni. La variabilità tra anni più siccitosi e anni più piovosi risulta particolarmente accentuata nel periodo autunnale ed invernale. Le differenze tendono a diminuire, invece, durante la primavera.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La coltivazione della vite nel territorio dell'attuale regione Friuli Venezia Giulia è stata protagonista indiscussa fin dall'antichità. La vitivinicoltura nella zona ha storia antica, le sue origini risalgono al 700 a.C come si evince dalle testimonianze raccolte nelle antiche scritture greche e romane e successivamente avvalorate durante la colonizzazione romana come testimoniano gli scritti di Erodiano, Tito Livio e Strabone. In epoca romana il vino Pucino era molto apprezzato alla corte imperiale di Roma ed il Senato inviò ad Aquileia dei coloni per diffondere la coltivazione della vite. Aquileia, terza città dell'Impero, per alcuni secoli fu il luogo dal quale il vino prodotto in tutto il Friuli Venezia Giulia veniva spedito verso le regioni nord-orientali dell'Europa.

Sotto la dominazione Longobarda la coltivazione della vite godette di un periodo di espansione testimoniato anche da pregevoli reperti archeologici conservati a Cividale del Friuli, in particolare presso il tempio Longobardo.

Durante il Medioevo il vino friulano, soprattutto la ribolla, era molto gradito presso le corti europee, successivamente ai luogotenenti della Serenissima Repubblica di Venezia o a quelli di influenza austriaca al soldo dei conti di Gorizia. Come testimoniato da numerosi documenti, il vino costituiva merce di scambio e mezzo di pagamento dei tributi o dei debiti.

Nel tardo Medioevo e, soprattutto, dall'inizio del '500, la regione fu suddivisa in due aree distinte: in quella orientale il potere degli Asburgo si estendeva sul goriziano e sull'odierna Venezia Giulia, mentre la Serenissima repubblica dominava il Friuli. I veneziani promuovevano il vino prodotto in questi territori in tutti i suoi domini e lo utilizzavano negli scambi commerciali con gli altri Paesi europei. Questo provocò l'innalzamento dei dazi doganali imposti dallo stato austriaco per l'importazione dei vini nella contea di Gorizia e dei suoi porti. Il provvedimento portò aspetti positivi in quanto venne incrementata la produzione locale e aumentarono le superfici investite a vigneto nelle zone sottoposte alla dominazione austriaca, facendone una delle zone più pregiate d'Europa.

Con il XIX secolo arrivarono in Friuli le prime viti di pinot grigio, bianco, nero, merlot e sauvignon grazie al conte de la Tour che aveva sposato la nobile proprietaria di Villa Russiz a Capriva del Friuli, varietà che poi si diffusero in tutto il Friuli contemporaneamente alla ricostruzione post-fillosserica, prima della quale si arrivò a una base ampelografica che sfiorava le trecento varietà.

A cavallo tra il XIX ed il XX secolo, infatti, peronospora, oidio e soprattutto fillossera rischiarono seriamente di compromettere una storia di quasi 2.000 anni. La scoperta dell'efficacia di rame e zolfo contro le due ampelopatie fungine e l'introduzione di portinnesti americani per difendersi

dalla fillossera contribuiscono in maniera determinante al rilancio della moderna viticoltura nella zona.

Nella seconda metà del XX secolo, anche grazie all'opera di formazione dell'Istituto Sperimentale per la vitivinicoltura di Conegliano, fu attuata una profonda e importante trasformazione dei vigneti e degli impianti di vinificazione. Questi divennero moderni impianti tecnologici affidati a enologi ed enotecnici che seppero esaltare le caratteristiche organolettiche dei vini prodotti portando i vini prodotti nel Friuli Venezia Giulia all'eccellenza nazionali ed internazionale, soprattutto per quanto riguarda quelli a bacca bianca. Se con gli anni '80 alcune zone DOC iniziarono ad emergere per le produzioni di alta qualità, si è sempre riconosciuto uno stile "friulano" comune a tutta la regione.

Le attuali DOC del Friuli Venezia Giulia vennero riconosciute tra la fine degli anni '60 ed i primi anni '80, mentre successivamente vennero riconosciute anche le IGT "Venezia Giulia", "delle Venezia" e "Alto Livenza". Si trascurò però la realizzazione ed il riconoscimento di una Denominazione d'Origine regionale che, in una piramide qualitativa, si inserisse tra le DOC restrittive e l'allora Vino da Tavola o con Indicazione Geografica. Eppure se ne parlò sin dagli anni '70, soprattutto grazie all'allora fondatore del Consorzio Collio, il Conte Douglas Attems, ma la discussione rimase sterile e fallirono diversi tentativi di creazione di una Denominazione d'Origine regionale. Oggi, con il presente Disciplinare, si vuole finalmente dare una risposta ad una necessità sempre più impellente di una Denominazione che funga da base per una produzione capace di coniugare qualità e massa critica, al fine di rendere economicamente e commercialmente più solide le Aziende.

Per quanto concerne l'aspetto strettamente tecnico e produttivo si sottolineano inoltre i seguenti fattori:

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione e dei quali è consentita la coltivazione nelle diverse unità amministrative. In particolare, sono state escluse dal presente Disciplinare le varietà che caratterizzano fortemente delle zone geografiche piccole, soprattutto autoctone, preferendo l'inserimento dei vitigni maggiormente diffusi anche commercialmente;
- *forme di allevamento*: sono quelle tradizionali della zona: forme a spalliera verticale (Guyot, cordone speronato, ecc.); l'adozione della forma di allevamento è effettuata sia in base alla giacitura del terreno ed all'esigenza di agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia all'obiettivo enologico che il produttore intende perseguire;
- *pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionalmente praticate in zona per la produzione di vini bianchi, rosati e rossi anche delle tipologie spumante. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dal Reg. Ce n. 606/2009.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, tali da permetterne una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare, tutti i vini bianchi e rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

La pratica della viticoltura ha influito profondamente sull'aspetto del paesaggio della zona DOC "Friuli" o "Friuli Venezia Giulia", oltre che sul livello economico e di sviluppo globale del territorio. Il legame causale tra il luogo ed il prodotto è essenzialmente rappresentato dall'influenza delle condizioni ambientali e naturali della zona di produzione, sulle caratteristiche qualitative delle uve e dei vini derivati.

La millenaria storia vitivinicola della regione è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Friuli" o "Friuli Venezia Giulia". La viticoltura locale vanta una storia antica e ricca, attestata da numerosi documenti e testimonianze, le sue origini risalgono quanto meno alla colonizzazione romana. Dall'Impero Romano ad oggi queste terre sono state caratterizzate dalla produzione del vino, anche se tra alterne vicende storiche e umane. Infatti, la viticoltura locale è passata attraverso due millenni di storia senza grossi mutamenti fino all'inizio del XX secolo, quando ha subito un grosso cambiamento. Le ragioni di ciò sono riconducibili a un complesso insieme di cause e situazioni. Infatti, dalla metà del XIX secolo fino ai primi del XX l'oidio, la peronospora, la fillossera e non ultimi i conflitti bellici, provocarono distruzioni tali da costringere l'intera viticoltura a cambiare volto. Altro fattore di forte espansione fu la conquista alla coltivazione della vite di nuovi terreni grazie alle opere di irrigazione realizzate in vaste aree.

Gli aspetti morfologici, geologici, pedologici e climatici condizionano i sistemi di agricoltura nel loro complesso di elementi biologici e strutturali. L'analisi di tali aspetti diviene prioritaria nello studio del comprensorio del Friuli Venezia Giulia dove, una determinata pratica colturale, la viticoltura, ha assunto un ruolo determinante nel ridisegnare l'assetto ambientale di un'ampia fascia di territorio.

La chiara vocazione viticola dei terreni ubicati tra le colline orientali che confinano con la Slovenia e la pianura friulana, e la professionalità dei viticoltori hanno così consentito alla regione Friuli Venezia Giulia di crescere in modo inequivocabile, ponendosi al vertice della produzione nazionale di qualità, sebbene producendo meno del 2,5% in volume.

Questo risultato è stato reso possibile grazie alla concomitanza di vari fattori: la razionalità dei nuovi impianti secondo le più moderne tecniche colturali, la selezione dei vitigni più adatti all'ambiente di coltivazione ma soprattutto la lungimiranza di molti produttori che hanno puntato principalmente sulla qualità, valorizzando la loro produzione e contribuendo a diffonderne la conoscenza

E' ormai noto che vini di elevata qualità possono essere prodotti solo in determinati territori e non sono ottenibili esportando i vitigni altrove. (Si rammenta che tale concetto è alla base della stessa definizione della "Denominazione di Origine Controllata" DOC). Ecco perché, nel disegnare il perimetro della DOC regionale "Friuli" o "Friuli Venezia Giulia", si è scelto di far rientrare solo le superfici già interessate dalla viticoltura riconosciute con una DOP preesistente.

Tali condizioni rappresentano peraltro il presupposto su cui si basa la delimitazione della zona viticola comunitaria (CI-b), definita nell'appendice all'Allegato XI ter del Reg Ce 1234/07, all'interno della quale ricade la zona di produzione dei vini in questione.

Articolo 10 **Riferimenti alla struttura di controllo**

1. Nome e Indirizzo: CEVIQ s.r.l. - Certificazione Vini E Prodotti Italiani di Qualita'.
Via Morpurgo, 4
33100 UDINE
Tel. +039 0432 510619
Fax +039 0432 288595
E- mail: info@ceviq.it

2. CEVIQ s.r.l. – Certificazioni Vini e prodotti Italiani di Qualità - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - 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, 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.

3. 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.