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
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "COLLI BOLOGNESI"

Decisione di approvazione o modifica			**Pubblicazione**
Approvato con	D.P.R.	29.07.1975	G.U. 318 – 2.12.1975
Modificato con	D.P.R.	13.12.1979	G.U. 130 – 14.05.1980
Modificato con	D.P.R.	12.02.1985	G.U. 248 – 21.10.1985
Modificato con	D.P.C.M.	6.11.1991	G.U. 224 – 23.09.1992
Modificato con	D.M.	31.07.1993	G.U. 191 – 16.08.1993
Modificato con	D.M.	12.08.1995	G.U. 215 – 14.09.1995
Modificato con	D.M.	6.06.2011	G.U. 140 – 18.06.2011
Modificato con	D.M.	30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M.	7.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con Provvedimento Ministeriale 29.08.2014 (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 2 e comma 4)			Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019)			Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
«Colli Bolognesi» Barbera, anche nelle versioni Frizzante e Riserva;
«Colli Bolognesi» Merlot;
«Colli Bolognesi» Cabernet Sauvignon;
«Colli Bolognesi» Chardonnay;
«Colli Bolognesi» Sauvignon;
«Colli Bolognesi» Riesling Italico;

«Colli Bolognesi» Pinot Bianco.
2. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» con la specificazione della sottozona: «Bologna» è disciplinata in calce al presente disciplinare di produzione nell'allegato A. Salvo quanto espressamente previsto nell'allegato suddetto, per detta sottozona vengono applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» seguita dalle specificazione di vitigno:
Barbera, anche nelle versioni Frizzante e Riserva;
Merlot;
Cabernet Sauvignon;
Chardonnay;
Sauvignon;
Riesling Italico;
Pinot Bianco,
nelle diverse tipologie previste, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, in ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di ognuno di detti vini anche le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, di cui all'elenco della regione Emilia-Romagna delle varietà di vite per uva da vino, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» comprende, in provincia di Bologna, l'intero territorio collinare situato nei comuni di Monteveglio, Castello di Serravalle, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Savigno, Marzabotto, Pianoro e quello situato in parte nei comuni di Bazzano, Crespellano, Casalecchio di Reno, Bologna, S. Lazzaro di Savena, Zola Predosa e Monterenzio; in provincia di Modena parte del territorio amministrativo del comune di Savignano sul Panaro.
Tale zona è così delimitata: partendo dalla località Olmetello, al km 100,600 della via Emilia (strada statale n. 9), il limite segue in direzione ovest tale strada fino a raggiungere il centro abitato di Bologna per costeggiarlo a sud e seguire in uscita verso ovest la strada statale n. 64. Prosegue sempre verso ovest lungo tale strada e, raggiunto il centro abitato di Casalecchio di Reno, imbocca la strada statale n. 569 attraversando poi i centri abitati di Zola Predosa e Crespellano, giunto a Bazzano, in località Gabella abbandona la strada statale n. 569 ed imbocca via Castelfranco fino alla località Sabbionara per deviare verso sud per una laterale privata che partendo dalla via Castelfranco al numero civico 8, attraversa la zona artigianale sino al numero civico 104 e si immette di nuovo nella strada statale n. 569, che porta all'incrocio con il confine provinciale tra Bologna e Modena e proseguendo sempre sulla statale n. 569 verso sud-ovest attraversa Doccia e giunto in prossimità del km 27.800 segue verso nord il fosso affluente del fiume Panaro fino alla confluenza, risale per breve tratto il Panaro verso ovest ed alla affluenza del rio Castiglione risale questo corso d'acqua in direzione sud sino ad incrociare il confine comunale di Savignano sul Panaro, prosegue lungo tale confine in direzione est fino ad incrociare quello della provincia di Bologna in prossimità di c.la Colomba. Segue quindi il confine provinciale tra Bologna e Modena in direzione sud ed in prossimità di Serra Bertone prosegue in direzione est per il confine meridionale di Savigno sino ad incrociare poi quello del comune di Marzabotto e quindi segue verso il confine meridionale di quest'ultimo comune fino a raggiungere quello di Sasso Marconi sulla galleria del M. Adone, prosegue lungo

questa in direzione nord-est ed all'incrocio con quello di Pianoro, in prossimità di M. dei Frati, segue il confine di quest'ultimo in direzione est raggiungendo quello di Monterenzio ed in prossimità di Quinzano segue verso nord-est il sentiero che passando per le quote 422 e 392 raggiunge la strada per borgo di Bisano in prossimità di Cà dei Maestri segue poi tale strada in direzione nord sino ad incrociare il confine comunale tra Monterenzio ed Ozzano Emilia, in prossimità di località S. Chierico, segue questo verso nord, raggiunge quello di S. Lazzaro in prossimità di San Salvatore di Casola e quindi lungo il confine di S. Lazzaro di Savena verso nord raggiunge la via Emilia (strada statale n. 9) da cui è iniziata la delimitazione.

Articolo 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 Bolognesi» devono essere quelle collinari, tipiche della zona di produzione, e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
2. I sesti di impianto ed i metodi di potatura devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. Sono consentite solo le forme di allevamento a spalliera e cortina semplice o doppia cortina, con esclusione in ogni caso delle forme a raggi.
3. È vietata ogni pratica di forzatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso.
4. Fatti salvi i vigneti esistenti alla data di approvazione del presente disciplinare, che possono pertanto essere iscritti al relativo Schedario se in possesso dei requisiti sopraindicati, per i nuovi impianti e reimpianti la densità minima di ceppi per ettaro deve essere di almeno 2500 viti.
5. La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi», di cui all'art. 2, ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo, deve essere il seguente:

Tipologia	Produzione massima ton. uva/Ha	Titolo alcol. volum. nat. minimo % vol
"Colli Bolognesi" Barbera, e con menzione Riserva	12	11 % vol
"Colli Bolognesi" Barbera Frizzante	12	10 % vol
"Colli Bolognesi" Merlot	12	10,5 % vol
"Colli Bolognesi" Cabernet Sauvignon	10	11 % vol
"Colli Bolognesi" Chardonnay	12	10,5 % vol
"Colli Bolognesi" Sauvignon	12	10,5 % vol
"Colli Bolognesi" Riesling Italico	12	10,5 % vol
"Colli Bolognesi" Pinot Bianco	11	10,5 % vol

6. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere riportati nel limite fissato dal comma precedente, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione d origine controllata per tutte le uve prodotte.

7. La resa massima di uve in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie vitata.

8. La regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela competente per i vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi», prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire di anno in anno di ridurre i limiti massimi di produzione di uva per ettaro e del titolo alcolometrico volumico naturale minimo, fissati dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

2. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» nonché le operazioni di imbottigliamento o di confezionamento devono essere effettuate nella zona di cui all'art. 3.

3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di presa di spuma e di imbottigliamento o confezionamento dei vini «Colli Bolognesi» siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio amministrativo della provincia di Bologna e del comune di Castelvetro di Modena della provincia di Modena, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate abbiano effettuato le suddette operazioni di presa di spuma, imbottigliamento o confezionamento di vini a denominazione di origine «Colli Bolognesi», utilizzando mosti e vini provenienti dalla zona di produzione di cui al precedente art. 3, per almeno due anni anche non continuativi, negli otto anni precedenti alla data dell'entrata in vigore del decreto di approvazione del presente disciplinare.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

4. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutti i vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi». Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» e può essere presa in carico come vino ad IGT. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5. La qualificazione aggiuntiva «Riserva» può essere utilizzata dal vino «Colli Bolognesi» Barbera immesso al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento non inferiore a 36 mesi, di cui almeno 5 mesi di affinamento in bottiglia, con decorrenza dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

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

«Colli Bolognesi» Barbera:
colore: rosso rubino, tendente al violaceo;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: armonico, secco o abboccato, tranquillo, di medio corpo, talvolta di buona acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

«Colli Bolognesi» Barbera frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino, tendente al violaceo;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: armonico, secco, di corpo, fresco e sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

«Colli Bolognesi» Barbera riserva:
colore: rosso rubino intenso, tendente al granato;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
zuccheri riduttori residui massimo: 8,00 g/l;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;

«Colli Bolognesi» Merlot:
colore: rosso con riflessi violacei;
odore: caratteristico, erbaceo;
zuccheri riduttori massimo: 8,00 g/l;
sapore: pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

«Colli Bolognesi» Cabernet Sauvignon:
colore: rosso, tendente al granato;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: secco, morbido, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

«Colli Bolognesi» Chardonnay:
colore: giallo paglierino;
profumo: tipico, delicato e caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l;

«Colli Bolognesi» Sauvignon:
colore: paglierino più o meno carico;
odore: delicato, leggermente aromatico, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, di corpo fresco, armonico;

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

«Colli Bolognesi» Riesling italico:
colore: paglierino più o meno carico;
odore: delicato caratteristico;
sapore: secco o abboccato, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l;

«Colli Bolognesi» Pinot bianco:
colore: paglierino più o meno carico, talvolta con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini «Colli Bolognesi» può rilevare lieve sentore di legno.

3. Nelle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura.

4. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi, «extra», «fine», «scelto», «selezione» e similari.

2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

3. Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività agricola dell'imbottigliamento quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle norme comunitarie e nazionali.

4. Per i vini designati con la denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» è consentito l'uso della menzione «vigna», seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, alle condizioni previste dalla normativa vigente e che i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6, comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

5. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» il nome della tipologia di cui all'art. 1 deve essere riportato con caratteri tipografici uniformi per dimensioni e

gradazioni cromatiche e, qualora figuri nel medesimo campo visivo della denominazione di origine, in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine stessa.

6. Per i vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» nelle versioni «frizzante», l'indicazione obbligatoria «frizzante» può comparire a fianco o al di sotto dell'indicazione della tipologia.

7. Nelle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente con fermentazione in bottiglia, è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia».

8. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con esclusione delle tipologie frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento

1. I vini designati con la denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» devono essere immessi al consumo in contenitori che rispondono per forma, materiale, colore, capacità a quanto previsto dalla normativa vigente; è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido esclusivamente per i vini non destinati al mercato nazionale.

2. Per i vini designati con la denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» immessi al consumo in bottiglie in vetro di capacità fino a cinque litri, è consentito solo l'uso di bottiglie di forma tradizionale, con esclusione della «dama», chiuse con tappo raso bocca di materiale consentito.

3. In deroga al comma precedente, per i vini diversi dalle tipologie designate con le menzioni «riserva» e «vigna», è consentito anche l'uso del tappo a vite a capsula integrata per le bottiglie di capacità fino a lt 0,75.

4. I vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» riportanti la menzione «frizzante», se immessi al consumo in bottiglie di vetro, nelle capacità previste dalle disposizioni di legge, possono essere confezionati con tappo «a fungo» ancorato, di sughero o di materiale sintetico ammesso, pieno (tipo «elastomero»), tradizionalmente utilizzato nella zona, con eventuale capsula di altezza non superiore a 7 cm.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) informazioni sulla zona geografica

1) fattori naturali rilevanti per il legame

L'area geografica della DOP dei Colli bolognesi include la zona pedecollinare e di media collina compresa tra il fiume Panaro a Ovest e il torrente Idice a Est. La zona è attraversata dall'ampia vallata del fiume Reno e da quelle minori dei torrenti Samoggia, Lavino e Idice. Tutti questi corsi d'acqua hanno andamento perpendicolare all'asse appenninico e delimitano rilievi interfluviali dal profilo più o meno accentuato a seconda dei materiali geologici che attraversano.

L'area è interessata dai seguenti principali paesaggi geologici:

Contrafforti e Rupi

Comprende rocce di età diversa che danno luogo ad un paesaggio segnato da rilievi, frequentemente di forma tabulare o di rupe, bordati da ripidi versanti e da pareti rocciose (contrafforti). Queste forme

derivano dalla scarsa erodibilità delle rocce che compongono l'unità. Si tratta di arenarie stratificate, con subordinate marne e conglomerati.
Le rocce su cui si modellano questi paesaggi sono sia le arenarie plioceniche sia le arenarie epiliguri. Si tratta di corpi rocciosi stratificati.
I versanti sono generalmente acclivi e boscati.
Questo paesaggio è particolarmente esteso nella parte centrale (tra Lavino e Reno) e sud-orientale dell'area.
I Colli con Frane e Calanchi
Questo paesaggio è caratterizzato da notevole complessità geologica e morfologica, che gli conferisce un aspetto composito e segnato da forti contrasti. A morbidi versanti, scarsamente acclivi e spesso coltivati, si susseguono incisioni calanchive. Ma l'aspetto che maggiormente caratterizza questo paesaggio è la diffusa presenza di fenomeni di dissesto franoso.
Nei versanti e sul fondovalle il substrato è prevalentemente formato dalle cosiddette "Argille Scagliose": un complesso a struttura caotica in cui la matrice argillosa ingloba masse più o meno grandi di rocce calcaree, arenacee, marnose o stratificate. Frequentemente in posizione sommitale su questi versanti irregolari e con pendenze non eccessive, si ritrovano complessi rocciosi che, per la loro maggiore resistenza all'erosione, hanno pendenze più elevate e sono prevalentemente boscati.
Questo paesaggio è presente esclusivamente nella parte sud-occidentale dell'area (in sinistra Lavino).
I Primi Colli
Lungo il margine pedeappenninico si estende questa unità dove il paesaggio collinare si raccorda alla pianura con estrema gradualità. Il paesaggio è caratterizzato da una morfologia dolce, articolata in lunghi ripiani declinanti verso valle dove sono conservati antichi paleosuoli. Locali erosioni del reticolo idrografico minore formano valli scarsamente approfondite separate da crinali dalle ampie sommità dove affiorano le "sabbie gialle".
Le rocce che compongono questa unità sono le formazioni delle Argille Azzurre e delle Sabbie Gialle (Pliocene - Pleistocene).
Questo paesaggio è presente prevalentemente nella parte nord-occidentale dell'area (in sinistra Reno).
Piana dei Fiumi Appenninici
Comprende i fondivalle e gli sbocchi di fiumi e torrenti al margine. Il paesaggio deve le sue caratteristiche alla dinamica dei corsi d'acqua appenninici, i quali nel loro corso intravallivo hanno formato ridotti depositi nastriformi, e depositato allo sbocco in il loro carico più grossolano, formando corpi sedimentari noti come conoidi alluvionali.
I suoli sono prevalentemente poco evoluti, spesso costituiti da materiali grossolani, secondo un gradiente deposizionale trasversale all'asse del corso d'acqua. Talvolta lungo i fondivalle e lungo il margine appenninico si riconoscono, in forma di terrazzi più o meno ampi, lembi residuali di antichi livelli di piane alluvionali, su cui si rinvengono suoli molto sviluppati ed evoluti (paleosuoli), simili a quelli già descritti nel paesaggio precedente.
All'ampia variabilità geomorfologica, ovvero di substrati e di forme del paesaggio, corrisponde un'altrettanto elevata variabilità pedologica, sia in termini di caratteri funzionali (tessitura, scheletro, profondità) che di livello evolutivo. La coltivazione della vite è diffusa in maniera preponderante a quote inferiori ai 300 m s.l.m.m., in sinistra Reno su suoli a tessitura fine, con contenuto in calcare variabile e su suoli a tessitura moderatamente fine, con elevata componente limosa e molto calcarei.
I suoli a tessitura fine si rinvengono sia nei versanti generalmente dissestati su Argille Scagliose, sia nei primi rilievi collinari su Argille Azzurre Plio-pleistoceniche, sia sulle paleosuperfici subpianeggianti che corrispondono agli antichi conoidi alluvionali.
I suoli a tessitura moderatamente fine, con elevata componente limosa e molto calcarei, si ritrovano sulle facies siltose dei litotipi presenti nel paesaggio dei Colli con frane e calanchi e in quello dei Primi colli.
Dal punto di vista climatologico, con riferimento al trentennio 1961-1990 (riferimento climatico di base secondo le convenzioni dell'Organizzazione Meteorologica Mondiale), l'area è caratterizzata da

una piovosità media annua che va da 800mm nell'alta pianura a 1.200 mm nelle zone collinari più elevate e da temperature medie comprese, con inverso gradiente rispetto alle precipitazioni tra 14°C e 12°C. Nella bassa collina il bilancio idrico climatologico (differenza tra precipitazioni ed evapotraspirazione potenziale annue) evidenzia la presenza di un moderato deficit idrico (fino a 350 mm di deficit annuo) che può essere considerato un fattore positivo per la qualità delle produzioni vitivinicole, in quanto un certo stress idrico estivo favorisce nelle uve in maturazione la concentrazione degli zuccheri e la sintesi di componenti aromatici. Sopra la quota di circa 400 metri s.l.m. il bilancio idrico climatologico evidenzia invece la presenza di un surplus idrico anche elevato (fino a 800 mm annui).
Le sommatorie termiche, calcolate con soglia 0°C, vanno dai i 4.500 ai 4.900 gradi giorno nella bassa collina. Sono inferiori a 4.500 gradi giorno sopra la quota di circa 400 metri s.l.m..
L'Indice di Winkler assume nella zona valori massimi di circa 2100 nelle zone a quote meno elevate.
La disponibilità termica, almeno nella fascia sotto i 400 metri s.l.m., è ottimale, per la crescita e la maturazione di un'ampia gamma di vitigni.
In Emilia-Romagna per il periodo 2030-2050 si prevedono temperature più elevate, precipitazioni più concentrate ed un aumento dell'intensità e durata degli episodi estremi di caldo e siccità.
Il cambiamento sarà progressivo ed e già verificabile nelle analisi dei dati e degli eventi estremi.
Per esempio le anomalie climatiche del 2003 e del 2006- 2007 hanno evidenziato quali potrebbero essere le condizioni meteorologiche abituali nei prossimi anni, con livelli di evapotraspirazione e di deficit idrico finora considerati impossibili.
Gli impatti sulle produzioni agricole sono stati particolarmente intensi, con cali di resa, in caso di irrigazione insufficiente, fino al 50%, ed hanno interessato anche colture collinari, come il castagno ed i prati-pascoli. Le alte temperature hanno influito negativamente sullo sviluppo fenologico delle colture e invece positivamente sulla crescita e sull'aggressività dei fitofagi.
In frutticoltura importanti ricadute negative si sono osservate sulla pezzatura.
In viticoltura l'aumento della gradazione zuccherina è stata accompagnata da una diminuzione dell'acidità, con modifiche delle caratteristiche organolettiche dei vini.
L'agricoltura regionale si troverà quindi in condizioni di accentuata vulnerabilità a fronteggiare nuove sfide: maggiore aleatorietà delle rese finali, aumento dei costi produttivi ed assicurativi, degrado della qualità del suolo e delle acque, danni da eventi estremi.
Il quadro generale impone di seguire puntualmente le dinamiche in atto in Emilia - Romagna, attraverso il monitoraggio delle variabili meteorologiche ed agro-ambientali e la messa a punto di strumenti di analisi e previsione, quali bollettini, modelli ed indicatori.
La particolare struttura litologica della zona di produzione "colli bolognesi" ha dato origine ad una morfologia dolcemente ondulata che ne ha permesso un'intensa coltivazione agraria specialmente arborea: i terreni che si sono formati nel tempo costituiscono il supporto ottimale per i vigneti pregiati della zona.
Le temperature oscillano durante l'anno tra – 8° C e + 36° C; il clima è asciutto, assolato e ventilato.
La zona non comprende zone di pianura e presenta un'altimetria compresa tra i m. 100 e m. 550 sul livello del mare.
Dall'esame dei recenti studi effettuati dall'ARPA Emilia-Romagna, dalla Regione Emilia-Romagna e dal CRPV (Centro Ricerche Produzioni Vegetali) della stessa Regione, sul territorio dei Colli Bolognesi la variabilità climatica, analizzata nel triennio 2003-2006, periodo in cui sono stati rilevati i dati produttivi e qualitativi, é risultata scarsa, complice anche l'omogeneità orografica del territorio, compreso tra i 70 e i 250 m di altitudine.
L'Indice di Winkler medio triennale é variato dai 1982 gradi-giorno di Montebudello, a 140 m di altitudine s.l.m., ai 2144 gradi-giorno di Zola Predosa, a 74 m s.l.m. Questo differenziale di 162 gradi-giorno (GG) può essere significativo ma la media del territorio é stata di 2083 GG, con somme termiche elevate, quindi, anche al di sopra dei 200 m s.l.m.
È comunque significativa la relazione negativa tra altitudine e indice di Winkler che, se si esclude il sito di Montebudello, anormalmente fresco, diventa molto significativa (R2=0,98).

Poca variabilità é emersa anche dalle precipitazioni del periodo aprile-ottobre, i cui valori massimi sono stati registrati a Montebudello, con 522 mm, mentre quelle minimi sono state registrate a Monte San Pietro con 451 mm.
Riunendo i dati qualitativi del mosto di Cabernet Sauvignon, ottenuti nei vigneti-guida distribuiti sul territorio, in tre classi di I.W., < a 1990, tra 2000 e 2100 e > a 2100 gradi-giorno, traspare molta omogeneità climatica del territorio.
Nella classe centrale emerge forse un miglior equilibrio complessivo della maturazione.
È evidente, però, una significativa caduta del livello di antociani e di polifenoli totali negli ambienti al di sopra dei 2100 gradi-giorno.
L'altitudine in cui si posiziona il vigneto sembra influenzare moderatamente le caratteristiche qualitative di questa varietà, anche a causa di differenze altitudinali poco importanti. Al di sopra dei 150 metri s.l.m. l'uva matura risulta più acida senza evidenti differenze nel grado zuccherino e nel livello di antociani e di polifenoli totali.
Le forme di allevamento maggiormente utilizzate sono a spalliera e a spalliera doppia.
La produzione media di attesta sui 60 – 90 q/ettaro.
Le pratiche colturali sono limitate in quanto i vigneti sono parzialmente o totalmente inerbiti, per evitare erosioni da parte delle acque di ruscellamento.

2) fattori umani rilevanti per il legame

Quando i romani, circa due secoli prima della nascita di Cristo, sottomisero ed unificarono sotto il segno della lupa i territori abitati dalle tribù dei galli boi, avevano probabilmente mille motivi per farlo, non esclusi quelli legati alle ricchezze agricole di tali zone.
I filari di vite erano maritati ad alberi vivi, secondo l'uso introdotto dagli etruschi e sviluppato successivamente dai galli. Tale metodo infatti, lo si chiama "arbustum gallicum", particolarmente adatto non solo alle terre basse ed umide della pianura, ma soprattutto si era incrementato notevolmente sulla zona collinare.
È accertato che da tali terreni, soprattutto quelli collinari posti a sud di Bononia, i nostri antenati latini producessero vini che li appassionarono moltissimo. Le terre dell'agro bononiense erano coltivate dai veterani di tante campagne militari in tutto il mondo allora conosciuto, per cui la bevanda bacchica era palesemente bevuta, gustata ed apprezzata.
Plinio il Vecchio - I° sec. d.C. - nel capitolo "Ego sum pinus laeto" tratto dalla monumentale opera di agronomia "Naturalis historia", enuncia che in "apicis collibus bononiensis" vi si produceva un vino frizzante ed albano, cioè biondo, molto particolare ma non abbastanza dolce per essere piacevole e quindi non apprezzato, poiché è risaputo che durante l'epoca imperiale era gradito il vino dolcissimo, speziato ed aromatizzato con innumerevoli essenze, inoltre, sempre molto "maturo" in quanto i vini giovani non erano in grado di soddisfare i pretenziosi palati della nobiltà. Erano trascorsi poco meno di tre secoli dalla conquista romana - 179 a.C. - che il vino era radicalmente mutato, ma non le qualità e caratteristiche uniche di tale nettare.
Riprendendo il cammino alla ricerca di tracce che ci possano condurre ai vini che oggi degustiamo, ci imbattiamo nelle biografie dell'operosità di tali monaci-agresti che sono giunte fino ai giorni nostri, in cui si menzionano i notevoli impulsi dati per lo sviluppo della vite. Si sparsero in tutte le regioni italiane e nel migrare verificarono che sulle colline bolognesi si produceva un buon vinello dorato e mordace, appunto frizzante.
OMNIA ALLA VINA IN BONITATE EXCEDIR - decisamente "…un vino superiore per bontà a tutti gli altri…" e bevuto non solo durante le pratiche liturgiche, ma anche con gioia alla tavola del nobile e del volgo, ottenuto da uve conosciute ed apprezzate come pignole! I secoli che da allora sono trascorsi per giungere fino ai giorni nostri, sono stati indiscussi testimoni di innumerevoli fatti e citazioni riguardanti i vini delle nostre splendide colline bolognesi.
Nel 1300, Pier de' Crescenzi, nel più importante trattato di agronomia medievale "Ruralium commordorum – libro XII" descriveva le caratteristiche organolettiche del "Grechetto gentile" che si

beveva allora, in quanto il vino, oltre che maggiormente prodotto, era quello più gradito per piacevolezza e per la vivace e dorata spuma.
Agostino Gallo ne "Le venti giornate dell'agricoltura" del 1567, sollecitava di piantare le uve pignole in quanto per la notevole produzione, permetteva un florido commercio perché sempre ricercate.
Medico e botanico di Papa Sisto V, il Bacci, nel personale trattato del 1596 "De naturalis vinarium istoria de vitis italiane", asseriva le "…rare et optime…" qualità intrinseche dell'uva pignola. Così pure Soderini, noto agronomo fiorentino, sempre in quegli anni, ne confermava le caratteristiche. Il Trinci – 1726 – pone in evidenzia le caratteristiche di tale vitigno: l'odierno Grechetto gentilesi riscontra nella sua quasi totalità di tali affermazioni, per non dire che sono le medesime.
Ulteriori conferme sono riportate nel "Bullettino Ampelograficho" del 1881, in cui è nominata l'uva pignola prodotta nelle colline poste a sud dell'urbe di Bologna, la cui assomiglianza con l'attuale produzione è stupefacente, e non lascia più adito ad altri dubbi di sorti.
Lo statuto di Bologna del 1250 ordina la costruzione della "Strada dei vini" per trasportare con sicurezza verso Bologna i vini ottenuti nelle colline a sud della città.
A partire dal 1250 risalgono i primi estimi del comprensorio vitivinicolo.
In relazione al disciplinare si può affermare che:

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

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, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
Tutti i vini 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 della lettera A) e quelli della lettera B)
L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a ad est sud est, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, con notevoli sbalzi termici e pertanto favorevole all'espletamente di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.
La tradizione millenaria della produzione di vino, insieme alle caratteristiche uniche del territorio, garantisce la qualità dei vini a DO Colli Bolognesi.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale:
Via Piave, 24
00187 – ROMA
Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039 0445 313080
0039 06 45437975
info@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, 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 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.

Allegato A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «COLLI BOLOGNESI» SOTTOZONA "BOLOGNA"

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi», nei limiti ed alle condizioni stabilite dal presente disciplinare, può essere accompagnata dal riferimento della sottozona «Bologna», espressamente disciplinata nel presente allegato, per le seguenti tipologie:
Rosso anche nella versione riserva;
Bianco;
Spumante.

Articolo 2
Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» seguita dal riferimento alla sottozona «Bologna» è riservata al vino Rosso, anche nella versione Riserva, ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Cabernet Sauvignon in misura non inferiore al 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 50%, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.
2. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» seguito dal riferimento alla sottozona «Bologna» è riservata al vino Bianco ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sauvignon in misura non inferiore al 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 50%, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.
In tale ambito, la varietà Trebbiano può concorrere fino ad un massimo del 15%.
3. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» seguito dal riferimento alla sottozona «Bologna» è riservata al vino Spumante ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Chardonnay, Pinot bianco, da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al 40%; Sauvignon, Riesling, Pinot nero, Grechetto gentile da soli o congiuntamente, per l'eventuale differenza.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» con riferimento alla sottozona «Bologna» comprende l'intero territorio collinare situato nei comuni di Monteveglio, Castello di Serravalle, Monte San Pietro, e quello situato in parte nei comuni di Bologna, Bazzano, Marzabotto, Pianoro, Crespellano, Savigno, Casalecchio di Reno, Sasso Marconi, S. Lazzaro di Savena, Zola Predosa e Savignano sul Panaro.
Tale zona è così delimitata: partendo dal ponte del fiume Savena sulla via Emilia (strada statale n. 9) nel comune di San Lazzaro di Savena, il confine segue in direzione ovest tale strada fino a

raggiungere il centro abitato di Bologna per costeggiarlo a sud e seguire in uscita verso ovest la strada statale n. 64. Prosegue sempre verso ovest lungo tale strada e, raggiunto il centro abitato di Casalecchio di Reno, imbocca la strada statale n. 569 attraversando poi i centri abitati di Zola Predosa e Crespellano, giunto a Bazzano, in località Gabella abbandona la strada statale n. 569 ed imbocca via Castelfranco fino alla località Sabbionara per deviare verso sud per una laterale privata che partendo dalla via Castelfranco al numero civico 8, attraversa la zona artigianale sino al numero civico 104 e si immette di nuovo nella strada statale n. 569, che porta all'incrocio con via Rio d'Orzo, dopo aver attraversato il centro abitato di Savignano sul Panaro.
Il confine prosegue lungo via Rio d'Orzo fino al proseguimento in via Castello che successivamente incrocia il confine amministrativo del comune di Castello di Serravalle. Prosegue a sud lungo il confine del territorio comunale di Castello di Serravalle e poi lungo il confine del comune di Savigno, sempre in direzione sud, fino all'incrocio con Rio dei Bignami.
Continua quindi lungo Rio dei Bignami, verso est, fino alla confluenza nel torrente Samoggia per proseguire a nord fino al ponte della strada provinciale Valle del Samoggia SP 27.
Da qui seguendo via Gardelline incontra il confine amministrativo del comune di Monte San Pietro e lo scorre a sud fino ad incontrare via Medelana che percorre verso est e raggiunge la strada statale Porrettana SS 64.
Prosegue per un breve tratto della Statale Porrettana, verso nord, fino ad incrociare sulla destra via San Silvestro che imbocca e percorre fino alla località Panico per proseguire su via Canovella.
Al termine della via Canovella prende la strada forestale che, passando a sud del Monte Santa Barbara, riconduce a via Brigata Stella Rossa proseguendo per la stessa.
Successivamente, incrocia la Strada Provinciale Val di Setta SP 325 che percorre in direzione nord fino all'incrocio con via Badolo SP 58.
Da qui segue via Badolo fino all'incrocio sulla destra con via Valli e continua fino al bivio con la strada forestale delle Calcinare lambendo Cà Zanetti e giungendo in via Casale.
Il confine procede lungo via Casale verso nord fino all'incrocio con via Guzzano e successivamente con via Fratelli Dall'Olio fino alla località di Pianoro Vecchio.
Prosegue verso sud per via Nazionale - Strada provinciale della Futa SP 65 fino alla località Zula dalla quale imbocca verso est la strada provinciale Zena SP 36; percorre via Zena fino al congiungimento con il fiume Savena che seguendolo conclude il confine della sottozona al ponte sulla via Emilia.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Per i nuovi impianti e reimpianti dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» recante il riferimento alla sottozona «Bologna», la densità minima di ceppi per ettaro deve essere non inferiore a 3000 piante per ettaro.
2. Le rese massime di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata e le gradazioni minime naturali delle uve, per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» recante il riferimento alla sottozona «Bologna», devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia	Produzione massima volum. ton. uva/Ha	Titolo alcol. nat. minimo % vol
"Colli Bolognesi" Bologna Rosso	10	11,5% vol
"Colli Bolognesi" Bologna Bianco	11	10,5% vol
"Colli Bolognesi" Bologna Spumante	11	9,5% vol

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Per i vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» recanti il riferimento alla sottozona «Bologna», le operazioni di vinificazione ivi comprese l'invecchiamento obbligatorio, l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione «Colli Bolognesi» come delimitata nell'art. 3 del disciplinare di produzione.
2. La qualificazione aggiuntiva Riserva può essere utilizzata dal vino «Colli Bolognesi» Bologna Rosso immesso al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento non inferiore a 36 mesi, di cui almeno 5 mesi di affinamento in bottiglia, con decorrenza dal 1°novembre dell'anno della vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» recanti il riferimento alla sottozona «Bologna» del presente allegato, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Colli Bolognesi» Bologna Rosso:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, gradevole, caratteristico, a volte erbaceo;
sapore: vellutato, di corpo, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
zuccheri riduttori massimo: 8,00 g/l;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l;

«Colli Bolognesi» Bologna Rosso con qualificazione aggiuntiva Riserva:
colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, gradevole, caratteristico, talvolta erbaceo;
sapore: vellutato, di corpo, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori massimo: 8,00 g/l;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l;

«Colli Bolognesi» Bologna Bianco:
colore: giallo paglierino più o meno carico;
profumo: delicato, gradevole e caratteristico;
sapore:secco o abboccato, armonico, fresco, tranquillo o leggermente brioso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

«Colli Bolognesi» Bologna Spumante:
spuma: fine e persistente
colore: giallo paglierino più o meno carico;
profumo: delicato, gradevole e caratteristico;
sapore: extra brut, brut, extra dry, armonico, fresco, moderatamente acido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» con il riferimento alla sottozona «Bologna», l'indicazione della sottozona e della tipologia devono essere riportate congiuntamente nel medesimo campo visivo.