Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIQPAI
DGPQAI – Uff. Pqai 4

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DOP DEI VINI "COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO".

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato come tipologia della DOC "Colli Bolognesi"	D.M. 04.08.1997	G.U. 204 – 4.08.1997
Approvata DOCG con	D.M. 08.11.2010	G.U. 278 – 27.11.2010
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità – Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità – Vini DOP e IGP
Modificato con Reg. UE di esecuzione n. 2023/445 del 23/02/2023 (Modifica non minore, ai sensi Reg. CE n. 607/2009 e art. 61, par. 6, del Reg. UE n. 33/2019)		G.U.U.E. - L 65 del 02.03.2023 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Pignoletto" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
- "Colli Bolognesi Pignoletto" frizzante;
- "Colli Bolognesi Pignoletto" spumante (VS e VSQ);
- "Colli Bolognesi Pignoletto" superiore;
- "Colli Bolognesi Pignoletto" superiore accompagnata dalla specificazione "Classico".

2. La specificazione "Classico" è riservata al vino tranquillo "Colli Bolognesi Pignoletto" con menzione "superiore", ottenuto da uve raccolte nella tradizionale zona di origine più antica di cui all'art. 3, comma 2.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Colli Bolognesi Pignoletto” di cui all’art. 1 devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Grechetto gentile (localmente conosciuto con il nome Alionzina) per almeno l’85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione, non aromatici, nella Regione Emilia–Romagna presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 15%; in tale ambito del 15% possono concorrere le uve dei vitigni Pinot nero e/o Pinot grigio vinificate in bianco.

2. Il vino “Colli Bolognesi Pignoletto” accompagnato dalla specificazione “Classico” deve essere ottenuto da uve e provenienti da vigneti costituiti per almeno il 95% dal vitigno Grechetto gentile (localmente conosciuto con il nome Alionzina).

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione, non aromatici, nella Regione Emilia–Romagna presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione uve

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita “Colli Bolognesi Pignoletto” comprende:

- in provincia di Bologna, l’intero territorio dei comuni di Monte San Pietro, Sasso Marconi, Marzabotto, Pianoro e quello situato in parte nei comuni di Bologna, Casalecchio di Reno, Monterenzio, S. Lazzaro di Savena, Valsamoggia e Zola Predosa;

- 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 del Comune di Valsamoggia 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.

2. La zona di produzione delle uve per la produzione del vino della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Pignoletto" superiore accompagnata dalla specificazione "Classico", di cui all'art. 1, comma 2, comprende per intero il territorio amministrativo del comune di Monte San Pietro della provincia di Bologna e in parte il territorio amministrativo dei comuni di Sasso Marconi, Casalecchio di Reno, Zola Predosa, e Valsamoggia della provincia di Bologna e Savignano sul Panaro della provincia di Modena. Tale zona è così delimitata: partendo sulla s.s. n. 569 dal confine comunale tra Casalecchio di Reno e Zola Predosa segue verso ovest la stessa statale attraversando poi i centri abitati di Zola Predosa, Crespellano e Bazzano. Prosegue lungo la s.s. n. 569 in direzione sud-ovest sino a intersecare il confine provinciale tra i comuni di Bazzano e Savignano sul Panaro. Si inoltra nel territorio comunale di Savignano sul Panaro, percorre a sinistra la strada comunale via Monticelli in direzione sud-ovest sino a incontrare il rio Baldo. Lo percorre in direzione ovest-sud-ovest sino a incontrare il confine provinciale tra Savignano sul Panaro e Castello di Serravalle. Segue verso est il confine provinciale sino al punto in cui si incontrano i territori dei comuni di Savignano sul Panaro, Monteveglio e Castello di Serravalle. Segue il confine comunale in direzione sud-est tra Monteveglio e Castello di Serravalle fino a incrociare la strada comunale via Rio Marzatore che viene seguita verso sud-ovest sino a immettersi sulla strada vicinale di S. Michele imboccata e percorsa per intero raggiunge la strada provinciale n. 70 secondo tronco. Percorrendo tale strada provinciale verso ovest raggiunge l'incrocio con via Farne sulla quale procede fino alla località La Piana dove lascia la strada per proseguire lungo il confine provinciale tra Bologna e Modena fino a immettersi nella provinciale n. 70 in direzione est sino a incrociare la strada comunale via Tiola. Attraversato il ponte sul torrente Ghiaia prosegue su via Tiola per raggiungere l'incrocio con via Colline nella quale si immette e percorre sino al suo termine per poi proseguire nel crinale della collina per incrociare via Parviano.
All'incrocio con via dei Calanchi, percorre quest'ultima in direzione sud-ovest congiungendosi con il confine comunale tra i comuni di Castello di Serravalle e Monteveglio; lungo tale confine in direzione sud in prossimità dell'incrocio tra via Ghirardini e via Barisella incontra il crinale delle colline sovrastanti la località Ducentola che segue sino a ridiscenderlo in località Canovetta. Prosegue verso valle lungo via Canovetta che in parte la attraversa fino a intersecare di nuovo il confine comunale, percorso il quale sino in località Bersagliera si immette nuovamente sulla strada provinciale n. 70 che percorre in direzione sud-est. Imbocca la strada provinciale n. 27 fino in località Zappolino per poi scendere lungo via Mulino, imbocca via S. Andrea, prosegue in direzione sud-ovest fino a incrociare il confine comunale di Monte S. Pietro. Prosegue lungo il confine di detto comune sino a Calderino dove attraversato il torrente Lavino, in località Fontanelle segue verso est il confine comunale di Zola Predosa sino a incrociare via Monte Capra, prosegue per via Tignano, gira a sinistra giungendo in località Mongardino.
Prosegue sulla strada provinciale Mongardino verso sud-est sino a incrociare la s.s. n. 64 si percorre verso nord detta statale sino a incontrare a sinistra la via Rosa che percorsa in direzione ovest giunge alla chiesa parrocchiale dell'Eremo di Tizzano, prosegue per la via Tizzano sino a incontrare il confine comunale di Zola Predosa. Prosegue lungo detto confine verso nord sino a incontrare la strada statale n. 569 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 e Garantita “Colli Bolognesi Pignoletto” devono essere quelle 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 destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Colli Bolognesi Pignoletto” ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo, devono essere i seguenti:

	Produzione massima (t/ha)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
“Colli Bolognesi Pignoletto” frizzante	12	10
“Colli Bolognesi Pignoletto” spumante	12	9,5
“Colli Bolognesi Pignoletto” superiore	11	11
“Colli Bolognesi Pignoletto” Classico Superiore	9	12

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

7. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Colli Bolognesi Pignoletto” devono essere riportati nel limite di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutte le uve prodotte. Tale supero potrà essere impiegato per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata o dei vini a indicazione geografica tipica, presenti nello stesso territorio, se ne possiede le caratteristiche.

8. In caso di annata sfavorevole, se necessario, la Regione Emilia-Romagna fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell’ambito della zona di produzione di cui all’art. 3.

9. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Emilia Romagna, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 5, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggior resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

10. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Emilia-Romagna, su proposta del Consorzio di Tutela, può fissare limiti massimi di uva da rivendicare per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 9.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

2. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Pignoletto" devono essere effettuate nella zona di cui all'art. 3, punto 1.

3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, unicamente per i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Pignoletto" nelle tipologie "frizzante" e "spumante", di cui all'art. 1, comma 1, è consentito che le operazioni di presa di spuma, facenti parte del processo di vinificazione, siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio amministrativo del Comune di Bologna e del comune di Castelvetro di Modena della provincia di Modena.

4. Conformemente alla normativa nazionale e dell'Unione Europea, l'imbottigliamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Pignoletto" deve essere effettuato all'interno del territorio delimitato di cui ai precedenti commi 2 e 3, ed è motivato dall'esigenza di salvaguardare la qualità dei vini, garantire l'origine ed assicurare la tempestività, l'efficacia ed economicità dei controlli.

Infatti, il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione possono compromettere la qualità del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Pignoletto", che viene esposto a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e contaminazioni microbiologiche, che possono generare effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (acidità totale minima, estratto non riduttore minimo, ecc.) e organolettiche (colore, odore e sapore).

Detti rischi sono tanto maggiori quanto più grande è la distanza percorsa.

L'imbottigliamento nella zona di origine, con l'assenza di spostamenti delle partite di vino, o con minimi spostamenti, consente invece di mantenere inalterate le caratteristiche e le qualità del prodotto. Questi aspetti, associati all'esperienza e la profonda conoscenza tecnico-scientifica delle qualità particolari dei vini, maturata negli anni dai produttori della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Pignoletto", consentono di effettuare l'imbottigliamento nella zona di origine con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini previste dal disciplinare.

L'imbottigliamento in zona di produzione si prefigge altresì di assicurare il controllo, da parte del competente Organismo, con la massima efficienza, efficacia ed economicità; requisiti che non possono essere forniti in egual misura al di fuori della zona di produzione.

Infatti, l'Organismo di controllo può programmare, nella zona di produzione, con la massima tempestività, le visite ispettive presso tutte le Ditte interessate al momento dell'imbottigliamento del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Pignoletto", in conformità al relativo piano dei controlli. Ciò al fine di accertare in maniera sistematica che soltanto le partite di vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Pignoletto", siano effettivamente imbottigliate, conseguendo così i migliori risultati in termini di efficacia dei controlli,

nonché ad un costo contenuto a carico dei produttori, con il fine di offrire al consumatore la massima garanzia in merito all'autenticità del vino confezionato.

Inoltre, ai sensi della vigente normativa nazionale, a salvaguardia dei diritti precostituiti, è consentito che le imprese imbottigliatrici interessate possono ottenere la deroga per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata, a condizione che presentino apposita istanza al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, allegando idonea documentazione atta a comprovare l'esercizio dell'imbottigliamento del vino in questione per almeno due anni, anche non continuativi, nei cinque anni precedenti l'approvazione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Pignoletto".

5. La resa massima dell'uva in vino finito per i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Pignoletto" non deve essere superiore a:

	Resa in vino finito prima delle elaborazioni
"Colli Bolognesi Pignoletto" frizzante	70%
"Colli Bolognesi Pignoletto" spumante	70%
"Colli Bolognesi Pignoletto" Superiore	70%
"Colli Bolognesi Pignoletto" Classico Superiore	65%

Qualora la resa uva/vino superi detti limiti ma non il 75% per le tipologie "Colli Bolognesi Pignoletto" superiore, "Colli Bolognesi Pignoletto" frizzante e "Colli Bolognesi Pignoletto" spumante l'eccedenza non avrà diritto alla a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Pignoletto" e potrà essere eventualmente riclassificata a IGP.

Per la tipologia "Classico Superiore", qualora la resa uva/vino superi il limite sopraindicato, ma non il 70%, l'eccedenza non avrà diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Pignoletto" Classico Superiore e potrà essere eventualmente riclassificata a "Colli Bolognesi Pignoletto" per una delle tipologie previste all'art. 1 o ad altra DOP/IGP di ricaduta. Oltre i limiti indicati ai commi precedenti decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita per tutto il prodotto.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Pignoletto", di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Colli Bolognesi Pignoletto" superiore

colore: giallo paglierino di media intensità, talvolta con riflessi verdognoli o carico;
odore: fine, con note floreali di fiori bianchi (mughetto, gelsomino) e fruttate di frutta gialla matura (pera e mela, talvolta anche ananas);
sapore: da secco ad abboccato, armonico con sentori di mandorla e agrumi, talvolta leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Colli Bolognesi Pignoletto" frizzante

spuma: fine ed evanescente;
colore: giallo paglierino;
odore: leggermente aromatico, floreale di fiori bianchi (biancospino) e sentori di frutta gialla poco matura (pera e mela);
sapore: secco, armonico, fresco, acidulo con finale agrumato, talvolta leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Colli Bolognesi Pignoletto" spumante

spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, anche carico;
odore: leggermente aromatico, fine, floreale di fiori bianchi (biancospino, mughetto, gelsomino) e sentori di frutta gialla poco matura (pera e mela), più intensi per la categoria "vino spumante di qualità";
sapore: sapido, armonico, fresco, acidulo con finale agrumato, da brut nature ad extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13 g/l;

"Colli Bolognesi Pignoletto" Classico Superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, anche carico, talvolta con riflessi verdognoli;
odore: intenso, fine, floreale di fiori bianchi (mughetto, gelsomino) e fruttato di frutta a polpa gialla matura (pera e mela, talvolta anche ananas);
sapore: secco, caldo, armonico con sentori di mandorla, agrumi, talvolta vanigliati;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 6 g/l sino ad un titolo alcolometrico volumico totale di 13% vol; sono consentiti ulteriori 0,2 g/l di zuccheri riduttori residui per ogni 0,10% vol di alcol totale eccedenti il titolo alcolometrico volumico totale di 13% vol.;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Pignoletto" può rilevare lieve sentore di legno.

3. Nella tipologia "Colli Bolognesi Pignoletto" frizzante prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura.

4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Pignoletto" Classico Pignoletto può essere immesso al consumo a partire dal 4 ottobre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nell'etichettatura della tipologia "Colli Bolognesi Pignoletto" superiore accompagnato dalla specificazione "Classico", tale specificazione può essere anteposta alla menzione "superiore" oppure può essere omesso il riferimento alla menzione "superiore".

2. Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Colli Bolognesi Pignoletto” è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

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

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

5. Per i vini designati con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Colli Bolognesi Classico Pignoletto”, è consentito l’uso della menzione «vigna», alle condizioni previste dalle norme vigenti.

6. Nella tipologia frizzante prodotta tradizionalmente con fermentazione in bottiglia, è obbligatorio riportare nell’etichettatura la dicitura «rifermentazione in bottiglia».

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Colli Bolognesi Pignoletto” devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di forma tradizionalmente usata nella zona, con esclusione della “dama”, nelle capacità previste dalla normativa vigente.

2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Colli Bolognesi Pignoletto” Frizzante deve essere confezionato in bottiglie, nelle capacità previste dalle disposizioni di legge, chiuse con tappo di sughero o altre chiusure previste dalla normativa vigente, escluso il tappo a corona il quale, tuttavia, può essere utilizzato unicamente nella versione prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia. È consentito l’uso del tappo «a fungo», di sughero o altra sostanza ammessa ad entrare in contatto con gli alimenti, pieno (tipo «elastomero»), tradizionalmente utilizzato nella zona, trattenuto da fermaglio o spago con eventuale capsula di copertura di altezza non superiore a 7 cm.

3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Colli Bolognesi Pignoletto” Spumante deve essere confezionato in bottiglie di capacità fino a 6000 ml nel rispetto della normativa vigente nonché nelle seguenti capacità superiori: 9000 ml, 12000 ml, 15000 ml. Le bottiglie devono essere chiuse con tappo a fungo di sughero o in altro materiale ammesso, pieno (tipo «elastomero»), trattenuto da fermaglio o spago e capsulone.

4. Il vini a denominazione di origine controllata e garantita “Colli Bolognesi Pignoletto” Superiore, anche con la specificazione “Classico” devono essere immessi al consumo in bottiglie chiuse con i dispositivi previsti dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

A) informazioni sulla zona geografica

1) fattori naturali rilevanti per il legame

L’area geografica della DOCG Colli Bolognesi Pignoletto include la zona pedecollinare e di media collina compresa tra la vallata della Val Samoggia ad ovest, l’ampia vallata del fiume Reno e da quelle minori dei torrenti Samoggia, Lavino e fino al fiume Idice ad est. 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. La disposizione delle valli poste in direzione nord-sud offre una prevalente esposizione dei vigneti ad est sud est, localizzati in zone vocate alla coltivazione della vite e favorisce lo scorrimento dei venti concorrendo a determinare un ambiente ventilato e luminoso, favorevole allo sviluppo della pianta.

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 metri s.l.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 800 mm 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.

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 nella 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. Sono state ritrovate antiche Olle di conservazione del vino nella zona della località di Mercatello posta al confine tra le località di Monteveglio e Castello di Serravale.
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.
Della vite coltivata sulle colline di Monteveglio, nelle adiacenze della monumentale Abbazia omonima ne parla il documento risalente al 973 d.C. nel quale il Vescovo di Bologna Alberto, concedeva al Vescovo di Parma, insieme all'Abbazia di Monteveglio, circa trenta tornature di vigneti.
Nel 1300, Pier de' Crescenzi, nel più importante trattato di agronomia medievale "*Ruralium commordorum – libro XII*" descriveva le caratteristiche organolettiche del "pignoletto" 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 pignoletto si 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 produzione di vini bianchi, fermi**,** frizzanti o spumanti nelle le tipologie previste dal disciplinare.

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.

- Colli Bolognesi Pignoletto nella versione superiore e Classico superiore: si presenta di colore giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli. All'olfatto i vini si caratterizzano per la finezza dei profumi, con note floreali di fiori bianchi (biancospino, mughetto, gelsomino) e fruttate di frutta gialla matura (pera e mela, ananas) che rispecchiano le proprietà del vitigno principale Grechetto gentile. Al sapore secco o abboccato, i vini risultano armonici, ben strutturati, con sentori di mandorla ed agrumi e talvolta presentano una nota amarognola, tutti fattori fortemente legati alle caratteristiche del territorio ricco di argille e arenarie.

- Colli Bolognesi Pignoletto nella versione frizzante: l'Emilia-Romagna è la patria dei vini frizzanti, frutto di una lunga tradizione locale, caratteristica che accomuna i vini di pianura e di collina, da est a ovest della Regione. Il Pignoletto frizzante, della zona colli bolognesi, propone sentori più freschi e fruttati e un acidità più sostenuta, mentre conferma un gusto mediamente aromatico con note floreali di fiori bianchi (biancospino, mughetto, gelsomino) e spesso un finale agrumato, talvolta amarognolo che rivela la stretta relazione con il territorio. Nei fondo valle e nei terreni più freschi, infatti, si possono ottenere vini bianchi leggeri, magari frizzanti, che puntano sostanzialmente sulla freschezza dei sentori floreali e di frutta gialla poco matura (mela verde, ad esempio).

- Colli Bolognesi Pignoletto nella versione spumante: si tratta della naturale evoluzione della versione frizzante verso un prodotto che esalta le caratteristiche di freschezza e aromaticità del vitigno Grechetto gentile mantenendone integre le caratteristiche peculiari all'olfatto e al gusto con note floreali di fiori bianchi (biancospino, mughetto, gelsomino) e fruttate di frutta gialla poco matura (pera e mela) e finale agrumato, che derivano dai terreni presenti nell'area di produzione e dal vitigno.

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

L'orografia collinare del territorio di produzione, la disposizione delle valli poste in direzione nord-sud che favoriscono lo scorrimento dei venti 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 notte/giorno e pertanto favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.
La tradizione millenaria della produzione di vino, insieme alle caratteristiche uniche del territorio, garantisce la qualità del vino a DOCG Colli Bolognesi Pignoletto.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.
Via Piave n. 24 – 00187 ROMA
Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039 0445 313080
Mail info@valoritalia.it - Website www.valoritalia.it

Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della Legge 12/12/2016 n. 238, 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.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il D.M. 2 agosto 2018, pubblicato in G.U. n. 253 del 30.10.2018.