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 D'IMOLA"

Decisione di approvazione o modifica			**Pubblicazione**
Approvato con	D.M	1.07.1997	G.U. 156 – 7.07.1997
Modificato con	D.M.	25.07.2002	G.U. 189 – 13.08.2002
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 29.04.2014 (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

La denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA", riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I Vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA" rosso, anche nelle tipologie novello e riserva, e bianco, anche nelle tipologie frizzante e superiore, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

La denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA" seguita da una delle seguenti specificazioni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Barbera, Trebbiano (da Trebbiano Romagnolo),

Chardonnay, é riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve, a bacca di colore analogo, provenienti dai vitigni idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

I vini "COLLI D'IMOLA" bianco, "COLLI D'IMOLA" Trebbiano, "COLLI D'IMOLA" Chardonnay e "COLLI D'IMOLA" Barbera, possono essere prodotti nella tipologia "frizzante".
I vini "COLLI D'IMOLA" rosso, "COLLI D'IMOLA" Sangiovese, "COLLI D'IMOLA" Cabernet Sauvignon possono essere prodotti nella tipologia "riserva".
Fanno parte dell'albo dei vigneti del vino a DOC "COLLI D'IMOLA", senz'altra specificazione, i vigneti iscritti agli albi dei vini a DOC:
"COLLI D'IMOLA SANGIOVESE"
"COLLI D'IMOLA CABERNET SAUVIGNON"
"COLLI D'IMOLA BARBERA"
"COLLI D'IMOLA TREBBIANO"

"COLLI D'IMOLA CHARDONNAY"
Fanno parte dell'albo dei vigneti del vino a DOC "COLLI D'IMOLA", senz'altra specificazione, i vigneti iscritti all'albo del vino a DOCG "Albana di Romagna", ubicati nella zona di produzione di cui al successivo articolo 3 sempreché rispondenti ai requisiti del presente disciplinare.
Fanno parte dell'albo dei vigneti del vino a DOC "COLLI D'IMOLA", con le specificazioni di cui appresso, i vigneti iscritti agli albi dei vini a DOC rispettivamente indicati, sempreché ubicati nella zona di produzione di cui al successivo art. 3 e rispondenti ai requisiti del presente disciplinare:
"COLLI D'IMOLA" Sangiovese: vino a DOC Sangiovese di Romagna;
"COLLI D'IMOLA" Trebbiano: vino a DOC Trebbiano di Romagna.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini "COLLI D'IMOLA" comprende i territori a vocazione viticola ricadenti nei seguenti comuni compresi nella provincia di Bologna:
Fontanelice, Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Imola, Dozza, Castel San Pietro Terme e Ozzano dell'Emilia.
Per i Comuni di Imola, Dozza, Castel San Pietro Terme ed Ozzano dell'Emilia il limite a valle è delimitato dalla strada statale n. 9 "Emilia".

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
Debbono pertanto venire esclusi, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, i vigneti ubicati in ambienti che per condizioni di tessitura o struttura del terreno, caratteristiche idrogeologiche od esposizione, forniscono uve con caratteristiche non conformi al presente disciplinare di produzione.
Sono quindi da considerarsi idonei i suoli di buona esposizione posti nelle aree collinari, pedecollinari e nei terrazzi intravallivi, con tessiture da medio impasto a medio impasto-argilloso, fino a quelle argillose o argillo-limose, in genere calcarei.
Per i vigneti già esistenti al momento di entrata in vigore del presente disciplinare, i sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

Per i nuovi impianti o reimpianti, la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.330 ceppi per ettaro.
I sesti d'impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona.
La Regione Emilia-Romagna può consentire diverse forme d'allevamento, qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.
È esclusa ogni pratica di forzatura ed é consentita l'irrigazione di soccorso, per un massimo di due volte, prima dell'invaiatura.
Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

	Resa uva	Titolo alcolometrico volumico
VINI	t/Ha	minimo naturale % vol
"Colli d'Imola" Rosso	10	10,5
"Colli d'Imola" Bianco	12	10,5
"Colli d'Imola" Bianco Sup.	11	11,0
"Colli d'Imola" Sangiovese	10	11,0
"Colli d'Imola" Cabernet Sauvignon	9	11,0
"Colli d'Imola" Barbera	10	11,0
"Colli d'Imola" Trebbiano (*prodotto da uve di vitigno Trebbiano romagnolo*)	12	10,5
"Colli d'Imola" Chardonnay	10	10,5

Le uve destinate alla produzione dei vini "COLLI D'IMOLA" nelle tipologie frizzante e novello, possono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale inferiore dello 0,5% rispetto ai valori sopraindicati.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

La resa massima delle uve in vino, per tutti i vini, non deve essere superiore al 70%.
Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo gli usi tradizionali della zona stessa.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, é consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della provincia di Bologna.
Le operazioni di elaborazione del vino "COLLI D'IMOLA" nella tipologia "frizzante", ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e la stabilizzazione, nonché le operazioni d'imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate entro i territori delle province di Bologna, Forlì, Ravenna e Modena.
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.
Per i vini "COLLI D'IMOLA" tipologia "riserva", la presenza di zuccheri riduttori massima consentita all'imbottigliamento, di 4 grammi/litro.

La menzione "riserva" è attribuita al vino sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a 18 mesi, anche in recipienti di legno. In quest'ultimo caso la sosta non può essere inferiore ai due mesi.
Il periodo di invecchiamento decorre dal primo novembre dell'anno di produzione delle uve.
Il vino "COLLI D'IMOLA", senza alcuna specificazione, prodotto da vitigni a bacca rossa e qualificato "novello", deve essere ottenuto con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.
I vini di cui all'art. 2 possono essere elaborati, secondo le pratiche tradizionali, anche in recipienti di legno. In tal caso i vini possono presentare un leggero sapore di legno.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA", all'atto dell'immissione al consumo devono presentare aspetto limpido e rispondere alle seguenti caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche:

COLLI D'IMOLA BIANCO
colore: giallo paglierino;
odore: vinoso, leggermente fruttato;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidità totale minima: 5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

COLLI D'IMOLA BIANCO "FRIZZANTE"
colore: giallo paglierino;
odore: vinoso, leggermente fruttato;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidità totale minima: 5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

COLLI D'IMOLA BIANCO "SUPERIORE"
colore: giallo, paglierino;
odore: vinoso, leggermente fruttato;
sapore: di giusto corpo, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
zuccheri riduttori massimo: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

COLLI D'IMOLA ROSSO
colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;
odore: vinoso, intenso;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA ROSSO "RISERVA"
colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;
odore: vinoso, intenso;
sapore: secco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
zuccheri riduttori massimo: 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA ROSSO NOVELLO:
colore: rosso, rubino;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: asciutto, rotondo, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
zuccheri riduttori massimo: 10 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

COLLI D'IMOLA SANGIOVESE:
colore: rosso rubino talora con orli violacei;
odore: vinoso, con profumo delicato;
sapore: di gusto pieno, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
zuccheri riduttori massimo: 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA SANGIOVESE RISERVA:
colore: rosso rubino talora con orli violacei;
odore: vinoso, con profumo delicato;
sapore: di gusto pieno, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
zuccheri riduttori massimo: 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA CABERNET SAUVIGNON:
colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;
odore: vinoso, con caratteristiche varietali;
sapore: pieno, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
zuccheri riduttori massimo: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA CABERNET SAUVIGNON RISERVA:
colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;
odore: vinoso, con caratteristiche varietali;
sapore: pieno, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
zuccheri riduttori massimo: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA BARBERA:
colore: rosso carico tendente al violaceo;
odore: vinoso, con caratteristiche varietali;

sapore: pieno asciutto, abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

COLLI D'IMOLA BARBERA FRIZZANTE:
colore: rosso carico tendente al violaceo;
odore: vinoso, con caratteristiche varietali;
sapore: pieno asciutto, abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

COLLI D'IMOLA TREBBIANO:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: asciutto, abboccato, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore netto minimo: 16 g/l.

COLLI D'IMOLA TREBBIANO FRIZZANTE:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: asciutto, abboccato, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

COLLI D'IMOLA CHARDONNAY:
colore paglierino più o meno carico;
odore: vinoso, delicato, varietale;
sapore: asciutto, abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

COLLI D'IMOLA CHARDONNAY FRIZZANTE:
colore paglierino più o meno carico;
odore: vinoso, delicato, varietale;
sapore: asciutto, abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA" di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale

menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.
Nel suddetto caso, la produzione massima di uva ad ettaro dovrà essere inferiore del 20% rispetto ai valori indicati all'art. 4, riferiti ad ogni singola denominazione.
Nella designazione dei vini di cui all'art. 2 , consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.
In sede di designazione dei vini di cui all'art. 2 la denominazione "COLLI D'IMOLA" immediatamente seguita dalla dicitura "Denominazione di origine controllata", deve precedere immediatamente in etichetta la specificazione relativa al vitigno, che a sua volta deve precedere quelle relative alle tipologie.
La specificazione del vitigno e delle relative tipologie, devono essere altresì riportate in etichetta in caratteri di dimensioni inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione "COLLI D'IMOLA" e con lo stesso colore.
Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA" senza alcuna specificazione, il riferimento alle varietà di vite che li compongono, consentito solo su etichette complementari e comunque con caratteri di dimensioni non superiori alla metà di quelli utilizzati per l'indicazione della denominazione di origine.
Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA" , obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve sui contenitori di capacità nominale pari o inferiore a litri cinque.

Articolo 8
Confezionamento

Nel confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA", é vietato l'utilizzo del tappo a corona ed a vite nei contenitori di capacità nominale superiore a 0,375 litri.
Per le versioni frizzanti, é consentito l'utilizzo del tappo a fungo di sughero, ancorato con gabbietta, tradizionalmente utilizzato nella zona di produzione.
È consentito l'uso di contenitori in ceramica, tradizionalmente utilizzati nella zona.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica
1) Fattori naturali rilevanti per il legame
Studi di zonazione viticola hanno permesso di definire in modo piuttosto preciso che terre su cui si sviluppa la viticoltura dei Colli d'Imola. A partire dalla via Emilia si incontrano dapprima le "terre decarbonatate della pianura pedemontana", suoli pianeggianti che si sono formati in sedimenti fluviali a tessitura media. Sono molto profondi, a tessitura media, con buona disponibilità di ossigeno, elevata capacità di acqua disponibile e buona fertilità naturale; da scarsamente a moderatamente calcarei nell'orizzonte lavorato e con contenuti in calcare decisamente più elevati negli orizzonti profondi. A seguire le "terre scarsamente calcaree del margine appenninico", costituite da suoli dolcemente ondulati (pendenza 3-12%) o ondulati (pendenza 10-20% nelle parti basse, fino a 20-35% nelle parti più incise), che si sono formati in sedimenti argilloso-limosi deposti dai fiumi centinaia di migliaia di anni fa. Sono molto profondi, a tessitura moderatamente fine o fine, moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei negli orizzonti profondi. Possono essere soggetti a ristagno idrico.
Le "terre limose dei terrazzi antichi" sono estese paleosuperfici, pianeggianti o dolcemente inclinate, formate da sedimenti fluviali a varia tessitura, con una componente superficiale talvolta di origine eolica. Sono terreni molto profondi, a tessitura fine o media su fine, non calcarei, strutturalmente poco stabili e soggetti a ristagno idrico. Per conservare o migliorare la fertilità fisico-idrologica richiedono buoni apporti di sostanza organica.

Proseguendo verso i calanchi, tipicamente a quote comprese tra 130 e 380 m slm, si trovano le "terre calcaree del basso Appennino, localmente associate a calanchi", che si caratterizzano per l'alternarsi di versanti brevi e rettilinei e di versanti lunghi moderatamente ripidi (pendenza dal 7 al 35%). Questi suoli si sono formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose di età pliocenica, e si presentano con profondità variabile da moderata a molto profonda, a tessitura media, da scarsamente a fortemente calcarei. Talora sono presenti orizzonti con accumulo di carbonati di calcio e possono presentare il substrato di roccia tenera (peliti) entro i 100 cm di profondità.
Infine si arriva in prossimità della formazione Marnoso-arenacea, che ha dato origine alle "terre calcaree del basso Appennino con versanti a franapoggio e reggipoggio". Le quote sono tipicamente tra 110 e 430 m slm. Sono suoli moderatamente ripidi, da moderatamente a molto profondi, a tessitura media, calcarei e che possono presentare il substrato roccioso entro i 100 cm di profondità. Qui la viticoltura arriva al suo limite più elevato, ma può dare ottimi risultati su aree sottoposte ad adeguata regimazione delle acque superficiali e su versanti ben sistemati, poiché uno dei problemi più sentiti in queste terre è l'erosione.
Per quanto riguarda il clima, partendo dalla via Emilia con sommatorie termiche intorno ai 2000-2200 gradi giorno (indice di Winkler), si arriva intorno al 1500-1600 gradi giorno delle aree più alte della viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La viticoltura sui colli imolesi è attestata sin da epoca medioevale, e nel 1300 si parla espressamente di Albana quale varietà di pregio per il territorio, nonché di altre uve bianche arrivate fino ai giorni nostri, come Trebbiano, Maligia, Garganega e Verdea. Tra le uve nere, invece, sono ricordati nomi (Grilla, Ziziga o Rubiola, Maiolo) di cui ad oggi si è persa memoria, ad eccezione della Lambrusca. Nel Settecento, con le bonifiche idrauliche della pianura e l'avvento della mezzadria, si diffonde e si afferma la piantata, sebbene in collina permanga anche la coltura specializzata in vigna, con netta preferenza per i vitigni bianchi (Albana, Malvasia, Moscatelli, ecc.), che dava adito ad una certa esportazione. In questo periodo i vini di Imola si creano una buona reputazione, tanto che un documento del 1824 riferisce che sono fatti a dovere e molto apprezzati. Nell'Ottocento i nobili locali iniziano ad introdurre in coltivazione anche alcuni vitigni stranieri, per lo più francesi (Pinot bianco, Pinot nero, Sauvignon e Cabernet Sauvignon e Cabernet franc), che si affiancano sia in campo che nelle miscele di vino ai consolidati vitigni locali (Albana, Trebbiano, Sangiovese, Negretto). Nel 1885 viene fondata anche una cantina sperimentale, allo scopo di studiare le varietà coltivate sul territorio (per consigliare nella scelta dei vitigni per i nuovi impianti) e sviluppare le industrie inerenti l'enologia. Si può collocare, quindi, in questo periodo la nascita di una viticoltura dei colli di Imola finalizzata a produzioni qualitative, sempre più aderenti alle richieste del mercato. Le alterne vicende della fillossera e dei due conflitti mondiali determinano pesanti ripercussioni sulla viticoltura e sull'agricoltura di collina in generale, ma i produttori rimasti proseguono la loro attività, sempre con un occhio di riguardo alla qualità. A partire dalla seconda metà degli anni '90 del Novecento la viticoltura di collina viene ristrutturata e iniziano a farsi strada nuove tecniche e tecnologie enologiche in grado di valorizzare ulteriormente una materia prima già particolarmente curata in vigna.

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

Grazie alla scelta varietale e alla collocazione dei vitigni negli ambienti più congeniali, nell'areale della DOC "Colli d'Imola" è possibile ottenere una gamma di prodotti ampia e qualitativamente rispondente alle diverse esigenze dei consumatori.
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). Nei terreni più ricchi d'argilla e calcare, esposti a Nord/Nord-Est, ci si può spingere verso vini bianchi più strutturati che si prestano anche per l'affinamento in legno, ottenendo bouquet complessi e accattivanti. Certi ambienti e la paziente opera dell'uomo si prestano anche per la vendemmia tardiva di uve come l'Albana in grado di trasformarsi in vini del tutto particolari.

Tra i vini rossi si possono trovare prodotti piuttosto strutturati, ricchi di sentori fruttati ben maturi e persino con note speziate, specie nel Cabernet Sauvignon. Non mancano però anche prodotti meno strutturati che puntano soprattutto sulla freschezza degli aromi fruttati.

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

Le migliori espressioni enologiche del territorio imolese nascono proprio dalla interazione tra ambiente e azione dell'uomo. Lo spirito di innovazione ha introdotto da tempo varietà differenti da quelle tradizionalmente in uso, ampliando la base ampelografica locale e di conseguenza la gamma dei vini proposti sul mercato. Inoltre si è cercato di indirizzare la ristrutturazione dei vigneti favorendo la messa a dimora dei vitigni negli ambienti più congeniali alla loro migliore espressione colturale.

Le "terre decarbonatate della pianura pedemontana", in generale, tendono ad assecondare la naturale vigoria delle piante, pertanto sono quelle aree in cui vengono collocati i vitigni meno vigorosi (Riesling italico, Trebbiano romagnolo) o comunque innestati su portinnesti che non ne favoriscono la vigoria. Con adeguati interventi agronomici, comunque, si riesce a controllare la produzione e si raggiungono buoni livelli qualitativi. Si tratta comunque dei suoli meno vocati per vitigni a bacca nera.

Sulle "terre scarsamente calcaree del margine appenninico" la maggior parte dei vitigni può esprimere una buona potenzialità produttiva, con soddisfacenti livelli qualitativi, specie nelle situazioni di maggiore pendenza, che assicurano uno sgrondo migliore delle acque.

Sulle "terre limose dei terrazzi antichi" alcuni vitigni (ad es. Barbera, Malvasia di Candia aromatica) si esprimono piuttosto bene dal punto di vista qualitativo, anche se occorre intervenire con adeguate pratiche agronomiche (cimatura, sfogliature, diradamenti) per mantenere un adeguato e costante equilibrio vegeto-produttivo ogni anno.

Le "terre calcaree del basso Appennino, localmente associate a calanchi", sono aree con elevata variabilità pedologica, in cui anche il clima inizia ad esercitare una certa influenza, pertanto l'esposizione e le più adeguate soluzioni impiantistiche hanno un peso importante che si affianca all'influenza del suolo nel determinare la qualità delle uve. I vini rossi che derivano dalle uve coltivate in queste aree si presentano piuttosto strutturati, molto colorati e particolarmente ricchi di indicatori qualitativi (sentori fruttati e speziati).

Le elevate altitudini delle "terre calcaree del basso Appennino con versanti a franapoggio e reggipoggio" possono comportare ritardi nelle fasi fenologiche principali, quindi alle quote più alte e sui versanti migliori (senza eccesso di irraggiamento luminoso, che causa scottature), le varietà precoci possono essere di soddisfazione: Chardonnay ma anche Merlot se non ci sono problemi di siccità, danno ottimi risultati qualitativi.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
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

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.