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 DI FAENZA"

Decisione di approvazione o modifica	**Pubblicazione**
Approvato con D.M. 4.08.1997	GU 204 – 2.09.1997
Modificato con errata-corrige	GU 57 – 10.03.1998
Modificato con D.M. 18.02.2000	GU 59 – 11.03.2000
Modificato con rettifica	GU 44 – 22.02.2006
Modificato con D.M. 30.11.2011	GU 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 22.03.2016 (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 Tipologie

La denominazione di origine controllata "Colli di Faenza" è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.
Tali vini sono i seguenti:
"Colli di Faenza" bianco;
"Colli di Faenza" rosso (anche nella tipologia "riserva");
"Colli di Faenza" Pinot bianco;
"Colli di Faenza" Sangiovese (anche nella tipologia "riserva");
"Colli di Faenza" Trebbiano.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata " Colli di Faenza ", accompagnata obbligatoriamente da una delle specificazioni di cui appresso, é riservata ai vini ottenuti da uve di vitigni, idonei alla

coltivazione in Emilia–Romagna , provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Colli di Faenza" bianco.

Vitigno Chardonnay dal 40% al 60%; per il complessivo rimanente concorrono i seguenti vitigni, presenti nell'ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Grechetto gentile, Pinot bianco, Sauvignon bianco e Trebbiano Romagnolo dal 60% al 40%.

"Colli di Faenza" rosso.

Vitigno Cabernet Sauvignon dal 40% al 60%; per il complessivo rimanente concorrono i seguenti vitigni, presenti nell'ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Ancellotta, Ciliegiolo, Merlot e Sangiovese dal 60% al 40%.

"Colli di Faenza" Pinot bianco.

Vitigno Pinot bianco 100%.

"Colli di Faenza" Sangiovese.

Vitigno Sangiovese 100%.

"Colli di Faenza" Trebbiano.

Vitigno Trebbiano Romagnolo 100%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata "Colli di Faenza" comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Riolo Terme della provincia di Ravenna e la parte a sud della SS. n. 9, Via Emilia, del territorio amministrativo dei comuni di Faenza e Castelbolognese della provincia di Ravenna; l'intero territorio amministrativo del comune di Modigliana della provincia di Forlì e la seguente parte del territorio amministrativo del comune di Tredozio della provincia di Forlì: a partire dal confine con il Comune di Modigliana, sotto il monte Pompegno, si prende la strada consorziale Modigliana Tredozio, "Acerreta" sino ad incontrare la provinciale Tredozio-Lutirano che si percorre, girando a destra, per breve tratto. Quindi a sinistra, dopo Villa Collina, per strada consorziale Villa Collina–Campaccio; 200 metri prima della casa Campaccio a sinistra, per la Vicinale interpoderale Campaccio–Concolle–Casone–Chiesa di Ottignana. Poi a sinistra per la strada provinciale in direzione Tredozio, quindi, dopo 300 metri circa, a destra per la strada consorziale Zimara; si prende indi la Vicinale interpoderale Casaccia–Monteruzzolo–Monti–Gradicciolo sino ad incrociare la provinciale Tredozio–Portico di Romagna. Poi a destra per la stessa provinciale sino a Monte Busca e S. Maria in Castello; quindi per la Comunale che porta fino alla casa Lugarello, ove si gira a destra verso Tursano; si prosegue fino a S. Valentino, ove si rincontra il confine con il Comune di Modigliana.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve alla vendemmia deve essere il seguente:

Bianco	11%
Rosso	12%
Pinot Bianco	11%
Sangiovese	12%
Trebbiano	11,5%

Non sono ammesse pratiche di arricchimento.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli di Faenza" devono rispettare le migliori giaciture ed esposizioni relativamente ad ogni singolo vitigno. Sono da evitare i siti di fondo valle ed i terrazzi alluvionali di più recente formazione.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere atti a non modificare le caratteristiche delle uve, tenuto comunque conto dell'evoluzione tecnico-agronomica.
È esclusa ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso per non più di due interventi annui prima della invaiatura.
Per i nuovi impianti relativi a tutte le tipologie della denominazione di origine controllata "Colli di Faenza", la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3000 ceppi/Ha.

Le rese massime di uva/ettaro ammesse per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli di Faenza" non devono essere superiori alle quantità di seguito specificate:

Bianco	9,5 t
Rosso	9,0 t
Pinot bianco	8,5 t
Sangiovese	9,5 t
Trebbiano	11,5 t

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli di Faenza" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.
La Regione Emilia–Romagna, con proprio Decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare di produzione, dandone comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di affinamento e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'intero territorio dei comuni compresi, in tutto o in parte, nella zona di produzione di cui all'art. 3.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro rispettive caratteristiche.
La vinificazione può essere effettuata singolarmente per uve provenienti dai diversi vitigni. Nel caso della vinificazione disgiunta l'assemblaggio deve avvenire nella cantina del vinificatore entro il periodo di completo affinamento.
Nella vinificazione e nell'affinamento é consentito l'utilizzo anche di contenitori in legno di tutte le tipologie.
La resa massima delle uve in vino finito, per tutti i vini, non deve essere superiore al 70%.
Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.
Oltre il 75% decade la denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Colli di Faenza" bianco
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso, delicato, fruttato;
sapore: sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale: 11%;
acidità totale minima: 5 g/l;
zuccheri riduttori: massimo 10 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Colli di Faenza" rosso
colore: rosso rubino intenso;
odore: etereo, gradevolmente erbaceo;
sapore: di corpo, talvolta leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale: 12%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
zuccheri riduttori: massimo 10 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

"Colli di Faenza" rosso Riserva
colore: rosso rubino intenso;
odore: etereo, gradevolmente erbaceo;
sapore: di corpo, talvolta leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale: 12%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
zuccheri riduttori: massimo 10 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

"Colli di Faenza" Pinot bianco
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico, intenso;
sapore: fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale: 11%;
acidità totale minima: 5 g/l;
zuccheri riduttori: massimo 10 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Colli di Faenza" Sangiovese
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico, delicato, che talvolta ricorda la viola;
sapore: armonico, con retrogusto caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale: 12%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
zuccheri riduttori: massimo 10 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

"Colli di Faenza" Sangiovese Riserva
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico, delicato, che talvolta ricorda la viola;
sapore: armonico, con retrogusto caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale: 12%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
zuccheri riduttori: massimo 10 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

"Colli di Faenza" Trebbiano
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;

sapore: fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale: 11,5%;
acidità totale minima: 5 g/l;
zuccheri riduttori: massimo 10 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Per tutte le tipologie, in cui é stato effettuato l'affinamento in fusti di legno, può notarsi la presenza di sapore di legno.

Articolo 7

Etichettatura designazione e presentazione

Per l'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata "Colli di Faenza" devono essere utilizzate bottiglie di vetro da l 0,375, 0,500, 0,750, 1,500, 3,000, chiuse esclusivamente con tappo di sughero.
Sulle bottiglie contenenti i vini con la denominazione di origine controllata "Colli di Faenza" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
Per i vini a denominazione di origine controllata "Colli di Faenza" Sangiovese e "Colli di Faenza" rosso, l'immissione al consumo è ammessa dopo il 30 aprile dell'anno successivo alla vendemmia.
I vini a denominazione di origine controllata "Colli di Faenza" rosso e Sangiovese che hanno subito un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi possono portare in etichetta la qualifica "riserva".
L'invecchiamento, per il quale é consentito anche l'utilizzo di botti di legno, decorre dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.
Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli di Faenza" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "scelto" e simili.
È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore – tenuta – podere – cascina" ed altri termini similari sono consentiti in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1) fattori naturali rilevanti per il legame

L'ambito territoriale romagnolo si caratterizza per un'origine geologica comune e per fenomeni pedo-genetici del tutto simili nei vari areali, pertanto la differenziazione tra le varie denominazioni di origine identificate come "Colli" sono più legate ad aspetti culturali di differente interpretazione della viticoltura post-fillosserica (introduzione di nuovi vitigni accanto a quelli tipici della tradizione locale) che non all'origine dei suoli, sebbene alcuni elementi caratterizzanti esistano. L'Appennino romagnolo è costituito per lo più da rocce sedimentarie di origine marina e l'azione dei principali agenti atmosferici su queste rocce ha contribuito alla formazione dei suoli che ora ospitano gran parte della viticoltura romagnola. L'azione modellante ed erosiva più o meno spinta dei vari fiumi e torrenti che percorrono la dorsale appenninica e l'inclinazione della medesima di circa 40-45° rispetto ai paralleli terresti, da ovest verso est, ha determinato una differente abbondanza relativa dei principali tipi di suolo nei vari distretti amministrativi, da cui una differenziazione tra i vini ottenuti, anche a partire dalla medesima base ampelografica, nelle varie DOC "Colli".

La “Marnoso-arenacea” rappresenta la formazione geologica più antica dell’Appennino faentino e si caratterizza per una ritmica alternanza di marne (in prevalenza materiali fini quali argille e limi) e arenarie (sabbie cementate). Altre formazioni rappresentative dell’area sono le “Argille azzurre” plio-pleistoceniche, di origine marina e ricche di fossili, e le “Sabbie gialle”, altri depositi litoranei pleistocenici (Tebano e Oriolo). Si possono riscontrare, poi, terrazzi fluviali di origine continentale (es. formazione di Olmatello) e le propaggini più occidentali dello “Spungone”, una calcarenite organogena pliocenica (3,3-3,05 milioni di anni fa), considerata una *facies* della formazione delle “Argille azzurre”.
Attraversando in direzione sud, a partire dalla via Emilia, l’areale di cui all’art. 3 si incontrano: la prima quinta collinare, più fertile e più calda; a seguire la collina vera e propria, ancora caratterizzata da terreni argillosi; infine l’alta collina, dove iniziano i terreni di arenaria. Il confine tra la prima quinta e la collina vera e propria è segnato dai calanchi, elemento caratteristico del paesaggio romagnolo.
Nello specifico, la “prima quinta collinare” rappresenta una tipologia di paesaggio che parte dalle ultime propaggini della pianura, costituita da depositi alluvionali (ghiaie, sabbie, limi ed argille), per passare ad una struttura geologica caratterizzata da una classe litologica prevalente di suoli argillosi o marnosi, con morfologia dolce ed ampie incisioni, colline tondeggianti ed ampie fasce terrazzate. Salendo di altitudine (media collina) il paesaggio cambia e si lega alle ampie fasce alluvionali delle aste fluviali principali, con morfologia dolce, ampie incisioni e presenza diffusa di calanchi. Dal punto di vista geologico, si nota una classe litologica prevalente di suoli da rocce argillose e marnose, spesso sormontati da sottili creste di arenarie e conglomerati addensati, sino a terreni più recenti, sia arenacei o conglomeratici, che di prevalente natura argillosa.
Oltre i calanchi inizia la collina vera e propria, la cui struttura geologica indica una classe litologica prevalente di suoli da rocce argillose e marnose, quindi di terreni appartenenti alla formazione marnoso-arenacea. Vi è una presenza diffusa, ma non incisiva, di fenomeni franosi, prevalentemente di tipo quiescente. Il sistema boschivo e quello agricolo sono fortemente compenetrati, ma distinti.
Per quanto attiene il clima, l’indice di Winkler relativo al trentennio 1961-90 mostra un gradiente decrescente a partire dai circa 2000 Gradi Giorno delle aree più vicine alla via Emilia fino ai 1500-1600 Gradi Giorno delle zone vitate a maggiore altitudine e con esposizione verso i quadranti rivolti a Nord. Stante questa situazione e le esigenze termiche dei vitigni contemplati dalla DOC “Colli di Faenza”, è assolutamente pertinente l’indicazione riportata all’art. 4 in merito al rispetto delle “migliori giaciture ed esposizioni relativamente ad ogni singolo vitigno”. È noto che il soddisfacimento delle esigenze termiche di ciascun vitigno consente di avere livelli di maturazione ottimali in funzione degli obiettivi enologici qualitativi che si prefigge una denominazione di origine.
I terreni tendenzialmente argillosi e una medio-buona presenza di calcare fanno sì che mediamente il Sangiovese dei Colli faentini si contraddistingua per una buona struttura, note amare appena percettibili, bassa astringenza, buona acidità e alcune note olfattive particolari: buona intensità delle note floreali, di viola in particolare, unitamente ad un buon fruttato maturo in cui spicca il sentore di prugna, che lo differenzia nettamente da quello di altre aree. Similmente si può dire degli altri vitigni a bacca nera, che se ben esposti riescono a compendiare note fiorali e di frutta ben matura, senza escludere note speziate in vitigni come Cabernet e Merlot.
Riservando i terreni più ricchi in calcare e le esposizioni verso Nord ai vitigni bianchi, l’intensità e la finezza aromatica sono garantite.

2) fattori umani rilevanti per il legame

La denominazione di origine “Colli di Faenza” prende atto di una tradizione viti-vinicola recente, che si è venuta a delineare a partire dalla ricostruzione post-fillosserica e post-bellica in particolare. Infatti a fine ‘800 le colline faentine si caratterizzavano per una viticoltura finalizzata soprattutto al consumo interno della famiglia contadina e si trattava più spesso di filari poli-varietali al margine degli appezzamenti di cereali piuttosto che di vigne specializzate. La ricostruzione dei vigneti dopo l’avvento della fillossera fece propendere per l’allestimento di impianti mono-varietali con una certa predilezione per il Sangiovese, vitigno rustico e produttivo, che poteva legare maggiormente gli agricoltori a quelle plaghe difficili che venivano sempre più spesso abbandonate per i terreni fertili di

pianura. Alle altitudini più elevate si preferiva Ciliegiolo, simile a Sangiovese ma con una maturazione anticipata di almeno una settimana, e spesso si mettevano anche alcune piante di Ancellotta per migliorare l'intensità, ma soprattutto la stabilità del colore di Sangiovese e Ciliegiolo.
Per la ricostruzione della viticoltura dopo l'ultimo Conflitto mondiale, i tecnici indicavano come particolarmente adatti ai terreni collinari alcuni vitigni internazionali quali Cabernet e Merlot, dando l'avvio alla produzione di vini rossi ancora più strutturati e adatti all'invecchiamento di quelli realizzati con il solo Sangiovese. Accanto a Trebbiano, furono poi introdotti vitigni bianchi più precoci e dal profilo sensoriale più complesso e accattivante come Pinot, Chardonnay, Sauvignon e Grechetto gentile.

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

I vini prodotti nell'areale a DOC "Colli di Faenza" si caratterizzano sostanzialmente per una buona struttura, cui contribuisce anche una certa dotazione naturale in alcol, e per la prevalenza di note fruttate a comporre il profilo sensoriale.
L'impiego del Trebbiano romagnolo, vitigno di antica coltivazione locale che mantiene un buon contenuto acidico anche a maturazione avanzata, consente di ottenere vini bianchi di una certa freschezza pur con una struttura complessiva importante. Gli altri vitigni bianchi di più recente introduzione alla coltivazione (Chardonnay, Pinot bianco, Sauvignon e Grechetto gentile) sono particolarmente apprezzati per il risultato in termini di profilo olfattivo dei vini che se ne ottengono.
Per quanto attiene ai vini rossi, le migliori esposizioni e i terreni più argillosi consentono di ottenere Merlot e Cabernet molto fruttati e talora anche speziati. L'Ancellotta è il classico vitigno da colore, mentre Sangiovese e Ciliegiolo rappresentano la tradizione, che l'introduzione di nuove tecniche agronomiche ha ulteriormente migliorato nell'intento di ricercare maggiore morbidezza nel Sangiovese e l'esaltazione del fruttato nel Ciliegiolo.

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

L'introduzione recente di varietà diverse rispetto a quelle della tradizione locale faentina (Trebbiano, Sangiovese e Ciliegiolo) ha consentito di ampliare la base ampelografica e di conseguenza la gamma dei vini ottenibili. Il buon recepimento delle moderne tecniche e tecnologie, sia in campo che in cantina, ha consentito un indubbio miglioramento della qualità dei vini, la cui massima espressione si realizza con la più adeguata collocazione dei vitigni in relazione a suolo e clima. Evitando i terreni di fondovalle e i terrazzi fluviali di recente formazione, come prescritto, mediamente il territorio ricompreso nella DOC "Colli di Faenza" si caratterizza per terreni tendenzialmente argillosi. I vini rossi che si fregiano di questa denominazione in genere sono prodotti nei vigneti più difficili, con esposizioni assolate (da sud a sud-ovest), dove più che la luce è il calore della radiazione luminosa che fa la differenza. Le esposizioni dei quadranti che vanno da nord-ovest a nord-est, con particolare riferimento alle altitudini maggiori, sono invece riservate ai vitigni a bacca bianca, in particolare quelli più precoci. Questo connubio tra clima e suolo consente così di avere vini rossi ben strutturati, con fruttati maturi intensi e decisi, che dopo affinamento possono arrivare a sentori di confettura di frutta e arricchirsi di note speziate, soprattutto se passati in legno. Anche i vini bianchi presentano una struttura importante e in genere evidenziano un fiorale delicato (più intenso se provenienti da terreni maggiormente ricchi in calcare) che spesso passa in secondo piano per la netta prevalenza dei sentori di frutta.

Articolo 9
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

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.