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 PARMA"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	D.P.R. 28.10.1982	G.U. 68 – 10.03.1983
Modificato con	D.M. 4.09.1995	G.U. 235 – 07.10.1995
Modificato con	D.M. 7.10.2002	G.U. 245 – 18.10.2002
Modificato con	D.M. 4.03.2003	G.U. 62 – 15.03.2003
Modificato con	D.M. 17.06.2004	G.U. 150 – 29.06.2004
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. 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
(concernente correzione dei disciplinari)		
Modificato con	D.M. 7.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 30.03.2015	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
(concernente correzione dei disciplinari)		

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Colli di Parma" è riservata ai vini che rispondono alla condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie: "Colli di Parma" rosso (anche nella tipologia frizzante);
"Colli di Parma" Malvasia (anche nelle tipologie frizzante e spumante);
"Colli di Parma" Sauvignon (anche nelle tipologie frizzante e spumante);
"Colli di Parma" Chardonnay (anche nelle tipologie frizzante e spumante);
"Colli di Parma" Pinot Bianco (anche nelle tipologie frizzante e spumante); "Colli di Parma" Pinot Grigio (anche nelle tipologie frizzante);
"Colli di Parma" Spumante; "Colli di Parma" Pinot nero; "Colli

di Parma” Merlot;
“Colli di Parma” Cabernet franc;
“Colli di Parma” Cabernet
Sauvignon;
“Colli di Parma” Barbera (anche nelle tipologie frizzante);
“Colli di Parma” Bonarda (anche nelle tipologie frizzante);
“Colli di Parma” Lambrusco (anche nelle tipologie
frizzante).

Articolo 2 Base ampelografica

La denominazione di origine controllata “Colli di Parma” Rosso (anche nella tipologia frizzante), è riservata al vino rosso ottenuto dalle uve delle varietà di vitigni presenti nei vigneti, in ambito aziendale, nelle percentuali appresso indicate:
Barbera: dal 60% al 75%;
Bonarda e Croatina, da soli o congiuntamente, dal 25% al 40%.
Possono, inoltre, concorrere alla produzione di detto vino le uve di varietà a bacca nera, non aromatiche, provenienti dai vitigni, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione in Emilia- Romagna presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

La denominazione di origine controllata “Colli di Parma” Malvasia (anche nella tipologia frizzante e spumante), è riservata al vino ottenuto dalle uve delle varietà di vitigno presente nei vigneti, in ambito aziendale, nelle percentuale appresso indicata:
Malvasia di Candia aromatica: dall’85% al 100% sia per la tipologia secco che per la tipologia amabile.
In tal caso, secondo l’uso, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti dalla varietà di vitigno Moscato bianco presente nei vigneti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15%.

La denominazione di origine controllata “Colli di Parma” Sauvignon (anche nella tipologia frizzante e spumante), è riservata al vino ottenuto dalle uve delle varietà di vitigno presente nei vigneti, in ambito aziendale, nelle percentuale appresso indicata:
Sauvignon: dall’95%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti dalla varietà a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna presenti nei vigneti sino ad un massimo del 5%.

La denominazione di origine controllata “Colli di Parma” Chardonnay (anche nelle tipologie frizzante e spumante) è riservata al vino ottenuto dalle uve delle varietà di vitigno presente nei vigneti, in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata:
Chardonnay: 95%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna presenti nei vigneti in ambito aziendale, sino ad un massimo del 5%.

La denominazione di origine controllata “Colli di Parma” Pinot bianco (anche nelle tipologie frizzante e spumante) è riservata al vino ottenuto dalle uve delle varietà di vitigno presente nei vigneti, in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata:
Pinot bianco: 95%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna presenti nei vigneti in ambito aziendale, sino ad un massimo del 5%.

La denominazione di origine controllata “Colli di Parma” Pinot grigio è riservata al vino ottenuto dalle uve delle varietà di vitigno presente nei vigneti, in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata:
Pinot grigio: 95%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna presenti nei vigneti in ambito aziendale, sino ad un massimo del 5%.

La denominazione di origine controllata “Colli di Parma” spumante è riservata allo spumante ottenuto dalle uve delle varietà di vitigno presente nei vigneti, in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, nella percentuale appresso indicata:
Pinot Nero, Chardonnay, Pinot bianco: da zero al 100%.

La denominazione di origine controllata “Colli di Parma” Pinot nero è riservata al vino ottenuto dalle uve delle varietà di vitigno presente nei vigneti, in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata:
Pinot nero: dall’85% al 100%.
Possono, inoltre, concorrere alla produzione di detto vino, altre varietà a bacca nera, non aromatiche, presenti nei vigneti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, ad esclusione delle varietà Lambrusco, sino ad un massimo del 15%.

La denominazione di origine controllata “Colli di Parma” Merlot è riservata al vino ottenuto dalle uve delle varietà di vitigno presente nei vigneti, in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata:
Merlot: dall’85% al 100%.
Possono, inoltre, concorrere alla produzione di detto vino, altre varietà a bacca nera, non aromatiche, presenti nei vigneti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, ad esclusione delle varietà Lambrusco, sino ad un massimo del 15%.

La Denominazione di origine controllata “Colli di Parma” Cabernet franc è riservata al vino ottenuto dalle uve delle varietà di vitigno presente nei vigneti, in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata:
Cabernet franc: dall’85% al 100%.
Possono, inoltre, concorrere alla produzione di detto vino, altre varietà a bacca nera, non aromatiche, presenti nei vigneti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, ad esclusione delle varietà Lambrusco, sino ad un massimo del 15%.

La denominazione di origine controllata “Colli di Parma” Cabernet Sauvignon è riservata al vino ottenuto dalle uve delle varietà di vitigno presente nei vigneti, in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata:
Cabernet Sauvignon: dall’85% al 100%.
Possono, inoltre, concorrere alla produzione di detto vino, altre varietà a bacca nera, non aromatiche, presenti nei vigneti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, ad esclusione delle varietà Lambrusco, sino ad un massimo del 15%.

La denominazione di origine controllata “Colli di Parma” Barbera è riservata al vino ottenuto dalle uve delle varietà di vitigno presente nei vigneti, in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata:
Barbera: dall’85% al 100%.
Possono, inoltre, concorrere alla produzione di detto vino, altre varietà a bacca nera, non aromatiche, presenti nei vigneti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, ad esclusione delle varietà Lambrusco, sino ad un massimo del 15%.

La denominazione di origine controllata “Colli di Parma” Bonarda è riservata al vino ottenuto dalle uve delle varietà di vitigno presente nei vigneti, in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata:
Bonarda: dall’85% al 100%.
Possono, inoltre, concorrere alla produzione di detto vino, altre varietà a bacca nera, non aromatiche, presenti nei vigneti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, ad esclusione delle varietà Lambrusco, sino ad un massimo del 15%.

La denominazione di origine controllata “Colli di Parma” Lambrusco è riservata al vino ottenuto dalle uve delle varietà di vitigno presente nei vigneti, in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata:
Lambrusco Maestri: dall’85% al 100%.

Possono, inoltre, concorrere alla produzione di detto vino, altre varietà a bacca nera, non aromatiche, presenti nei vigneti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, sino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla preparazione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli di Parma” comprende il territorio collinare della provincia di Parma, includendo in parte il territorio amministrativo dei comuni di: Sala Baganza, Calestano, Collecchio, Felino, Fidenza, Fornovo di Taro, Langhirano, Lesignano dè Bagni, Medesano, Neviano degli Arduini, Noceto, Salsomaggiore Terme, Terenzo, Traversetolo e Varano dè Melegari.

Tale zona è così delimitata:
partendo dal ponte sul torrente Enza, che identifica il confine tra le province di Parma e di Reggio Emilia, in prossimità del centro abitato di S. Polo d'Enza in Caviano sulla strada per Traversetolo, il limite segue tale strada in direzione ovest fino a raggiungere Traversetolo; da questo centro abitato segue la strada verso nord-ovest costeggiando C. Zubani, Garavelli, attraversa Bannone e raggiunge Riviera a quota 173, poi segue la strada Pedomontana fino all'altezza di Villa Magnani. Da questo punto prosegue verso sud, percorrendo via Delle Coste, per un breve tratto, indi verso ovest lungo la Canaletta e prosegue fino ad incrociare una strada all'altezza del «Fondo di Casa». Da questo punto prosegue lungo la stessa strada in direzione sud, verso S. Maria del Piano, fino a raggiungere l'incrocio con un'altra strada comunale in località «Case de Fusari» a quota 196. Da Case Fusari segue in direzione sud ovest fino a «Santa Maria del Piano», la attraversa ed in uscita raggiunge a quota 207 la strada la Strada Provinciale di Lesignano de' Bagni, la percorre in direzione sud-est, fino a raggiungere quest'ultimo centro abitato, superandolo prende in direzione ovest la strada che passa per la quota 218, dove attraversa fosso Olivetti e proseguendo in prossimità della quota 219 raggiunge Can. le Maggiore. Segue questi fino alla confluenza con il torrente Parma, lo risale e, giunto al ponte di Langhirano, prende ad ovest, costeggia a nord-est l'abitato del comune per seguire in direzione nord la strada che attraversata Torrechiara raggiunge Pilastro (quota 176).
Da Pilastro segue in direzione nord-ovest la strada per Felino, lo costeggia a sud e in prossimità della quota 188 prosegue per la strada che in direzione sud-ovest attraverso le quote 202, 214, 217 raggiunge C. Fontana (quota 220) da dove in direzione nord-ovest attraversa l'abitato di S. Michele de' Gatti e raggiunge in prossimità del km 10,100 quella che conduce a Marzolara, segue tale strada in direzione sud-ovest sino a Ceretolo (quota 282) da dove attraversa in direzione nord-ovest il torrente Baganza raggiungendo quota 264 sulla strada per S. Vitale Baganza, la segue verso nord-est, supera tale centro abitato e proseguendo tocca C. dei Pittori e le quote 209, 202, 192, 186, Riva Alta, quota 170 di Sala Baganza; costeggia questo centro abitato ad ovest, ed in uscita dal medesimo in direzione nord segue la strada per la Torre, attraversa Basso ed a quota 124, piegando verso nord-ovest raggiunge Collecchio.

Da Collecchio segue in direzione sud-ovest la strada statale n. 62 fino a raggiungere Fornovo di Taro da dove, attraversati alla confluenza il fiume Taro i il torrente Ceno, raggiunge Ramiola.
Da Ramiola segue in direzione nord-est la strada che costeggia il fiume Taro, attraversa Medesano e alla Cornaccina (quota 139) in prossimità del km 8,400 segue la strada che in direzione ovest attraversa il torrente Recchio e raggiunge quella che costeggia ad ovest questo corso d'acqua, la percorre in direzione nord, passando per le quote 126, 129, 125, 107 e 101, fino a Gatto Gambarone (quota 95) da dove segue la strada verso ovest lambendo l'oratorio delle Cascine e per le quote 99, 103, 110, 112, 113 e 103 raggiunge, in prossimità di La Marchesa (quota 121) la strada che in direzione nord-est giunge a Salda Grande e a quota 88 dopo aver toccato quota 108 e 105; da quota 88 prosegue per la strada che in direzione nord-ovest porta ad Asilo S. Antonio, lo costeggia e per le Ghiarine raggiunge S. Margherita. Segue quindi la strada a nord di S. Margherita e in direzione ovest raggiunge a quota 79 il torrente Rovacchia, lo supera e dopo cieca m 600 (quota 79) piega in direzione ovest e prosegue per la strada che toccando le quote 82, 91, e 87 attraversa Lodesana e superata la ferrovia (quota 102) raggiunge a quota 94 la strada statale n. 9- bis, prosegue lungo questa in direzione sud-ovest ed in prossimità del km 4,500 segue la strada verso ovest toccando Predella, S. Nicomede, C. Vernazza e Le Piane da
dove tagliando verso nord raggiunge quota 148 sulla strada che, proseguendo verso nord, incrocia il torrente Stirone.
Segue in direzione sud-ovest il torrente Stirone che identifica il confine tra la provincia di Piacenza e di Parma fino ad incontrare il confine sud di Salsomaggiore Terme, prosegue lungo questi verso sud-est, ed all'incrocio con quello di Medesano segue verso sud il confine di tale comune, quindi per breve tratto in direzione ovest (quota 472) segue quello di Pellegrino Parmense in direzione ovest fino ad incrociare la strada all'altezza del p.zo Colombara (km 6,300) prosegue lungo questa in direzione sud, attraversa Scarampi e raggiunge il centro abitato di Varano de' Melegari prende
poi la strada verso ovest per Serravalle ed al km 12 circa prosegue lungo quella che in direzione sud attraversa il torrente Ceno (quota 214) e quindi prosegue sulla medesima in direzione est ed in prossimità di Azzano incrocia il confine comunale di Varano de' Melegari, lungo questi prosegue verso nord e piega verso est e sud-est, fino a raggiungere la quota 362 all'altezza di Cozzano, e da quota 362 segue la strada che attraversato Cozzano alla quota 306, prosegue sempre in direzione est, attraversa la strada per Oriano e raggiunge, passando in prossimità di C. Pietra di Taro il fiume Taro, risale questi in direzione sud-ovest lungo il confine di Rubbiano fino a giungere in prossimità Bocchetto, laddove piega verso sud-est e poi nord-est lungo lo stesso confine di Rubbiano raggiungendo la strada per Calestano in prossimità del torrente Sporzana.
Prosegue in direzione sud lungo tale strada, costeggia ad ovest Lesignano de' Palmia, giunge a Calestano. Da Calestano segue in direzione nord, prima strada per Marzolara che costeggia il torrente Baganza per breve tratto, e quindi, in direzione sud-est segue quella che, costeggiando il R. Moneglia attraversa lano e Fragnolo e prosegue in direzione sud-est toccando le quote 760 e 818, fino ad incrociare, in prossimità della quota 847, il confine comunale di Langhirano che segue in direzione sud- est fino all'incrocio con il torrente Parma, attraversa il ponte sul torrente Parma sino alla località Capoponte. Da qui segue il Torrente «Parmozza» in direzione sud-est, fino alla località «Lago» a quota 420 dove si congiunge con il Torrente «Parma», la supera per un breve tratto e segue verso ovest il Rio Toccana fino a quota 475. Da qui prosegue verso sud-ovest fino ad incrociare la strada Boschetto-Mussatico, la segue per un breve tratto fino a Case Fattorie e da qui prosegue fino all'altezza della località «Le Latte di sopra».
Da questo prosegue in direzione nord-ovest fino a congiungersi con una strada secondaria a quota 513; prosegue verso sud per Case Bernini, le Parmozze e località «La stalla», fino a congiungersi con la strada Antognola-Vezzano. Da qui prosegue per brevissimo tratto verso est, poi si ricongiunge con la stessa strada e la segue nuovamente fino a quota 590. Da questo punto prosegue in direzione ovest fino a raggiungere la strada Lagrimone-Campora, l'attraversa a quota 673 e prosegue in direzione nord-est, fino a congiungersi con Rio Roccandone, lo segue per breve tratto e poi prosegue verso ovest fino a raggiungere la località Monte Fuso da dove prosegue verso sud-est, fino a raggiungere la strada Lagrimone-Scurano a quota 923.
Da qui attraversa la strada in direzione sud, prosegue fino alla località Monte Faino a quota 999 da dove segue verso est fino a congiungersi con la strada Ruzzano-Scurano a quota 646; prosegue

verso sud - est, seguendo il Fosso della Massagna fino a congiungersi con il Torrente Enza, lo segue in direzione nord costeggiando il territorio comunale di Neviano degli Arduini fino al territorio del comune di Traversetolo. Da qui, seguendo il confine fra le provincie di Parma e Reggio Emilia, discende tale corso d'acqua e raggiunge in prossimità di San Polo d'Enza il punto dal quale è iniziata la delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli di Parma" debbono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono, pertanto, da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo ai sensi dell'art. 12 del 8 aprile 2010, n. 61, i terreni collinari di giacitura ed orientamento adatti, con esclusione di quelli di fondovalle.

Pei nuovi impianti e reimpianti, la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3200, salvo che per i vitigni di Bonarda i quali potranno avere una densità di ceppi per ettaro, non inferiore a 2800.

I sesti d'impianto ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona, o comunque tali da non modificare le caratteristiche dell'uva e dei vini, come forma di allevamento si deve impiegare preferibilmente il Guyot o il cordone speronato; sono ammesse altre forme di allevamento, similari per carica di gemme per ceppo.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

Le rese e le gradazioni alcoliche sono le seguenti:

PRODUZIONI – RESE – TITOLI ALCOLOMETRICI

Categoria e qualità	Titolo alc. Min. % vol.		Rese massime		
	Naturale uve alla produzione	Totale vino al consumo	Ton. Uva/ha	Da uva a vino	Hl/ha in vino
Rosso	10,50	11,50	10	70%	70
Malvasia	10,00	10,50	11	65%	71,5
Sauvignon	11,00	11,50	7,5	65%	48,7
Chardonnay	11,00	11,50	9	65%	58,5
Pinot Bianco	11,00	11,50	9	65%	58,5
Pinot Grigio	11,00	11,50	9	65%	58,5
Spumante	11,00	12,00	9	65%	58,5
Pinot Nero	11,50	12,00	9	65%	58,5
Merlot	11,50	12,00	10	70%	70
Cabernet franc	11,50	12,00	10	70%	70
Cabernet Sauvignon	11,50	12,00	10	70%	70
Barbera	11,50	12,00	10	70%	70
Bonarda	11,50	12,00	10	70%	70
Lambrusco	10,00	11,00	11	70%	77

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Tutte le operazioni di vinificazione, di presa di spuma con metodo Charmat, di spumantizzazione con metodo tradizionale classico, di invecchiamento obbligatorio per la tipologia "Riserva", dei vini

di cui all'articolo 1, devono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Parma.
La tipologia "Colli di Parma" spumante deve essere ottenuta esclusivamente per mezzo di rifermentazione naturale in bottiglia con permanenza sui lieviti di almeno 12 mesi e la durata del procedimento di elaborazione complessivo deve essere non inferiore a diciotto mesi.
Per l'elaborazione di vini frizzanti deve essere utilizzato esclusivamente mosto o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti allo schedario della rispettiva varietà oppure, mosto concentrato rettificato.
L'invecchiamento è obbligatorio per la qualificazione "Riserva", ammessa per le tipologie di vino, derivanti da varietà a bacca bianca, "Colli di Parma" Malvasia, "Colli di Parma" Sauvignon, "Colli di Parma" Chardonnay e "Colli di Parma" Pinot Bianco; deve essere di almeno diciotto mesi, di cui almeno tre per l'affinamento in bottiglia, a far tempo dal primo giorno di novembre successivo alla vendemmia, data entro la quale dovranno essere iscritti negli appositi elenchi delle tipologie "Riserva" dei registri di cantina.
L'invecchiamento è obbligatorio per la qualificazione "Riserva", ammessa per le tipologie di vino, derivanti da varietà a bacca nera, "Colli di Parma" Rosso, "Colli di Parma" Pinot Nero, "Colli di Parma" Merlot, "Colli di Parma" Cabernet franc, "Colli di Parma" Cabernet Sauvignon, "Colli di Parma" Barbera e "Colli di Parma" Bonarda; per queste tipologie, l'invecchiamento obbligatorio è di almeno due anni, compreso un periodo di almeno sei mesi di affinamento in bottiglia, a far tempo dal primo giorno di novembre dell'anno della vendemmia, data entro la quale dovranno essere iscritti negli appositi elenchi delle tipologie "Riserva" dei registri di cantina.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Colli di Parma" Rosso:
colore: rosso rubino;
odore: vinoso con profumo caratteristico;
sapore: secco, sapido, armonico, leggermente frizzante;
titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 11.00% vol;
acidità totale minima: 5.0 g/l.
estratto non riduttore minimo: 18.0 g/l.
È prevista la tipologia frizzante.

"Colli di Parma" Malvasia:
colore: giallo paglierino più o meno carico;
odore: profumo gradevole, aromatico, caratteristico;
sapore: da secco a dolce, armonico, caratteristico, tranquillo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.50% vol;
alcool effetivo minimo: 5.50% vol;
acidità totale minima: 5.0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15.0 g/l.
È prevista la tipologia "frizzante".

"Colli di Parma" Sauvignon:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, raffinato, aromatico, caratteristico;
sapore: asciutto, di corpo, con retrogusto amarognolo, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50% vol;
acidità totale minima: 5.0 g/l;

7

estratto non riduttore minimo: 15.0 g/l.
È prevista la tipologia frizzante.

“Colli di Parma” Sauvignon spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, raffinato, aromatico, caratteristico;
sapore: da brut nature a demi–sec, di corpo, con retrogusto amarognolo, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50% vol;
acidità totale minima: 6 per mille;
estratto non riduttore minimo: 16.0 per mille.

“Colli di Parma” Malvasia spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno carico;
odore: profumo gradevole, aromatico, caratteristico;
sapore: da brut nature a dolce, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.50% vol;
acidità totale minima: 5.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15.0 g/l.

“Colli di Parma” Chardonnay:
colore: paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50% vol;
acidità totale minima: 5.0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15.0 g/l.
È prevista la tipologia frizzante.

“Colli di Parma” Chardonnay spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: da brut nature a demi–sec, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50% vol;
acidità totale minima: 5.0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15.0 g/l.

“Colli di Parma” Pinot bianco:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50% vol;
acidità totale minima: 5.0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15.0 g/l.
È prevista la tipologia frizzante.

“Colli di Parma” Pinot bianco spumante:
spuma: fine, persistente;

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: da brut nature a demi–sec, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50% vol;
acidità totale minima: 5.0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15.0 g/l.

"Colli di Parma" Pinot grigio: colore:
paglierino più o meno intenso; odore:
caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50% vol;
acidità totale minima: 5.0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15.0 g/l. È
prevista la tipologia frizzante.

"Colli di Parma" Spumante:
spuma: fine, vivace, persistente;
colore: da paglierino più o meno carico a rosato; odore:
caratteristico, delicato;
sapore: da brut nature a demi–sec e gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.00% vol;
acidità totale minima: 5.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14.0 g/l.

"Colli di Parma" Pinot nero: colore:
rubino, più o meno intenso; odore: intenso,
caratteristico;
sapore: asciutto, gradevole, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.00% vol;
acidità totale minima: 5.0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20.0 g/l.

"Colli di Parma" Merlot:
colore: rosso rubino, più o meno intenso;
odore: caratteristico, gradevole, talvolta con fondo erbaceo;
sapore: asciutto, leggermente amarognolo, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.00% vol;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20.0 g/l.

"Colli di Parma" Cabernet franc: colore:
rubino, abbastanza intenso; odore:
caratteristico, erbaceo, gradevole;
sapore: asciutto, rotondo, erbaceo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.00% vol;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20.0 g/l.

"Colli di Parma" Cabernet Sauvignon:
colore: rubino, con riflessi granati;
odore: caratteristico, gradevole, intenso;

sapore: asciutto, rotondo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.00% vol;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20.0 g/l.

"Colli di Parma" Barbera:
colore: rosso rubino, anche molto intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, di corpo, intenso, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.00% vol;
acidità totale minima: 5.0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21.0 g/l.
È prevista anche la tipologia frizzante.

"Colli di Parma" Bonarda:
colore: rosso rubino, più o meno intenso;
odore: gradevole, fruttato, caratteristico;
sapore: da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.00% vol;
alcool effettivo minimo: 5.50%;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21.0 g/l.
È prevista anche la tipologia frizzante.

"Colli di Parma" Lambrusco:
colore: dal rosso rubino al rosso intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.00% vol;
alcol effettivo minimo: 5.50%;
acidità totale minima: 5.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18.0 g/l.
È prevista anche la tipologia frizzante.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno, nel sapore dei vini di cui sopra si potrà rilevare sentore di legno.
È in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

Nei vini a denominazione di origine controllata "Colli di Parma" Malvasia, "Colli di Parma" Bonarda, "Colli di Parma" Lambrusco, è obbligatoria la locuzione "amabile" o "dolce" per corrispondente tipo di prodotto.
Nella designazione in etichetta dei vini previsti nell'articolo 1 del presente disciplinare di produzione, si debbono osservare le seguenti prescrizioni:

1) è vietato usare qualsiasi menzione aggiuntiva, diverse da quelle previste nel disciplinare di produzione, come ad esempio: superiore, fine, scelto, selezione, vecchio o similari;
2) tutti i vini con la denominazione "Colli di Parma" devono obbligatoriamente riportare in etichetta l'annata di produzione;
3) Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli di Parma" 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.

Articolo 8
Confezionamento

Tutti i vini recanti la denominazione "Colli di Parma" dovranno essere confezionati, per il consumo, in recipienti di vetro della capacità di litri 0.750 od inferiori e potranno essere chiusi con i vari dispositivi ammessi dalla vigente normativa, compresi i tappi di materiale inerte.
Per le tipologie frizzanti "Malvasia" e "Sauvignon" a denominazione di origine controllata "Colli di Parma" sono consentiti i tipi di chiusura ammessi per i vini frizzanti, compresa la chiusura con tappo a fungo ancorato a gabbietta, tradizionalmente utilizzato nella zona.
Sono tuttavia ammesse le bottiglie bordolesi della capacità di litri 1.5 – 3 – 4.0 – 5.0.
Per la tappatura delle tipologie "Riserva" è obbligatorio il tappo di sughero.
È consentito il tappo a vite per i contenitori fino a 0.375 litri.

Articolo 9
Legame con il territorio

1° Informazioni sulla zona geografica:
La zona di produzione dei vini "Colli di Parma" comprende il territorio collinare della provincia di Parma , includendo il territorio amministrativo dei comuni di:
Sala Baganza, Calestano, Collecchio, Felino, Fidenza, Fornovo di Taro, Langhirano, Lesignano de Bagni, Medesano, Noceto, Salsomaggiore Terme, Terenzo , Traversetolo e Varano de Melegari.

a) fattori naturali rilevanti per il legame
L'area geografica della DOP "Colli parmensi" include la zona pedecollinare, collinare e di bassa montagna compresa tra il torrente Stirone a Ovest e il fiume Enza a Est. La zona è attraversata dall'incisione valliva del fiume Taro e da quelle minori dei torrenti Parma e Baganza. Tutti questi corsi d'acqua hanno andamento perpendicolare alla dorsale appenninica e delimitano interfluvi con ampie superfici alluvionali sub pianeggianti nel settore nord-occidentale e dal profilo più irregolare nella restante parte dell'area.
L'area è in gran parte interessata dai seguenti principali paesaggi geologici e pedologici:

- **LA BASSA MONTAGNA 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 idrogeologico (frane).
Nell'area dei Colli parmensi il substrato è costituito in grande prevalenza da rocce stratificate, costituite da alternanze di marne, argille e arenarie; questi materiali danno luogo a versanti fortemente instabili e franosi. Secondariamente il substrato è 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.
In questo paesaggio i versanti sono lunghi, con forme irregolari e pendenze non elevate; frequentemente, in posizione sommitale, si ritrovano complessi rocciosi che, per la loro maggiore resistenza all'erosione, hanno pendenze più elevate e sono prevalentemente boscati.
Questo paesaggio è di gran lunga il più esteso nell'area.
I suoli di questo paesaggio sono moderatamente ripidi; generalmente profondi, ben drenati; calcarei; con tessitura prevalentemente fine. Su questi suoli prevalgono gli usi agricoli, con seminativi e subordinati vigneti, gli incolti e gli usi forestali.

- **LA FINESTRA SULL'APPENNINO PROFONDO**

Questa unità, presente nel medio settore occidentale, è caratterizzata da complesse dinamiche geologiche che hanno determinato l'esposizione di rocce che, seppure poste nelle parti più profonde dell'edificio appenninico, rivelano un'età più recente delle rocce che le ricoprono. Questo fenomeno geologico viene indicato con il nome di finestra tettonica.
Dal punto di vista paesaggistico si presentano come settori montuosi e collinari quasi estranei ai contesti circostanti, a causa della diversa natura delle rocce che vi affiorano, della maggiore acclività e della copertura boschiva.
La conformazione del rilievo è caratterizzata dall'alternarsi di versanti semplici, più ripidi, e versanti lunghi ed irregolari, interrotti da numerosi crinali secondari affilati Le rocce che compongono questa unità sono le arenarie torbiditiche ascrivibili alla Formazione Marnoso-Arenacea.
Alle quote meno elevate i suoli sono moderatamente ripidi, con tessitura media in cui prevale la frazione limosa, ben drenati, calcarei; non, rocciosi né pietrosi e con profondità variabile. Su questi suoli prevalgono gli usi agricoli, con seminativi e subordinati vigneti, e gli usi forestali.

- **I PRIMI COLLI**

Questo paesaggio costituisce l'estrema propaggine settentrionale del rilievo appenninico, dove l'ambiente collinare si raccorda alla pianura con gradualità. Il paesaggio è caratterizzato, da una morfologia dolce, articolata in vallecole con versanti brevi e rettilinei, declinanti verso la pianura alluvionale.
Le rocce che compongono questa unità appartengono prevalentemente alla formazione delle Argille azzurre plioceniche.
Questo paesaggio è significativamente presente lungo tutta la fascia prospiciente la pianura.
I suoli di questo paesaggio sono moderatamente ripidi, con tessitura prevalentemente fine, ben drenati; calcarei e con profondità variabile.
L'uso attuale è prevalentemente agricolo, a seminativi e vigneti; diffuse, nelle zone più interne e dissestate, le terre incolte e la tendenza all'abbandono.

- **IL MARGINE APPENNINICIO**

In posizione di cerniera tra i rilievi collinari e la pianura alluvionale, si estende una ristretta e discontinua fascia (il margine appenninico), peculiare in quanto costituita da depositi alluvionali di antichissima deposizione, che le incisioni del reticolo idrografico minore hanno smembrato in superfici subpianeggianti più o meno ampie, su cui si rinvengono suoli molto sviluppati ed evoluti (paleosuoli), molto profondi, non calcarei, con tessitura fine o moderatamente fine con elevata componente limosa. Su questi suoli prevalgono gli usi agricoli, con seminativi, frutteti e vigneti.

- **LA PIANA DEI FIUMI APPENNINICI**

Comprende i fondivalle e gli sbocchi di fiumi e torrenti nella piana appenninica. Il paesaggio deve le sue caratteristiche alla dinamica dei corsi d'acqua, che nel loro corso intravallivo hanno formato

ridotti depositi nastriformi, e depositato allo sbocco il loro carico più grossolano, formando corpi sedimentari noti come conoidi alluvionali.
I suoli sono prevalentemente poco evoluti, spesso costituiti da materiali grossolani.
Questo paesaggio è pochissimo rappresentato nella zona
Dal punto di vista climatologico, 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. Le temperature medie assumono nella zona valori superiori a 14°C fino a quote di 150 m s.l.m., tra 13 e 14°C nella fascia compresa tra i 150 e i 300 m s.l.m.), fino a valori prossimi a 10°C alle quote massime dell'area.
Dal piano fino alla bassa collina (circa 300 m. s.l.m.) il bilancio idrico climatologico (differenza tra precipitazioni ed evapotraspirazione potenziale annue) evidenzia la presenza di un moderato deficit idrico annuo (fino a 250 mm) 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 300 m s.l.m. il bilancio idrico climatologico evidenzia invece la presenza di surplus idrici anche elevati (fino a 800 mm annui).
Le sommatorie termiche, calcolate con soglia 0°C, vanno generalmente dai i 4.500 ai 4.700 gradi giorno fino alla bassa collina (circa 300 m s.l.m.). Sono inferiori a 4.500 gradi giorno sopra tale quota.
L'Indice di Winkler assume nella zona valori tra 2200 e 2.300 fino a quote di circa 300 m. s.l.m. che decrescono fino a valori minimi prossimi a 2000 alle quote massime dell'area.
La disponibilità termica, almeno nella fascia sotto i 300 m s.l.m., è ottimale, per la crescita e la maturazione di un'ampia gamma di vitigni.

b) fattori umani rilevanti per il legame

La coltivazione della vite nella regione Emilia ha origini molto antiche e in provincia di Parma ha trovato da sempre clima, terreno e uomini favorevoli alla sua coltura tanto che divenne , con la quella del grano, una delle colture più importanti nella nostra terra
I vitigni coltivati nel tempo sono stati diversi e negli ultimi decenni i più diffusi sono stati il Lambrusco e il Trebbiano in pianura e il Barbera e la Malvasia in collina.
A partire dal 1900 la vite viene colpita da due gravi malanni, nuovi e inaspettati ,: la fillossera delle vite e la moria dell'olmo , malattie gravi che nello spazio di pochi anni hanno provocato la scomparsa di interi vigneti .
Alla fine di questi eventi e della seconda guerra mondiale che ha sconvolto tutto il nostro Paese si deve constatare che il 50% della viticoltura a Parma era stato distrutto lasciando da risolvere molti problemi nonostante l'opera esercitata in questo tempo dalla Istituzione della Cattedra Ambulante di Agricoltura di Parma che aveva come direttore Antonio Bizzozero.
E mentre in pianura la viticoltura andava di anno in anno riducendosi, in collina invece stava avvenendo l'opposto di quanto era avvenuto in pianura e la nuova viticoltura, si era già avviata sostituendo le vecchie viti europee con le nuove viti innestate su legno americano dopo accurata scelta del porta innesto e della varietà.
Risulta evidente che la vite è sempre stata a Parma una pianta coltivata con amore, creando un legame forte con l'uomo che l'ha sempre protetta e difesa con passione curandola nelle sue necessità come la difesa dal gelo, la difesa dalle malattie, la difesa dagli animali.
La data 28 ottobre 1982 va considerata data storica per i vini DOC Colli di Parma, infatti un manipolo di uomini che credevano fermamente nelle possibilità di sviluppo delle coltivazioni vitivinicole nei territori particolari delle colline della provincia di Parma, con sforzi notevoli e con l'appoggio delle Istituzioni, diedero vita al Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini dei Colli di Parma, che, con i suoi uomini, consoliderà e potenzierà l'azione di sostenere, difendere, tutelare i produttori e i prodotti tipici di questa zona prediletta dalla viticoltura.

I viticoltori dei Colli di Parma hanno avuto in questi anni la possibilità di estendere i propri vigneti, migliorando nel rispetto della tradizione le varietà esistenti, di migliorare le loro aziende agricole in poderi specializzati, di trasformare le vecchie cantine in moderni stabilimenti enologici dotati di quelle tecnologie che la moderna enologia consiglia.

2° Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico:

La disponibilità termica, almeno nella fascia sotto i 300 m s.l.m., è ottimale, per la crescita e la maturazione di un'ampia gamma di vitigni.

Dal piano fino alla bassa collina (circa 300 m s.l.m.) il bilancio idrico climatologico (differenza tra precipitazioni ed evapotraspirazione potenziale annue) evidenzia la presenza di un moderato deficit idrico annuo (fino a 250 mm) 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 300 m s.l.m. il bilancio idrico climatologico evidenzia invece la presenza di surplus idrici anche elevati (fino a 800 mm annui).

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

I tre i vini principali storici della viticoltura di collina sono:

Colli di Parma Rosso (vino ottenuto da uve Barbera e Bonarda):

Colli di Parma Malvasia (vino bianco attenuto da uve di Malvasia di Candia aromatica):

Colli di Parma Sauvignon (vino bianco ottenuto da uve Sauvignon.)

La Malvasia in particolare, venne importata dall'isola di Creta dai veneziani, che diversi secoli addietro, erano i padroni incontrastati del commercio nel Mediterraneo, e che tentarono gli impianti nella zone del veneto e limitrofe, però solo nella nostra zona il vitigno trovò l'ambiente ideale per lo sviluppo, divenendo tipico delle nostre zone e conosciuto come Malvasia di Candia Aromatica, influenzato anche dall'aria marina che scende nelle nostre valli, portata dai venti che dal mare Tirreno spirano verso la pianura Padana e che hanno ricreato l'ambiente ideale dell'isola di Creta.

In questi ultimi anni attorno al 2000 , diversi viticoltori sono stati spinti a sperimentare nelle loro aziende la coltivazione di alcuni vitigni considerati in campo nazionale di grande pregio. Il Consorzio ha fatto propria questa domanda e ritenendola buona ha provveduto a far modificare il disciplinare di produzione dei vini includendo nella propria produzione anche altri vitigni che sono: il Pinot Nero, il Bianco e il Grigio, lo Chardonnay, il Merlot, il Cabernet franc e il Cabernet Sauvignon e il Lambrusco.

Per avvalorare queste scelte, il Consorzio ha commissionato ad alcuni tecnici e all'Università di Piacenza, uno studio sui terreni interessati dalla produzione di tutti i Doc, al fine di capire meglio le possibilità e le qualità di produzione più adatti ai terreni; da questo studio è emerso che i vitigni, e di conseguenza le uve, hanno peculiarità particolari dovute ai terreni dove sono ubicati e che gli da le caratteristiche tipiche dei vini dei Colli di Parma, non riscontrabili in altre zone. Infatti la concentrazione di vari elementi come il terreno argilloso limoso, concrezioni grossolane di carbonato di calcio, effervescenza di HCI, aggregati secondari poliedrici, pochi noduli fini di ferro e manganese, diversificatamente estesi, permettono di avere i risultati su esposti.

Anche quest'ultima innovazione apportata alla viticoltura collinare è da considerare avvenimento e scelta importante che ha contribuito a ricreare o conservare le condizioni naturali e ambientali, ha ricoperto e abbellito con magnifici vigneti colline brulle , ha valorizzato la zona, ha creato l'ambiente e le strutture per produrre vini di grande qualità che si distinguono dai sinonimi di zone confinanti consentendo di competere sul mercato valorizzando il proprio prodotto, la propria azienda e tutta la zona.

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

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.