DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «COLLINA TORINESE»

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Collina Torinese" è riservata ai vini (categoria: 1. Vino) che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

"Collina Torinese" rosso
"Collina Torinese" rosso novello
"Collina Torinese" Barbera
"Collina Torinese" Bonarda
"Collina Torinese" Malvasia
"Collina Torinese" Nebbiolo
"Collina Torinese" Pelaverga o Cari.

Articolo 2
Base ampelografica dei vigneti

1. I vini a denominazione di origine controllata "Collina Torinese" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Collina Torinese" rosso e "Collina Torinese" rosso novello:
Barbera, Freisa, Nebbiolo, congiuntamente: minimo 85%;
ferma la suddetta percentuale minima, ciascuno dei tre vitigni deve essere presente in misura comunque non inferiore al 15% del totale.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.

"Collina Torinese" Barbera:
Barbera: minimo 85%;
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.

"Collina Torinese" Bonarda:
Bonarda: minimo 85%;
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per Regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.

"Collina Torinese" Malvasia:
Malvasia di Schierano e/o Malvasia nera lunga: minimo 85%;
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.

"Collina Torinese" Nebbiolo:
Nebbiolo: minimo 85%;
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.

“Collina Torinese” Pelaverga o Cari:
Pelaverga o Cari: minimo 85%;
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.
È consentita, per questa ultima tipologia, l’iscrizione allo schedario di porzioni di vigneto distinte, purché nettamente individuabili, effettivamente coltivate e/o l’iscrizione di singoli ceppi limitatamente ai vigneti esistenti, con l’indicazione della relativa superficie coltivata.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. Salvo quanto previsto dal comma 2 del presente articolo, la zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini di cui all’articolo 1 ricade nella provincia di Torino e comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di:
Andezeno, Arignano, Baldissero torinese, Brozolo, Brusasco, Casalborgone, Castagneto Po, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Chieri, Cinzano, Gassino Torinese, Lauriano, Marentino, Mombello di Torino, Moncalieri, Montaldo Torinese, Monteu da Po, Moriondo Torinese, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pino Torinese, Riva presso Chieri, Rivalba, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, Sciolze, Verrua Savoia.

2. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Collina Torinese” Pelaverga o Cari ricade nella Provincia di Torino e comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di:
Baldissero Torinese, Montaldo Torinese, Pavarolo, e le porzioni di territorio dei comuni di seguito distinte:
Andezeno: il territorio compreso tra la s.p. 122, la strada comunale per C.na Fraiteria e B.co Andio ed i confini comunali di Chieri e Montaldo Torinese;
Arignano: il territorio compreso tra la strada comunale della C.na della Cappella, la s.p. 121 ed i confini comunali di Riva presso Chieri, Moriondo Torinese, Mombello di Torino e Marentino;
Castiglione Torinese: il territorio compreso tra la s.p. 96, la strada comunale per S. Martino-Castiglione Torinese, la s.p. 122 ed i confini comunali di gassino Torinese e
Pavarolo;
Chieri: il territorio compreso tra la s.p. 122, la s.s. 10, la sponda sinistra del Rio Civera ed i confini comunali di Pino Torinese, Baldissero Torinese, Pavarolo, Montaldo Torinese ed Andezeno;
Marentino: il territorio compreso tra la sponda destra del Rio Nuovo ed i confini comunali di Sciolze, Arignano, Andezeno e Montaldo Torinese;
Pino Torinese: il territorio compreso tra la sponda sinistra del Rio Civera, la s.p. 115, la strada comunale per Tetti Paletti, la strada provinciale per Superga ed i confini comunali di Baldissero Torinese e Chieri.

Articolo 4
Norme per la viticoltura, rese e caratteristiche qualitative delle uve

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivanti le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
- terreni: terreni argillosi – limosi – sabbiosi– calcarei e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, e non sufficientemente soleggiati;

- altitudine: non inferiore a metri 180 s.l.m.
- esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 3.300;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistema di potatura: il Guyot tradizionale, l'archetto, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve).

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

3. Fatto salvo quanto previsto per l'utilizzo della menzione "vigna", le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 ed i titoli alcolometrici volumici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia	Produzione uva (Kg/ha)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
"Collina Torinese" rosso	10.000	10,50
"Collina Torinese" rosso novello	10.000	10,50
"Collina Torinese" Barbera	9.000	10,50
"Collina Torinese" Bonarda	9.000	10,50
"Collina Torinese" Malvasia	11.000	10,00
"Collina Torinese" Nebbiolo	9.000	11,50
"Collina Torinese" Pelaverga o Cari	8.000	10,00

Per l'utilizzo della menzione "vigna", la produzione dei vini di cui all'articolo 1, con indicazione del vitigno, deve rispettare i seguenti limiti di resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata e di titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle relative uve destinate alla vinificazione:

Tipologia	Produzione uva (Kg/ha)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
"Collina Torinese" Barbera	8.000	12,00
"Collina Torinese" Bonarda	8.000	12,00
"Collina Torinese" Malvasia	10.000	11,00
"Collina Torinese" Nebbiolo	8.000	12,00
"Collina Torinese" Pelaverga o Cari	7.000	11,00

Inoltre, in caso di vigneto di età inferiore ai 7 anni, il limite massimo di resa di uva ad ettaro in coltura specializzata è diminuito come di seguito indicato:

	Produzione uva (Kg/ha)			
Tipologia	6° anno	5° anno	4° anno	3° anno

“Collina Torinese” Barbera	7.200	6.400	5.600	4.800
“Collina Torinese” Bonarda	7.200	6.400	5.600	4.800
“Collina Torinese” Malvasia	9.000	8.000	7.000	6.000
“Collina Torinese” Nebbiolo	7.200	6.400	5.600	4.800
“Collina Torinese” Pelaverga o Cari	6.300	5.600	4.900	4.200

Nelle annate con produzione abbondante, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all’articolo 1 devono essere riportati nei limiti sopra indicati, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti di resa uva/vino di cui all’articolo 5 per i quantitativi di cui trattasi; superata la percentuale del 20%, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Articolo 5
Norme per la vinificazione e imbottigliamento in zona delimitata

1. Le operazioni di vinificazione, affinamento e imbottigliamento devono essere effettuate all’interno della zona delimitata dall’articolo 3.
Tuttavia, tenendo conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell’intero territorio della regione Piemonte.
Conformemente alla vigente normativa dell’Unione, 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.

2. Fatto salvo quanto previsto per l’utilizzo della menzione “vigna”, la resa massima dell’uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Tipologia	Resa uva/vino (%)	Produzione massima di vino (l/ha)
“Collina Torinese” rosso	70	7.000
“Collina Torinese” rosso novello	70	7.000
“Collina Torinese” Barbera	70	6.300
“Collina Torinese” Bonarda	70	6.300
“Collina Torinese” Malvasia	70	7.700
“Collina Torinese” Nebbiolo	70	6.300
“Collina Torinese” Pelaverga o Cari	70	5.600

Per l’utilizzo della menzione “vigna”, la resa massima dell’uva in vino finito non deve essere superiore a:

Tipologia	Resa uva/vino (%)	Produzione massima di vino (l/ha)
“Collina Torinese” Barbera	70	5.600
“Collina Torinese” Bonarda	70	5.600
“Collina Torinese” Malvasia	70	7.000
“Collina Torinese” Nebbiolo	70	5.600
“Collina Torinese” Pelaverga o Cari	70	4.900

Inoltre, in caso di vigneto di età inferiore ai 7 anni, ferma restando la percentuale di resa massima uva/vino (70%), la produzione massima di vino in litri/ettaro ottenibile è diminuita come di seguito indicato:

	Produzione massima di vino (l/ha)			
Tipologia	6° anno	5° anno	4° anno	3° anno
"Collina Torinese" Barbera	5.040	4.480	3.920	3.360
"Collina Torinese" Bonarda	5.040	4.480	3.920	3.360
"Collina Torinese" Malvasia	6.300	5.600	4.900	4.200
"Collina Torinese" Nebbiolo	5.040	4.480	3.920	3.360
"Collina Torinese" Pelaverga o Cari	4.410	3.920	3.430	2.940

Qualora la resa superi le percentuali sopra indicate, 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.

3. Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.

Articolo 6
Caratteristiche dei vini al consumo

I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Collina Torinese" rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: intenso caratteristico vinoso;
sapore: asciutto armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

"Collina Torinese" Barbera:
colore: rosso rubino intenso;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: secco, fresco e armonico e di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; con indicazione "vigna": 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Collina Torinese" Bonarda:
colore: rosso rubino poco intenso;
odore: vinoso intenso;
sapore: asciutto e caratteristico, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; con indicazione "vigna": 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Collina Torinese” Malvasia:
colore: rosso cerasuolo;
odore: fresco e fragrante che ricorda l’uva d’origine;
sapore: dolce, talvolta vivace, con aromaticità tipica del vitigno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, di cui svolto almeno 5,50% vol; con indicazione “vigna”: 11,50% vol, di cui svolto almeno 5,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
All’atto dell’immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione.

"Collina Torinese Nebbiolo":
colore: rosso rubino tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: fruttato e caratteristico, talora con note speziate;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; con indicazione “vigna”: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Collina Torinese” Pelaverga o Cari:
colore: cerasuolo;
odore: fragrante dell’uva d’origine;
sapore: dolce, gradevole e caratteristico, talvolta vivace, con aromaticità tipica del vitigno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, di cui svolto almeno 5,00% vol; con indicazione “vigna”: 11,50% vol, di cui svolto almeno 5,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
All’atto dell’immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione.

“Collina Torinese” rosso novello:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: intenso caratteristico vinoso;
sapore: asciutto armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, all’odore e/o al sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all’articolo 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.
È consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Per i vini di cui all'articolo 1 la designazione "Collina Torinese" deve essere seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata" e dalla specificazione relativa al vitigno o al colore; tali specificazioni dovranno essere altresì riportate in etichetta in caratteri di dimensione inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione “Collina Torinese” e con obbligo di uguaglianza per il tipo di carattere e il colore.
Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Collina Torinese” rosso la specificazione del colore è facoltativa.
Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Collina Torinese” Barbera, “Collina Torinese” Bonarda, “Collina Torinese” Malvasia, “Collina Torinese” Nebbiolo, “Collina Torinese” Pelaverga o Cari la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale secondo la normativa vigente.

Il vino a denominazione di origine controllata “Collina Torinese” tipologia rosso può utilizzare in etichetta l’indicazione Novello, secondo la vigente normativa per i novelli.

Articolo 8
Confezionamento e presentazione

1. Nel confezionamento per la commercializzazione dei vini di cui all’articolo 1 è consentito l’uso di contenitori di vetro di forma e colore tradizionali, di capacità consentita dalle vigenti normative, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l’esclusione del contenitore da 200 cl.

2. È consentito anche confezionare per la commercializzazione i vini di cui all’articolo 1 in contenitori alternativi al vetro previsti dalla vigente normativa dell’Unione e nazionale, relativamente al tipo di materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti, ad esclusione dei contenitori in PET.

3. Il confezionamento per la commercializzazione dei vini di cui all’articolo 1 con la menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale può avvenire esclusivamente in recipienti di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a litri 0,187 e fino a 12 litri, con l’esclusione del contenitore da 200 cl.

4. Per la chiusura delle bottiglie dei vini “Collina torinese” D.O.C. è previsto l’utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con esclusione del tappo a corona.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Il territorio collinare a sud di Torino regala moltissime meraviglie di carattere ambientale, agricolo, storico, artigianale e culturale. Un ecosistema di pregio sia sul versante paesaggistico sia per la concentrazione delle biodiversità: Sulle fasce collinari a est della città si estende un comprensorio vitivinicolo che unisce 28 Comuni. È un territorio dove le aree vitate si alternano a borghi, castelli e chiese. Già dal 1400 il vino di queste zone arrivava alla corte dei Savoia ma solo dal 1600 ci sono informazioni precise sulla zona di produzione e la varietà dei vitigni. In questa zona sono coltivati Barbera, Bonarda, Freisa, Nebbiolo, Malvasia di Schierano, Malvasia nera lunga e Cari.

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

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti sono quelle tradizionali con vigneti impiantati ad altezza non inferiore ai 180 metri e con un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 3.300 metri.

I rilievi della collina torinese si presentano come un insieme di corrugamenti più o meno accentuati; tale sistema collinare è infatti conseguenza delle pressioni orogenetiche provenienti da sud-est lungo un piano rappresentato da quella che è oggi la pianura Padana. Le particolari caratteristiche dei terreni e il loro orientamento hanno permesso fin dal Settecento la coltivazione della vite per uso familiare nelle ville dei signorotti poste sulle colline che circondavano le città di Torino e di Chieri

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

Caratteristico di questa denominazione la tipologia Cari, vino leggero usato per tradizione in tutte le occasioni di festa. Veniva coltivato dagli anziani per farne produzione particolare di poca quantità.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero – sezione Controlli.