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 DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "COLLINE SALUZZESI".

Decisione di approvazione o modifica	**Pubblicazione**
Approvato con Dm 14.09.96	GU 227 - 27.09.96
Modificato con Dm 17.02.97	GU 61 - 14.03.97
Modificato con Dm 19.10.2010	GU 271-19.11.2010
Modificato con DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 12.07.2013 (concernente correzione dei disciplinari)	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "Colline Saluzzesi", è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- Colline Saluzzesi (rosso)
- Colline Saluzzesi Barbera
- Colline Saluzzesi Chatus
- Colline Saluzzesi Pelaverga
- Colline saluzzesi Pelaverga rosato
- Colline Saluzzesi Quagliano
- Colline Saluzzesi Quagliano spumante

Articolo 2
Base ampelografia

1. La denominazione "Colline Saluzzesi" senza alcuna specificazione è riservata al vino rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la composizione di vitigni seguente: Barbera, Chatus, Nebbiolo, Pelaverga, da soli o congiuntamente minimo il 60%.
Possono concorrere, fino ad un massimo del 40%. alla produzione di detto vino altri vitigni, purché con bacca di colore analogo, non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte ed

iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

2. La denominazione di origine controllata "Colline Saluzzesi" seguita da una delle seguenti specificazioni : Barbera, Chatus, Quagliano, Quagliano spumante, Pelaverga, Pelaverga rosato è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti costituiti esclusivamente dai corrispondenti vitigni.

Articolo 3
Zona di produzione

1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la D.O.C. "Colline Saluzzesi" comprende per intero in provincia di Cuneo il territorio dei comuni di Pagno e Piasco e parzialmente il territorio dei Comuni di Brondello, Busca, Castellar, Costigliole Saluzzo, Dronero, Envie, Manta, Martiniana Po, Revello, Saluzzo Verzuolo e Villar San Costanzo.
Tale zona è così delimitata:
da una linea che partendo dall'intersezione della S.R. n. 589 dei Laghi di Avigliana con la via Umberto I in Costigliole Saluzzo, percorre a sud la predetta strada regionale sino a che questa entrando in Busca, incontra la circonvallazione per Dronero; indi segue la circonvallazione suddetta perimetrando il concentrico di Busca sino all'intersezione con il torrente Talù ; dall'intersezione la delimitazione percorre a S.W il torrente Talù sino a che questo incontra il confine comunale tra Villar San Costanzo e Busca in località Cascina Torre.
Da questo punto la delimitazione percorre la strada comunale di Artesio fino al concentrico di Morra e prosegue per Via Combale e Via Pramallè fino alla chiesa parrocchiale di Villar San Costanzo, quindi prosegue per la strada provinciale n° 150 fino all'incrocio con il Torrente Rialasso, prosegue lungo Via Vasetto fino all'incrocio con il Canale Comella e lo segue fino al confine comunale di Dronero, prosegue lungo il Canale fino al ponte canale sul Rio Roccabruna, segue il predetto rio fino al confine comunale di Roccabruna quindi raggiunge la quota 700 delimitando a monte il territorio compreso nei comuni di Dronero e Villar San Costanzo fino al confine comunale con Busca.
Da questo punto la delimitazione raggiunge in linea retta Cascina Margaria (quota 563) e successivamente Cascina Galliano (quota 689) immettendosi (sempre a nord) sulla carrareccia per Tetto Buco passando per cascina S. Romano sino a quota 687.
Successivamente la delimitazione segue a N.-E. la carrareccia per il Colletto di Rossana sino ad incontrare la provinciale Busca-Rossana e di seguito immettersi sulla strada comunale per Busca in direzione di cascina Muratori sino a che questa interessa la strada dell'Eremo di Busca in prossimità di q. 627, indi percorre a nord la strada dell'Eremo sino a quota 806.
Da questo punto la delimitazione raggiunge a nord in linea retta il confine comunale tra Rossana e Busca, passando per q. 848, sale a nord il predetto confine comunale, poi il confine comunale tra Rossana e Costigliole Saluzzo sino a che questo interseca il confine comunale con Piasco.
Da qui la delimitazione segue ad ovest il confine comunale tra Rossana e Piasco e successivamente a nord il confine comunale tra Venasca e Piasco sino all'intersezione dei confini comunali tra Piasco, Verzuolo e Venasca, indi segue ad ovest per breve tratto, il confine comunale tra Pagno e Venasca e successivamente quello tra Brondello e Venasca ed in ultimo, ancora, il confine comunale tra Brondello ed Isasca sino a che questo interseca il Rio di Isasca.
Da questo punto la delimitazione raggiunge in linea retta il Colletto Basso a q. 820 per poi percorrere la vicinale del Colletto sino alla sua intersezione con il confine comunale tra Brondello e Martiniana Po in prossimità di San Michele (q. 943).
Da qui la delimitazione segue a N.E. il confine comunale tra Brondello e Martiniana Po, successivamente quello tra Revello e Brondello, Revello e Pagno, Revello e Castellar sino ad incontrare il confine comunale di Saluzzo ed il Canale Morra a q. 310.
Da questo punto percorre a N.E. per breve tratto il confine comunale tra Saluzzo e Castellar sino ad intersecare a q. 313 la via Morra.

La delimitazione percorre a sud la via Morra passando per le quote 322 e 326 sino ad incontrare il torrente Bronda in comune di Castellar che percorre a sud sino alla sua intersezione con il confine comunale tra Pagno e Castellar in prossimità di quota 353.
Indi la delimitazione segue ad est i confini comunali tra Pagno e Castellar, Castellar e Saluzzo per immettersi successivamente sulla strada provinciale Pagno-Saluzzo che percorre passando in prossimità di San Lazzaro a q. 319 sino a q. 325 in prossimità della Consolata.
Da qui la delimitazione si immette ad est sulla strada della Collina di Saluzzo percorrendo in successione via S. Martino, via Pusterla e via S Chiara sino al Castello a quota 500 per poi scendere per via S. Bernardino ad Est sino ad incontrare la strada Vecchia di Manta a quota 350.
Da questo punto la delimitazione percorre a sud la via Vecchia di Manta sino all'abitato di Manta e dall'abitato di Manta la strada comunale che scende sulla s.s. dei laghi di Avigliana con la quale si identifica, percorrendola a sud, sino all'intersezione in Costigliole Saluzzo con la via Umberto I.
Ed inoltre l'inserimento parziale dei territori dei Comuni di Revello, Envie e Martiniana Po.
Nel Comune di Envie: l'area è delimitata dalla S.P.28 dal confine di Revello fino al confine con Barge. Da qui si raggiunge in zona montana cascina Fraire di Via Basse Senaude fino alla località C.se FRAIRE. Mantenendo la quota altimetrica dei 500 metri in direzione verso Revello si raggiungono le cascine Chialvo, Mariola, Il Forte, la località S.Antonio, Cascine Giordano e proseguendo per la zona Pettinotto si raggiunge nuovamente il confine con Revello.
Nel Comune di Revello: nella parte destra orografica del fiume Po, è delimitata una striscia a monte della strada provinciale dei Boschi in zona montana per una profondità di metri 200 dalla parte in confine con il Comune di Castellar ed aumenta progressivamente fino a raggiungere 300 metri dalla parte di confine con il Comune di Martiniana Po.
Nella parte sinistra del fiume Po a monte della Via Vecchia Valle è delimitata una striscia in zona montana di profondità di 100 metri dalla parte in confine con il Comune di Rifreddo in direzione di Revello.
All'inizio di via Carrà tale striscia si allarga a monte del centro abitato di Revello fino ad una profondità di circa 200 metri. Da via Carrà si delimita una striscia a monte della S.P.28 fino al confine con il Comune di Envie per una profondità di 300 metri.
Nel Comune di Martiniana Po: l'area confina con il fiume Po (destra orografica) dal confine con Revello fino al confine con Gambasca. Da qui si segue la linea di confine con il Comune di Gambasca, si attraversa la S.P.117 fino all'altezza di Case Griglio. Da qui, restando ad una quota altimetrica di 500 metri in direzione per Revello, si tagliano in modo trasversale le località di S.Spirito fino a Rua dei Pra, fino al confine con Revello.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllato «Colline Saluzzesi» devono essere quelle tradizionali della zona, comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

- terreni: argillosi, sabbiosi, calcarei, marnosi e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: collinare e soleggiata, adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve. Sono esclusi i terreni di fondovalle umidi o non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non superiore a 750 metri slm;
- esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve;
- densità di impianto: quelle generalmente usate e/o deliberate dagli organismi competenti e comunque atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati su sesto di impianto non inferiore a 3500;

- le forme di allevamento: devono essere quelle generalmente usate e, comunque atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini;
- sistemi di allevamento e potatura: la controspalliera con vegetazione assurgente;
- pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura, compresa l'irrigazione.

3. 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 le seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale vol %
"Colline Saluzzesi" rosso	10	11,00
"Colline Saluzzesi" Barbera	9	11,00
"Colline Saluzzesi" Chatus	9	11,00
"Colline Saluzzesi" Pelaverga	9	11,00
"CollineSaluzzesi" Pelaverga rosato	9	11,00
"Colline Saluzzesi" Quagliano	9	10,00
"Colline Saluzzesi" Quagliano Spumante	9	10,00

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale %
"Colline Saluzzesi" rosso	10	11,00
"Colline Saluzzesi" Barbera	9	11,00
"Colline Saluzzesi" Chatus	9	11,00
"Colline Saluzzesi" Pelaverga	9	11,00
"CollineSaluzzesi" Pelaverga rosato	9	11,00
"Colline Saluzzesi" Quagliano	9	10,00
"Colline Saluzzesi" Quagliano Spumante	9	10,00

4. La denominazione di origine controllata "Colline Saluzzesi" può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 7 anni.
Le rese massime di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine " Colline Saluzzesi" con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale %
"Colline Saluzzesi" rosso	8	11,50
"Colline Saluzzesi" Barbera	8	11,50
"Colline Saluzzesi" Chatus	8	11,50
"Colline Saluzzesi" Pelaverga	8	11,50
"Colline Saluzzesi" Pelaverga rosato	8	11,50
"Colline Saluzzesi" Quagliano	8	10,50
"Colline Saluzzesi" Quagliano Spumante	8	10,50

5 Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colline Saluzzesi " devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
6. In caso di annata sfavorevole che lo renda necessario, la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.
7. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente comma 4, dovranno tempestivamente, e comunque almeno cinque giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.
8. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela o delle Organizzazioni dei produttori, può fissare limiti massimi di uva per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare, in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In tal caso il quantitativo di uve di supero, previsto dal punto 3 del presente articolo, è da proporzionarsi alla resa ridotta stabilita e non si applicano le disposizioni di cui al comma 6.
La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentite le rappresentanze di filiera, vista la situazione del mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione, anche temporanea, delle iscrizioni allo schedario viticolo, per i vigneti di nuovo impianto e/o reimpianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione delle uve atte a produrre i vini di cui all'art. 2, devono essere effettuate nell'intero territorio della provincia di Cuneo.
2. L'imbottigliamento dei vini Colline Saluzzesi e la spumantizzazione del vino Colline Saluzzesi Quagliano deve essere effettuato all'interno della Regione Piemonte.

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 ,garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.
A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2).

3. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore a:

Vini	resa Uva/vino %	produzione max di vino litri
"Colline Saluzzesi" rosso	70	7000
"Colline Saluzzesi" Barbera	70	6300
"Colline Saluzzesi" Chatus	70	6300
"Colline Saluzzesi" Pelaverga	70	6300
"Colline Saluzzesi" Pelaverga rosato	70	6300
"Colline Saluzzesi" Quagliano	70	6300

“Coll. Saluzzesi” Quagliano Spumante 70 6300

4.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.

5. Per l'impiego della menzione «vigna», fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo 3 , la produzione massima di vino l/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva t/ha di cui all'art. 4 punto 4.

6. Nella vinificazione e invecchiamento, quando prescritto, devono essere seguiti i criteri tecnici piu' razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento, secondo i metodi e i limiti riconosciuti dalla legislazione vigente.

7. Il vino “Colline Saluzzesi” Chatus deve essere sottoposto a un periodo minimo di invecchiamento di 12 mesi a decorrere dal 15 ottobre dell’anno di vendemmia. L'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dal 1° novembre dell’ anno successivo alla vendemmia.

Nel periodo tra il termine del periodo di invecchiamento obbligatorio e la data di immissione al consumo, le aziende potranno procedere alla certificazione del prodotto.
8. E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vini ottenuti da uve provenienti da vigneti iscritti al presente disciplinare di produzione.
E’ ammessa a scopo migliorativo l’aggiunta di vino Colline Saluzzesi Chatus piu' giovane a vino Colline Saluzzesi Chatus vecchio o viceversa, anche se non ha ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio.
10. La denominazione di origine controllata “Colline Saluzzesi” Quagliano può essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti e vino che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare di produzione seguendo le vigenti norme legislative per la produzione degli spumanti .
9. E’ ammessa la scelta vendemmiale delle seguenti tipologie Colline Saluzzesi Barbera, Colline Saluzzesi Chatus, Colline Saluzzesi Pelaverga e Colline Saluzzesi Pelaverga rosato, verso la denominazione Colline Saluzzesi rosso senza specificazione di vitigno ove ne sussistano le condizioni di legge, nonché la riclassificazione, purché il vino corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare di produzione.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

“Colline Saluzzesi” rosso
colore : rosso rubino;
odore: fruttato. vinoso, intenso caratteristico;
sapore: fresco, secco, fruttato intenso, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;
Colline Saluzzesi” rosso con menzione “vigna”: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Colline Saluzzesi” Barbera
colore: rosso rubino, con riflessi violacei da giovane, tendente al granato se invecchiato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico, delicato;
sapore: asciutto, armonico, vellutato, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12;
Colline Saluzzesi” Barbera con menzione “vigna”: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Colline Saluzzesi” Chatus
colore: rosso rubino intenso ;
odore: fruttato, vinoso;
sapore: asciutto, di buon corpo, armonico ed eventualmente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 %;
Colline Saluzzesi” Chatus con menzione “vigna”: 12,00 % vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l ;

“Colline Saluzzesi” Pelaverga
*c*olore: rosso rubino tenue ;
odore: fine, delicato, fragrante, delicatamente fruttato con sentore di ciliegia e lampone, speziato, caratteristico;
sapore: secco, armonico morbido. Nel tipo amabile, fresco, delicato con aroma di lampone, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% ;
Colline Saluzzesi” Pelaverga con menzione “vigna”: 11,50 % vol;
acidità totale minima : 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l .

“Colline Saluzzesi” Pelaverga rosato
*c*olore: rosato più o meno intenso ;
odore: fine, delicato, fragrante, floreale e fruttato con sentore di ciliegia e lampone ;
sapore: secco, o eventualmente abboccato, armonico morbido.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% ;
Colline Saluzzesi” Pelaverga rosato con menzione “vigna”: 11,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Colline Saluzzesi” Quagliano
colore: rosso tenue, con eventuali riflessi violacei
odore: delicatamente vinoso con sentore di viola e con aroma gradevole e caratteristico ;
sapore : amabile e gradevolmente dolce, di medio corpo, fruttato, talvolta vivace ;
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,00 % di cui almeno 5,50 % svolti ;
Colline Saluzzesi” Quagliano con menzione “vigna”: 11,00 % vol di cui almeno 5,50 % svolti ;
acidità totale minima : 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Colline Saluzzesi” Quagliano spumante
spuma : fine e persistente ;
colore: rosso tenue tendente al violaceo;
odore :delicatamente vinoso con sentore di viola, gradevolmente caratteristico ;
sapore : gradevolmente dolce, di medio corpo, assai fruttato ;

titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,00% di cui almeno 7 effettivi ;
Colline Saluzzesi" Quagliano spumante con menzione "vigna": 11,00 % vol di cui almeno 7,00% vol effettivi ;
acidità totale minima : 5,0 g/l ;
estratto non riduttore minimo : 18,0 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l' estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.
E' altresì vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a Comuni, frazioni, aree, cascine, zone e località comprese nella zona delimitata dal precedente articolo 3.
2. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
3. Per i vini di cui all'articolo 2, la designazione «Colline Saluzzesi» immediatamente seguita dalla dicitura "denominazione di origine controllata", dovrà precedere immediatamente in etichetta la specificazione relativa al vitigno e dovrà essere riportata a caratteri di uguale colore e di dimensioni superiore o uguali a quelli utilizzati per indicare il vitigno.

4. Nella designazione e presentazione dei vini "Colline Saluzzesi" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, ad eccezione del "Colline Saluzzesi" Quagliano Spumante.

5. Nella designazione dei vini Colline Saluzzesi la denominazione di origine controllata puo' essere accompagnata dalla menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purché la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, 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.
La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la DOC Colline Saluzzesi.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all'art.1 devono essere di vetro di forma tradizionale con capacità consentite dalle vigenti leggi, compresi tra litri 0,375, e comunque non superiore a litri 5 con esclusione del contenitore da 2 litri.
2. E' vietato il confezionamento nelle bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

-La Denominazione "Colline Saluzzesi"già nel nome contiene un indissolubile legame con il territorio, i vitigni locali, i fattori umani espressi nella coltivazione e nella vinificazione, la cultura e la storia.
"Colline" identifica l'ambiente e la sistemazione dei vigneti, condizioni per impartire al prodotto le peculiari qualità. Sesti di impianto e forma di allevamento a Gujot sono prescrizioni ulteriormente finalizzate all'ottenimento di basse rese per ceppo. "Saluzzesi", quale area storica di origine: il Saluzzese. Territorio che vede dopo il riconoscimento, avvenuto nel 1996 della DOC, una rinascita della viticoltura praticata anticamente già dai Greci e da una tribù di Celti chiamata "Caturiges.
I vitigni interessati, tutti locali, sono : Quagliano, Pelaverga, Nebbiolo di Dronero, oggi registrato Chatus e Barbera, quest'ultimo, anche diffuso nel territorio limitrofo delle Langhe Il Pelaverga non va confuso con la varietà "Pelaverga piccolo" che invece è coltivata nel comune di Verduno.

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

Il territorio pedemontano presenta suoli non calcare o debolmente calcarei a tessitura franco sabbiosa o franco argillosa con reazione acida/sub-acida. Il drenaggio è buono e non si presentano eccessi di umidità ristagnante.

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

Le caratteristiche pedologiche insieme al clima temperato freddo, ai vitigni locali e il sistema di conduzione imprimono alle uve e quindi ai vini le seguenti peculiarità e qualità che si devono riscontrare: finezza e freschezza, dovuta all'equilibrio alcol e acidità e profumi tenui, floreali e fruttati.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale:
Via Piave, 24
00187 - ROMA
Tel. +3906-45437975
mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:
SOP04 Alba
Corso Enotria, 2/C – Ampelion
12051 - ALBA (CN)

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.