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 "FRIULI-ANNIA"

Decisione di approvazione o modifica	Pubblicazione
Approvato con DM 27.10.1995	GU 258 - 04.11.1995
Modificato con DM 08.07.2002	GU 173 - 25.07.2002
Modificato con DM 31.07.2007	GU 182 - 07.08.2007
Modificato con DM 25.09.2008	GU 232 - 03.10.2008
Modificato con DM 30.11.2011	GU 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1

1. La denominazione di origine controllata «Friuli-Annia» è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispondono ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione. La denominazione di origine controllata «Friuli-Annia» può essere utilizzata unitamente al nome di vitigno.
Sono previste anche le tipologie frizzante e spumante.

Articolo 2

1. La denominazione di origine controllata «Friuli-Annia», con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:
Merlot
Cabernet franc
Cabernet Sauvignon
Refosco dal peduncolo rosso
Friulano
Pinot bianco
Pinot grigio
Verduzzo friulano
Traminer aromatico
Sauvignon
Chardonnay
Malvasia (da Malvasia istriana)
è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti, per almeno il 90%, dai corrispondenti

vitigni.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, in misura non superiore al 10%, anche uve di corrispondente colore provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Udine.
2. La denominazione «Friuli-Annia», seguita dalla qualificazione «Rosato», è riservata al vino proveniente dalle uve a bacca rossa previste al comma 1 del presente articolo, ottenuto da una spremitura soffice, con breve periodo di macerazione sulle vinacce, al fine di assicurare al vino la dovuta tonalità di colore.

3. La denominazione «Friuli-Annia» senza altre specificazioni, è riservata ai vini «Bianco» e «Rosso» ottenuti da uve e mosti provenienti da vigneti composti nell'ambito aziendale da una o più varietà tra i vitigni di cui al presente articolo, con esclusione di quelli a bacca aromatica.

Articolo 3

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli«Annia», devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende, in tutto, il territorio comunale di Carlino, San Giorgio di Nogaro, Marano Lagunare, Torviscosa, Castions di Strada, Porpetto, Bagnaria Arsa e Muzzana del Turgnano in provincia di Udine.

Articolo 4

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione di vini, di cui all'articolo 2, devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a dare alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo previsto dal D. Lgs 61/2010, unicamente i vigneti ubicati in terreni di natura prevalentemente sabbioso argillosa, mentre sono da escludere quelli siti in terreni umidi o freschi di risorgiva.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve, del mosto e del vino.
2. I nuovi impianti ed i reimpianti devono essere realizzati con almeno 3.000 viti per ettaro e non potranno produrre mediamente più di chilogrammi 4 di uva per ceppo.
È vietala ogni pratica di forzatura; è ammessa l'irrigazione di soccorso non più di due volte l'anno.
3. La resa massima di uva per la produzione dei vini «Friuli-Annia» non deve essere superiore, per ettaro di coltura spedalizzata, a t. 12 per ettaro per tutte le uve prodotte.
Tali rese devono comunque determinare un quantitativo di vino per ettaro atto all'immissione al consumo non superiore ad ettolitri 84.
Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto alla specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.
4. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, attraverso un’accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.
5. Qualora si superi detto limite, tutto il prodotto decade dal diritto alla denominazione di origine controllata.
6. La regione Friuli-Venezia Giulia, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro avente diritto alla denominazione di origine controllata inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e alla struttura di controllo.

Articolo 5

1. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini «Friuli-Annia» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di almeno il 10,00% vol per tutte le tipologie.
2. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva-vino superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata «Friuli-Annia». Qualora la resa uva-vino superi il 75%, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Articolo 6

1. .Le operazioni di vinificazione e spumantizzazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di vinificazione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio della Regione Friuli-Venezia Giulia.
2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche e l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, ferme restando le rese di vino di cui al precedente articolo 5.
3. Nella vinificazione ed affinamento dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli-Annia», è consentito l'uso di piccole botti di legno.
4. È consentita la produzione di vino spumante bianco di qualità prodotto nell'ambito della zona di produzione di cui all'articolo 3 a condizione:
A) che la cuvée sia ottenuta da uvaggio o taglio di uve, mosti o vini derivati dalle varietà Chardonnay e/o Pinot bianco, nonché dalle altre uve bianche di cui all'art. 2 nel limite massimo del 10%;
B) che il titolo alcolometrico volumico naturale minimo della cuvée non sia inferiore al 9,00% vol;
C) che sia posto in commercio nei tipi brut o demi sec.

Articolo 7

1. I vini a denominazione di origine controllala «Friuli-Annia» all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco:
colore: giallo paglierino più o meno carico;
odore: gradevole, fine;
sapore: armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore: 14,0 g/l;
è prevista la tipologia frizzante.

Rosato:
colore: rosato tendente al cerasuolo tenue;
odore: gradevole, fine;
sapore: asciutto, armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
è prevista la tipologia frizzante.

Rosso:
colore: rosso rubino anche granato;
odore: gradevole, vinoso;
sapore: asciutto armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Merlot:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Cabernet franc
colore: rosso rubino intenso;
odore: tipico, erbaceo;
sapore: leggermente erbaceo, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino intenso talvolta granato;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: gradevole, di corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Refosco dal peduncolo rosso*:*
colore: rosso rubino con riflessi violacei;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, amarognolo
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Friulano:
colore: paglierino talvolta tendente al citrino;
odore: delicato, gradevole;
sapore; armonico, caratteristico, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
acidità totale minima; 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo; 13,0 g/l.

Pinot bianco:
colore: da giallo paglierino chiaro, tendente al giallo dorato;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: fine, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
è prevista la tipologia Frizzante.

Pinot grigio:
colore: giallo dorato talvolta ramato;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Verduzzo friulano*:*
colore: giallo dorato;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, oppure amabile-dolce, lievemente tannico, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
è prevista la tipologia Frizzante.

Traminer aromatico**:**
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: leggermente aromatico e tipico;
sapore: armonico, morbido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo:14,0 g/l

Sauvignon:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, leggermente aromatico, caratteristico;
sapore: asciutto, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14, 0 g/l.

Chardonnay*:*
colore: paglierino chiaro talvolta con sfumature verdognole;
odore: leggero profumo caratteristico;
sapore: secco, vellutato, armonico;
titolo alcolometrico totale minimo:11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
è prevista la tipologia Frizzante.

Malvasia:
colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
odore: gradevole, fine;
sapore: asciutto, delicato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
è prevista la tipologia Frizzante.

Spumante:
colore: paglierino chiaro, brillante;
odore: caratteristico, fruttalo;
sapore: di corpo, morbido, fine, brut o demi sec;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

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

Articolo 8

1. I vini bianchi «Friuli-Annia»: Pinot bianco, Chardonnay, Verduzzo, Malvasia ed il Friuli-Annia Rosato, possono essere elaborati nella tipologia frizzante purché l'anidride carbonica sia ottenuta esclusivamente da fermentazione naturale in recipiente chiuso. Tali vini devono essere presentati al consumo finale con residuo zuccherino espresso in grammi/litro non superiore a 12 per tutte le varietà.
2. I vini rossi, ottenuti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12,00% vol e siano denunciati alla vendemmia come tali, e che all'atto del consumo abbiano un titolo alcolometrico volumico totale minimo almeno del 13,00% vol, possono essere designati e presentati con la menzione «Riserva», qualora siano stati invecchiati per almeno due anni, di cui 12 mesi in legno, a decorrere dall'11 novembre dell'annata di vendemmia.

Articolo 9

1. Alla denominazione di cui agli articoli 1 e 2 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «extra, fine, scelto, selezionato, vecchio» e simili. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
2. Nella designazione dei vini «Friuli-Annia», il nome del vitigno deve figurare in etichetta con caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine.
Per i vini «Friuli-Annia» nelle tipologie frizzante e spumante, deve essere dichiarata la loro natura merceologica.
3. La tipologia contraddistinta dalla menzione «Riserva» deve essere presentata al consumo diretto in recipienti di vetro di capienza con superiore a litri 5.

4. Nella presentazione e designazione dei vini di cui al presente disciplinare, con esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 10
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona di produzione dei vini Doc Friuli Annia, interamente sita in provincia di Udine, è costituita dalla fascia di terra che si affaccia sulla Laguna di Marano e prosegue a nord, verso Palmanova e Cervignano del Friuli.
La morfologia del territorio è pianeggiante.
Le caratteristiche pedoclimatiche di questa zona si sono rivelate, fin dall'antichità, particolarmente adatte alla coltivazione della vite.
Il clima infatti beneficia della vicinanza del mare, per essere d'estate sempre ventilato, quindi meno umido, e d'inverno più mite con temperature che solo poche volte scendono sotto lo zero.
La temperatura media annua va dai di 13 ai 15°, pertanto il clima di questa zona può definirsi temperato, a questo contribuisce l'effetto mitigante del mare che addolcisce notevolmente le temperature che arrivano sotto lo zero solo in alcuni brevi periodi dell'anno.
A rendere il clima mediamente asciutto contribuisce il vento di Bora (ENE) che spazza dalla bassa pianura i ristagni umidi in vari periodi dell'anno. Le piogge sono concentrate nel periodo primaverile/autunnale.
Nevica molto raramente, la nebbia è un fenomeno più frequente a fine autunno- inverno, inesistente in altri periodi dell'anno. Le estati sono calde ed in alcuni brevi periodi afose, le temperature medie sono al di sopra dei 20° con escursioni notturne non troppo elevate, spesso la mancanza di precipitazioni provoca siccità che in queste zone viene solitamente ben tollerata dal vigneto data
la natura del terreno.
I terreni sono di natura prevalentemente argillosa con una componente sabbiosa che in percentuale varia da zona a zona, si sono originati nel corso dei millenni, da fenomeni alluvionali, strappando alle colline soprastanti argilla, sabbia e sono ricchi di detriti minerali dalla varia composizione.
Clima e terreno insieme favoriscono uno sviluppo ottimale della vite ed assicurano ideali condizioni di equilibrio della pianta, fattore principale per ottenere uve di elevatissima qualità.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La zona a Denominazione di origine controllata Friuli Annia è attraversata dall'antica strada consolare Via Annia, costruita dal pretore romano Tito Annio Rufo nel 131 avanti Cristo, strada questa che collegava il grosso centro paleocrisiano di Aquileia a Iulia Concordia, oggi Concordia Sagittaria.
La Via Annia si congiungeva poi all'importante via Emilia.
La vocazione vitivinicola della Zona Annia era già conosciuta ed apprezzata durante il periodo romano come è testimoniato dal ritrovamento, nei molti siti archeologici di ville rustiche ed edifici abitativi, di notevoli reperti di anfore vinarie. Anche nel periodo d'oro del patriarcato, la presenza di viti era cospicua, come dimostra il documento di donazione di paesi della zona al Capitolo di Aquileia da parte del Patriarca Popone, nel

1031, dove viene descritto il territorio donato "Cum campis, vineis, pratis, pascius, cultis et incultis".
In epoca più recente è confermata, in questa zona, la presenza di vigne dal catasto Napoleonico del 1811.

base ampelografica dei vigneti:

La base ampelografica della DOC Friuli Annia è composta dai seguenti vitigni:

Merlot
Cabernet franc
Cabernet Sauvignon
Refosco dal peduncolo rosso
Friulano
Pinot bianco
Pinot grigio
Verduzzo friulano
Traminer aromatico
Sauvignon
Chardonnay
Malvasia (da Malvasia istriana)

- ***le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura:*** i vigneti, sono allevati in maggioranza dei casi con la forma così detta a guyot, una parte delle forme di allevamento è ancora organizzata nella modalità a Sylvoz e "cappuccina" (doppio capovolto).
- ***le pratiche relative alla raccolta delle uve e all'elaborazione dei vini:*** la raccolta delle uve dipende dalle tipologie prodotte le cultivar a bacca bianca sono generalmente le più precoci partendo dai Pinot, dallo Chardonnay per finire con il Traminer, per quanto riguarda i rossi la prima tipologia a venir raccolta è il merlot per completare le operazioni vendemmiali, in genere tra le fine di settembre ed il mese di ottobre (a seconda delle annate) con il refosco dal peduncolo rosso.
  La vinificazione in bianco generalmente avviene senza contatto tra vinacce e mosto, cioè senza (o con breve) macerazione. Questo tipo di vinificazione prevede cioè la pigiatura, e quasi sempre la diraspatura delle uve (operazioni comuni alla vinificazione in rosso). In seguito però si effettua la sgrondatura del pigiato, separando così il mosto dalla frazione contenente le bucce. Questa frazione, in pratica, viene destinata immediatamente alla pressatura per il recupero di tutte le frazioni liquide e non viene a contatto con il mosto.
  I vini bianchi (tranne alcuni, in genere da invecchiamento) sono fondamentalmente vini freschi e profumati, da bere piuttosto giovani. Se si effettua la sgrondatura (cioè l'eliminazione di bucce, che contengono la maggior parte delle sostanze pigmentanti e vinaccioli) si possono produrre vini bianchi anche utilizzando uve rosse.
  I mosti vengono normalmente decantati, filtrati e centrifugati per ottenere la migliore limpidezza e finezza. La vinificazione in bianco è abbastanza critica perché non vi deve essere il contatto con l'aria onde evitare che le polifenolossidasi producano fenomeni di ossidazione (maderizzazione) determinando un peggioramento delle qualità organolettiche del vino, che assume in tali casi un colore definito «brodo di castagna» ed un sapore di cotto. È anche molto importante il trattamento di solfitazione con azione antisettica, antiossidante, antiossidasica.
  La temperatura di vinificazione va mantenuta in un adatto compreso tra 18 e 22 °C, in genere con l'impiego di fermentatori coibentati a doppia parete.

A parte alcuni bianchi particolari e da lungo invecchiamento, la maggior parte andrebbe consumata entro due, tre anni i dalla vendemmia.
La vinificazione in rosso o vinificazione con macerazione è caratterizzata dal contatto tra vinacce e mosto in fermentazione. Sfruttando l'azione dissolvente dell'alcol e la temperatura (compresa generalmente tra 26 e 30 °C), i pigmenti colorati (antociani) e le sostanze tanniche presenti nella buccia dell'acino passano nel mosto, e si ritroveranno quindi nel vino dopo la separazione tra parti solide e parte liquida (svinatura).
La fase di fermentazione e macerazione dura generalmente da 6 a 10 giorni, a seconda del contenuto e dell'estraibilità delle sostanze presenti nelle uve trattate. Alcuni vini di grande pregio prevedono una fase di macerazione molto lunga (anche 40 giorni), al fine di estrarre maggiormente il contenuto delle bucce.
Dopo la svinatura le parti solide vengono pressate, al fine di recuperare la parte di vino rimasta a contatto con le bucce, e tutta la massa liquida viene stoccata in botti, barrique, contenitori in acciaio inossidabile o altri vasi vinari per la fase di affinamento.

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

Bianco: Vino a denominazione di origine ottenuto tramite vinificazione di una o più varietà a bacca bianca tra quelle precedentemente descritte.
Le sue caratteristiche dipendono dal territorio e dal tipo di uve utilizzate.
Al palato è sempre secco e sapido.
Chardonnay:Colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli, profumo floreale forte quasi erbaceo, che continua verso la crosta del pane.
Vino bianco di grande struttura, con gradazione e acidità piuttosto elevate. Fine ed elegante con profumi che ricordano la mela e i fiori di acacia. Dopo qualche mese di stagionatura si evolve in bouquet piacevolissimo nel quale si riscontra l'artemisia.
Malvasia istriana:Colore giallo paglierino, profumo gradevole e fruttato; adatto ad essere elaborato come vino frizzante.
Vino bianco fresco, dissetante, beverino, piacevolmente aromatico.
Pinot bianco: Colore giallo paglierino chiaro e giallo dorato, profumo delicato di fiori.
Vino bianco delicato e vellutato con gradazioni ed acidità sostenute. Profumi di fiori si sposano con quelli della mela verde e dell'albicocca. Se invecchiato il bouquet evolve in note che ricordano la frutta matura, la frutta secca, le erbe aromatiche.
Pinot grigio: Colore leggermente giallo ramato e dal profumo intenso, spiccato, molto persistente. Gusto secco, gentile, pieno, piacevolmente amarognolo.
Dopo il Friulano è forse il vino bianco che più caratterizza l'enologia friulana. Il bouquet tipico ricorda i fiori di acacia.
Sauvignon: Colore giallo paglierino con profumo aromatico e delicato.
Vino bianco di aroma prorompente, tipico, che ricorda i fiori gialli, la salvia, la menta, il peperone, la foglia di pomodoro, il basilico. Vino di grande struttura, ben strutturato e nel contempo dotato di ottima acidità.
Friulano: Colore giallo paglierino e profumo intenso.
Si tratta del vino bianco in assoluto più rappresentativo dell'enologia e della viticoltura del Friuli Venezia Giulia. L'aroma è floreale e fruttato con una nota tipica che ricorda il profumo della mandorla amara ma nella quale si perdono infiniti sentori vegetali (geraneo, tarassacco, fieno ecc.) e fruttati (mela, melone, pesca, albicocca). Al gusto è rigorosamente secco ma la moderata acidità che lo contraddistingue lo fa sempre apparire rotondo, ampio, vellutato, piacevole da bere.
Traminer aromatico: Colore giallo paglierino intenso, presenta un profumo fragrante che richiama la vaniglia ed il fiore del tiglio. Il gusto è fine ed aromatico con fondo di mandorla amara.

Vino bianco che con il tempo tende alla tonalità giallo dorato. Intensamente aromatico con note che possono evolvere in frutta matura. Vino piuttosto impegnativo che in Friuli riesce discretamente alcolico pur mantenendo una buona acidità.
Verduzzo friulano: Colore giallo dorato, leggermente tannico con profumo di acacia e sapore di miele.
Vino bianco dal profumo intenso e fruttato. Al palato per lo più amabile o dolce, leggermente tannico, robusto, corposo con grado alcolico anche elevato.
Rosato: vino a denominazione di origine ottenuto tramite vinificazione in rosato di una o più varietà a bacca rossa tra quelle precedentemente descritte. Colore rosa tenue o cerasuolo. Profumo generalmente vinoso e fragrante. Gusto morbido e asciutto
Rosso: Vino a denominazione di origine ottenuto tramite vinificazione di una o più varietà a bacca rossa tra quelle precedentemente descritte.
Le sue caratteristiche dipendono dal territorio e dal tipo di uve utilizzate. Al palato è generalmente secco e corposo.
Cabernet franc: Colore rosso rubino molto intenso, sapore erbaceo.
Vino dall'aroma intenso, spiccatamente erbaceo che prevale sulle note fruttate. Sapore pieno, deciso, se giovane è leggermente astringente e con una buona acidità. In genere poco alcolico.
Cabernet sauvignon: Colore rubino dal sapore vellutato con sentore di frutti di bosco, lampone e mora selvatica.
Vino importante, aristocratico, adatto ad essere affinato in legno ed invecchiato in bottiglia anche per parecchi anni. Aroma intenso, elegante, fruttato. Se invecchiato il bouquet evolve acquistando note di vaniglia, liquirizia, spezie. Al palato è pieno, avvolgente e vellutato specie se affinato in barrique
Merlot: Colore rosso rubino, profumo con sentore di lampone leggermente erbaceo.
Grande vino rosso della tradizione bordolese che ha trovato ampia diffusione e apprezzamento in terra friulana. Il colore assume tonalità granate con l'invecchiamento. L'aroma è pieno, fragrante, ricorda l'amarena, il lampone, la mora il mirtillo. Se invecchiato il bouquet si arricchisce di note speziate e di sentori animali. Gusto secco, strutturato, sapido, intenso
Refosco dal peduncolo rosso: Vino di colore rosso rubino con evidenti riflessi violacei che si attenuano con l'invecchiamento. Profumo vinoso leggermente erbaceo con gusto asciutto pieno ed amarognolo.
Le uve provengono da un vitigno molto vigoroso e produttivo che fornisce i migliori risultati quando si effettua un convinto diradamento della produzione per limitare le rese. In tal caso si ottiene un vino adatto anche all'affinamento in legno. Il profumo è sempre intenso, erbaceo, vinoso, con note che ricordano la mora selvatica e frutti di bosco. Sapore deciso, vivace, tipicamente tannico.
I vini della DOC Friuli Annia dal punto di vista analitico ed organolettico presentano quindi caratteristiche peculiari attribuibili a seguenti fattori di cui: principalmente il territorio, inteso come ambiente pedo-cliamtico ed il fattore umano.
All'articolo 7 del Disciplinare di produzione ciascuna tipologia di vino è descritta sotto l'aspetto analitico ed organolettico, e comunque in modo tale da permettere una sua chiara individuazione, frutto di un legame di tipicità con l'ambiente geografico. In detto articolo non sono riportati i valori analitici degli zuccheri, acidità volatile ed anidride solforosa richiesti dall'art. *26 del Reg. 606/2009*. Detti valori non vengono indicati in quanto devono essere inferiori o superiori a determinati limiti imposti alla normativa comunitaria o nazionale.
Per quanto concerne l'acidità totale espressa in acido tartarico, in base alla normativa comunitaria non può essere inferiore a 3,5 g/l.
L'acidità volatile non può superare i 18 milliequivalenti/litro per i vini bianchi e rosati e

20 milliequivalenti/litro per i vini rossi.
Per quanto riguarda il vino Verduzzo friulano prodotto nella tipologia "dolce" l'acidità volatile non può superare i 25 milliequivalenti/litro.
Tutti i vini della DOC Friuli Annia classificati come "secchi" devono garantire che il tenore di zucchero non superi i 4 g/l oppure i 9 g/l purchè il tenore di acidità totale espresso in acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 2 grammi al tenore di zucchero residuo.
Lo zucchero residuo per il verduzzo friulano non può superare i 45 g/l nella tipologia "amabile", mentre deve essere almeno di 45 g/l nella tipologia "dolce".
Il tenore totale di anidride solforosa dei vini diversi dai vini spumanti e dai vini liquorosi non può superare, al momento dell'immissione al consumo umano diretto:
a)150 mg/l per i vini rossi;
b)200 mg/l per i vini bianchi e rosati.
Il tenore totale di anidride solforosa dei vini spumanti non può superare, al momento dell'immissione al consumo umano diretto:
a)185 mg/l per tutte le categorie di vini spumanti di qualità e
b)235 mg/l per gli altri vini spumanti.
I vini DOC Friuli Annia prodotti nella tipologia spumante devono garantire al consumo una sovrappressione di almeno 3,5 bar.

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

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Friuli Annia" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare.
La pianura del territorio Friuli Annia è caratterizzato da un paesaggio naturale di spiccata originalità.
I terreni sono di natura prevalentemente argillosa con una componente sabbiosa che in percentuale varia da zona a zona, si sono originati nel corso dei millenni, da fenomeni alluvionali, strappando ai rilievi soprastanti argilla, sabbia e ricchi detriti minerali dalla varia composizione.
Le montagne, oltre ad aver dato origine al terreno della zona Friuli Annia, lo riparano dai venti freddi provenienti da nord. Questo fatto, insieme all'effetto benefico del mare Adriatico, ha concorso alla creazione di un clima particolarmente adatto alla coltivazione delle vite.
Clima e terreno insieme quindi, favoriscono uno sviluppo ottimale dei vigneti ed assicurano ideali condizioni di equilibrio della pianta, fattore principale per ottenere uve di elevatissima qualità.
Infatti l'escursione termica tra il giorno e la notte, tipica del territorio della pianura friulana favorisce l'ottenimento di uve con una spiccata dotazione di aromi e vini profumati ed eleganti.
Un'azione coordinata di clima e terreno per dei vini che nelle zone più calde brillano per alcolicità e colore; in quelle più fresche per acidità e profumi; e nelle più asciutte per struttura e corpo.
Fondamentale risulta la peculiare composizione varietale dei vigneti e dalle specifiche forme di allevamento, sesti di impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli che storicamente e per particolare vocazione hanno saputo affermarsi nel territorio; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro e le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti e l'esposizione della superficie fogliare. Le basse rese produttive (tonnellate 12 per ettaro

per tutte le uve prodotte) contribuiscono a conferire ai vini particolare vigore e complessità.
L'interazione tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica e le tecniche produttive permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini DOC in questione, la cui rinomanza e reputazione sono consolidate.

Articolo 11
Riferimenti alla struttura di controllo

NOME E INDIRIZZO:
CEVIQ s.r.l. - CERTIFICAZIONE VINI QUALITA'
Via Morpurgo, 4 - 33100 UDINE
Tel. 0432- 510619
Fax 0432 288595
E-Mail: info@ceviq.it

CEVIQ s.r.l. 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.