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 "FRIULI AQUILEIA"

Decisione di approvazione o modifica Pubblicazione

Approvato con DPR 21.07.1975	GU 290 - 31.10.1975
Modificato con DPR 06.08.1988	GU 90 - 18.04.1989
Modificato con DPR 15.09.1994	GU 228 - 29.09.1994
Modificato con DM 09.04.1998	GU 98 - 29.04.1998
Errata corrige	GU 208 - 07.09.1998
Modificato con DM 31.07.2007	GU 182 - 07.08.2007
Modificato con DM 11.02.2008	GU 42 - 19.02.2008
Modificato con DM 25.09.2008	GU 232 - 03.10.2008
Modificato con DM 17.09.2008	GU 241 - 14.10.2008
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

La denominazione di origine controllata «Friuli» accompagnata obbligatoriamente dalla specificazione Aquileia («Friuli» Aquileia) e' riservata ai vini, dell'omonima zona di produzione di cui al successivo articolo 3, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

1. La denominazione «Friuli» Aquileia con le seguenti specificazioni di vitigno:
   Merlot;
   Cabernet Cabernet
   Franc;
   Cabernet sauvignon;
   Refosco dal peduncolo rosso;
   Friulano;
   Pinot bianco; Pinot
   grigio;
   Riesling (da Riesling Renano) ;
   Sauvignon;
   Traminer aromatico;
   Chardonnay; Verduzzo
   friulano; Malvasia

Istriana; Muller Thurgau;

e' riservata ai vini provenienti dalle uve dei corrispondenti vitigni, salvo quanto previsto dall'articolo 5 relativo al «taglio migliorativo».

2. Nella preparazione del vino Cabernet possono concorrere, disgiuntamente o congiuntamente le uve ed i mosti dei vitigni Cabernet franc, Cabernet sauvignon.

3. Per la produzione del vino Refosco dal peduncolo rosso possono concorrere, nell'ambito del 10%, anche le uve provenienti dal vitigno Refosco nostrano.

4. La denominazione «Friuli» Aquileia, seguita dalla specificazione Bianco e' riservata ai vini ottenuti da uvaggio/taglio di uve, mosti, vini di corrispondente colore e delle varieta' gia' specificate di cui al comma 1, con la presenza minima del 50% della varieta' Friulano; possono concorrere alla produzione di detti vini anche uve di corrispondente colore provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per i territori di cui all'articolo 3 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, ad esclusione del Traminer aromatico e del Muller Thurgau.

5. La denominazione «Friuli» Aquileia, seguita dalla specificazione Rosso e' riservata ai vini ottenuti da uvaggio/taglio di uve, mosti, vini di corrispondente colore e delle varieta' gia' specificate, con la presenza minima del 50% della varieta' Refosco dal peduncolo rosso; possono concorrere alla produzione di detti vini anche uve di corrispondente colore provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per i territori di cui all'articolo 3 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.

6. La denominazione «Friuli» Aquileia, seguita dalla specificazione Rosato e' riservata ai vini ottenuti da uve, mosti e vini provenienti da vigneti composti da una o piu' varieta' tra i vitigni a bacca rossa di cui al presente articolo.

Articolo 3

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio comunale di Bagnaria Arsa, Cervignano del Friuli, Aquileia, Fiumicello, Villa Vicentina, Ruda, Campolongo al Torre, Tapogliano, Aiello del Friuli, Visco e San Vito al Torre ed in parte il territorio comunale di Santa Maria La Longa, Palmanova, Terzo di Aquileia, Chiopris-Viscone, Trivignano Udinese e Gonars.

Tale zona e' cosi' delimitata: dalla foce del canale Anfora, il limite risale lungo questi per seguire poi all'ansa, in prossimita' di C. Trebano l'argine che in direzione nord-ovest passa ad est delle C.se Salmastro all'altezza delle quali supera il collettore e segue la strada verso est per breve tratto fino ad incrociare quella che in direzione nord porta alle C.se Baiana, prosegue per tale strada fino ad incontrare il limite di confine di Terzo di Aquileia e lo segue verso nord-est fino ad incrociare quello di Cervignano del Friuli quindi prosegue lungo quest'ultimo verso nord costeggiando il F.Aussa prima ed il canale Banduzzi poi fino ad incontrare il confine comunale di Bagnaria Arsa (loc. Tre Ponti) lungo il quale prosegue prima verso ovest e poi in direzione nord fino al P. te della Portella, segue quindi la strada per Bagnaria Arsa, attraversa il centro abitato e prosegue per quella che conduce ad Ontagnano fino ad incontrare l'autostrada Palmanova-Latisana e da qui lungo la stessa fino ad incrociare la strada statale 252 e quindi verso nord lungo la strada che costeggia ad ovest la ferrovia, raggiunge la strada statale 352 che segue verso nord attraversando i centri abitati di

Mereto di Capitolo e S. Maria la Longa ed a S. Stefano Udinese prende la strada per Trivignano Udinese che raggiunge passando per Merlana e Melarolo.

A Trivignano Udinese segue la strada che verso est porta a F.Torre (q. 45) e discende quindi verso sud lungo tale corso d'acqua sino ad incrociare il confine di provincia all'altezza di Nogaredo al Torre e quindi verso sud lungo il confine tra le province di Udine e Gorizia raggiunge prima la costa e poi procedendo verso ovest la foce del canale Anfora chiudendo la delimitazione.

Articolo 4

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualita'.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione nello schedario viticolo previsto nell'art. 12 del D.Lgs 8 aprile 2010 n° 61unicamente i vigneti ubicati in terreni di natura prevalentemente sabbioso-argillosa, mentre sono da escludere quelli siti in terreni umidi o freschi, o 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 e dei vini.

Per i vigneti atti a produrre i vini con Denominazione di origine controllata «Friuli Aquileia» nei nuovi impianti e i reimpianti la densita' dei ceppi per ettaro non puo' essere inferiore a 3.500 in coltura specializzata.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Friuli» Aquileia non deve essere superiore a tonnellate 13 di uva per i tipi: Friulano, Pinot Bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Chardonnay, Verduzzo friulano, Malvasia Istriana, Muller Thurgau; a tonnellate 12 per i tipi: Merlot, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Refosco dal peduncolo rosso; a tonnellate 10 per il tipo Traminer aromatico.

Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro in vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto alla specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli» Aquileia devono essere riportati nei limiti di cui sopra purche' la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La regione Friuli-Venezia Giulia, con proprio decreto, sentite le parti interessate, puo' stabilire, di anno in anno, un limite inferiore di uva per ettaro avente diritto alla denominazione di origine controllata, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e alla competente struttura di controllo.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,50% vol per il Friulano,10,50% vol per il Friulano superiore; 10,00% vol per tutti gli altri tipi; 11,00% vol per le tipologie facenti riferimento al nome di vitigno qualificate «superiore».

Articolo 5

1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui al precedente articolo 3.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali può consentire, su apposita domanda delle Ditte interessate, che le suddette operazioni di vinificazione, oltre che nella zona di produzione di cui all'articolo 3 possono effettuarsi anche nei Comuni limitrofi alla stessa, nonche' in stabilimenti di trasformazione situati all'interno del territorio regionale a condizione che le ditte medesime dimostrino di avere i terreni vitati iscritti allo schedario viticolo della zona di produzione della denominazione di origine controllata in questione e di aver eseguito le operazioni di vinificazione delle uve fuori della zona stessa e nell'ambito della delimitazione sopra specificata, prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione, avvenuta con DM 17.9.2008; presentino richiesta motivata e corredata dal parere degli organi tecnici della regione autonoma Friuli-Venezia Giulia sulla rispondenza tecnica degli impianti di vinificazione e sulla reale possibilita' delle aziende di vinificare le proprie uve iscritte allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata.

2 Le operazioni di spumantizzazione del tipo «Friuli» Aquileia Chardonnay, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, nonche' le operazioni di imbottigliamento per tale tipologia, e le operazioni di elaborazione dei vini frizzanti devono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Friuli-Venezia Giulia.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento delle tipologia "Friuli" Aquileia Chardonnay spumante 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.

3. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1 nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

E' consentita nella misura massima del volume del 15% la correzione dei mosti e dei vini atti a diventare vini a Doc «Friuli» Aquileia con prodotti vitivinicoli aventi diritto alla stessa denominazione di origine e dello stesso colore.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie.

Qualora la resa uva/vino superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non avra' diritto alla denominazione di origine controllata «Friuli» Aquileia; se la resa uva/vino supera il 75% decade il diritto alla DOC per l'intera partita.

4. Per la trasformazione delle uve a bacca rossa destinate alla produzione del tipo Rosato deve attuarsi una spremitura soffice con un breve periodo di macerazione delle vinacce al fine di assicurare al vino la dovuta tonalita' di colore.

5. I vini «Friuli» Aquileia, nella varieta' Chardonnay, Malvasia Istriana, Muller Thurgau, e Rosato possono essere elaborati e commercializzati come vino «frizzante» la cui 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 20.

6. E' consentito elaborare nella tipologia «Novello» i vini rossi nella denominazione di origine controllata «Friuli» Aquileia.

Articolo 6

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

Bianco:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: gradevole, fine;
sapore: armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%vol, per la tipologia «superiore» 11,00%vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Rosso:

colore: rosso rubino tendente al granato se invecchiato;
odore: vinoso, intenso, fine;
sapore: asciutto, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%vol, per la tipologia «superiore» 11,00% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Novello:

colore: rosso rubino;
odore: vinoso, fruttato;
sapore: sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%, per la tipologia «superiore» 11,50%vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Rosato:

colore: rosato, tendente al cerasuolo tenue;
odore: vinoso, intenso, gradevole;
sapore: asciutto, armonico, pieno, vivace nel tipo specifico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%vol, per la tipologia «superiore» 11,00%vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Merlot:

colore: rosso rubino;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, morbido, leggermente erbaceo, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%vol, per la tipologia «superiore» 11,00%vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Cabernet:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso con sfumature violacee;
odore: vinoso, intenso, gradevole, erbaceo;
sapore: asciutto, armonico, fine, erbaceo caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol, per la tipologia «superiore» 11,00%vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Cabernet franc:

colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico erbaceo, gradevole;
sapore: caratteristico erbaceo, fine, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol, per la tipologia «superiore» 11,00% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Cabernet sauvignon:

colore: rosso rubino con riflessi granati;
odore: caratteristico, gradevole, intenso;
sapore:asciutto, rotondo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol, per la tipologia «superiore» 11,00% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Refosco dal peduncolo rosso:

colore: rosso rubino violaceo intenso;
odore: vinoso;
sapore: asciutto, pieno, amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol, per la tipologia «superiore» 11,00%;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Friulano:

colore: paglierino dorato chiaro tendente al citrino;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, con retrogusto aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol, per la tipologia «superiore» 11,50%;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Pinot bianco:

colore: da giallo paglierino chiaro al giallo dorato;
odore: leggero profumo caratteristico;
sapore: vellutato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, per la

tipologia «superiore» 11,50%;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Pinot grigio:
colore: giallo dorato o ramato;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonioso, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol, per la tipologia «superiore» 11,00% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Riesling:
colore: giallo paglierino chiaro ;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto, leggermente acidulo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, per la tipologia «superiore» 11,00%;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Sauvignon:
colore: giallo paglierino scarico;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, per la tipologia «superiore» 11,50% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Traminer aromatico:
colore: giallo paglierino intenso;
odore: con aroma specifico;
sapore: aromatico, pieno, robusto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, per la tipologia «superiore» 11,50% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Verduzzo friulano:
colore: giallo dorato chiaro o giallo paglierino;
odore: vinoso, delicato, gradevole;
sapore: asciutto oppure amabile o dolce nelle specifiche tipologie, di corpo, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, per la tipologia «superiore» 11,50% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Chardonnay:

colore: paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: leggero profumo caratteristico;
sapore: secco, vellutato, morbido, armonico, vivace nel tipo specifico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, per la tipologia «superiore» 11,50% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Malvasia Istriana:

colore: paglierino ;
odore: gradevole;
sapore: asciutto, vellutato, non molto di corpo, vivace nel tipo specifico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol, per la tipologia «superiore» 11,00% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Muller Thurgau:

colore: paglierino ;
odore: intenso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, rotondo, armonico, vivace nel tipo specifico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol, per la tipologia «superiore» 11,00% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

2. La denominazione di origine controllata «Friuli» Aquileia Chardonnay puo' essere utilizzata per designare il tipo spumante che all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
(Nelle categorie Spumante e Spumante di qualità)

spuma: fine, vivace, persistente;
colore: paglierino chiaro;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: secco e gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0g/l.

3. E' facolta' del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per ciascun vino relativamente all'acidita' totale e all'estratto non riduttore.

Articolo 7

1. In sede di designazione, la specificazione «Aquileia» deve essere indicata in etichetta immediatamente al di sotto della menzione specifica tradizionale

«denominazione di origine controllata» e, pertanto, non puo' essere interposta tra quest'ultima dicitura e la denominazione «Friuli».

Nella designazione dei vini «Friuli» Aquileia il nome del vitigno deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine.

Nella designazione del vino spumante «Friuli» Aquileia Chardonnay deve figurare in etichetta in etichetta il termine «brut» o «secco» in conformita' delle vigenti norme di legge.

2. E' vietato usare assieme alla denominazione «Friuli» Aquileia qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attivita' agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «podere», «cascina» ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

3. E' consentito, altresi', l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a unita' amministrative, frazioni, aree, zone e localita' dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino cosi' qualificato e' stato ottenuto,
alle condizioni previste dalle norme vigenti.

4. Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli» Aquileia, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve e' obbligatoria.

5. I vini rossi, ottenuti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 11,00% che all'atto dell'immissione al consumo abbiano un titolo alcolometrico volumico totale minimo almeno del 12% possono essere designati e presentati con la menzione «riserva» qualora siano stati invecchiati per almeno due anni, in contenitori di legno o altro materiale, a decorrere dall'11 novembre dell'annata di vendemmia.

6. La denominazione di origine controllata «Friuli» Aquileia, limitatamente alla tipologia di vino rosso di cui all'articolo 2, puo' essere designata e presentata con il termine «novello», purche' la vinificazione, l'estrazione dalla cantina e la commercializzazione rispondano a quanto prescritto dalle vigenti disposizioni in materia.

Articolo 8

1. I vini di cui all'articolo 1, immessi al consumo in recipienti di vetro di capacita' non superiore a 1,5 litri devono essere chiusi esclusivamente con tappo di sughero raso bocca, tappo a vite o altro materiale inerte consentito.

2. Le tipologie contraddistinte dalla menzione riserva devono essere presentate al consumo diretto in recipienti di capienza non superiore a 750 ml.

Sono tuttavia ammesse le bottiglie di capacita' maggiore per particolari confezioni.

Articolo 9
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 Aquileia, interamente sita in provincia di Udine, è costituita dalla fascia di terra che si affaccia sulla Laguna di Grado e prosegue a nord, verso Aquileia e Cervignano del Friuli, fino a raggiungere la storica fortezza di Palmanova.

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 è di 13.7°, 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 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.

Si può comunque affermare che la caratteristica della DOC Aquileia è quella di una incredibile variabilità di tipologia di terreni, persino nello stesso appezzamento.

La varietà dei terreni ci porta ad alternare a pochi metri di distanza venature ghiaiose con marne giallastre e argille più scure miste a sabbia. Più ci si avvicina al torrente Torre e maggiore è la probabilità di incontrare fasce ghiaiose e terreni ricchi di scheletro. La fascia a nord di Cervignano fino ad Aquileia e Fiumicello presenta una netta prevalenza di terreni marnosi, giallastri, di medio impasto argilloso/sabbioso privi di scheletro.

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.

Aquileia è stata, fin dal periodo di Roma Repubblicana, zona di produzione, commercializzazione e consumo di vino, come ci testimoniano sia antichi scritti, sia il ritrovamento di anfore e bicchieri. É con l'età Augustea che la città romana diventò un emporio di primaria importanza per i commerci con le popolazioni delle aree alpine e danubiane, che proprio qui venivano a rifornirsi della preziosa bevanda (Strabone: V, 1, 8).

Il vino dell'agro aquileiese era presente anche sulla mensa della Corte Imperiale Romana, dove trovava illustri estimatori: Livia, seconda moglie di Augusto, ne faceva, secondo quanto ci tramanda Plinio il Vecchio (*Nat. Hist.*, XIV, 80), un uso esclusivo, al punto di considerarlo un vero e proprio medicamento che le fece raggiungere la veneranda età di 86 anni.
La coltivazione della vite continuò ancora per vari secoli; nel III sec. d.C., infatti, Erodiano attesta che le campagne risultavano adorne di filari di viti, maritate agli alberi da frutto a formare eleganti festoni vegetali, dai quali si otteneva un vino che veniva conservato, allora come oggi, nelle botti di legno (Erodiano VIII, 4, 4-5).

base ampelografica dei vigneti:
La base ampelografica della DOC Friuli Aquileia è composta dai seguenti vitigni:
Merlot;
Cabernet;
Cabernet Franc;
Cabernet sauvignon;
Refosco dal peduncolo rosso;
Friulano;
Pinot bianco;
Pinot grigio;
Riesling da Riesling Renano;
Sauvignon;
Traminer aromatico;
Chardonnay;
Verduzzo friulano;
Malvasia Istriana;
Muller Thurgau;

- ***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 terminare, 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 avviene generalmente 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.
Müller Thürgau: Colore giallo paglierino, profumo intenso, gradevole e fruttato; gusto asciutto rotondo e armonico; adatto ad essere elaborato come vino frizzante;
E' un vitigno ottenuto dall'incrocio tra Riesling renano e Sylvaner che fornisce un vino bianco dal profumo leggermente aromatico e dal sapore piacevolmente acidulo.
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.
Riesling: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, bouquet finissimo, nervoso, asciutto con lievi sentori di albicocca, pesca, mirtillo.
Vino bianco dal profumo piacevolmente aromatico con sentore tipico di agrumi, erbe aromatiche, fiori di campo. Con l'invecchiamento sorgono sentori di idrocarburo (petrolio) molto ricercati dagli amanti dei vini dallo "stile tedesco". Al palato è elegante, asciutto, fresco, dissetante, dotato sempre di una buona 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 Aquileia 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 6 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 Aquileia 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 della DOC Friuli Aquileia 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 Aquileia" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare.
La pianura aquileiese è caratterizzata 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 Aquileia, 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 3.500 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 13 di uva per i tipi: Friulano, Pinot Bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Chardonnay, Verduzzo friulano, Malvasia Istriana, Muller Thurgau; a tonnellate 12 per i tipi: Merlot, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Refosco dal peduncolo rosso; a tonnellate 10 per il tipo Traminer aromatico 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 10
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.