Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
PQA I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (MENZIONE TRADIZIONALE ITALIANA DENOMINANZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA – D.O.C.) "FRIULI" COLLI ORIENTALI

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 20.07.1970	GU 247 - 30.09.1970
Modificato con	DPR 10.01.1979	GU 166 - 19.06.1979
Modificato con	DM 01.06.1987	GU 144 - 23.06.1987
Modificato con	DPR 03.05.1989	GU 258 - 04.11.1989
	errata corrige	GU 288 - 11.12.1989
Modificato con	DM 18.06.1992	GU 147 - 24.06.1992
Modificato con	DM 30.10.1995	GU 278 - 28.11.1995
Modificato con	DM 05.08.1997	GU 204 - 02.08.1997
Modificato con	DM 08.10.1997	GU 247 - 22.10.1997
Modificato con	DM 10.10.2001	GU 250 - 26.10.2001
Modificato con	DM 30.03.2006	GU 83 - 08.04.2006
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 03.06.2008	GU 137 - 13.06.2008
Modificato con	DM 25.09.2008	GU 232 - 03.10.2008
Modificato con	DM 14.10.2011	GU 248- 24.10.2011
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
Modificato con	DM 07/07/2025	G.U. 173 – 28.97.2025
Pubblicazione nella GUUE di comunicazione approvazione modifica ordinaria di cui al D.M. 7/07/2025		C11.02.2026

Articolo 1

1. La denominazione di origine controllata «Friuli» seguita obbligatoriamente dalla specificazione «Colli Orientali» («Friuli» Colli Orientali) accompagnata da una delle menzioni «Bianco», «Rosso», «Dolce» o dal riferimento a uno dei vitigni di cui all'art. 2, è riservata ai vini rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

2. Le sottozone «Cialla», «Ribolla Gialla di Rosazzo», «Pignolo di Rosazzo», «Schioppettino di Prepotto» «Savorgnano» e «Refosco di Faedis», sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare.
Salvo quanto espressamente previsto dagli allegati suddetti, in tutte le sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare.

Articolo 2

1. La denominazione «Friuli» Colli Orientali con la specificazione di una delle seguenti indicazioni di vitigno:

Chardonnay;
Malvasia (da Malvasia istriana);
Pinot bianco o Pinot blanc;
Pinot grigio;
Pinot grigio ramato;
Ribolla gialla;
Riesling (da Riesling renano);
Sauvignon o Sauvignon blanc;
Friulano (da Tocai friulano);
Traminer aromatico;
Verduzzo friulano;
Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon e/o Carmenere);
Cabernet franc;
Cabernet sauvignon;
Merlot;
Pignolo;
Pinot nero o Pinot noir;
Refosco dal peduncolo rosso;
Refosco (da Refosco nostrano);
Schioppettino;
Tazzelenghe,

e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti costituiti dai corrispondenti vitigni ed aventi una composizione ampelografica monovarietale minima dell'85% in ambito aziendale; nella preparazione del vino Cabernet possono concorrere, disgiuntamente o congiuntamente, le uve e i mosti dei vitigni Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Carmenere.

2. Possono concorrere alla produzione di ognuno dei vini di cui al comma precedente anche le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la provincia di Udine e presenti nei vigneti in misura non superiore al 15% del totale, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino.

3. La denominazione «Friuli» Colli Orientali nella specificazione «Refosco» e' riservata esclusivamente per la qualificazione del vino della sottozona "Refosco di Faedis".

4. La denominazione «Friuli» Colli Orientali con la specificazione «Rosso» e' riservata ai vini ottenuti da uve, mosti e vini provenienti da vigneti composti da una o più varietà tra i vitigni a bacca rossa di cui al primo comma.

5. La denominazione «Friuli» Colli Orientali con la specificazione «Bianco» e' riservata ai vini ottenuti da uve, mosti e vini provenienti da vigneti composti da una o piu' varieta' tra i vitigni a bacca bianca di cui al primo comma compreso il Picolit e con l'esclusione del Traminer aromatico.

6. La denominazione «Friuli» Colli Orientali con la specificazione «Dolce» e' riservata ai vini ottenuti da uve, mosti e vini provenienti da vigneti composti da uno o piu' vitigni a bacca bianca di cui al primo comma ivi compreso il Picolit.

7. La denominazione «Friuli» Colli Orientali con la specificazione «Pinot grigio ramato» è riservata ai vini ottenuti da uve, mosti e vini provenienti da vigneti composti per almeno l'85% dalla varietà Pinot grigio; possono concorrere alla produzione anche le uve dei vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la provincia di Udine, e presenti nei vigneti in misura non superiore al 15% del totale, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino.

Articolo 3

1. Le uve destinate alla produzione dei vini «Friuli» Colli Orientali aventi diritto alla menzione di cui all'art. 1, comma primo, devono essere prodotte nella zona appresso indicata: partendo dalla localita' Madonna, ad ovest di Tarcento, la delimitazione segue la strada che da questa localita' porta alla stazione ferroviaria di Tarcento stessa per poi seguire la linea ferroviaria verso sud sino all'incrocio con la provinciale Tricesimo-Nimis, da qui lungo questa strada, attraverso Qualso e Qualso Nuovo, sino al ponte di Nimis sul Torre. Corre quindi verso sud lungo il corso di questo torrente fino al ponte di Savorgnano, piega verso est lungo la strada che porta a Savorgnano fino ad intersecare e seguire la rotabile per M. Bognini e C. Maurino; da qui prosegue lungo la linea elettrica ad alta tensione esistente, fino ad arrivare alla cabina di trasformazione di Rubignacco (fra l'istituto orfani e C.Corgnolo).
Dalla cabina di trasformazione segue la strada per Casali Gallo, il Macello comunale, Borgo Viola (a sud di Cividale) e poi devia verso est, per Borgo Corfu', per discendere lungo la ss. 356, fino al bivio Spessa - Ipplis, passando per Gagliano; da questo punto verso ovest lungo l'asfaltata che delimita il versante nord della zona collinare propriamente detta, sino al bivio di Azzano per piegare verso Leproso e proseguire per il ponte sul fiume Natisone verso Orsaria e quindi lungo la provinciale fino a Vicinale (Casa delle zitelle inclusa) per proseguire lungo detta provinciale fino al suo raccordo con la ss. 56. La linea di delimitazione segue la statale n.56, in direzione sud-est, fino al bivio per Manzano e per la strada che attraversa Manzano raggiunge l'asfaltata Case-Dolegnano in prossimita' di C. Romano. Prosegue verso est lungo la sopradetta asfaltata per raggiungere il confine provinciale Udine-Gorizia dopo avere attraversato Dolegnano, piazzale Quattro Venti, S.Andrat. Segue verso nord il confine tra le suddette province e poi il confine di Stato fino all'altezza del rio Goritnich. Risale detto rio fino alla strada interpoderale Prepotischis-Fragielis; passa quindi sopra gli abitati di Fragielis e Stregna e, raggiunto San Pietro di Chiazzacco, prosegue per C.Chiaro, Cialla, fino a Mezzomonte sulla

strada per Castelmonte, per proseguire poi lungo il confine del comune di Cividale e continuare verso nord lungo il confine di Torreano fino all'altezza del monte Mladesena. Da qui lungo una retta che congiunge il monte Mladesena (m 711) al monte Forcis (m 559) al monte Dolina (m 441) al monte Quarde (m 429) al monte Poiana (m 369) al colle San Giorgio (m 379) al monte Zuc (m 470) al monte Pocivalo (m 791) a Borgo Gaspar (m 368) al castello di Prampero (m 213). La delimitazione continua verso sud lungo la strada che attraversa Borgo Foranesi e, giunta nei pressi di Borgo Polla, devia verso ovest per raggiungere la statale n.356 che segue fino alla localita' Madonna, ad ovest di Tarcento.

Articolo 4

1. I vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli» Colli Orientali devono rispondere, per condizioni ambientali di coltura, a quelle tradizionali della zona di produzione e comunque devono essere atti a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualita'.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, di origine eocenica, oppure, nelle zone marginali, in quelle di origine mista per presenza di percentuali variabili di elementi grossolani.

Sono esclusi i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

I nuovi impianti o reimpianti devono essere realizzati con almeno 3.500 viti per ettaro**.**

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

2. La produzione massima di uva ammessa per la denominazione di origine controllata dei vini «Friuli» Colli Orientali è di 11 tonnellate per ettaro.

Fermi restando i limiti sopra indicati, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

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% il limite medesimo.

Articolo 5

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, e' consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'intero territorio della provincia di Udine nonche' nell'intero territorio dei comuni che comprendono la zona di produzione della denominazione di origine controllata «Collio» (Gorizia, Mossa, San Lorenzo Isontino, Farra d'Isonzo, Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio, San Floriano del Collio).

2. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini «Friuli» Colli Orientali un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10% vol.

3. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
La resa massima di 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» Colli Orientali. Qualora la resa uva-vino superi il 75% decade il diritto alla D.O.C. per tutto il prodotto.

4. La tipologia "Pinot grigio ramato" è ottenuta attraverso una lieve macerazione pre-fermentativa a contatto con le bucce.

Per tutti i vini riconosciuti dal presente disciplinare e' ammesso l'invecchiamento in botti di legno

5. E' consentita nella misura massima del volume del 15% la correzione dei mosti e dei vini atti a diventare vini a DOC «Friuli» Colli Orientali con prodotti vitivinicoli aventi diritto alla stessa denominazione di origine e con colore analogo.

Articolo 6

1. I vini DOC «Friuli» Colli Orientali di cui all'articolo 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Chardonnay:
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: delicato caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Malvasia:
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, rotondo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Pinot bianco o Pinot blanc:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Pinot grigio:
colore: paglierino e/o ramato con riflessi più o meno accentuati;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Pinot grigio ramato:
colore: ramato e/o rosato con intensità più o meno accentuate fino al rubino chiaro;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Ribolla gialla:
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: asciutto, vivace, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Riesling:
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: intenso, delicato, gradevole, tendente all'aromatico;
sapore: asciutto, fresco, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Sauvignon o Sauvignon blanc:
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: delicato tendente all'aromatico;
sapore: asciutto, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Friulano:
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Traminer aromatico:
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico con aroma intenso;
sapore: asciutto, aromatico, intenso, caratteristico e pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Verduzzo friulano:
colore: giallo dorato piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso e gradevole;
sapore: asciutto oppure amabile-dolce, di corpo, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Bianco:
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: delicato, gradevole, armonico;
sapore: asciutto, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Dolce:
colore: giallo paglierino carico anche dorato o ambrato;
odore: intenso, gradevole, armonico;
sapore: dolce, armonico, con eventuale sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Rosso:
colore: rosso, granato se invecchiato;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, di corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Cabernet:
colore: rosso intenso, granato se invecchiato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, di corpo, armonico, leggermente erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Cabernet franc:
colore: rosso rubino intenso o granato se invecchiato;
odore: erbaceo, intenso;
sapore: caratteristico, asciutto, leggermente erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Cabernet sauvignon:
colore: rosso rubino o granato se invecchiato;
odore: caratteristico, gradevole, intenso;

sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Merlot:
colore: rosso rubino o granato se invecchiato;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, pieno, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Pignolo:
colore: rosso rubino o granato se invecchiato;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, elegante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Pinot nero o Pinot noir:
colore: rosso rubino non molto intenso o granato se invecchiato;
odore: intenso, caratteristico, delicato;
sapore: asciutto, gradevole, leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Refosco dal peduncolo rosso:
colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee o granato se invecchiato;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: asciutto, di corpo, amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Schioppettino:
colore: rosso rubino o granato se invecchiato;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: pieno, erbaceo, tipico, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Tazzelenghe:
colore: rosso violaceo intenso o granato se invecchiato;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: robusto, tannico, erbaceo, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

2. Qualora i vini delle tipologie descritte dal presente disciplinare siano vinificati o affinati in legno, possono presentare il sentore di legno.

Articolo 7

1. La menzione «Riserva» è ammessa qualora i vini siano stati invecchiati almeno due anni a decorrere dal primo novembre dell'annata di produzione delle uve ad esclusione della varietà Pignolo in cui l'invecchiamento dovrà essere di almeno 4 anni a decorrere dal primo novembre dell'annata di produzione delle uve.

2. L'indicazione del vitigno in etichetta deve essere riportata in posizione immediatamente sottostante alle indicazioni «Friuli» Colli Orientali e denominazione di origine controllata ed in caratteri non superiori, in dimensione, a quelli utilizzati per indicare la denominazione stessa.

3. In etichetta la dicitura «Riserva» deve seguire il nome del vitigno e deve essere di caratteri e dimensioni uguali o inferiori.

4. E' vietato usare assieme alla denominazione di cui all'art. 2 qualsiasi qualificazione aggiuntiva non prevista dal disciplinare ivi compresi gli aggettivi, «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari, salvo quanto previsto dall'art.7 del presente disciplinare.

5. L'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria per tutti i vini della denominazione.

6. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati e l'indicazione di fattorie e vigneti purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

7. La varietà Pignolo dovrà essere posta in commercio non prima del mese di novembre del terzo anno successivo alla vendemmia.

Articolo 8.

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La D.O.C. "Friuli Colli Orientali" come stabilito dall'articolo 3 si estende in un territorio che interessa in tutto o in parte diciannove comuni nella fascia centro orientale della Provincia di Udine, vicino al confine con la Repubblica della Slovenia.
I comuni interessati sono: Attimis, Buttrio, Cividale del Friuli, Corno di Rosazzo, Faedis, Magnano in Riviera, Manzano, Moimacco, Nimis, Povoletto, Premariacco, Prepotto, Reana del Rojale, Remanzacco, San Giovanni al Natisone, San Pietro al Natisone, Tarcento, Tricesimo e Torreano.
Il territorio di estrinseca in una variegata alternanza di colline e pianure che si sviluppano ininterrottamente lungo la direttrice nord-ovest sud-est, creando delle ampie superfici che possono godere di un'esposizione ottimale per la coltivazione della vite.
I terreni dei Colli Orientali appartengono al così detto "Flysch di Cormòns" che è costituito da un'alternanza di strati di marne (argille calcaree) e arenarie (sabbie calcificate) dall'aspetto molto

tipico. Questo insieme è chiamato in friulano (la lingua tradizionale della regione) "ponca", ed è facilmente alterabile in presenza di agenti atmosferici e si sgretola velocemente in frammenti scagliosi che in seguito si decalcificano e mutano in giallastro l'originario colore grigio-azzurognolo, grigio-plumbeo fino a dissolversi in terreno argilloso.
Queste marne sono solitamente ricche di calcare (ne contengono un 40-60%) e di potassio, leggermente meno di fosforo. Le arenarie, che si alternano con le marne, hanno una composizione variabile: aumenta in genere il tenore di silice che si porta dal 40 al 70%, mentre diminuiscono proporzionalmente tutti gli altri elementi in modo particolare il calcare. Sono a grana media e fine, ben cementate: di colore marrone chiaro, grigio, azzurrognolo e che difficilmente si degradano.
Nel "Flysch di Cormòns" le marne prevalgono sulle arenarie, nelle marne si possono rinvenire resti di fossili come sui colli di Rosazzo, Rocca Bernarda, Noax e Buttrio: prevalgono decisamente i microforamiferi (Nummiliti, Assilinae ed Alveolinae), sono presenti pure gasteropodi, coralli e brachiopodi.
La facile erodibilità dei terreni presenti nella denominazione "Friuli Colli Orientali" a prevalenza marnosa, ha portato ad una morfologia dolce con altezze ben al di sotto dei 200 m slm.
Dove emergono le marne, che interessano la quasi totalità del territorio, il terreno è molto impermeabile, con la conseguenza di provocare uno scorrimento superficiale delle acque piovane e quindi una facile erodibilità con formazione delle valli entro cui scorrono capricciosi corsi d'acqua dal profilo rapido e con la sezione a V.
La presenza delle arenarie è segnalata dalla maggior compattezza del terreno e anche da una più aspra morfologia.
L'erodibilità dei terreni marnosi ha costretto i vignaioli a terrazzare le colline per potervi impiantare le vigne onde evitare il "consumo" dei colli e lo scalzamento delle viti, queste terrazze sono così diventate una caratteristica della collina della D.O.C. "Friuli" Colli orientali.
I vigneti coltivati si collocano tra i 100 ed i 400 m slm, la maggior parte si trova su colline terrazzate, alcuni occupano delle porzioni pianeggianti o con un leggera pendenza.
Nel corso dei secoli il profilo dei pendii è stato modellato con il lavoro di generazioni di viticoltori, lo sguardo del visitatore può rincorrere i gradoni e le terrazze vitate.
La cerchia delle Prealpi Giulie è posta a nord della zona collinare e costituisce un efficace riparo dai venti freddi di settentrione, mentre la prossimità della pianura friulana e la vicinanza del mare, che dista non più di 40 chilometri in linea d'aria, contribuisce a mitigare le escursioni termiche favorendo un clima abbastanza mitigato anche se caratterizzato da specifiche diversità date dalla conformazione orografica dei rilievi.
La temperatura media annua si attesta sui 15 °C, se si considera però il periodo vegetativo della vite, quindi i mesi che vanno da aprile a ottobre le medie all'interno dell'areale variano tra i 18 e 19 °C, mentre la somma termica varia tra i 1800 e i 1900 °Cd.
La piovosità è abbastanza diversificata dai numerosi microclimi e nelle diverse annate, le centraline di rilevamento segnalano una maggiore precipitazione nella zona di Ramandolo, quella più a nord dell'intero Friuli VG inteso come zona di coltivazione della vite, in cui si raggiungono, durante la stagione vegetativa i 1157 mm medi, già nella zona centrale di Cividale del Friuli i valori si abbassano a circa 976 mm per scendere al di sotto dei 900 mm nei comuni più a sud, quindi S.Giovanni al Natisone.
Per descrivere meglio i fattori naturali, un parametro di sicuro interesse è l'indice di torridità, perché esprime il rapporto tra la somma termica e le precipitazioni cumulate nel periodo compreso tra il 1 aprile ed il 31 ottobre di ogni anno, maggiore è questo indice e maggiore è l'aridità dell'annata, sopra il valore 3 si hanno le annata torride come per esempio quelle del 2003 e del 2006, se il valore è tra 2

e 3 si hanno invece le annate ottimali, mentre al di sotto di 2 sono annate umide e inferiori ad 1 sono molto umide. Nell'ultimo decennio questo indice si è attestato mediamente sul valore di 1,9.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Friuli Colli Orientali, da sempre terra di vini: un'affermazione che trova non solo una conferma nella realtà socio-economica del suo vivere, ma che affonda le proprie radici nelle lontane parole di Erodiano (170-240 d.C.) che racconta come i coloni latini inghirlandassero duemila anni or sono la campagna friulana con tralci di vite, o dello storico greco Strabone (58 a.C.-21 d.C.) che ricorda il rumoroso andare dei carri carichi del vino generoso trasportato oltralpe. Già allora Cividale del Friuli (il cuore dei Colli Orientali) - con il nome di *Forum Julii* che in seguito avrebbe indicato l'intero territorio della regione Friuli VG – costituiva uno dei municipi romani nella *X Regio Venetia et Histiria* ed era il maggior centro della zona.
Le più importanti testimonianze però sono quelle del ducato longobardo che presenta il suo momento più significativo nel Tempietto Longobardo del 760 circa, in cui architettura, scultura e pittura si fondono in un insieme di forte suggestione e dove la decorazione a stucco esalta nelle *Sante* in altorilievo del registro superiore e nell'elegante *tralcio di vite* a spirale con grappoli e pampini racchiuso entro doppia cornice curvilinea sopra la porta d'ingresso.
In versione moderna, Giacomo Meneghini da Nimis – meglio conosciuto come *Jacun Pitor* – lascia all'inizio del novecento i suoi poveri affreschi sui muri delle case rurali da Monteaperta a Savorgnano del Torre, da Prepotto a Corno di Rosazzo, a uso di genti dal gusto semplice e dalla fede profonda, in una casa nobilare di Spessa di Cividale del Friuli dipinge un Bacco che troneggia con brocca e bicchiere in mano, seduto su una botte e affiancato dalla scritta: "*Viva Bacco, il vino e la legria, ogni onesto scherzo vale fatto in buona compagnia*". Arrivando ai giorni nostri è proprio in una cantina dei Colli Orientali che è nata l'idea dei "Superwhites", una definizione questa che ha iniziato a girare nel mondo ma che è fatta apposta per far venir fuori l'orgoglio dei produttori friulani e di quelli dei Colli Orientali in particolare, gente che è più brava a produrre che a vendere, più ad agire che a parlare.
Con il Decreto del Presidente della Repubblica del 20 luglio 1970, è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini "Colli Orientali del Friuli" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione che definisce i principali aspetti produttivi dei vini, dopo una serie di modifiche successive si è giunti fino al Decreto del 14 ottobre 2011 che sancisce la ridefinizione del nome della denominazione in "Friuli Colli Orientali".
Base ampelografica dei vigneti: l'articolo 2 definisce i vitigni che concorrono alla produzione di tutti i vini della denominazione. L'elenco sancisce un perfetto equilibrio (dieci a dieci) tra varietà a bacca bianca e varietà a bacca nera, inoltre tale equilibrio è rispettato anche tra le varietà così dette internazionali e quelle autoctone che sono ben nove su venti.
Norme per la viticoltura: l'obiettivo del disciplinare è quello di ottenere un'elevata qualità delle uve che poi, si trasformerà in un'altrettanta elevata qualità nei vini. Per questo motivo le forme di allevamento e i sistemi di allevamento devono essere quelli generalmente usati per assicurare le migliori caratteristiche delle uve e dei vini. Devono considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, di origine eocenica, oppure, nelle zone marginali, in quelle di origine mista per presenza di percentuali variabili di elementi grossolani, sono quindi esclusi i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati. Per i nuovi impianti la densità minima dovrà essere di 3.000 ceppi per ettaro con un tetto massimo di produzione di 11 tonnelate per ettaro, le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10% vol.
La resa massima di 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 avra' diritto alla denominazione di origine controllata qualora la resa uva-vino superi il 75%, decade il diritto alla D.O.C. per tutto il prodotto.
Per la sottozona "Savorgnano" tale limite è abbassato al 65%.

Norme per la vinificazione: le pratiche enologiche consentite sono solo quelle idonee a conferire ai vini “Friuli Colli Orientali” le caratteristiche di tipicità e di qualità tradizionali tali da consentire per le tipologie “bianco” l’ottenimento di vini fini, eleganti, fruttati e floreali, gradevoli ed armonici che rispecchiano le caratteristiche varietali dalle quali traggono origine. La menzione «Riserva» e' utilizzabile sia per i “bianchi” che per i “rossi” ed è ammessa qualora i vini siano stati invecchiati almeno due anni a decorrere dai primo novembre dell'annata di produzione delle uve ad esclusione della varietà Pignolo in cui l’invecchiamento dovrà essere di almeno 4 anni a decorrere dal primo novembre dell’annata di produzione delle uve.
Per il “Pinot grigio ramato o Ramato” rientrando nella tipologia dei vini Rosati fanno riferimento le specifiche di queste categorie data la sua naturale dotazione di sostanze coloranti presenti nell’acino.

La vinificazione dei vini deve essere effettuata nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3, tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, e' consentito in deroga che tali operazioni vengano effettuate nell'intero territorio della provincia di Udine nonche' nell'intero territorio dei comuni che comprendono la zona di produzione della denominazione di origine controllata “Collio”.

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

La denominazione annovera ventitré tipologie di vini, dodici tipologie di vini bianchi di cui dieci con indicazione di vitigno più il “bianco” ed il “dolce” e undici tipologie di vini rossi con dieci ad indicazione del vitigno più il “rosso”.
Tutte queste tipologie possono essere accompagnate dalla menzione riserva se opportunamente invecchiate.
I vini dei Colli Orientali, presentano delle peculiari caratteristiche che sono attribuibili per la maggior parte al territorio inteso come ambiente pedoclimatico mentre l’intervento umano è responsabile del resto.
Ciascuna tipologia è descritta da un punto di vista analitico ed organolettico nell’articolo 6, in questo articolo non vengono riportati i valori analitici sugli zuccheri, acidità volatile e anidride solforosa come richiesto dall’art.26 del Regolamento CE n.607/2009, questi valori non vengono di norma indicati perché sono inferiori o superiori a determinati limiti imposti dalla normativa comunitaria o nazionale.
L’acidità totale, espressa come acido tartarico, in base alla normativa comunitaria non può essere inferiore al 3,5 g/L, ma nell’art.6 per tutte le varietà è stato fissato il limite minimo di 4,0 g/L.
Relativamente all’acidità volatile, espressa in acido acetico, questa, in base alla normativa comunitaria, non può essere superiore rispettivamente a 18 milliequivaleni per litro per i vini bianchi e a 20 milliequivalenti per litro per i vini rossi, una deroga particolare è riservata alla tipologia “Dolce” e “Verduzzo friulano” che prevede un innalzamento di detto limite a 25 milliequivalenti per litro, in base ad una deroga nazionale relativa all’allegato I C del Regolamento CE 606/2009.
In merito all’anidride solforosa il limite è fissato dall’Allegato I B del Regolamento CE 606/2009 il quale dispone che per i vini presenti in questo disciplinare il limite massimo sia di 150 mg/L per i rossi e 200 mg/L per tutti i bianchi tranne che per il “Verduzzo friulano” e il “Dolce” che, avendo un contenuto zuccherino espresso dalla somma di glucosio e fruttosio superiore ai 5 g/L, può avere un tenore massimo di anidride solforosa totale di 250 mg/L.
Il territorio dei Colli Orientali conferisce ai vini bianchi un colore giallo paglierino con riflessi più o meno verdognoli o dorati oppure, nel caso del Pinot grigio è ammesso anche un riflesso ramato più o meno accentuato. In bocca la sensazione è gradevole, morbida, con profumi netti ed intensi che spaziano dal fruttato sostenuto al floreale fine ed elegante, la nota di mandorla amara è presente a volte ed è data dal tipico vitigno che la origina, il Friulano, l’equilibrio ed il corpo del vino rappresentano un *marchio di fabbrica* dei vini dei Colli Orientali con una struttura che ne permette anche un lungo invecchiamento nel tempo.

La loro produzione avviene dopo un'accurata selezione delle uve, sottoposte a pigiatura soffice e a fermentazione a temperatura controllata in assenza delle bucce proprio per esaltare i profumi tipici conferiti dai vitigni. Per le partite destinate a un più lungo affinamento in legno oppure in bottiglia prima dell'immissione al consumo, la vinificazione ottempera un contatto più o meno breve con le bucce, i vini che ne seguono risultano quindi più carichi di sostanze coloranti.
I vini rossi sono caratterizzati da un colore rosso rubino con diverse sfumature, il profumo è ammaliante e spicca per la gradevole finezza tendente all'erbaceo, allo speziato e dal caratteristico "bouquet" molto elegante con sentori di sottobosco e piccoli frutti, molto asciutti con una tipica corposità.
In bocca l'equilibrio è presente e molto importante, con una nota di astringenza presente in particolare per le varietà autoctone più vocate al lungo e lunghissimo invecchiamento, l'acidità è quindi sempre presente senza mai disturbare al palato.
Il contatto con le bucce è fondamentale per l'estrazione della frazione polifenolica più importante per le caratteristiche dei rossi, il passaggio in legno è facoltativo però ancora in parte utilizzato, si utilizza però una sapiente diversificazione delle partite al fine di ottenere un risultato finale il più equilibrato possibile.
Il "Pinot grigio ramato" è l'unico vino che presenta questa colorazione e può vantare una radicata tradizione, sia in termini territoriali che temporali, in quanto noto sin dai tempi della Serenissima Repubblica di Venezia proprio col termine "Ramato". È quindi una tradizione propria di un territorio circoscritto come quello della DOC "Friuli Colli Orientali", ma con un vero e proprio cuore nel Friuli.
La denominazione di origine controllata "Friuli Colli Orientali" annovera al suo interno ben sei sottozone chiamate rispettivamente: "Cialla", "Pignolo di Rosazzo", "Ribolla gialla di Rosazzo", "Schioppettino di Prepotto","Refosco di Faedis" e "Savorgnano".
La sottozona "Cialla" comprende una parte del comune di Prepotto, e permette la produzione di 6 vini di cui 4 con l'indicazione del vitigno, Ribolla gialla, Verduzzo friulano, Schioppettino, Refosco dal peduncolo rosso, più il Bianco e il Rosso, le rese di produzione di questi vini sono più contenute rispetto alla denominazione generale e si attestano tra le 6 e le 8 tonnellate a ettaro.
Le sottozone "Pignolo di Rosazzo" e "Ribolla gialla di Rosazzo" ricadono nel medesimo areale, una piccola zona vitata a cavallo tra i comuni di Corno di Rosazzo, Manzano e San Giovanni al Natisone, permettono la produzione di due vini autoctoni, rispettivamente il Pignolo e la Ribolla gialla, che sono autorizzati anche per la denominazione "Friuli Colli Orientali". Il Pignolo rappresenta senza dubbio il più aristocratico tra i vini della denominazione, con una spiccata propensione per il lungo invecchiamento la concentrazione polifenolica in generale e quella dei tannini in particolare, assieme all'elevata concentrazione alcolica si amalgamano in un insieme che ne permette la durata nel tempo, normalmente quindi, si possono superare i dieci anni di vita con prodotti che si esprimono ancora ai loro massimi livelli.
Lo "Schioppettino di Prepotto" comprende parte del comune di Prepotto e si caratterizza come sottozona con un unico vino da uve a bacca nera che ha trovato in questo comune una tra le sue massime espressioni, è contemplata anche la tipologia riserva.
Il "Refosco di Faedis" ~~infine~~, è una sottozona che è caratterizzata dalla produzione del vitigno Refosco nostrano all'interno del confine della D.O.C. "Friuli Colli Orientali" nel comune di Faedis e di altri comuni quali, Torreano, Attimis, Nimis, Povoletto e Tarcento, anche per questa tipologia è prevista la menzione "riserva".
La sottozona "Savorgnano" si caratterizza per la produzione dell'omonimo vino che rappresenta un blend di Friulano (dall'80 al 90%) e Picolit (dal 10 al 20%), è situata nella zona settentrionale del comune di Povoletto e tutti i vigneti si trovano in collina, l'areale di produzione è caratterizzato da un clima più fresco e da maggiori precipitazioni rispetto alla zona più meridionale della DOC "Friuli" Colli Orientali.

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

L’interazione tra l’uomo il vino ed il territorio è stato studiato approfonditamente all’interno dell’areale dei Colli Orientali evidenziando come, in questa zona siano ben marcate delle continuità fisiche e antropiche.
Il clima, assieme all’esposizione dei vigneti e alla conformazione del terreno gioca un ruolo decisivo nella caratterizzazione dei vini.
La pratica della viticoltura ha influito profondamente sull'aspetto del paesaggio della zona DOC Friuli Colli Orientali, oltre che sul livello economico e di sviluppo globale del territorio. In queste terre la viticoltura è sempre stata presente, dal tempo dei Celti e dei Romani fino ad oggi. Era praticata maggiormente nelle aree pianeggianti, ma la tecnica romana utilizzava anche le colline, senza grandi movimenti di suolo, non disdegnando per niente i terreni declivi purché non eccessivamente pendenti ("Bacchus amat colles", diceva un proverbio latino). Al tempo dei romani la viticoltura ebbe un'espansione notevole, per la razionalità delle tecniche di produzione e l'importanza economica assunta dal prodotto e dal suo commercio.
Nei secoli successivi - nel Medio Evo - la viticoltura fu asse portante dell'economia rurale, il che è testimoniato dal sorgere in gran numero dei castelli nelle zone viticole: essi richiedevano infatti risorse economiche oltre che tecniche per la loro costruzione. La produzione del vino permetteva di attivare commerci in grado di generare risorse economiche da riutilizzare sul territorio, e una parte di queste risorse era utilizzata anche per le sistemazioni del terreno in pendio che favorissero le coltivazioni.
Nell'Ottocento e nella prima metà del '900, la viticoltura aveva caratteristiche che si sono mantenute e simili a quelle dei secoli precedenti. I terrazzamenti erano presenti, con sistemazioni apprestate a mano, che erano più frequentemente terrazze ospitanti uno o due filari, oppure gradoni da tre o più filari quando la pendenza lo consentiva.
Questa tipologia è ancora presente nei comuni interessati dalla D.O.C., in particolare nelle colline attorno a Dolegnano, nella zona di Rosazzo, ma anche nei dintorni di Nimis, a Savorgnano, ecc. La viticoltura conviveva con altre coltivazioni, poichè - se pure era la coltura principale per la sussistenza delle persone - non poteva essere l'unica, e dunque intercalate alle viti, vi erano coltivazioni di cereali, piante da orto, e alberi da frutto, che spesso costituivano i sostegni vivi cui erano appoggiate le viti nelle forme di allevamento definite "alberate", che gli etruschi per primi apprestarono in Italia. Si tratta di ciliegio, susino, albicocco, pesco, pero, melo, ecc.
La Prima guerra mondiale provocò seri danni all'agricoltura di queste zone e segnatamente alla viticoltura. Le operazioni militari danneggiarono molte coltivazioni, direttamente - ma questo avvenne in misura maggiore nelle colline più a sud, vicino a Cormons e verso Gorizia. L'abbandono fu poi totale con la rotta di Caporetto (1917). Il ripristino post-bellico dei vigneti vide una modifica della piattaforma varietale, con un aumento dei vigneti a Friulano, che divenne il vino bianco più prodotto nella zona. La consociazione con altre coltivazioni e con le piante da frutto fu gradualmente abbandonata per lasciare spazio al vigneto specializzato. Tale trasformazione è tuttora in atto.
Il terrazzamento, definito anche girapoggio, è attualmente - così come in passato - la forma di sistemazione superficiale e regimazione delle acque più diffusa nei terreni collinari dei Colli Orientali. Quando il terrazzamento può ospitare più filari viene definito gradonamento, questi sistemi rimangono validi per la produzione, sono conosciuti dagli operatori e permettono una buona produzione. Tuttavia, essi richiedono un notevole investimento di risorse, e devono essere realizzati sotto uno stretto controllo agronomico di operatori viticoli esperti, perchè a volte i movimenti di terra vengono realizzati tenendo ben presenti gli aspetti geologico-ingegneristici, ma trascurando quelli agronomici. La gradevolezza e tipicità dei terrazzamenti e gradonamenti contribuiscono in misura notevole all'aspetto tipico di queste zone.
Rispetto alle unità geografiche, caratterizzate da elementi geologici comuni, in cui viene suddiviso il territorio del Friuli Venezia Giulia (Gortani, 1960), La DOC Friuli Colli Orientali comprende una porzione dell’Anfiteatro morenico del Tagliamento (zona Cassacco, Tricesimo, Magnano in Riviera), il margine settentrionale dell’Alta Pianura friulana e il settore meridionale delle Prealpi Giulie. La maggior parte del territorio si sviluppa nella zona di raccordo tra le dorsali collinari, peculiari della parte meridionale delle Prealpi Giulie, e la pianura.

Data la grande estensione, (all'incirca 200 km^2) gli ambienti rappresentati, apparentemente simili se esaminati superficialmente, mostrano, dopo un'attenta analisi, una considerevole varietà di elementi morfologicici che, nel loro insieme, danno vita ad un paesaggio molto articolato in cui i rilievi collinari, spesso interrotti da incisioni torrentizie, sfumano nella pianura.
Nella parte settentrionale la viticoltura è praticata sia nella fascia collinare – dove il substrato è rappresentato da un'alternanza di livelli arenacei e marnosi, o più raramente conglomeratici, con una pendenza media tra 15° e 30° - sia nelle incisioni vallive più ampie, dove i materiali sono essenzialmente formati da ghiaia sciolta che consente un buon drenaggio delle acque meteoriche. A Sud di Cividale del Friuli la pendenza dei rilievi tende a diminuire, come pure la granulometria dei depositi sciolti.
Particolarmente adatte sono le parti basse dei versanti dove si sono depositati i materiali dilavati dalle pendici retrostanti, che non necessitano di sistemazioni e dove anche una debole pendenza consente l'allontanamento delle acque in eccesso. Le colline di Buttrio e Rosazzo, che contraddistinguono la parte meridionale della D.O.C., hanno una morfologia ancora più dolce, poiché, pur mantenendosi l'alternanza di marne e arenarie, vi è la prevalenza delle prime sulle seconde. La viticoltura interessa la maggior parte dei versanti e solo poche aree eccessivamente pendenti e mal esposte sono ancora destinate a bosco.
Il territorio dei Colli Orientali si sviluppa a quote comprese tra i 65 (zona a valle dell'abitato di Buttrio) e i 787 (Monti della Bernadia) m s.l.m.m.. Nella parte centro-settentrionale le quote maggiormente rappresentate sono comprese tra 120 e 300 m, mentre nella fascia meridionale l'intervallo è maggiormente compreso tra 60 e 140 m, le quote superiori a 300 m sono legate ai rilievi prealpini.
Nell'analisi di un territorio acquista particolare importanza l'analisi della pendenza topografica. Infatti, la pendenza contribuisce positivamente o negativamente, a seconda della sua entità, alla genesi ed evoluzione del suolo, alla stabilità dei versanti, al deflusso superficiale.
Gli aspetti, morfologici, geologici, pedologici e climatici condizionano i sistemi di agricoltura nel loro complesso di elementi biologici e strutturali. L'analisi di tali aspetti diviene prioritaria nello studio del comprensorio dei Colli Orientali dove, una determinata pratica colturale, la viticoltura, ha assunto un ruolo determinante nel ridisegnare l'assetto ambientale di un'ampia fascia di territorio.
E' ormai noto che vini di elevata qualità possono essere prodotti solo in determinati territori e non sono ottenibili esportando i vitigni altrove. (Si rammenta che tale concetto è alla base della stessa definizione della "Denominazione di Origine Controllata" DOC). L'ambito della denominazione offre un valido esempio di zonazione viticola, ovvero di delimitazione di un territorio adatto, in generale, alla coltura della vite, ed in particolare, all'ottimizzazione dei rapporti tra un determinato ambiente e i tipi di vitigni al fine di potenziare la capacità produttiva soprattutto sotto l'aspetto qualitativo.
In conclusione, le considerazioni sopra esposte indicano una sussistenza di omogeneità pedologiche, fisiche, colturali ed economiche che premiano indissolubilmente la D.O.C. Friuli Colli Orientali come un territorio ad alta vocazione vitivinicola in cui i suoi vini rappresentano l'espressione compiuta e diretta del territorio.

Art. 9.
Riferimenti alla struttura di controllo

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

ALLEGATO
SOTTOZONA CIALLA

Articolo 1

1. La denominazione di origine controllata «Friuli» Colli Orientali accompagnata dalla specificazione «Cialla» e' riservata al vino ottenuto dalle uve di cui al seguente art. 2 prodotte dai vigneti della zona specificata nei successivo art. 3 e rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione dei vini D.O.C. «Friuli» Colli Orientali

Articolo 2

1. La denominazione di origine «Friuli» Colli Orientali con la qualificazione «Cialla» seguita dalla specificazione di uno dei seguenti vitigni:
Ribolla gialla;
Verduzzo friulano;
Refosco dal peduncolo rosso;
Schioppettino,
e' riservata ai vini ottenuti da uve dei corrispondenti vitigni prodotte nella zona indicata all'art. 3 del presente allegato.

2. La denominazione di origine controllata «Friuli» Colli Orientali seguita dalla specificazione «Cialla» con le specificazioni «Bianco» o «Rosso» e' riservata ai vini ottenuti da uve, mosti e vini provenienti da vigneti composti da una o più varietà tra i vitigni a bacca di colore analogo di cui al primo comma ivi compresa la varietà Picolit.

Articolo 3

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Friuli» Colli Orientali - «Cialla» devono essere prodotte nella zona appresso indicata: partendo dal confine del comune di Prepotto, a nord la zona interessata viene delimitata dalla strada provinciale Cividale-Castelmonte, comprendente le localita' di Mezzomonte e Casali Suoc; all'altezza della quota 490, la linea rientra, passando per la quota 496, incrociando la strada S. Pietro di Chiazzacco-Castelmonte fino alla quota 612; a questo puntola linea devia verso est, fino a quota 294, passando sopra Casali Magnana e le Case sotto S. Pietro; seguendo quasi costantemente quota 200 la linea si ricollega al confine di comune, fra le strade comunali Casali Barbianis-Cialla e Casali Barbianis-Cladrecis; da qui avanti la linea di delimitazione si identifica con quella del comune di Prepotto.

Articolo 4

1. La produzione massima di uva ammessa per ottenere i vini:
«Friuli» Colli Orientali Verduzzo friulano Cialla», «Friuli» Colli Orientali Ribolla gialla Cialla» e «Friuli» Colli Orientali
Bianco Cialla» e' di 8 tonnellate per ettaro. Per ottenere i vini «Friuli» Colli Orientali Refosco dal peduncolo rosso Cialla»,
«Friuli» Colli Orientali Schioppettino Cialla» e «Friuli» Colli Orientali Rosso Cialla», la produzione massima e' di 6 tonnellate per ettaro.

2. Tali rese devono comunque determinare un quantitativo di vino per ettaro atto per l'immissione al consumo di ettolitri 56 per il «Verduzzo friulano», «Ribolla gialla» e «Bianco», ettolitri 42 per «Refosco dal peduncolo rosso», «Schioppettino» e «Rosso».

3. Nei nuovi impianti e reimpianti le viti non potranno produrre mediamente piu' di kg 2,700 di uva per ceppo per le tipologie «Verduzzo friulano», «Ribolla gialla» e «Bianco», kg 2,000 di uva per ceppo per le tipologie «Refosco dal peduncolo rosso», «Schioppettino» e «Rosso».

Articolo 5

1. Le operazioni di vinificazione delle uve per la produzione dei vini «Friuli» Colli Orientali - «Cialla» devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3. E' altresi' consentita la vinificazione nel comune di Prepotto per i soli produttori di uve aventi i vigneti nell'ambito della specificata zona «Cialla».

2. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini «Friuli» Colli Orientali - «Cialla» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11% vol.

3. Nella vinificazione ed affinamento dei vini del presente allegato e' consentito l'uso di piccole botti di legno.

Articolo 6

I vini «Friuli» Colli Orientali-«Cialla», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Ribolla gialla:
colore: giallo paglierino, tendente al verdognolo;
odore: profumato, caratteristico;
sapore: asciutto, vinoso, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

Verduzzo friulano:
colore: giallo dorato piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, fruttato, delicatamente profumato, richiama l'albicocca e/o i fiori d'acacia; lieve sentore di vaniglia;
sapore: asciutto, oppure amabile o dolce, moderatamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

Bianco:
colore: paglierino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: armonico, fresco, vinoso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

Refosco dal peduncolo rosso:
colore: rosso granato piu' o meno intenso con riflessi violacei;
odore: caratteristico, con lievi sentori di spezie e piccoli frutti;

sapore: asciutto, pieno, caldo, piu' o meno amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

Schioppettino:
colore: rosso rubino intenso con eventuali sfumature granate;
odore: caratteristico ed elegante, con sentore di piccoli frutti;
sapore: vellutato, caldo, pieno, secco, con sentore di pepe verde;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

Rosso:
colore: rosso rubino intenso con eventuali sfumature granate;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

Articolo 7

1.I vini «Friuli» Colli Orientali - «Cialla» possono utilizzare come specificazione aggiuntiva la dizione «Riserva» allorche' vengano sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore a quattro anni, calcolati a decorrere dal primo gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

2. L'indicazione del vitigno in etichetta deve essere effettuata in posizione immediatamente sottostante alla indicazione della D.O.C. e della sottozona ed in caratteri non superiori, in dimensioni ed ampiezza, a quelli utilizzati per indicare la denominazione stessa.

3. I vini «Friuli» Colli Orientali - «Cialla» dovranno essere posti in commercio non prima di:
Ribolla gialla (Ribolla), bianco e rosso: mese di aprile dell'anno successivo alla vendemmia;
Verduzzo friulano (Verduzzo): mese di gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia;
Refosco dal peduncolo rosso (Refosco) e Schioppettino: mese di gennaio del terzo anno successivo alla vendemmia.

Articolo 8

1. I vini «Friuli» Colli Orientali «Cialla» dovranno essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro, di capacita' non superiore a litri 5, chiuse con tappo di sughero.

ALLEGATO
SOTTOZONA RIBOLLA GIALLA DI ROSAZZO

Articolo 1

1. La denominazione di origine controllata «Friuli» Colli Orientali accompagnata dalla specificazione «Ribolla Gialla di Rosazzo» e' riservata ai vini ottenuti dalle uve di cui al seguente art. 2 prodotte dai vigneti della zona specificata nel successivo art. 3 e rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione dei vini D.O.C. «Friuli» Colli Orientali

Articolo 2

1. La denominazione di origine controllata «Friuli» Colli Orientali accompagnata dalla qualificazione «Ribolla Gialla di Rosazzo» e' riservata ai vini ottenuti da uve del vitigno Ribolla Gialla prodotte nella zona indicata all'art. 3 del presente allegato;

2. Possono concorrere alla produzione dei vini di cui al primo comma anche le uve dei vitigni a bacca di colore analogo , idonei alla coltivazione per la provincia di Udine, e presenti nei vigneti in misura non superiore al 15 % del totale iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino.

Articolo 3

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Friuli» Colli Orientali - «Ribolla Gialla di Rosazzo» devono essere prodotte nella zona appresso indicata: partendo dalla coincidenza tra la strada comunale di Manzano denominata «Strada del Sole» ed il corso d'acqua «Rio Case», la delimitazione risale a monte di detto corso d'acqua «Rio Case» fino alla coincidenza con la strada poderale che lo ricollega, poco piu' a nord, con il «Rio Sosso»; scende a valle lungo il «Rio Sosso» fino alla confluenza con il «Torrente Sosso»; risale a monte lungo il «Torrente Sosso» fino alla coincidenza con la strada comunale dell'Abbazia; corre lungo detta strada comunale in direzione della frazione di Oleis per poi, circa dopo 250 m, correre a destra, in direzione Nord, lambendo a valle la pendice collinare lungo la curva di livello 93,1, fino all'incrocio con la strada comunale di Oleis per Poggiobello; oltrepassa detta strada comunale in direzione nord per confluire, circa 75 m dopo, nel «Torrente Riul», risalendolo fino alla confluenza nel corso d'acqua «Torrente Corona»; risale il «Torrente Corona», fino al confine tra i comuni di Premariacco e Manzano, per seguire detto confine in direzione Est proseguendo poi lungo il confine tra i comuni di Corno di Rosazzo e Manzano fino all'incrocio con la stradina che collega Casali Sandrinelli con Casa del Bosco passando in direzione sud fino a quest'ultima e scendendo ulteriormente lungo la stessa passando per le quote 98,8 e 93,4 e ricongiungendosi lungo il confine Manzano-Corno di Rosazzo in direzione sud lungo la stessa stradina per Villa Naglis fino all'incrocio con la strada denominata via dell'Abbazia; percorre detta strada in direzione sud fino all'altezza della stradina poderale «Trento» in vicinanza di due fabbricati rurali - quota 75,3 - corre in direzione nord - ovest lungo detta strada poderale, per circa 50 m fino all'incrocio con il corso d'acqua «Il Rivolo», che scende verso valle fino alla coincidenza con la stradina che, a circa 140 m a nord di «Case Masarotte» corre verso ovest per circa 450 m, a nord-ovest ed incrocia la strada vicinale dei Ronchi per proseguire fino alla coincidenza con la linea elettrica esistente; segue detta linea elettrica fino alla coincidenza con il Rio San Giovanni che risale fino al ponticello di attraversamento della strada interpoderale che porta ai podere «Trento»; segue detta strada interpoderale in direzione ovest, lambendo a valle il colle «Trento», attraversando l'affluente del Rio San Giovanni, che segna in quel tratto il confine tra i comuni di San Giovanni al Natisone e Manzano, per tornare al punto di coincidenza tra «Strada del Sole» ed il «Rio Case».

Articolo 4

1. La produzione massima di uva e' di tonnellate 8 per ettaro.

2. Tali rese devono comunque determinare un quantitativo di vino per ettaro atto per l'immissione al consumo non superiore a ettolitri 56.

3. I nuovi impianti o reimpianti relativi alla produzione di vini «Friuli» Colli Orientali «Ribolla Gialla di Rosazzo» devono avere la densita' minima di 3500 ceppi/ha.

4. Nei nuovi impianti o reimpianti le viti non potranno produrre mediamente piu' di kg 2,250 di uva per ceppo.

Articolo 5

1. Le operazioni di vinificazione delle uve per la produzione del vino «Friuli» Colli Orientali «Ribolla Gialla di Rosazzo» devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3 ovvero nel restante territorio dei comuni di San Giovanni al Natisone, Manzano e Corno di Rosazzo, o in comuni a questi confinanti.

2. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini «Friuli» Colli Orientali «Ribolla Gialla di Rosazzo» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11% vol.

3. Nella vinificazione ed affinamento del vino del presente allegato e' consentito l'uso di contenitori di legno.

Articolo 6

Il vino «Friuli» Colli Orientali «Ribolla Gialla di Rosazzo» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: profumato, caratteristico;
sapore: asciutto, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Articolo 7

1. L'indicazione «Ribolla Gialla di Rosazzo» in etichetta deve essere effettuata in posizione immediatamente sottostante alla indicazione della D.O.C. ed in caratteri non superiori, in dimensioni ed ampiezza, a quelli utilizzati per indicare la denominazione stessa.
2. I vini «Friuli» Colli Orientali «Ribolla Gialla di Rosazzo» dovranno essere immessi ai consumo esclusivamente in bottiglie di vetro, di capacità non superiore a litri 5.

ALLEGATO
SOTTOZONA PIGNOLO DI ROSAZZO

Articolo 1

1. La denominazione di origine controllata «Friuli» Colli Orientali accompagnata dalla specificazione «Pignolo di Rosazzo» e' riservata ai vini ottenuti dalle uve di cui al seguente art. 2 prodotte dai vigneti della zona specificata nel successivo art. 3 e rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione dei vini D.O.C. «Friuli» Colli Orientali

Articolo 2

1. La denominazione di origine controllata «Friuli» Colli Orientali accompagnata dalla qualificazione «Pignolo di Rosazzo» e' riservata ai vini ottenuti da uve del vitigno Pignolo prodotte nella zona indicata all'art. 3 del presente allegato;

2. Possono concorrere alla produzione dei vini di cui al primo comma anche le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la provincia di Udine, e presenti nei vigneti in misura non superiore al 15 % del totale iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino.

Articolo 3

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Friuli» Colli Orientali - «Pignolo di Rosazzo» devono essere prodotte nella zona appresso indicata: partendo dalla coincidenza tra la strada comunale di Manzano denominata «Strada del Sole» ed il corso d'acqua «Rio Case», la delimitazione risale a monte di detto corso d'acqua «Rio Case» fino alla coincidenza con la strada poderale che lo ricollega, poco piu' a nord, con il «Rio Sosso»; scende a valle lungo il «Rio Sosso» fino alla confluenza con il «Torrente Sosso»; risale a monte lungo il «Torrente Sosso» fino alla coincidenza con la strada comunale dell'Abbazia; corre lungo detta strada comunale in direzione della frazione di Oleis per poi, circa dopo 250 m, correre a destra, in direzione Nord, lambendo a valle la pendice collinare lungo la curva di livello 93,1, fino all'incrocio con la strada comunale di Oleis per Poggiobello; oltrepassa detta strada comunale in direzione nord per confluire, circa 75 m dopo, nel «Torrente Riul», risalendolo fino alla confluenza nel corso d'acqua «Torrente Corona»; risale il «Torrente Corona», fino al confine tra i comuni di Premariacco e Manzano, per seguire detto confine in direzione Est proseguendo poi lungo il confine tra i comuni di Corno di Rosazzo e Manzano fino all'incrocio con la stradina che collega Casali Sandrinelli con Casa del Bosco passando in direzione sud fino a quest'ultima e scendendo ulteriormente lungo la stessa passando per le quote 98,8 e 93,4 e ricongiungendosi lungo il confine Manzano-Corno di Rosazzo in direzione sud lungo la stessa stradina per Villa Naglis fino all'incrocio con la strada denominata via dell'Abbazia; percorre detta strada in direzione sud fino all'altezza della stradina poderale «Trento» in vicinanza di due fabbricati rurali - quota 75,3 - corre in direzione nord - ovest lungo detta strada poderale, per circa 50 m fino all'incrocio con il corso d'acqua «Il Rivolo», che scende verso valle fino alla coincidenza con la stradina che, a circa 140 m a nord di «Case Masarotte» corre verso ovest per circa 450 m, a nord-ovest ed incrocia la strada vicinale dei Ronchi per proseguire fino alla coincidenza con la linea elettrica esistente; segue detta linea elettrica fino alla coincidenza con il Rio San Giovanni che risale fino al ponticello di attraversamento della strada interpoderale che porta ai podere «Trento»; segue detta strada interpoderale in direzione ovest, lambendo a valle il colle «Trento», attraversando l'affluente del Rio San Giovanni, che segna in quel tratto il confine tra i comuni di San Giovanni al Natisone e Manzano, per tornare al punto di coincidenza tra «Strada del Sole» ed il «Rio Case».

Articolo 4

1. La produzione massima di uva e' di tonnellate 8 per ettaro.

2. Tali rese devono comunque determinare un quantitativo di vino per ettaro atto per l'immissione al consumo non superiore a ettolitri 56.

3. I nuovi impianti o reimpianti relativi alla produzione di vini «Friuli» Colli Orientali «Pignolo di Rosazzo» devono avere la densita' minima di 3500 ceppi/ha.

4. Nei nuovi impianti o reimpianti le viti non potranno produrre mediamente piu' di kg 2,250 di uva per ceppo.

Articolo 5

1. Le operazioni di vinificazione delle uve per la produzione del vino «Friuli» Colli Orientali «Pignolo di Rosazzo» devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art.
3 ovvero nel restante territorio dei comuni di San Giovanni al Natisone, Manzano e Corno di Rosazzo, o in comuni a questi confinanti.

2. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini «Friuli» Colli Orientali «Pignolo di Rosazzo» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11% vol.

3. Nella vinificazione ed affinamento del vino del presente allegato e' consentito l'uso di contenitori di legno.

Articolo 6

I vini «Friuli» Colli Orientali «Pignolo di Rosazzo» all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino o granato se invecchiato;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, elegante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Articolo 7

1. L'indicazione «Pignolo di Rosazzo» in etichetta deve essere effettuata in posizione immediatamente sottostante alla indicazione della D.O.C. ed in caratteri non superiori, in dimensioni ed ampiezza, a quelli utilizzati per indicare la denominazione stessa.
2. I vini «Friuli» Colli Orientali «Pignolo di Rosazzo» dovranno essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro, di capacita' non superiore a litri 5.

3. I vini «Friuli» Colli Orientali «Pignolo di Rosazzo» dovranno essere posti in commercio a decorrere dal primo novembre del quarto anno successivo all’annata di produzione delle uve.

ALLEGATO
SOTTOZONA «SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO»

Articolo 1

1. La denominazione di origine controllata «Friuli» Colli Orientali accompagnata dalla specificazione «Schioppettino di Prepotto» e' riservata al vino ottenuto dalle uve di cui al seguente art. 2 prodotte dai vigneti della zona specificata nel successivo art. 3 e rispondenti alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione dei vini DOC «Friuli» Colli Orientali.

Articolo 2

1. La denominazione di origine controllata «Friuli» Colli Orientali con la qualificazione «Schioppettino di Prepotto» e' riservata ai vini ottenuti da uve del vitigno Schioppettino prodotto nella zona indicata all'art. 3 del presente allegato.

2. Possono concorrere alla produzione del vino Schioppettino anche le uve a bacca di colore analogo, facenti parte di quelli raccomandati ed autorizzati nella provincia di Udine, e presenti nei vigneti in misura non superiore al 15% del totale. Per i tutti i nuovi impiantati realizzati successivamente alla pubblicazione del presente allegato tale limite è ridotto al 5%, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino.

Articolo 3

1. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Friuli» Colli Orientali - «Schioppettino di Prepotto» devono essere prodotte nella zona appresso indicata:
esclusivamente nel Comune di Prepotto secondo le delimitazioni gia' stabilite dal disciplinare di produzione del D.O.C. «Friuli» Colli Orientali art. 3, e con l'esclusione dei territori gia' ricompresi nella sottozona «Cialla», nonché dei terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

Articolo 4

1. La produzione massima di uva ammessa per ottenere il vino:
«Friuli» Colli Orientali - «Schioppettino di Prepotto» e' di 7 tonnellate per ettaro.

2. Tali rese devono comunque determinare un quantitativo di vino per ettaro atto per l'immissione al consumo non superiore a ettolitri 49.

3. Nei nuovi impianti e reimpianti le viti non potranno produrre mediamente piu' di Kg 1.55 di uva per ceppo. La densita' dei ceppi per ettaro non potra' essere inferiore a 4.500 in coltura specializzata.

4. I sesti d'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 del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura, tuttavia e' ammessa l'irrigazione di soccorso in casi eccezionali.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione delle uve per la produzione del vino ««Friuli» Colli Orientali- «Schioppettino di Prepotto» devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3. Tuttavia, tali operazioni possono essere effettuate nei comuni confinanti e che siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione di «Schioppettino di Prepotto».

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini «Friuli» Colli Orientali - «Schioppettino di Prepotto» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12 % vol.
Per l'affinamento del vino del presente allegato e' obbligatorio l'uso di botti di legno, per almeno 12 mesi.
La raccolta dell'uva deve essere eseguita manualmente.

Articolo 6

1. Il vino «Friuli» Colli Orientali - « Schioppettino di Prepotto», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosso rubino intenso con eventuali sfumature violacee;
odore: tipico ed elegante, con sentore di spezie e piccoli frutti;
sapore: vellutato, di corpo, secco, con sentore di pepe verde;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 24 g/l.

Articolo 7

1. L'indicazione della sottozona «Schioppettino di Prepotto» in etichetta deve essere effettuata in posizione immediatamente sottostante all'indicazione della DOC e in caratteri non superiori, in dimensioni e ampiezza, a quelli utilizzati per indicare la denominazione stessa.

2. Il vino «Friuli» Colli Orientali - «Schioppettino di Prepotto» dovra' essere posto in commercio non prima del mese di settembre del secondo anno successivo alla vendemmia.

3. Per il vino «Friuli» Colli Orientali - «Schioppettino di Prepotto» non e' consentita la specificazione «superiore»

4. La specificazione RISERVA puo' essere utilizzata qualora il vino venga posto in commercio non prima del mese di settembre del quarto anno successivo alla vendemmia.

5. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati e l'indicazione di fattorie, vigne, purche' non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

6. I vini «Friuli» Colli Orientali - «Schioppettino di Prepotto» dovranno essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro, di tipo bordolese di colore colore scuro, di capacita' non superiore a litri 5 e chiuse con tappo di sughero.

ALLEGATO
SOTTOZONA "REFOSCO DI FAEDIS"

Articolo 1

1. La denominazione di origine controllata «Friuli» Colli Orientali accompagnata dalla specificazione "Refosco di Faedis" è riservata al vino ottenuto dalle uve di cui al seguente art. 2 prodotte dai vigneti della zona specificata nel successivo art. 3 e rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione dei vini D.O.C. «Friuli» Colli Orientali.

Articolo 2

1. La denominazione di origine controllata «Friuli» Colli Orientali con la qualificazione "Refosco di Faedis" è riservata ai vini ottenuti dalle uve del vitigno Refosco Nostrano (da cui il vino denominato Refosco) prodotto nella zona indicata all'art.3 del presente allegato.
2. Possono concorrere alla produzione del vino Refosco di Faedis anche le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, facenti parte di quelli raccomandati ed autorizzati nella provincia di Udine, e presenti nei vigneti in misura non superiore al 15% del totale. Per tutti gli impianti realizzati successivamente alla pubblicazione del presente allegato tale limite è ridotto al 5%, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino.

Articolo 3

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Friuli» Colli Orientali – "Refosco di Faedis", ai sensi dell'art.1, devono essere prodotte nella zona appresso indicata: esclusivamente nel territorio delimitato dal disciplinare di produzione della D.O.C.«Friuli» Colli Orientali art. 3, compreso nei comuni di Faedis, Nimis, Attimis, Torreano, Povoletto e Tarcento, con l'esclusione dei terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

Articolo 4

1. La produzione massima di uva ammessa per i «Friuli» Colli Orientali - "Refosco di Faedis" è di 8 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

2. Tali rese devono comunque determinare quantitativi di vino per ettaro per l'immissione al consumo non superiore a ettolitri 56.

3. Nei nuovi impianti o reimpianti le viti non potranno produrre mediamente più di Kg 2,0 di uva per ceppo ed avranno una densità di non meno di 4.000 ceppi per ettaro.

4. I sesti d'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 del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura, tuttavia è ammessa l'irrigazione di soccorso in casi eccezionali.

Articolo 5

1. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino «Friuli» Colli Orientali - "Refosco di Faedis" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10%.

2. Il vino prodotto potrà essere immesso al consumo a partire dal primo di giugno successivo alla vendemmia e sarà imbottigliato nella zona di produzione.

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 o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

3. Il vino "Refosco di Faedis" sarà immesso al consumo in bottiglia di vetro non superiore ai 5 litri.

4. E' consentita nella misura massima in volume del 15% la correzione del mosto e del vino atto a diventare vino D.O.C. «Friuli» Colli Orientali – "Refosco di Faedis" con prodotti vitivinicoli aventi diritto alla D.O.C. «Friuli» Colli Orientali dello stesso colore.

Articolo 6

Il vino «Friuli» Colli Orientali "Refosco di Faedis", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso carico con sfumature violacee, più o meno granato se invecchiato;
odore: vinoso e con profumo più o meno intenso di frutti di bosco;
sapore: moderatamente tannico di corpo, sapido e fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11 %;
acidità totale minima: 4,0 per mille.
estratto non riduttore minimo: 20,0 G/L.

Articolo 7

1. il vino «Friuli» Colli Orientali - "Refosco di Faedis" può utilizzare come specificazione aggiuntiva la dizione "Riserva" allorché sottoposto ad un periodo di invecchiamento, anche in legno, non inferiore ai 3 anni (calcolati a decorrere dal 1 gennaio successivo all'annata di Produzione delle uve.

ALLEGATO
SOTTOZONA SAVORGNANO

Articolo 1
Denominazione e sottozona

1 La denominazione di origine controllata "Friuli" Colli Orientali accompagnata dalla sottozona «Savorgnano» è riservata ai vini rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- "Friuli" Colli Orientali Savorgnano
- "Friuli" Colli Orientali Savorgnano Riserva

Articolo 2
Base ampelografica

1. La denominazione di origine "Friuli" Colli Orientali con la sottozona «Savorgnano» è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
- Friulano: dall' 80% al 90%;
- Picolit: dal 10% al 20%;

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Friuli Colli Orientali» «Savorgnano» devono essere prodotte nella zona appresso indicata: partendo dal ponte sul torrente Cornappo (al confine col Comune di Nimis) si percorre in direzione sud, via della Motta, fino all'intersezione con *Via Principale*. Da qui il confine gira verso est lungo *Via Principale* proseguendo poi su *Via Nuova*, fino a raggiungere l'incrocio con *Via Attimis*. Imboccata tale strada si giunge fino all'inizio di *Via Fontana Falcon* ed in particolare all'intersezione con il Rio Falcone, dove il confine vira verso destra prendendo il "*percorso rurale di collegamento*" identificato dalla *Carta dello sviluppo e del territorio* del Comune di Povoletto (tavola 2A) che porta fino all'intersezione con la *Strada Provinciale 17*. Da qui si gira a destra e si percorre in direzione nord la *SP17* per 150 metri per poi girare verso destra e proseguire lungo la strada interpoderale *"Ex polveriera"* fino all'incrocio con il torrente Malina che funge da confine scendendo a sud fino all'incontro con *Via Reclusane*. Percorrendo tale strada in direzione nord, si giunge poi fino al confine con il Comune di Attimis, da lì si prosegue verso nord utilizzando il confine amministrativo del Comune di Povoletto sino a raggiungere il ponte sul torrente Cornappo (al confine col Comune di Nimis).

Articolo 4
Norme per la Viticoltura

La produzione massima di uva ammessa per ottenere i vini "Friuli" Colli Orientali «Savorgnano» dovrà essere la seguente:

- Friulano: 7,5 t/Ha.
- Picolit: 4,0 t/Ha;

In annate favorevoli i quantitativi di uve devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i

quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite decade il diritto per tutto il prodotto della denominazione "Friuli" Colli Orientali accompagnato dalla sottozona «Savorgnano».
L'eventuale supero di produzione come indicato nel precedente paragrafo potrà essere riclassificato con la tipologia Bianco della D.O.C. "Friuli" Colli Orientali.

La vendemmia dovrà essere esclusivamente manuale ed il trasporto esclusivamente di uva intera.

- Terreni: argillosi, calcarei, tipici del terreno collinare della sottozona "Savorgnano" detto "Ponka".

- Giacitura: collinare, sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati.

- Esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve, ma con l'esclusione del versante esposto a Nord.

- Densità: non inferiore a 3.500 ceppi/ha per i nuovi impianti, le forme d'allevamento devono essere quelle tradizionali della zona di origine, capovolto, doppio capovolto o guyot.

- Non è consentito l'appassimento e nessun tipo di forzatura.

Articolo 5
Operazioni di vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione delle uve per la produzione dei vini «Friuli Colli Orientali» «Savorgnano» devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.
E' altresì consentita la vinificazione nell'intero territorio amministrativo del Comune di Povoletto e nei comuni limitrofi ad esso (Nimis, Attimis e Faedis).

2. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini "Friuli" Colli Orientali «Savorgnano» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'12,5% vol.
La resa di trasformazione da uva a vino non potrà essere superiore al 65%.

3. Il vino "Savorgnano" dovrà essere messo in commercio dopo un periodo di almeno 18 mesi di affinamento in cantina a decorrere dal primo novembre dell'anno di raccolta delle uve.

4. Il vitigno principale (Friulano) dovrà fermentare in botti di legno della capacità non superiore ai 10 Hl, il vitigno secondario (Picolit) potrà essere assemblato in pre-fermentazione, nel caso in cui le maturità coincidano (uvaggio), altrimenti al termine della fermentazione alcolica (vinaggio). L'affinamento in legno dovrà estendersi per un periodo di 12 mesi totali. L'affinamento in legno non dovrà avere predominanza organolettica sulle note varietali dei vitigni.

5. Il restante periodo di 6 mesi d'affinamento, potrà essere effettuato in botti di acciaio/cemento oppure in bottiglia a discrezione del produttore.

6. Non sono consentite le macerazioni del mosto sulle bucce.

7. Non potrà essere effettuato alcun tipo di aumento del titolo alcolometrico volumico naturale delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

Il vino "Friuli" Colli Orientali «Savorgnano», all'atto dell'immissione al consumo, dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: delicato, gradevole, armonico, tipico;
sapore: secco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 %vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17.0 g/l;
zuccheri residui inferiori a 2.00 g/l.

Il vino "Friuli" Colli Orientali "Savorgnano" Riserva, all'atto dell'immissione al consumo, dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole, armonico, tipico con eventuali note evolutive;
sapore: secco, talvolta vivace;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12, 50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17.0 g/l;
zuccheri residui: inferiori a 2 g/l.

Articolo 7
Etichettatura e confezionamento

1. I vini "Friuli" Colli Orientali «Savorgnano» possono utilizzare come specificazione aggiuntiva la menzione «Riserva» allorché vengano sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore a tre anni, calcolati a decorrere dal primo di novembre dell'annata di produzione delle uve.

2. L'indicazione in etichetta della sottozona «Savorgnano» deve essere posta in posizione immediatamente sottostante all'indicazione della sigla D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata o Denominazione di Origine Protetta) ed in caratteri non superiori in dimensioni a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Friuli" Colli Orientali.

3. La tappatura consentita è esclusivamente in sughero raso bocca.