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 A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "FRIULI LATISANA"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 19.05.1975	G.U. 292 - 05.11.1975
Modificato con	DPR 01.10.1987	G.U. 5 - 08.01.1988
Rettifica		G.U. 103 - 04.05.1988
Modificato con	DM 08.01.1993	G.U. 12 - 16.01.1993
Modificato con	DM 03.08.1993	G.U. 201 - 27.08.1993
Modificato con	DM 31.07.2007	G.U. 182 - 07.08.2007
Modificato con	DM 11.02.2008	G.U. 42 - 19.02.2008
Modificato con	DM 27.05.2008	G.U. 139 - 16.06.2008
Modificato con	DM 25.09.2008	G.U. 232 - 03.10.2008
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 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
Denominazioni e vini

La denominazione di origine controllata «Friuli» accompagnata obbligatoriamente dalla specificazione «Latisana» («Friuli Latisana») e' riservata ai vini in elenco che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Vini Rossi:

«Friuli Latisana» Merlot, anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva.

«Friuli Latisana» Cabernet franc, anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva.

«Friuli Latisana» Cabernet Sauvignon, anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva.

«Friuli Latisana» Cabernet, anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e

riserva.

«Friuli Latisana» Carmenere, anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva.

«Friuli Latisana» Franconia, anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva.

«Friuli Latisana» Refosco dal peduncolo rosso, anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva.

«Friuli Latisana» Pinot nero, anche nelle tipologie frizzante e spumante e nelle menzioni superiore e riserva.

«Friuli Latisana» Rosato, anche nella tipologia frizzante.

«Friuli Latisana» Rosso, anche nelle menzioni superiore e riserva.

Vini Bianchi:

«Friuli Latisana» Pinot bianco, anche nelle tipologie frizzante e spumante.
«Friuli Latisana» Pinot grigio.
«Friuli Latisana» Friulano, anche nelle menzioni superiore e riserva.
«Friuli Latisana» Verduzzo friulano, anche nella tipologia frizzante.
«Friuli Latisana» Traminer aromatico.
«Friuli Latisana» Sauvignon.
«Friuli Latisana» Chardonnay, anche nelle tipologie frizzante e spumante e nelle menzioni superiore e riserva.
«Friuli Latisana» Malvasia, anche nelle tipologie frizzante e spumante.
«Friuli Latisana» Riesling.
«Friuli Latisana» Bianco, anche nelle menzioni superiore e riserva.
«Friuli Latisana» Passito.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione «Friuli Latisana» e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dalle seguenti varieta' di viti:

Merlot;
Cabernet franc;
Cabernet Sauvignon;
Carmenere;
Franconia;
Refosco dal peduncolo rosso;
Pinot nero;
Pinot bianco;
Pinot grigio;
Friulano;
Verduzzo friulano;
Traminer aromatico;
Sauvignon;
Chardonnay;
Malvasia istriana;
Riesling renano.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, in misura non superiore al 15% anche uve di corrispondente colore provenienti da vitigni non aromatici, idonei alla coltivazione, per la provincia di Udine.

Le tipologie bianco, rosso e rosato devono essere ottenute da uve prodotte da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Friuli Latisana» Bianco: Friulano minimo 60%, Chardonnay e/o Pinot Bianco massimo 30%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, di corrispondente colore, presenti in ambito aziendale, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Udine fino ad un massimo del 10%.

«Friuli Latisana» Rosso e Rosato: Merlot minimo 60%, Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc e/o Carmenere massimo 30%; possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni, di corrispondente colore, presenti in ambito aziendale, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Udine fino ad un massimo del 10%.
Per la produzione del vino Cabernet possono concorrere congiuntamente o disgiuntamente le uve dei vitigni Cabernet franc, Cabernet sauvignon e/o Carmenere.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata «Friuli Latisana» ricade nella provincia di Udine e comprende i terreni vocati alla qualita' di tutto il territorio comunale di Varmo, Rivignano, Ronchis, Latisana, Precenicco, Palazzolo della Stella, Pocenia, Teor, Lignano Sabbiadoro e di parte del territorio comunale di Morsano al Tagliamento, Muzzana del Turgnano Castions di Strada.

Tale zona è così delimitata:
a sud della foce del Tagliamento, il limite segue verso nord il confine provinciale tra Udine e Venezia fino a incrociare il confine tra Varmo e Morsano al Tagliamento per riprendere all'altezza di Belgrado a seguire il confine comunale di Varmo. Segue questo confine prima verso nord e poi verso est sino ad incrociare quello di Rivignano e proseguendo lungo quest'ultimo verso est raggiunge quello di Pocenia (Rog. A Belizza). Segue il confine comunale di Pocenia in direzione est e sud fino ad incontrare, in prossimita' del M.o del Paradiso, la strada che si immette nella strada statale n. 353 in prossimita' del Km 10; procede verso sud lungo quest'ultima fino all'incrocio, nelle vicinanze di Muzzana del Turgnano, con la strada statale della Venezia Giulia (n. 14). Dal punto d'incrocio prende la strada per San Gervasio fino alla strada ferrata e lungo questa procede verso ovest raggiungendo il confine comunale di Palazzolo della Stella, segue quest'ultimo verso sud sino ad incrociare, in prossimita' del C. Sterpo del Moro, il confine di Precenicco. Segue il confine costiero di tale comune e di quelli di Latisana e di Lignano Sabbiadoro e superato Porto Lignano prosegue lungo la costa verso ovest fino alla foce del fiume Tagliamento da dove e' iniziata la delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1 *Condizioni naturali dell'ambiente.*
Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo unicamente i vigneti ubicati in

terreni di natura prevalentemente sabbioso-argillosa, mentre sono da escludere quelli siti in terreni umidi o freschi di risorgiva.

4.2 *Densita' di impianto.*
Per i nuovi impianti e reimpianti la densita' dei ceppi a ettaro non puo' essere inferiore a 3.000 viti ad ettaro.

4.3 *Forme di allevamento e sesti di impianto.*
I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli generalmente usati nella zona (spalliere semplici e doppie) e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
I sesti di impianto sono adeguati alle forme di allevamento.

4.4 *Sistemi di potatura.*
La potatura va eseguita in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite ed alle caratteristiche di fertilita' dei vitigni utilizzati.

4.5 *Irrigazione, forzatura.*
E' vietata ogni pratica di forzatura, mentre e' ammessa l'irrigazione soltanto come mezzo di soccorso.

4.6 *Resa a ettaro e titolo alcolometrico volumico minimo naturale.*

Tipologia	Resa massima di uva per la D.O.C. (t/ha)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (%)
Merlot	13	10
Cabernet Franc Cabernet Sauvignon	13 13	10 10
Cabernet	13	10
Carmenere	13	10
Franconia	12	10
Refosco dal peduncolo rosso	13	10
Pinot nero	12	10
Pinot bianco	13	10
Pinot grigio	13	10
Friulano	13	10
Verduzzo friulano	13	10
Traminer aromatico	12	10
Sauvignon	12	10
Chardonnay	13	10
Malvasia istriana	12	10
Riesling renano	12	10
Bianco	13	10
Rosso	13	10
Rosato	13	10

Superiore	10	11
Riserva	10	11
Novello	13	10
Passito	11	10

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovra' essere riportata nei limiti di cui sopra, purche' la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.
La regione Friuli-Venezia Giulia con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno, prima della vendemmia tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione puo' stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro avente diritto alla D.O.C, inferiore a quelli fissati dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1 *Zona di vinificazione*.
Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona delimitata nel precedente art. 3.
Tuttavia, tenendo conto delle situazioni tradizionali di produzione, e' consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'intero territorio della regione Friuli Venezia Giulia.

5.2 *Produzione di varie tipologie da uno stesso vigneto.*
Qualora le uve di un determinato vigneto vengano utilizzate per la produzione di diverse tipologie previste dall'art. 1 e' consentito destinare una parte delle uve, o dei mosti o dei vini di tale vigneto alla produzione delle seguenti tipologie Bianco, Rosso e Rosato, purche' risultino rispettati tutti i requisiti posti dal presente disciplinare sia per le uve destinate separatamente ad una data tipologia sia per le rimanenti uve dello stesso vigneto destinate ad altra tipologia.

5.3 *Correzioni e colmature.*
E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, esclusi i passiti, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti 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 Latisana» con prodotti vitivinicoli aventi diritto alla stessa denominazione di origine e dello stesso colore.

5.4 *Elaborazione.*
Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformita' alle norme comunitarie e nazionali.
La tipologia rosato deve essere ottenuta con la vinificazione «in rosato» delle uve rosse ovvero con la vinificazione di un coacervo di uve rosse anche ammostate separatamente.
La tipologia frizzante deve essere ottenuta con la vinificazione delle uve Chardonnay, Pinot bianco, Verduzzo friulano, Malvasia istriana, Pinot nero, nonche' di quelle che entrano nella costituzione del vino «Rosato», la cui anidride carbonica sia ottenuta esclusivamente da fermentazione naturale in recipiente chiuso.

La tipologia novello deve essere ottenuta con la vinificazione delle uve a bacca rossa di cui all'art.2, ad esclusione delle uve di Pinot nero, con immissione al consumo secondo le leggi vigenti in materia.
La tipologia spumante deve essere ottenuta rispettando le seguenti condizioni:

a) che la cuvee sia ottenuta da uvaggio o taglio di uve, mosti o vini derivati dalle varieta' Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero, nonche' delle altre uve bianche di cui all'art. 2 nel limite massimo del 10%, con esclusione delle varieta' aromatiche;
b) che il titolo alcolometrico volumico naturale minimo della cuvee non sia inferiore al 9%;
c) che sia posto in commercio nei tipi «brut» «extra brut» o «demi sec».

5.5 *Resa uva/vino.*
La resa massima dell'uva in vino finito, non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie dei vini a doc «Friuli Latisana» ad eccezione della tipologia passito che non dovra' essere superiore al 45%. Qualora la resa massima di uva/vino superi i limiti di cui sopra ma non il 75%, ed il 50% per la tipologia passito, la eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5.6 *Invecchiamento.*
I vini con nome di vitigno, ottenuti da uve di cui all'art. 2, possono essere designati e presentati con la menzione «riserva», qualora siano stati invecchiati per almeno 24 mesi, in contenitori di legno o altri materiali, a decorrere dall'11 novembre dell'annata di vendemmia.

5.7 *Scelta vendemmiale.*
Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale e' consentita ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata «Friuli Latisana» e verso le IGT compatibili.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

Merlot anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, morbido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%; 11,00% per la tipologia Novello;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Cabernet franc anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva:
colore: rosso rubino intenso;
odore: tipico, erbaceo;
sapore: caratteristico, leggermente erbaceo, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%, 11,00% per la tipologia

Novello;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l .

Cabernet sauvignon anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso con riflessi grigi;
odore: caratteristico, gradevole, intenso;
sapore: tipico, fine, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%, 11,00% per la tipologia Novello;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Cabernet anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva:
colore: rosso rubino intenso;
odore: erbaceo, gradevole, intenso;
sapore: caratteristico, leggermente erbaceo, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%, 11,00% per la tipologia Novello;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Carmenere anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva:
colore: rosso rubino;
odore: tipico, erbaceo, intenso;
sapore: caratteristico, leggermente erbaceo, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%; 11,00% per la tipologia Novello;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Franconia: anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva:
colore: rosso rubino intenso;
odore: vinoso, armonico;
sapore: asciutto, leggermente fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%; 11,00% per la tipologia Novello;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Refosco dal peduncolo rosso anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva:
colore: rosso rubino, con riflessi violacei;
odore: erbaceo, gradevole, intenso;
sapore: caratteristico, leggermente erbaceo, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%; 11,00% per la tipologia Novello;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Pinot nero anche nelle tipologie frizzante e spumante e nelle menzioni superiore e riserva:
colore: rosso rubino non molto intenso;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Pinot bianco: anche nelle tipologie frizzante e spumante:
colore: da paglierino chiaro a giallo dorato;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: morbido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Pinot grigio:
colore: giallo dorato, talvolta ramato;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Friulano anche nelle menzioni superiore e riserva:
colore: paglierino, chiaro, talvolta tendente al citrino;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Verduzzo Friulano: anche nella tipologia frizzante:
colore: giallo dorato;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore lievemente tannico, pieno, delicato, amabile o dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%,
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Traminer aromatico:
colore: paglierino chiaro;
odore: tipico, caratteristico;
sapore: lievemente tannico, pieno, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Sauvignon:
colore: paglierino chiaro;
odore: secco, armonico;
sapore: tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0g/l.

Chardonnay: anche nelle tipologie frizzante e spumante e nelle menzioni superiore e riserva:
colore: paglierino chiaro, talvolta con sfumature verdognole;
odore: caratteristico;
sapore: secco, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%,
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Malvasia istriana: anche nelle tipologie frizzante e spumante
colore: paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
odore: gradevole;
sapore: asciutto, delicato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Riesling renano:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Bianco: anche nelle menzioni superiore e riserva:
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: delicato, gradevole;
sapore: armonico, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Rosso: anche nelle menzioni superiore e riserva:
colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico, armonico;
sapore: asciutto, morbido, leggermente erbaceo, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Rosato: anche nella tipologia frizzante:
colore: rosso poco intenso;
odore: vinoso;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Novello:
colore: rubino piu' o meno intenso;
odore: fruttato, vinoso;
sapore: sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 vol%;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Spumante:
colore: paglierino piu' o meno chiaro, brillante;
odore: fruttato;
sapore: sapido, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Frizzante:
colore: paglierino chiaro, brillante;
odore: fruttato piu' o meno intenso;
sapore: sapido, caratteristico da secco ad amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol%;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Passito: (anche nelle menzioni superiore e riserva):
colore: giallo dorato;
odore: caratteristico, con sentori di fruttato;
sapore: lievemente tannico, pieno, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% di cui svolto almeno: 10,50 vol%;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

I vini a denominazione di origine controllata «Friuli Latisana» possono essere presentati e designati con la menzione «superiore» o «riserva» a condizione che il titolo alcolometrico minimo naturale delle uve alla produzione e dei vini al consumo sia almeno dell'1% superiore ai limiti minimi stabiliti dal presente disciplinare per le corrispondenti varieta' e tipologie.
La tipologia frizzante deve essere presentata al consumo finale con residuo zuccherino, espresso in grammi litro:

a) compreso fra 10 e 40 per il Verduzzo friulano;
b) non superiore a 10 per le altre qualità.

E’ in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti dell’acidità totale e dell’estratto non riduttore minimo.
In relazione all’eventuale conservazione in recipienti in legno, ove consentita, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

7.1 *Qualificazioni.*
Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli Latisana» di cui all’art. 1, e’ vietata l’aggiunta di 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, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.2 *Menzioni facoltative.*
Le indicazioni tendenti a specificare l’attivita’ agricola dell’imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

7.3 *Caratteri e posizione in etichetta.*
La denominazione di origine controllata «Friuli Latisana» di norma deve essere stampata in etichetta nella medesima riga.
E’ tuttavia consentito che, rispetto al nome geografico «Friuli», l’indicazione «Latisana» sia riportata immediatamente al di sotto della menzione specifica tradizionale «denominazione di origine controllata»; pertanto non puo’ essere interposta tra quest’ultima dicitura e la denominazione «Friuli».
Nella designazione dei vini «Friuli Latisana» il nome del vitigno deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori di quelli utilizzati per la denominazione di origine.
In sede di designazione le specificazioni di tipologia «superiore» e «riserva» devono figurare in etichetta al di sotto della dicitura «denominazione di origine controllata» e pertanto non possono essere intercalate tra quest’ultima dicitura e la denominazione «Friuli Latisana».
In ogni caso tali specificazioni di tipologia devono figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine «Friuli Latisana», della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.
I vini della denominazione di origine controllata «Friuli Latisana», limitatamente alle qualita’ rosato ed ai vini rossi di cui all’art. 1, possono essere designati e presentati con il termine novello, purche’ la vinificazione, l’estrazione dalla cantina e la commercializzazione rispondano a quanto prescritto dalle vigenti disposizioni in materia.

7.5 *Tipo merceologico.*
Per i vini «Friuli Latisana» posti in commercio come frizzanti e spumanti deve essere dichiarata la loro natura merceologica.

7.6 *Annata.*
Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, con esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

L'imbottigliamento dei vini di cui all'art. 1 deve avvenire in recipienti di volume nominale fino a 5 litri.
Le tipologie contraddistinte dalla menzione riserva debbono essere presentate al consumo in recipienti di capienza non inferiore a 750 ml e non superiore a litri 3,0 e di capacita' superiori solo per particolari confezioni.
I vini di cui all'art. 1, immessi al consumo in recipienti di vetro di capacita' non superiore a tre litri devono essere chiusi con tappo di sughero raso bocca, tappo a vite o altro materiale inerte consentito.

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 Latisana, interamente sita in provincia di Udine, è costituita dalla fascia di terra che si affaccia sul Mar Adriatico e prosegue a nord verso il paese di Latisana.
La morfologia del territorio è pianeggiante.
Le caratteristiche pedoclimatiche di questa zona si sono rivelate, fin dall'antichità, particolarmente adatte alla coltivazione della vite.
Il clima infatti beneficia della vicinanza del mare, per essere d'estate sempre ventilato, quindi meno umido, e d'inverno più mite con temperature che solo poche volte scendono sotto lo zero.
La temperatura media annua va dai di 13 ai 14°, 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.

Clima e terreno insieme favoriscono uno sviluppo ottimale della vite ed assicurano ideali condizioni di equilibrio della pianta, fattore principale per ottenere uve di elevatissima qualità.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La zona Doc "Friuli Latisana" si estende nella fascia meridionale della provincia di Udine e si innesta su terreni sabbioso-argillosi di difficile lavorazione, ricchi però di sali minerali, che conferiscono un aroma particolare a questi vini, dalle caratteristiche inconfondibili: 400 ettari di vigneti specializzati, da cui vengono prodotti per il 33% vini bianchi e per il 67% vini rossi.

base ampelografica dei vigneti:

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

Merlot;
Cabernet franc;
Cabernet Sauvignon;
Carmenere;
Franconia;
Refosco dal peduncolo rosso;
Pinot nero;
Pinot bianco;
Pinot grigio;
Friulano;
Verduzzo friulano;
Traminer aromatico;
Sauvignon;
Chardonnay;
Malvasia istriana;
Riesling renano.

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 concludere le operazioni, 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.
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.
Passito: Colore giallo dorato, con profumo di frutta matura e sapore di miele, vaniglia ed agrumi.
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
Carmenere: Colore rubino dal sapore tipicamente erbaceo con sentore di speziato e vinoso le cui note tendono al lampone e mora selvatica.
Vino adatto ad essere consumato fresco e che se affinato in legno ed invecchiato in bottiglia tende a perdere i sentori primari lasciando spazio a sensazioni più complesse. Se invecchiato il bouquet evolve acquistando note di vaniglia, liquirizia, spezie.
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.
Pinot nero: Colore rosso rubino non molto intenso; odore caratteristico; sapore: asciutto, gradevole asciutto rotondo e armonico; adatto ad essere elaborato come vino frizzante.
Vino dall'aroma delicato fruttato, complesso che evolve e si impreziosisce a seguito di invecchiamento ed affinamento in legno. Vino di grande classe e struttura, al palato vellutato, rotondo, mai aggressivo.
Franconia: colore rosso rubino intenso; odore vinoso armonico, sapore asciutto,leggermente fruttato.
Vino dall'aroma erbaceo e nel contempo vinoso con note di frutti di bosco. In genere corposo e mediamente tannico può essere adatto anche a un moderato invecchiamento.
I vini della DOC Friuli Latisana 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 Latisana 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 nelle tipologie "dolce" e per il vino "passito".
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 Latisana 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 Latisana" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare.

La pianura del territorio Friuli Latisana è caratterizzato da un paesaggio naturale di spiccata originalità.

I terreni sono di natura prevalentemente argillosa con una componente sabbiosa che in percentuale varia da zona a zona, si sono originati nel corso dei millenni, da fenomeni alluvionali, strappando ai rilievi soprastanti argilla, sabbia e ricchi detriti minerali dalla varia composizione.

Le montagne, oltre ad aver dato origine al terreno della zona Friuli Latisana, lo riparano dai venti freddi provenienti da nord. Questo fatto, insieme all'effetto benefico del mare Adriatico, ha concorso alla creazione di un clima particolarmente adatto alla coltivazione delle vite.

Clima e terreno insieme quindi, favoriscono uno sviluppo ottimale dei vigneti ed assicurano ideali condizioni di equilibrio della pianta, fattore principale per ottenere uve di elevatissima qualità.

Infatti l'escursione termica tra il giorno e la notte, tipica del territorio della pianura friulana favorisce l'ottenimento di uve con una spiccata dotazione di aromi e vini profumati ed eleganti.

Un'azione coordinata di clima e terreno per dei vini che nelle zone più calde brillano per alcolicità e colore; in quelle più fresche per acidità e profumi; e nelle più asciutte per struttura e corpo.

Fondamentale risulta la peculiare composizione varietale dei vigneti e dalle specifiche forme di allevamento, sesti di impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli che storicamente e per particolare vocazione hanno saputo affermarsi nel territorio; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro e le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti e l'esposizione della superficie fogliare. Le basse rese produttive 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.