

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Colli Bolognesi (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Vini Colli Bolognesi
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	30/C Abbazia 40050 Monteveglio BO Italia
<i>Telefono:</i>	+390516707752
<i>Fax:</i>	+390516701239
<i>e-mail:</i>	info@collibolognesi.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Colli Bolognesi - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 2.11.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Colli Bolognesi (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante
16. Vino di uve stramature

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Colli Bolognesi» Bologna Rosso: ,«Colli Bolognesi» Bologna Rosso con qualificazione aggiuntiva Riserva:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; zuccheri riduttori massimo: 8,00 g/l; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l; , titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; zuccheri riduttori massimo: 8,00 g/l; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, gradevole, caratteristico, a volte erbaceo;

sapore: vellutato, di corpo, sapido, armonico;

,

colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, gradevole, caratteristico, talvolta erbaceo;

sapore: vellutato, di corpo, sapido, armonico;

«Colli Bolognesi» Barbera frizzante:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,50 gr/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino, tendente al violaceo;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: armonico, secco, di corpo, fresco e sapido;

«Colli Bolognesi» Barbera riserva:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

zuccheri riduttori residui massimo: 8,00 gr/l;

acidità totale minima: 4,50 gr/l;

estratto non riduttore minimo: 22,00 gr/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato;

odore: vinoso caratteristico;

sapore: armonico, pieno;

«Colli Bolognesi» Merlot:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,50 gr/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso con riflessi violacei;
odore: caratteristico, erbaceo;
zuccheri riduttori massimo: 8,00 gr/l;
sapore: pieno, armonico;

«Colli Bolognesi» Cabernet Sauvignon:***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso, tendente al granato;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: secco, morbido, pieno, armonico;

«Colli Bolognesi» Pignoletto superiore:***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,00 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 gr/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino chiaro talvolta con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, caratteristico, armonico, talvolta leggermente amarognolo;

«Colli Bolognesi» Pignoletto frizzante:***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,00 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 gr/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine ed evanescente;
colore: giallo paglierino chiaro;

odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: secco, caratteristico, armonico, talvolta leggermente amarognolo;

«Colli Bolognesi» Pignoletto spumante:*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,00 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 13,00 gr/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, fine, persistente;
colore: giallo paglierino chiaro;
odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: sapido, caratteristico, armonico;
elaborato nei tipi: extra brut, brut, extra dry;

«Colli Bolognesi» Pignoletto passito*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 12,00% vol effettivo;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato tendente all'ambrato;
odore: delicatamente profumato;
sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso;

«Colli Bolognesi» Chardonnay:*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,00 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 gr/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
profumo: tipico, delicato e caratteristico;

sapore: secco o abboccato, armonico;

«Colli Bolognesi» Sauvignon

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 gr/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino più o meno carico;
odore: delicato, leggermente aromatico, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, di corpo fresco, armonico;

«Colli Bolognesi» Barbera

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino, tendente al violaceo;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: armonico, secco o abboccato, tranquillo, di medio corpo, talvolta di buona acidità;

«Colli Bolognesi» Riesling italico

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 gr/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino più o meno carico;
odore: delicato caratteristico;
sapore: secco o abboccato, caratteristico, armonico;

«Colli Bolognesi» Pinot bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,00 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 gr/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino più o meno carico, talvolta con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico;

«Colli Bolognesi» Bologna Bianco***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno carico;
profumo: delicato, gradevole e caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico, fresco, tranquillo o leggermente brioso;

«Colli Bolognesi» Bologna Spumante***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente
colore: giallo paglierino più o meno carico;
profumo: delicato, gradevole e caratteristico;
sapore: extra brut, brut, extra dry, armonico, fresco, moderatamente acido;

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Superiore
Riserva
Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:**DOC Colli Bolognesi**

<i>Resa massima:</i>
"Colli Bolognesi" Barbera, e con menzione Riserva - Ton. Uva/Ha - 12
"Colli Bolognesi" Barbera Frizzante - Ton. Uva/Ha - 12
"Colli Bolognesi" Merlot - Ton. Uva/Ha - 12
"Colli Bolognesi" Cabernet Sauvignon - Ton. Uva/Ha - 10
"Colli Bolognesi" Pignoletto Superiore - Ton. Uva/Ha - 12
"Colli Bolognesi" Pignoletto Frizzante - Ton. Uva/Ha - 12
"Colli Bolognesi" Pignoletto Spumante - Ton. Uva/Ha - 12
"Colli Bolognesi" Chardonnay - Ton. Uva/Ha - 12
"Colli Bolognesi" Sauvignon - Ton. Uva/Ha - 12
"Colli Bolognesi" Riesling Italico - Ton. Uva/Ha - 12
"Colli Bolognesi" Pinot Bianco - Ton. Uva/Ha - 11
"Colli Bolognesi" Bologna Rosso - Ton. Uva/Ha - 10
"Colli Bolognesi" Bologna Bianco - Ton. Uva/Ha - 11
"Colli Bolognesi" Bologna Spumante - Ton. Uva/Ha - 11

5. ZONA DELIMITATA

COLLI BOLOGNESI: La zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» comprende, in provincia di Bologna, l'intero territorio collinare situato nei comuni di Monteveglio, Castello di Serravalle, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Savigno, Marzabotto, Pianoro e quello situato in parte nei comuni di Bazzano, Crespellano, Casalecchio di Reno, Bologna, S. Lazzaro di

Savena, Zola Predosa e Monterenzio; in provincia di Modena parte del territorio amministrativo del comune di Savignano sul Panaro.

Tale zona è così delimitata: partendo dalla località Olmetello, al km 100,600 della via Emilia (strada statale n. 9), il limite segue in direzione ovest tale strada fino a raggiungere il centro abitato di Bologna per costeggiarlo a sud e seguire in uscita verso ovest la strada statale n. 64. Prosegue sempre verso ovest lungo tale strada e, raggiunto il centro abitato di Casalecchio di Reno, imbecca la strada statale n. 569 attraversando poi i centri abitati di Zola Predosa e Crespellano, giunto a Bazzano, in località Gabella abbandona la strada statale n. 569 ed imbecca via Castelfranco fino alla località Sabbionara per deviare verso sud per una laterale privata che partendo dalla via Castelfranco al numero civico 8, attraversa la zona artigianale sino al numero civico 104 e si immette di nuovo nella strada statale n. 569, che porta all'incrocio con il confine provinciale tra Bologna e Modena e proseguendo sempre sulla statale n. 569 verso sud-ovest attraversa Doccia e giunto in prossimità del km 27.800 segue verso nord il fosso affluente del fiume Panaro fino alla confluenza, risale per breve tratto il Panaro verso ovest ed alla affluenza del rio Castiglione risale questo corso d'acqua in direzione sud sino ad incrociare il confine comunale di Savignano sul Panaro, prosegue lungo tale confine in direzione est fino ad incrociare quello della provincia di Bologna in prossimità di c.la Colomba. Segue quindi il confine provinciale tra Bologna e Modena in direzione sud ed in prossimità di Serra Bertone prosegue in direzione est per il confine meridionale di Savigno sino ad incrociare poi quello del comune di Marzabotto e quindi segue verso il confine meridionale di quest'ultimo comune fino a raggiungere quello di Sasso Marconi sulla galleria del M. Adone, prosegue lungo questa in direzione nord-est ed all'incrocio con quello di Pianoro, in prossimità di M. dei Frati, segue il confine di quest'ultimo in direzione est raggiungendo quello di Monterenzio ed in prossimità di Quinzano segue verso nord-est il sentiero che passando per le quote 422 e 392 raggiunge la strada per borgo di Bisano in prossimità di Cà dei Maestri segue poi tale strada in direzione nord sino ad incrociare il confine comunale tra Monterenzio ed Ozzano Emilia, in prossimità di località S. Chierico, segue questo verso nord, raggiunge quello di S. Lazzaro in prossimità di San Salvatore di Casola e quindi lungo il confine di S. Lazzaro di Savena verso nord raggiunge la via Emilia (strada statale n. 9) da cui è iniziata la delimitazione.

SOTTOZONA BOLOGNA: La zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» con riferimento alla sottozona «Bologna» comprende l'intero territorio collinare situato nei comuni di Monteveglio, Castello di Serravalle, Monte San Pietro, e quello situato in parte nei comuni di Bologna, Bazzano, Marzabotto, Pianoro, Crespellano, Savigno, Casalecchio di Reno, Sasso Marconi, S. Lazzaro di Savena, Zola Predosa e Savignano sul Panaro.

Tale zona è così delimitata: partendo dal ponte del fiume Savena sulla via

Emilia (strada statale n. 9) nel comune di San Lazzaro di Savena, il confine segue in direzione ovest tale strada fino a raggiungere il centro abitato di Bologna per costeggiarlo a sud e seguire in uscita verso ovest la strada statale n. 64. Prosegue sempre verso ovest lungo tale strada e, raggiunto il centro abitato di Casalecchio di Reno, imbecca la strada statale n. 569 attraversando poi i centri abitati di Zola Predosa e Crespellano, giunto a Bazzano, in località Gabella abbandona la strada statale n. 569 ed imbecca via Castelfranco fino alla località Sabbionara per deviare verso sud per una laterale privata che partendo dalla via Castelfranco al numero civico 8, attraversa la zona artigianale sino al numero civico 104 e si immette di nuovo nella strada statale n. 569, che porta all'incrocio con via Rio d'Orzo, dopo aver attraversato il centro abitato di Savignano sul Panaro.

Il confine prosegue lungo via Rio d'Orzo fino al proseguimento in via Castello che successivamente incrocia il confine amministrativo del comune di Castello di Serravalle. Prosegue a sud lungo il confine del territorio comunale di Castello di Serravalle e poi lungo il confine del comune di Savigno, sempre in direzione sud, fino all'incrocio con Rio dei Bignami.

Continua quindi lungo Rio dei Bignami, verso est, fino alla confluenza nel torrente Samoggia per proseguire a nord fino al ponte della strada provinciale Valle del Samoggia SP 27.

Da qui seguendo via Gardelline incontra il confine amministrativo del comune di Monte San Pietro e lo scorre a sud fino ad incontrare via Medelana che percorre verso est e raggiunge la strada statale Porrettana SS 64.

Prosegue per un breve tratto della Strada Statale Porrettana, verso nord, fino ad incrociare sulla destra via San Silvestro che imbecca e percorre fino alla località Panico per proseguire su via Canovella.

Al termine della via Canovella prende la strada forestale che, passando a sud del Monte Santa Barbara, riconduce a via Brigata Stella Rossa proseguendo per la stessa.

Successivamente, incrocia la Strada Provinciale Val di Setta SP 325 che percorre in direzione nord fino all'incrocio con via Badolo SP 58.

Da qui segue via Badolo fino all'incrocio sulla destra con via Valli e continua fino al bivio con la strada forestale delle Calcinare lambendo Cà Zanetti e giungendo in via Casale.

Il confine procede lungo via Casale verso nord fino all'incrocio con via Guzzano e successivamente con via Fratelli Dall'Olio fino alla località di Pianoro Vecchio.

Prosegue verso sud per via Nazionale - Strada provinciale della Futa SP 65 fino alla località Zola dalla quale imbecca verso est la strada provinciale Zena SP 36; percorre via Zena fino al congiungimento con il fiume Savena che seguendolo conclude il confine della sottozona al ponte sulla via Emilia.

a. Zona NUTS

ITD55	Bologna
ITD54	Modena
ITD5	Emilia-Romagna
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

MALBO GENTILE N.
LAMBRUSCO VIADANESE N.
LAMBRUSCO SALAMINO N.
LAMBRUSCO OLIVA N.
LAMBRUSCO MONTERICCO N.
LAMBRUSCO MARANI N.
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PIGNOLETTO B.
PETIT VERDOT N.
ORTRUGO B.
NEGRETTO N.
MULLER THURGAU B.
MOSTOSA B.
MONTU' B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MELARA B.
MARZEMINO N.
MARSANNE B.
MANZONI BIANCO B.

LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
LAMBRUSCO DI SORBARA N.
LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N.
GROPPELLO GENTILE N.
GARGANEGA B.
FORTANA N.
FIANO B.
ERVI N.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CENTESIMINO N.
CANINA NERA N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BONARDA N.
BOMBINO BIANCO B.
BIANCAME B.
BERVEDINO B.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALIONZA B.
ALICANTE N.
ALBANA B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDEA B.
UVA TOSCA N.
UVA LONGANESI N.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TREBBIANO MODENESE B.
TERRANO N.
SYRAH N.
SPERGOLA B.
SGAVETTA N.
SAUVIGNON B.
SANTA MARIA B.

SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO
RABOSO VERONESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B
Durella B

c. Altre varietà

Famoso B
Fogarina N
Lambrusco Barghi N
Merlese N
Perla dei vivi N
Ruggine B
Termarina N
Trebbianina B
Uva del Tundè N
Vernaccina B
Verruccese N

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**doc Colli Bolognesi****Informazioni sulla zona geografica:****1) fattori naturali rilevanti per il legame**

L'area geografica della DOP dei Colli bolognesi include la zona pedecollinare e di media collina compresa tra il fiume Panaro a Ovest e il torrente Idice a Est. La zona è attraversata dall'ampia vallata del fiume Reno e da quelle minori dei torrenti Samoggia, Lavino e Idice. Tutti questi corsi d'acqua hanno andamento perpendicolare all'asse appenninico e delimitano rilievi interfluviali dal profilo più o meno accentuato a seconda dei materiali geologici che attraversano.

L'area è interessata dai seguenti principali paesaggi geologici:

Contrafforti e Rupi

Comprende rocce di età diversa che danno luogo ad un paesaggio segnato da rilievi, frequentemente di forma tabulare o di rupe, bordati da ripidi versanti e da pareti rocciose (contrafforti). Queste forme derivano dalla scarsa erodibilità delle rocce che compongono l'unità. Si tratta di arenarie stratificate, con subordinate marne e conglomerati.

Le rocce su cui si modellano questi paesaggi sono sia le arenarie plioceniche sia le arenarie epiliguri. Si tratta di corpi rocciosi stratificati.

I versanti sono generalmente acclivi e boscati.

Questo paesaggio è particolarmente esteso nella parte centrale (tra Lavino e Reno) e sud-orientale dell'area.

I Colli con Frane e Calanchi

Questo paesaggio è caratterizzato da notevole complessità geologica e morfologica, che gli conferisce un aspetto composito e segnato da forti contrasti. A morbidi versanti, scarsamente acclivi e spesso coltivati, si susseguono incisioni calanchive. Ma l'aspetto che maggiormente caratterizza questo paesaggio è la diffusa presenza di fenomeni di dissesto franoso.

Nei versanti e sul fondovalle il substrato è prevalentemente formato dalle cosiddette "Argille Scagliose": un complesso a struttura caotica in cui la matrice argillosa ingloba masse più o meno grandi di rocce calcaree, arenacee, marnose o stratificate. Frequentemente in posizione sommitale su questi versanti irregolari e con pendenze non eccessive, si ritrovano complessi rocciosi che, per la loro maggiore resistenza all'erosione, hanno pendenze più elevate e sono prevalentemente boscati.

Questo paesaggio è presente esclusivamente nella parte sud-occidentale dell'area (in sinistra Lavino).

I Primi Colli

Lungo il margine pedeappenninico si estende questa unità dove il paesaggio collinare si raccorda alla pianura con estrema gradualità. Il paesaggio è caratterizzato da una morfologia dolce, articolata in lunghi ripiani declinanti verso valle dove sono conservati antichi paleosuoli. Locali erosioni del reticolo idrografico minore formano valli scarsamente approfondite separate da crinali dalle ampie sommità dove affiorano le "sabbie gialle".

Le rocce che compongono questa unità sono le formazioni delle Argille Azzurre e delle Sabbie Gialle (Pliocene - Pleistocene).

Questo paesaggio è presente prevalentemente nella parte nord-occidentale dell'area (in sinistra Reno).

Piana dei Fiumi Appenninici

Comprende i fondivalle e gli sbocchi di fiumi e torrenti al margine. Il paesaggio deve le sue caratteristiche alla dinamica dei corsi d'acqua appenninici, i quali nel loro corso intravallivo hanno formato ridotti depositi nastriformi, e depositato allo sbocco in il loro carico più grossolano, formando corpi sedimentari noti come

conoidi alluvionali.

I suoli sono prevalentemente poco evoluti, spesso costituiti da materiali grossolani, secondo un gradiente deposizionale trasversale all'asse del corso d'acqua.

Talvolta lungo i fondivalle e lungo il margine appenninico si riconoscono, in forma di terrazzi più o meno ampi, lembi residuali di antichi livelli di piane alluvionali, su cui si rinvengono suoli molto sviluppati ed evoluti (paleosuoli), simili a quelli già descritti nel paesaggio precedente.

All'ampia variabilità geomorfologica, ovvero di substrati e di forme del paesaggio, corrisponde un'altrettanto elevata variabilità pedologica, sia in termini di caratteri funzionali (tessitura, scheletro, profondità) che di livello evolutivo. La coltivazione della vite è diffusa in maniera preponderante a quote inferiori ai 300 m s.l.m.m., in sinistra Reno su suoli a tessitura fine, con contenuto in calcare variabile e su suoli a tessitura moderatamente fine, con elevata componente limosa e molto calcarei.

I suoli a tessitura fine si rinvengono sia nei versanti generalmente dissestati su Argille Scagliose, sia nei primi rilievi collinari su Argille Azzurre Plio-pleistoceniche, sia sulle paleosuperfici subpianeggianti che corrispondono agli antichi conoidi alluvionali.

I suoli a tessitura moderatamente fine, con elevata componente limosa e molto calcarei, si ritrovano sulle facies siltose dei litotipi presenti nel paesaggio dei Colli con frane e calanchi e in quello dei Primi colli.

Dal punto di vista climatologico, con riferimento al trentennio 1961-1990 (riferimento climatico di base secondo le convenzioni dell'Organizzazione Meteorologica Mondiale), l'area è caratterizzata da una piovosità media annua che va da 800mm nell'alta pianura a 1.200 mm nelle zone collinari più elevate e da temperature medie comprese, con inverso gradiente rispetto alle precipitazioni tra 14°C e 12°C. Nella bassa collina il bilancio idrico climatologico (differenza tra precipitazioni ed evapotraspirazione potenziale annue) evidenzia la presenza di un moderato deficit idrico (fino a 350 mm di deficit annuo) che può essere considerato un fattore positivo per la qualità delle produzioni vitivinicole, in quanto un certo stress idrico estivo favorisce nelle uve in maturazione la concentrazione degli zuccheri e la sintesi di componenti aromatici. Sopra la quota di circa 400 m s.l.m.m. il bilancio idrico climatologico evidenzia invece la presenza di un surplus idrico anche elevato (fino a 800 mm annui).

Le sommatorie termiche, calcolate con soglia 0°C, vanno dai 4.500 ai 4.900 gradi giorno nella bassa collina. Sono inferiori a 4.500 gradi giorno sopra la quota di circa 400 m s.l.m.m.

L'Indice di Winkler assume nella zona valori massimi di circa 2100 nelle zone a quote meno elevate.

La disponibilità termica, almeno nella fascia sotto i 400 m s.l.m.m., è ottimale, per la crescita e la maturazione di un'ampia gamma di vitigni.

In Emilia-Romagna per il periodo 2030-2050 si prevedono temperature più elevate, precipitazioni più concentrate ed un aumento dell'intensità e durata degli

episodi estremi di caldo e siccità.

Il cambiamento sarà progressivo ed è già verificabile nelle analisi dei dati e degli eventi estremi.

Per esempio le anomalie climatiche del 2003 e del 2006- 2007 hanno evidenziato quali potrebbero essere le condizioni meteorologiche abituali nei prossimi anni, con livelli di evapotraspirazione e di deficit idrico finora considerati impossibili.

Gli impatti sulle produzioni agricole sono stati particolarmente intensi, con cali di resa, in caso di irrigazione insufficiente, fino al 50%, ed hanno interessato anche colture collinari, come il castagno ed i prati-pascoli. Le alte temperature hanno influito negativamente sullo sviluppo fenologico delle colture e invece positivamente sulla crescita e sull'aggressività dei fitofagi.

In frutticoltura importanti ricadute negative si sono osservate sulla pezzatura.

In viticoltura l'aumento della gradazione zuccherina è stata accompagnata da una diminuzione dell'acidità, con modifiche delle caratteristiche organolettiche dei vini.

L'agricoltura regionale si troverà quindi in condizioni di accentuata vulnerabilità a fronteggiare nuove sfide: maggiore aleatorietà delle rese finali, aumento dei costi produttivi ed assicurativi, degrado della qualità del suolo e delle acque, danni da eventi estremi.

Il quadro generale impone di seguire puntualmente le dinamiche in atto in Emilia - Romagna, attraverso il monitoraggio delle variabili meteorologiche ed agro-ambientali e la messa a punto di strumenti di analisi e previsione, quali bollettini, modelli ed indicatori.

La particolare struttura litologica della zona di produzione "colli bolognesi" ha dato origine ad una morfologia dolcemente ondulata che ne ha permesso un'intensa coltivazione agraria specialmente arborea: i terreni che si sono formati nel tempo costituiscono il supporto ottimale per i vigneti pregiati della zona.

Le temperature oscillano durante l'anno tra $- 8^{\circ} \text{C}$ e $+ 36^{\circ} \text{C}$; il clima è asciutto, assolato e ventilato.

La zona non comprende zone di pianura e presenta un'altimetria compresa tra i m. 100 e m. 550 sul livello del mare.

Dall'esame dei recenti studi effettuati dall'ARPA Emilia-Romagna, dalla Regione Emilia-Romagna e dal CRPV (Centro Ricerche Produzioni Vegetali) della stessa Regione, sul territorio dei Colli Bolognesi la variabilità climatica, analizzata nel triennio 2003-2006, periodo in cui sono stati rilevati i dati produttivi e qualitativi, è risultata scarsa, complice anche l'omogeneità orografica del territorio, compreso tra i 70 e i 250 m di altitudine.

L'Indice di Winkler medio triennale è variato dai 1982 gradi-giorno di Montebudello, a 140 m di altitudine s.l.m., ai 2144 gradi-giorno di Zola Predosa, a 74 m s.l.m.

Questo differenziale di 162 gradi-giorno (GG) può essere significativo ma la media del territorio è stata di 2083 GG, con somme termiche elevate, quindi, anche al di sopra dei 200 m s.l.m.

È comunque significativa la relazione negativa tra altitudine e indice di Winkler

che, se si esclude il sito di Montebudello, anormalmente fresco, diventa molto significativa ($R^2=0,98$).

Poca variabilità è emersa anche dalle precipitazioni del periodo aprile-ottobre, i cui valori massimi sono stati registrati a Montebudello, con 522 mm, mentre quelle minimi sono state registrate a Monte San Pietro con 451 mm.

Riunendo i dati qualitativi del mosto di Cabernet Sauvignon, ottenuti nei vigneti-guida distribuiti sul territorio, in tre classi di I.W., < a 1990, tra 2000 e 2100 e > a 2100 gradi-giorno, traspare molta omogeneità climatica del territorio.

Nella classe centrale emerge forse un miglior equilibrio complessivo della maturazione.

È evidente, però, una significativa caduta del livello di antociani e di polifenoli totali negli ambienti al di sopra dei 2100 gradi-giorno.

L'altitudine in cui si posiziona il vigneto sembra influenzare moderatamente le caratteristiche qualitative di questa varietà, anche a causa di differenze altitudinali poco importanti. Al di sopra dei 150 m s.l.m. l'uva matura risulta più acida senza evidenti differenze nel grado zuccherino e nel livello di antociani e di polifenoli totali.

Le forme di allevamento maggiormente utilizzate sono a spalliera e a spalliera doppia.

La produzione media di attesta sui 60 – 90 qt/ettaro.

Le pratiche colturali sono limitate in quanto i vigneti sono parzialmente o totalmente inerbiti, per evitare erosioni da parte delle acque di ruscellamento.

2) fattori umani rilevanti per il legame

Quando i romani, circa due secoli prima della nascita di Cristo, sottomisero ed unificarono sotto il segno della lupa i territori abitati dalle tribù dei galli boi, avevano probabilmente mille motivi per farlo, non esclusi quelli legati alle ricchezze agricole di tali zone.

I filari di vite erano maritati ad alberi vivi, secondo l'uso introdotto dagli etruschi e sviluppato successivamente dai galli. Tale metodo infatti, lo si chiama "arbustum gallicum", particolarmente adatto non solo alle terre basse ed umide della pianura, ma soprattutto si era incrementato notevolmente sulla zona collinare.

È accertato che da tali terreni, soprattutto quelli collinari posti a sud di Bononia, i nostri antenati latini producevano vini che li appassionarono moltissimo. Le terre dell'agro bononiense erano coltivate dai veterani di tante campagne militari in tutto il mondo allora conosciuto, per cui la bevanda bacchica era palesemente bevuta, gustata ed apprezzata.

Plinio il Vecchio - I° sec. d.C. - nel capitolo "Ego sum pinus laeto" tratto dalla monumentale opera di agronomia "Naturalis historia", enuncia che in "apicis collibus bononiensis" vi si produceva un vino frizzante ed albano, cioè biondo, molto particolare ma non abbastanza dolce per essere piacevole e quindi non apprezzato, poiché è risaputo che durante l'epoca imperiale era gradito il vino

dolcissimo, speziato ed aromatizzato con innumerevoli essenze, inoltre, sempre molto “maturo” in quanto i vini giovani non erano in grado di soddisfare i pretenziosi palati della nobiltà. Erano trascorsi poco meno di tre secoli dalla conquista romana - 179 a.C. - che il vino era radicalmente mutato, ma non le qualità e caratteristiche uniche di tale nettare.

Riprendendo il cammino alla ricerca di tracce che ci possano condurre ai vini che oggi degustiamo, ci imbattiamo nelle biografie dell’operosità di tali monaci-agresti che sono giunte fino ai giorni nostri, in cui si menzionano i notevoli impulsi dati per lo sviluppo della vite. Si sparsero in tutte le regioni italiane e nel migrare verificarono che sulle colline bolognesi si produceva un buon vinello dorato e mordace, appunto frizzante.

OMNIA ALLA VINA IN BONITATE EXCEDIR - decisamente “...un vino superiore per bontà a tutti gli altri...” e bevuto non solo durante le pratiche liturgiche, ma anche con gioia alla tavola del nobile e del volgo, ottenuto da uve conosciute ed apprezzate come pignole! I secoli che da allora sono trascorsi per giungere fino ai giorni nostri, sono stati indiscussi testimoni di innumerevoli fatti e citazioni riguardanti i vini delle nostre splendide colline bolognesi.

Nel 1300, Pier de’ Crescenzi, nel più importante trattato di agronomia medievale “Ruralium commordorum - libro XII” descriveva le caratteristiche organolettiche del “pignoletto” che si beveva allora, in quanto il vino, oltre che maggiormente prodotto, era quello più gradito per piacevolezza e per la vivace e dorata spuma. Agostino Gallo ne “Le venti giornate dell’agricoltura” del 1567, sollecitava di piantare le uve pignole in quanto per la notevole produzione, permetteva un florido commercio perché sempre ricercate.

Medico e botanico di Papa Sisto V°, il Bacci, nel personale trattato del 1596 “De naturalis vinarium istoria de vitis italiane”, asseriva le “...rare et optime...” qualità intrinseche dell’uva pignola. Così pure Soderini, noto agronomo fiorentino, sempre in quegli anni, ne confermava le caratteristiche. Il Trinci - 1726 - pone in evidenza le caratteristiche di tale vitigno: l’odierno pignoletto si riscontra nella sua quasi totalità di tali affermazioni, per non dire che sono le medesime.

Ulteriori conferme sono riportate nel “Bulettno Ampelografico” del 1881, in cui è nominata l’uva pignola prodotta nelle colline poste a sud dell’urbe di Bologna, la cui assomiglianza con l’attuale produzione è stupefacente, e non lascia più adito ad altri dubbi di sorti.

Lo statuto di Bologna del 1250 ordina la costruzione della “Strada dei vini” per trasportare con sicurezza verso Bologna i vini ottenuti nelle colline a sud della città.

A partire dal 1250 risalgono i primi estimi del comprensorio vitivinicolo.

In relazione al disciplinare si può affermare che:

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell’area di produzione.
- le forme di allevamento, i sestri d’impianto e i sistemi di potatura che, anche

per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

Informazioni sul prodotto:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

Tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

Legame causale:

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a ad est sud est, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, con notevoli sbalzi termici e pertanto favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

La tradizione millenaria della produzione di vino, insieme alle caratteristiche uniche del territorio, garantisce la qualità dei vini a DO Colli Bolognesi.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Colli Bolognesi - Vitigni Principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>Colli Bolognesi» seguita dalle specificazione di vitigno: Barbera, anche nelle versioni Frizzante e Riserva; Merlot; Cabernet Sauvignon; Pignoletto, esclusivamente nelle versioni Superiore, Frizzante, Spumante e Passito (anche da uve stramature); Chardonnay; Sauvignon; Riesling Italico; Pinot Bianco,</p>	

nelle diverse tipologie previste, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, in ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere alla produzione di ognuno di detti vini anche le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, di cui all'elenco della regione Emilia-Romagna delle varietà di vite per uva da vino, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

"Colli Bolognesi" sottozona Bologna - Vitigni Principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>«Colli Bolognesi» seguita dal riferimento alla sottozona «Bologna» Rosso, anche nella versione Riserva: Cabernet Sauvignon in misura non inferiore al 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 50%,</p> <p>2. «Colli Bolognesi» seguito dal riferimento alla sottozona «Bologna» Bianco : Sauvignon in misura non inferiore al 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 50%, In tale ambito, la varietà Trebbiano può concorrere fino ad un massimo del 15%.</p> <p>3. «Colli Bolognesi» sottozona «Bologna» vino Spumante : Chardonnay, Pinot bianco, da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al 40%; Sauvignon, Riesling, Pinot nero, Pignoletto da soli o congiuntamente, per l'eventuale differenza.</p>	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
allegato 1 vitigni regione emilia romagna
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 dlgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010.

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 xx Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

5. LINK A E-BACCHUS

Colli Bolognesi seguito o no dal nome di un'unità geografica più piccola
Colli Bolognesi seguito o no Colline di Oliveto
Colli Bolognesi seguito o no Colline di Riosto
Colli Bolognesi seguito o no Colline Marconiane
Colli Bolognesi seguito o no Monte San Pietro
Colli Bolognesi seguito o no Serravalle
Colli Bolognesi seguito o no Terre di Montebudello
Colli Bolognesi seguito o no Zola Predosa