

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

COMUNICATO DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO ORGANIZZAZIONI DI MERCATO E SINERGIE DI FILIERA

Domanda presentata dal Consorzio Di Tutela dei Vini DOC dei Colli Piacentini per la modifica del disciplinare di produzione della DOC “Colli Piacentini”.

La Responsabile del Servizio Organizzazioni di Mercato e sinergie di filiera ai sensi dell'articolo 6 del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 7 novembre 2012, comunica che il Presidente del Consorzio Di Tutela dei Vini DOC dei Colli Piacentini ha presentato alla Regione Emilia-Romagna - Direzione generale Agricoltura, caccia e pesca, Servizio Organizzazioni di Mercato e sinergie di filiera - domanda di modifica del disciplinare di produzione del vino a DOC “Colli Piacentini”.

Entro il termine di 30 giorni dalla data di pubblicazione del presente annuncio, chiunque abbia interesse può prendere visione della domanda presso Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca, - Servizio Organizzazioni di Mercato e sinergie di filiera - nonché sul sito ER Agricoltura.

Di seguito si riporta il documento sinottico del disciplinare di produzione con i soli articoli interessati alle modifiche.

La Responsabile del Servizio
Roberta Chiarini

Articolo 5**Norme per la vinificazione**

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009 le operazioni di vinificazione, compreso la presa di spuma, la rifermentazione in bottiglia o in grandi recipienti, l'invecchiamento, l'affinamento in bottiglia e l'imbottigliamento di tutti i vini a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" di cui all'art.1, debbono essere effettuati in provincia di Piacenza salvo quanto specificatamente previsto nel presente articolo, per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

È consentito di effettuare le operazioni di vinificazione compreso la presa di spuma, la rifermentazione in bottiglia o in grandi recipienti, l'invecchiamento, l'affinamento in bottiglia e l'imbottigliamento di tutti i vini a d.o.c. "Colli Piacentini" negli stabilimenti delle ditte site nel comune di Rovescala ad est del torrente Bardoneggia in provincia di Pavia.

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - su richiesta delle ditte interessate, consentire che le operazioni di vinificazione dei vini "Colli Piacentini" Trebbianino Val Trebbia, "Colli Piacentini" Valnure, "Colli Piacentini" Novello, "Colli Piacentini" Vin Santo, "Colli Piacentini" seguita dalle menzioni di uno dei seguenti vitigni, Barbera, Bonarda, Malvasia, Pinot Nero, Pinot Grigio, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Chardonnay di cui all'art.1, siano effettuate in stabilimenti siti nel comune di Santa Maria della Versa e Rovescala, in Provincia di Pavia.

Le operazioni di vinificazione del vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Monterosso Val d'Arda debbono avvenire nell'intero territorio dei comuni compresi, anche solo in parte, nella rispettiva zona di produzione delle uve di cui all'art.3 paragrafo I.

E' consentito effettuare la presa di spuma e l'imbottigliamento del vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Monterosso Val d'Arda nell'ambito del territorio della provincia di Piacenza.

Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento obbligatorio, di imbottigliamento e di affinamento in bottiglia del vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo di Vigoleno devono essere effettuate solamente nell'interno del territorio amministrativo del comune di Vernasca.

Articolo 5**Norme per la vinificazione**

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009 le operazioni di vinificazione, compreso la presa di spuma, la rifermentazione in bottiglia o in grandi recipienti, l'invecchiamento, l'affinamento in bottiglia e l'imbottigliamento di tutti i vini a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" di cui all'art.1, debbono essere effettuati in provincia di Piacenza salvo quanto specificatamente previsto nel presente articolo, per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

È consentito di effettuare le operazioni di vinificazione compreso la presa di spuma, la rifermentazione in bottiglia o in grandi recipienti, l'invecchiamento, l'affinamento in bottiglia e l'imbottigliamento di tutti i vini a d.o.c. "Colli Piacentini" negli stabilimenti delle ditte site nel comune di Rovescala ad est del torrente Bardoneggia in provincia di Pavia.

~~E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - su richiesta delle ditte interessate, consentire che le operazioni di vinificazione dei vini "Colli Piacentini" Trebbianino Val Trebbia, "Colli Piacentini" Valnure, "Colli Piacentini" Novello, "Colli Piacentini" Vin Santo, "Colli Piacentini" seguita dalle menzioni di uno dei seguenti vitigni, Barbera, Bonarda, Malvasia, Pinot Nero, Pinot Grigio, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Chardonnay di cui all'art.1, siano effettuate in stabilimenti siti nel comune di Santa Maria della Versa e Rovescala, in Provincia di Pavia.~~

Le operazioni di vinificazione del vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Monterosso Val d'Arda debbono avvenire nell'intero territorio dei comuni compresi, anche solo in parte, nella rispettiva zona di produzione delle uve di cui all'art.3 paragrafo I.

E' consentito effettuare la presa di spuma e l'imbottigliamento del vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Monterosso Val d'Arda nell'ambito del territorio della provincia di Piacenza.

Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento obbligatorio, di imbottigliamento e di affinamento in bottiglia del vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo di Vigoleno devono essere effettuate solamente nell'interno del territorio amministrativo del comune di Vernasca.

Nella vinificazione sono ammesse le pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, pur tenendo opportunamente conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire ai vini derivati le peculiari caratteristiche.

Per il vino Colli Piacentini Vin Santo di Vigoleno e' vietato l'uso di solfiti e delle filtrazioni durante le varie fasi di vinificazione. Le uve destinate alla produzione dei vini a d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo, " Colli Piacentini" Vin Santo di Vigoleno e "Colli Piacentini" Malvasia passito, devono essere accuratamente scelte e devono essere appassite con il metodo tradizionale su pianta e su graticci, solo su graticci per il Vin Santo di Vigoleno, con controllo fino alla spremitura, che può avvenire solo dopo il 1° dicembre dell'anno di raccolta, in modo da raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26% per la d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo, al 30% per la d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo di Vigoleno, ed al 23% per la d.o.c. "Colli Piacentini" Malvasia passito. Il vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Malvasia passito può essere messo in commercio dal 1° settembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

La denominazione di origine controllata dei vini "Colli Piacentini" con una delle seguenti menzioni: Chardonnay, Malvasia, Monterosso Val d'Arda, Pinot Grigio, Pinot Nero, Trebbianino Val Trebbia, Valnure, può essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti, dal presente disciplinare, per i vini omonimi.

Le operazioni di spumantizzazione dei predetti vini della denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" sia con il metodo classico o tradizionale che in grandi recipienti chiusi, devono essere effettuate in stabilimenti siti nell'ambito della provincia di Piacenza e negli stabilimenti siti nel comune di Rovescala in provincia di Pavia.

La denominazione di origine controllata dei vini "Colli Piacentini" può essere utilizzata per designare i vini frizzanti Barbera, Bonarda, Chardonnay, Malvasia, Monterosso Val d'Arda, Pinot Grigio, Pinot Nero, Trebbianino Val Trebbia, Valnure e Sauvignon e che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art.1 all'atto della immissione al consumo devono rispondere alle seguenti

Nella vinificazione sono ammesse le pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, pur tenendo opportunamente conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire ai vini derivati le peculiari caratteristiche.

Per il vino Colli Piacentini Vin Santo di Vigoleno e' vietato l'uso di solfiti e delle filtrazioni durante le varie fasi di vinificazione. Le uve destinate alla produzione dei vini a d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo, " Colli Piacentini" Vin Santo di Vigoleno e "Colli Piacentini" Malvasia passito, devono essere accuratamente scelte e devono essere appassite con il metodo tradizionale su pianta e su graticci, solo su graticci per il Vin Santo di Vigoleno, con controllo fino alla spremitura, che può avvenire solo dopo il 1° dicembre dell'anno di raccolta, in modo da raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26% per la d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo, al 30% per la d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo di Vigoleno, ed al 23% per la d.o.c. "Colli Piacentini" Malvasia passito. Il vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Malvasia passito può essere messo in commercio dal 1° settembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

La denominazione di origine controllata dei vini "Colli Piacentini" con una delle seguenti menzioni: Chardonnay, Malvasia, Monterosso Val d'Arda, Pinot Grigio, Pinot Nero, Trebbianino Val Trebbia, Valnure, può essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti, dal presente disciplinare, per i vini omonimi.

Le operazioni di spumantizzazione dei predetti vini della denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" sia con il metodo classico o tradizionale che in grandi recipienti chiusi, devono essere effettuate in stabilimenti siti nell'ambito della provincia di Piacenza e negli stabilimenti siti nel comune di Rovescala **ad est del torrente Bardoneggia** in provincia di Pavia.

La denominazione di origine controllata dei vini "Colli Piacentini" può essere utilizzata per designare i vini frizzanti Barbera, Bonarda, Chardonnay, Malvasia, Monterosso Val d'Arda, Pinot Grigio, Pinot Nero, Trebbianino Val Trebbia, Valnure e Sauvignon e che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art.1 all'atto della immissione al consumo devono rispondere alle seguenti

<p>caratteristiche: "Colli Piacentini" Monterosso Val d'Arda: colore: da paglierino a dorato; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco o abboccato o amabile, fine e sottile di corpo, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l. "Colli Piacentini" Monterosso Val d'Arda frizzante: colore: da paglierino a dorato; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco o abboccato o amabile, fine e sottile di corpo; Spuma evanescente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l "Colli Piacentini" Monterosso Val d'Arda Spumante: colore: da paglierino a dorato; odore: delicato, caratteristico; sapore: Brut o secco o abboccato, fine e sottile di corpo; Spuma: fine, persistente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l "Colli Piacentini" Trebbianino Val Trebbia: colore: giallo paglierino o giallo dorato chiaro; odore: vinoso, gradevole; sapore: secco o abboccato, delicato, sottile, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l "Colli Piacentini" Trebbianino Val Trebbia frizzante: colore: giallo paglierino o giallo dorato chiaro; odore: vinoso, gradevole; sapore: delicato, sottile; Residuo zuccherino massimo 17 gr/lt. Spuma evanescente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l;</p>	<p>caratteristiche: "Colli Piacentini" Monterosso Val d'Arda: colore: da paglierino a dorato; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco o abboccato o amabile, fine e sottile di corpo, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l. "Colli Piacentini" Monterosso Val d'Arda frizzante: colore: da paglierino a dorato; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco o abboccato o amabile, fine e sottile di corpo; spuma: evanescente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l "Colli Piacentini" Monterosso Val d'Arda spumante: colore: da paglierino a dorato; odore: delicato, caratteristico; sapore: da Brut Nature o secco ad abboccato, fine e sottile di corpo; spuma: fine, persistente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l "Colli Piacentini" Trebbianino Val Trebbia: colore: giallo paglierino o giallo dorato chiaro; odore: vinoso, gradevole; sapore: secco o abboccato, delicato, sottile, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l "Colli Piacentini" Trebbianino Val Trebbia frizzante: colore: giallo paglierino o giallo dorato chiaro; odore: vinoso, gradevole; sapore: delicato, sottile; residuo zuccherino massimo: 17 gr/lt. spuma: evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l;</p>
---	---

<p>estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l "Colli Piacentini" Trebbianino Val Trebbia Spumante: colore: giallo paglierino o giallo dorato chiaro; odore: vinoso, gradevole; sapore: Brut o secco o abboccato, delicato, sottile; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l</p> <p>"Colli Piacentini" Valnure: colore: giallo, paglierino chiaro; odore: caratteristico, gradevole, aromatico; sapore: secco o abboccato o amabile, gradevole, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Valnure Frizzante: colore: giallo, paglierino chiaro; odore: caratteristico, gradevole, aromatico; sapore: secco o abboccato o amabile, gradevole; Spuma evanescente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Valnure Spumante: colore: giallo, paglierino chiaro; odore: caratteristico, gradevole, aromatico; sapore: Brut o secco o abboccato, gradevole, Spuma: fine, persistente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Barbera: colore: rosso rubino; odore: vinoso, caratteristico; sapore: secco o abboccato, sapido, leggermente tannico, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Barbera Frizzante: colore: rosso rubino;</p>	<p>estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l "Colli Piacentini" Trebbianino Val Trebbia spumante: colore: giallo paglierino o giallo dorato chiaro; odore: vinoso, gradevole; sapore: da Brut Nature o secco o ad abboccato, delicato, sottile; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l</p> <p>"Colli Piacentini" Valnure: colore: giallo, paglierino chiaro; odore: caratteristico, gradevole, aromatico; sapore: secco o abboccato o amabile, gradevole, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Valnure frizzante: colore: giallo, paglierino chiaro; odore: caratteristico, gradevole, aromatico; sapore: secco o abboccato o amabile, gradevole; spuma: evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Valnure spumante: colore: giallo, paglierino chiaro; odore: caratteristico, gradevole, aromatico; sapore: da Brut Nature o secco o ad abboccato, gradevole; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Barbera: colore: rosso rubino; odore: vinoso, caratteristico; sapore: secco o abboccato, sapido, leggermente tannico, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Barbera frizzante: colore: rosso rubino;</p>
---	--

<p>odore: vinoso, caratteristico; sapore: sapido, leggermente tannico; Residuo zuccherino massimo 17 gr/lit. Spuma evanescente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Bonarda: colore: rosso rubino, a volte intenso; odore: caratteristico, gradevole; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, leggermente tannico, fresco, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol. acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Bonarda frizzante: colore: rosso rubino, a volte intenso; odore: caratteristico, gradevole; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, leggermente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol. acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Malvasia: colore: paglierino o paglierino scarico; odore: aroma caratteristico, anche intenso; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, aromatico, fresco, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;</p> <p>titolo alcolometrico volumico svolto minimo (per tipologia dolce): 4,50% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Malvasia frizzante: colore: paglierino o paglierino scarico; odore: aroma caratteristico, anche intenso; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, aromatico, fresco; Spuma evanescente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l</p> <p>"Colli Piacentini" Malvasia Spumante: colore: paglierino o paglierino scarico; odore: aroma caratteristico, anche intenso;</p>	<p>odore: vinoso, caratteristico; sapore: sapido, leggermente tannico; residuo zuccherino massimo: 17 gr/lit. spuma: evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Bonarda: colore: rosso rubino, a volte intenso; odore: caratteristico, gradevole; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, leggermente tannico, fresco, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol. acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Bonarda frizzante: colore: rosso rubino, a volte intenso; odore: caratteristico, gradevole; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce leggermente tannico; spuma: evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol. acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Malvasia: colore: paglierino o paglierino scarico; odore: aroma caratteristico, anche intenso; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, aromatico, fresco, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;</p> <p>titolo alcolometrico volumico svolto minimo (per tipologia dolce): 4,50% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Malvasia frizzante: colore: paglierino o paglierino scarico; odore: aroma caratteristico, anche intenso; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, aromatico, fresco; spuma: evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l</p> <p>"Colli Piacentini" Malvasia spumante: colore: paglierino o paglierino scarico; odore: aroma caratteristico, anche intenso;</p>
---	---

<p>sapore: Brut o secco o abboccato o dolce, aromatico, fresco; Spuma: fine, persistente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l "Colli Piacentini" Malvasia passito: colore: giallo paglierino dorato; odore: intenso, aromatico, caratteristico; sapore: dolce, morbido, armonico, intenso, aromatico, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol.; titolo alcolometrico volumico svolto minimo 4,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; acidità volatile massima: 25 milliequivalenti/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot grigio: colore: giallo paglierino o ramato; odore: caratteristico; sapore: secco o abboccato, fresco fine, molto gradevole, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot grigio frizzante: colore: giallo paglierino o ramato; odore: caratteristico; sapore: fresco fine, molto gradevole; Spuma evanescente Residuo zuccherino massimo 17 gr/l. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot grigio Spumante: colore: giallo paglierino o ramato; odore: caratteristico; sapore: Brut o secco o abboccato, fresco fine, molto gradevole; Spuma: fine, persistente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot nero: colore: rosso più o meno intenso o rosato o paglierino più o meno intenso;</p>	<p>sapore: da Brut Nature o secco o a dolce, aromatico, fresco; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l "Colli Piacentini" Malvasia passito: colore: giallo paglierino dorato; odore: intenso, aromatico, caratteristico; sapore: dolce, morbido, armonico, intenso, aromatico, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol.; titolo alcolometrico volumico svolto minimo 4,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; acidità volatile massima: 25 milliequivalenti/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot grigio: colore: giallo paglierino o ramato; odore: caratteristico; sapore: secco o abboccato, fresco fine, molto gradevole, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot grigio frizzante: colore: giallo paglierino o ramato; odore: caratteristico; sapore: fresco fine, molto gradevole; spuma: evanescente; residuo zuccherino massimo: 17 gr/l. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot grigio spumante: colore: giallo paglierino o ramato; odore: caratteristico; sapore: da Brut Nature o secco o ad abboccato, fresco fine, molto gradevole; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot nero: colore: rosso più o meno intenso o rosato o paglierino più o meno intenso;</p>
---	---

<p>odore: caratteristico; sapore: secco o abboccato, sapido, gradevole, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot nero frizzante: colore: rosso più o meno intenso o rosato o paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico; sapore: sapido, gradevole; Residuo zuccherino massimo 17 gr/l. Spuma evanescente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot nero spumante: colore: rosso più o meno intenso o rosato o paglierino più o meno intenso odore: caratteristico; sapore: Brut o secco o abboccato, sapido, gradevole; Spuma: fine, persistente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. "Colli Piacentini" Sauvignon: colore: paglierino anche intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco o abboccato, armonico, fine, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Sauvignon frizzante: colore: paglierino anche intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: armonico, fine; residuo zuccherino massimo 17 gr/l Spuma Evanscente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Cabernet Sauvignon: colore: rosso rubino, talvolta granato;</p>	<p>odore: caratteristico; sapore: secco o abboccato, sapido, gradevole, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot nero frizzante: colore: rosso più o meno intenso o rosato o paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico; sapore: sapido, gradevole; residuo zuccherino massimo 17 gr/l. spuma: evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot nero spumante: colore: rosso più o meno intenso o rosato o paglierino più o meno intenso odore: caratteristico; sapore: da Brut Nature o secco ad abboccato, sapido, gradevole; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. "Colli Piacentini" Sauvignon: colore: paglierino anche intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco o abboccato, armonico, fine, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Sauvignon frizzante: colore: paglierino anche intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: armonico, fine; residuo zuccherino massimo: 17 gr/l spuma: evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Cabernet Sauvignon: colore: rosso rubino, talvolta granato;</p>
---	--

<p>odore: caratteristico, gradevole, leggermente erbaceo; sapore: secco e abboccato, lievemente tannico, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l. "Colli Piacentini" Chardonnay: colore: giallo paglierino con sfumature verdognole; odore: gradevole, fine, fruttato; sapore: secco o abboccato, armonico, fresco, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Chardonnay frizzante: colore: giallo paglierino con sfumature verdognole; odore: gradevole, fine, fruttato; sapore: armonico, fresco; residuo zuccherino massimo 17 gr/lit Spuma evanescente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Chardonnay spumante: colore: giallo paglierino con sfumature verdognole; odore: gradevole, fine, fruttato; sapore: Brut o secco o abboccato, armonico, fresco; Spuma: fine, persistente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Novello: colore: rosso rubino; odore: caratteristico, vinoso e fruttato; sapore: secco o abboccato, acidulo fragrante e fruttato, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; acidità totale massima: 7,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Vin Santo:</p>	<p>odore: caratteristico, gradevole, leggermente erbaceo; sapore: secco e abboccato, lievemente tannico, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l. "Colli Piacentini" Chardonnay: colore: giallo paglierino con sfumature verdognole; odore: gradevole, fine, fruttato; sapore: secco o abboccato, armonico, fresco, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Chardonnay frizzante: colore: giallo paglierino con sfumature verdognole; odore: gradevole, fine, fruttato; sapore: armonico, fresco; residuo zuccherino massimo: 17 gr/lit spuma: evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Chardonnay spumante: colore: giallo paglierino con sfumature verdognole; odore: gradevole, fine, fruttato; sapore: da Brut Nature o secco o ad abboccato, armonico, fresco; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Novello: colore: rosso rubino; odore: caratteristico, vinoso e fruttato; sapore: secco o abboccato, acidulo fragrante e fruttato, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; acidità totale massima: 7,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Vin Santo:</p>
--	--

colore: giallo paglierino, dorato;
 odore: intenso, aromatico, caratteristico, etereo;
 sapore: secco o dolce, morbido, armonico,
 intenso, aromatico, tranquillo;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo:
 16,00% vol.;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 acidità volatile massima: 30 milliequivalenti/l;
 estratto non riduttore: 20,0 g/l.

"Colli Piacentini" Vin Santo di Vigleno:

colore: dorato o ambrato più o meno intenso;
 odore: intenso, gradevole, fine, delicato,
 caratteristico;
 sapore: piacevolmente dolce di uve appassite,
 armonico, pieno,
 corposo, vellutato;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo:
 18,00 % vol.;
 titolo alcolometrico volumico svolto minimo:
 10,50 % vol.;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 acidità volatile massima: 30 milliequivalenti/l;
 estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per la acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

Tutti i vini a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" recanti la menzione di vigna seguita dal toponimo che deve essere scritta immediatamente di seguito ai nomi di vitigno e di vino con caratteri di stampa di altezza, forma e dimensione non superiore a "Colli Piacentini". debbono essere immessi al consumo finale solo in recipienti di capacità inferiore a 5 litri e solo tranquilli.

L'invecchiamento del vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo deve avvenire per almeno 48 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve, di cui almeno 36 in recipienti di legno; per il vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo di Vigleno l'invecchiamento deve essere almeno di 60 mesi di cui almeno 48 mesi in botti di legno a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

colore: giallo paglierino, dorato;
 odore: intenso, aromatico, caratteristico, etereo;
 sapore: secco o dolce, morbido, armonico,
 intenso, aromatico, tranquillo;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo:
 16,00% vol.;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 acidità volatile massima: 30 Milli equivalenti/l;
 estratto non riduttore: 20,0 g/l.

"Colli Piacentini" Vin Santo di Vigleno:

colore: dorato o ambrato più o meno intenso;
 odore: intenso, gradevole, fine, delicato,
 caratteristico;
 sapore: piacevolmente dolce di uve appassite,
 armonico, pieno,
 corposo, vellutato;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo:
 18,00 % vol.;
 titolo alcolometrico volumico svolto minimo:
 10,50 % vol.;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 acidità volatile massima: 30 Milli equivalenti/l;
 estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per la acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

Tutti i vini a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" recanti la menzione di vigna seguita dal toponimo che deve essere scritta immediatamente di seguito ai nomi di vitigno e di vino con caratteri di stampa di altezza, forma e dimensione non superiore a "Colli Piacentini". ~~debbono essere immessi al consumo finale solo in recipienti di capacità inferiore a 5 litri e solo tranquilli.~~

L'invecchiamento del vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo deve avvenire per almeno 48 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve, di cui almeno 36 in recipienti di legno; per il vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo di Vigleno l'invecchiamento deve essere almeno di 60 mesi di cui almeno 48 mesi in botti di legno a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Per entrambi il periodo di invecchiamento in legno deve avvenire in botti di capacità non superiori a 500 litri.

Alla denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e similari. È 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.

Le indicazioni tendenti a specificare la attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente residuo zuccherino superiore a quanto previsto dal presente disciplinare, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la dicitura D.O.C. "Colli Piacentini" purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.

Articolo 8 Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" Novello deve essere imbottigliato nel territorio della provincia di Piacenza entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve e può essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro a far tempo dalla data prevista dal decreto ministeriale.

Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" Vin Santo deve essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro di capacità 0,375 - 0,500 - 0,750 e con tappo raso di sughero. Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" Vin Santo di Vigoleno deve essere immesso al consumo esclusivamente nella bottiglia denominata "renana" di capacità 0,375 - 0,500 - 0,750, con tappo raso di sughero.

Per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini", è obbligatorio apporre sull'etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Per i vini "Colli Piacentini" sono ammesse tutti i tipi di chiusure previste dalla norma ad eccezione

Per entrambi il periodo di invecchiamento in legno deve avvenire in botti di capacità non superiori a 500 litri.

Alla denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e similari. È 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.

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

In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente residuo zuccherino superiore a quanto previsto dal presente disciplinare, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la dicitura D.O.C. "Colli Piacentini" purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da ~~5~~ a 60 litri.

Articolo 8 Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" Novello deve essere imbottigliato nel territorio della provincia di Piacenza entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve e può essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro a far tempo dalla data prevista dal decreto ministeriale.

Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" Vin Santo deve essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro di capacità 0,375 - 0,500 - 0,750 e con tappo raso di sughero. Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" Vin Santo di Vigoleno deve essere immesso al consumo esclusivamente nella bottiglia denominata "renana" di capacità 0,375 - 0,500 - 0,750, con tappo raso di sughero.

Per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini", è obbligatorio apporre sull'etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

~~Per~~ I vini "Colli Piacentini" sono immessi al consumo, in bottiglie di vetro da 0,200 a 6,000

<p>dei tappi a corona, di quelli in plastica e salvo quanto previsto dal presente articolo.</p> <p>I tappi in plastica sono ammessi esclusivamente per i contenitori da 10 a 60 litri non a tenuta di pressione.</p> <p>Per la tipologia "frizzante" dei vini DOC "Colli Piacentini" e' consentito l'uso del tappo a fungo.</p>	<p>litri e sono ammessi tutti i tipi di chiusure previste dalla norma ad eccezione dei tappi a corona, di quelli in plastica e salvo quanto previsto dal presente articolo.</p> <p>Per i vini “Colli Piacentini” nella tipologia frizzante, è consentito l’uso del tappo a fungo ancorato, di sughero o di materiale sintetico ammesso, pieno (tipo “elastomero”), con eventuale capsula di copertura della chiusura di altezza non superiore a 7 cm.</p> <p>I vini a denominazione di origine controllata “Colli Piacentini” nella tipologia frizzante, ottenuti da rifermentazione naturale in bottiglia, dove è evidente la presenza del tipico “fondo di rifermentazione” in bottiglia, è consentito l’utilizzo del tappo a corona.</p> <p>I tappi in plastica sono ammessi esclusivamente per i contenitori da 5 10 a 60 litri non a tenuta di pressione.</p> <p>Per la tipologia "frizzante" dei vini DOC "Colli Piacentini" è consentito l'uso del tappo a fungo.</p>
---	---