

## MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "COLLI ORIENTALI DEL FRIULI" E RICONOSCIMENTO DELLA NUOVA SOTTOZONA "SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO"

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Colli orientali del Friuli", annesso al decreto 30 marzo 2006, è modificato ed integrato come segue:

L'articolo 1, comma 2, è sostituito dal seguente testo:

"2. Le sottozone <<Cialla>>, <<Rosazzo>> e <<Schioppettino di Prepotto>> sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto dagli allegati suddetti, in tutte le sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare."

L'articolo 5, comma 4, è sostituito dal seguente testo:

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

E' inserito, in calce al disciplinare, il seguente allegato:

### ALLEGATO SOTTOZONA "SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO"

#### Art. 1

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

#### Art. 2

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

2. Possono concorrere alla produzione del vino Schioppettino anche le uve a bacca di colore analogo, facenti parte di quelli raccomandati ed autorizzati nella Provincia di Udine, e presenti nei vigneti in

misura non superiore al 15% del totale. Per i tutti i nuovi impianti realizzati successivamente alla pubblicazione del presente allegato tale limite è ridotto al 5%.

#### Art. 3.

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

#### Art. 4.

1. La produzione massima di uva ammessa per ottenere il vino: «Colli Orientali del Friuli - Schioppettino di Prepotto» è di 7 tonnellate per ettaro.
2. Tali rese devono comunque determinare un quantitativo di vino per ettaro atto per l'immissione al consumo non superiore a ettolitri 49.
3. Nei nuovi impianti e reimpianti le viti non potranno produrre mediamente più di Kg 1.55 di uva per ceppo. La densità dei ceppi per ettaro non potrà essere inferiore a 4.500 in coltura specializzata.
4. I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura, tuttavia è ammessa l'irrigazione di soccorso in casi eccezionali.

#### Art. 5.

1. Le operazioni di vinificazione delle uve per la produzione del vino «Colli Orientali del Friuli - Schioppettino di Prepotto» devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3. Tuttavia, tali operazioni possono essere effettuate nei comuni confinanti e che siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione di «Schioppettino di Prepotto».
2. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini «Colli Orientali del Friuli - Schioppettino di Prepotto» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12 % vol..
3. Per l'affinamento del vino del presente allegato è obbligatorio l'uso di botti di legno, per almeno 12 mesi.

4. La raccolta dell'uva deve essere eseguita manualmente.

#### Art. 6.

1. Il vino «Colli Orientali del Friuli - Schioppettino di Prepotto», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino intenso con eventuali sfumature violacee;
- odore: tipico ed elegante, con sentore di spezie e piccoli frutti;
- sapore: vellutato, di corpo, secco, con sentore di pepe verde;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 24 g/l.

#### Art. 7.

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

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

3. Per il vino «Colli Orientali del Friuli - Schioppettino di Prepotto» non è consentita la specificazione "superiore"

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

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

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