

Domanda di una nuova modifica**I. DOCUMENTO UNICO****1. DENOMINAZIONE E TIPO****a. Nome/i da registrare**

Collio Goriziano (it)

Collio (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:**"Collio Goriziano" o "Collio" Chardonnay***Breve descrizione testuale*

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l; per menzione riserva: 18 g/l;

*Caratteristiche analitiche generali**Titolo alcolometrico totale
massimo (in % vol):**Titolo alcolometrico
effettivo minimo (in %
vol):**Acidità totale minima:*4,0 in grammi per litro espresso in acido
tartarico*Acidità volatile massima
(in milliequivalenti per
litro):*

<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

"Collio Goriziano" o "Collio" Malvasia**Breve descrizione testuale**

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, rotondo, armonico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l; per menzione riserva: 18 g/l

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Acidità totale minima:</i>	4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
-------------------------------	---

<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
--	--

<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

"Collio Goriziano" o "Collio" Pinot grigio**Breve descrizione testuale**

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso,
talvolta con riflessi ramati;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l; per menzione riserva: 18 g/l;

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

"Collio Goriziano" o "Collio" Riesling italico

<i>Breve descrizione testuale</i>
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: asciutto, pieno, armonico. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l; per menzione riserva: 18 g/l;

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

"Collio Goriziano" o "Collio" Friulano

<i>Breve descrizione testuale</i>
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso; odore: delicato, gradevole, con profumo caratteristico; sapore: asciutto, caldo, pieno, amarognolo, armonico.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l; per menzione riserva: 18 g/l;

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

"Collio Goriziano" o "Collio" tipologia rosso

<i>Breve descrizione testuale</i>
colore: rubino, con eventuali riflessi granati; odore: leggermente erbaceo, vinoso; sapore: asciutto, di corpo, pieno, armonico. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l; per menzione riserva: 22 g/l;

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

"Collio Goriziano" o "Collio" Cabernet sauvignon

<i>Breve descrizione testuale</i>	
colore: rubino, con riflessi granati; odore: caratteristico, gradevole, intenso; sapore: asciutto, rotondo, armonico. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;per menzione riserva: 22 g/l;	

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

"Collio Goriziano" o "Collio" Merlot

<i>Breve descrizione testuale</i>	
colore: rosso rubino non molto intenso; odore: caratteristico, gradevole, talvolta con fondo erbaceo; sapore: asciutto, leggermente amarognolo, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;per menzione riserva: 22 g/l;	

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

"Collio Goriziano" o "Collio" Pinot nero

<i>Breve descrizione testuale</i>
colore: rubino piu' o meno intenso; odore: intenso e caratteristico; sapore: asciutto, gradevole, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l; per menzione riserva: 22 g/l;

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

"Collio Goriziano" o "Collio" Riesling

<i>Breve descrizione testuale</i>
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso; odore: intenso, delicato, gradevole; sapore: asciutto, caratteristico ed aromatico. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l; per menzione riserva: 18 g/l;

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>
--

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

"Collio Goriziano" o "Collio" Cabernet franc

<i>Breve descrizione testuale</i>
colore: rubino, abbastanza intenso; odore: caratteristico, erbaceo, gradevole; sapore: asciutto, rotondo, erbaceo, armonico. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l; per menzione riserva: 22 g/l;

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Collio Goriziano" o "Collio" Cabernet

<i>Breve descrizione testuale</i>

colore: rubino, con riflessi granati;
odore: caratteristico, erbaceo, che si fa etereo nel tempo;
sapore: asciutto, armonico, leggermente erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l; per menzione riserva: 22 g/l;

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

"Collio Goriziano" o "Collio" tipologia bianco

<i>Breve descrizione testuale</i>
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso talvolta con riflessi ramati; odore: delicato, leggermente aromatico; sapore: asciutto, vivace, fresco e armonico. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l; per menzione riserva: 18 g/l;

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per</i>	

<i>litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

"Collio Goriziano" o "Collio" Pinot bianco

<i>Breve descrizione testuale</i>
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: asciutto, pieno, armonico. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;per menzione riserva: 18 g/l;

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

"Collio Goriziano" o "Collio" Ribolla o Ribolla gialla

<i>Breve descrizione testuale</i>
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso; odore: caratteristico; sapore: asciutto, fresco. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;per menzione riserva: 18 g/l;

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale</i>	

<i>massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

"Collio Goriziano" o "Collio" Picolit

<i>Breve descrizione testuale</i>
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso; odore: delicato, fine, gradevole; sapore: amabile o dolce, caldo, armonico. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol.; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	30
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

"Collio Goriziano" o "Collio" Traminer aromatico

<i>Breve descrizione testuale</i>
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;

odore: aroma tipico caratteristico;
 sapore: asciutto, aromatico, intenso, caratteristico, pieno;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l; per menzione riserva: 18 g/l;

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

"Collio Goriziano" o "Collio" Sauvignon

<i>Breve descrizione testuale</i>
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: asciutto, pieno, armonico. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l; per menzione riserva: 18 g/l;

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di</i>	

<i>anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

"Collio Goriziano" o "Collio" Muller Thurgau**Breve descrizione testuale**

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico piu' o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, armonico, pieno.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l; per menzione riserva: 18 g/l;

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Acidità totale minima:</i>	4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
-------------------------------	---

<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
--	--

<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

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

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>	
-----------------------------------	--

b. Rese massime:**"Collio Goriziano" o "Collio" tutte le tipologie (tranne Picolit)**

<i>Resa massima:</i>

77 ettolitri per ettaro

"Collio Goriziano" o "Collio" Picolit*Resa massima:*

24 ettolitri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Collio goriziano" o "Collio", devono essere ottenute esclusivamente nella zona collinare dei comuni di Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio, Farra d'Isonzo, Gorizia, Mossa, San Floriano del Collio e San Lorenzo isontino della provincia di Gorizia – Regione Friuli Venezia Giulia

6. VITIGNI PRINCIPALI

* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)

* CABERNET FRANC N. (MAIN)

* Chardonnay (MAIN)

** CARMENERE N. (MAIN)

** MULLER THURGAU B. (MAIN)

* MERLOT N. (MAIN)

** MALVASIA ISTRIANA B. (MAIN)

* SAUVIGNON B. (MAIN)

** TRAMINER AROMATICO (MAIN)

** Tocai Friulano B (OIV)

** RIESLING ITALICO B. (MAIN)

** RIESLING B. (MAIN)

** Ribolla Gialla B (OIV)

* PINOT NERO N. (MAIN)

* PINOT GRIGIO G. (MAIN)

* PINOT BIANCO B. (MAIN)

** PICOLIT (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI**"Collio Goriziano" o "Collio"***label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

La provincia di Gorizia prevalentemente collinare è compresa tra i

fiumi Isonzo e Judrio. Altitudine tra 60 e 270 m s.l.m. Terreno è di natura flyschoidale marnoso e arenaceo. Clima mite per la vicinanza del mare adriatico a sud e delle montagne a nord. Precipitazioni circa 1400 mm/anno. Vocazione viticola nota sin dall'epoca della dominazione romana e in epoca asburgica nel Collio si è affermata la produzione di vini bianchi. Viticoltura che punta alla alta qualità del prodotto sostenuta da una densità minima di 4000 ceppi di vite/ettaro, oltre che da interventi di assistenza tecnica. Storia, cultura enoica, tradizioni agricole e tecnologia moderna fanno sì che i vini Collio siano rinomati.

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

--

II. ALTRE INFORMAZIONI

1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n. 1308/2013.

2. CONTATTI

a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio tutela vini Collio e Carso
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2/4 Gramsci 34071 Cormons (GO) Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0481630303
<i>Fax:</i>	+39-0481630660
<i>e-mail:</i>	info@consorziocolliocarso.it

b. 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,a.squarcia@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

--

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

e. Informazioni sugli organismi di controllo

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Valoritalia Srl
<i>Indirizzo:</i>	24 Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+390645437975
<i>Fax:</i>	+390645438908
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

4. Zona NUTS

ITD43	Gorizia
ITD4	Friuli-Venezia Giulia
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Collio Goriziano o Collio.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DPR 24.05.1968 Riconoscimento DOC Collio Goriziano o Collio.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 24.05.1968 Riconoscimento

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	DM 14.06.2012 Piano dei controlli vini dop e igp

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010

d. Mappe della zona delimitata

--

e. Nota per la Commissione europea

--

7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625
--------------	---