Ref. Ares(2019)5056843 - 02/08/2019

Domanda per una nuova denominazione vinicola

"Friuli" o "Friuli Venezia Giulia"
PDO-IT-02176
Data della domanda: 02/08/2019

1. DOCUMENTO UNICO

1.1. Denominazione/denominazioni

"Friuli" o "Friuli Venezia Giulia" (it)

«Furlanija» o «Furlanija Julijska krajina» (sl)

1.2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

1.3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Vino spumante

1.4. Descrizione dei vini:

“Friuli” o “Friuli Venezia Giulia” “Bianco”

colore: giallo paglierino più o meno intenso a volte con riflessi verdognoli;

odore: floreale, fruttato, costituito fondamentalmente da aromi primari e secondari. In caso di impiego di alcuni vitigni la componente aromatica si evolve negli aromi terziari caratterizzati dagli stessi;

sapore: asciutto, armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

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):	

“Friuli” o “Friuli Venezia Giulia” “Chardonnay”

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: floreale, fruttato, con aromi fragranti e freschi. In caso affinamento si evolve negli aromi terziari caratterizzati dagli stessi;

sapore: asciutto, armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

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):	

“Friuli” o “Friuli Venezia Giulia” “Friulano”

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato;

odore: floreale, fruttato, con eventuali note aromatiche;

sapore: asciutto, armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

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):	

“Friuli” o “Friuli Venezia Giulia” “Pinot bianco” o “Pinot blanc”

colore: giallo paglierino più o meno intenso a volte con riflessi verdognoli;;

odore: floreale, fruttato, con aromi fragranti e freschi. In caso affinamento si evolve negli aromi terziari caratterizzati dagli stessi;

sapore: asciutto, armonioso, delicato e vellutato;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

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):	

“Friuli” o “Friuli Venezia Giulia” “Pinot grigio” o “Pinot gris”

colore: giallo paglierino più o meno intenso o ramato;

odore: note fragranti e fresche con sentori floreali e fruttati. In caso affinamento si evolve negli aromi terziari caratterizzati dagli stessi;

sapore: asciutto, armonico, da secco ad abboccato;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

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):	

"Friuli" o "Friuli Venezia Giulia" "Sauvignon" o "Sauvignon blanc"

colore: giallo paglierino più o meno intenso a volte con riflessi verdognol;

odore: aromatico con note floreali e fruttate tipiche del vitigno;

sapore: asciutto, armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

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):	

"Friuli" o "Friuli Venezia Giulia" "Malvasia"

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: delicatamente aromatico con note floreali e fruttate tipiche del vitigno;

sapore: asciutto, rotondo, armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

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):	

“Friuli” o “Friuli Venezia Giulia” “Riesling”

colore: giallo paglierino più o meno intenso a volte con riflessi verdognol;

odore: elegante con delicate note aromatiche. In caso affinamento si evolve negli aromi terziari caratterizzati dagli stessi;

sapore: dal secco all’abboccato;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

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):	

"Friuli" o "Friuli Venezia Giulia" "Traminer aromatico"

colore: giallo paglierino più o meno intenso a volte con riflessi verdognol;

odore: aromatico con note floreali e fruttate tipiche del vitigno;

sapore: intenso, aromatico, dal secco all'abboccato;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

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):	

“Friuli” o “Friuli Venezia Giulia” “Ribolla gialla spumante”

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso, ;

odore: floreale, fruttato talvolta con delicato sentore di lievito;

sapore: vivace, armonico, extra brut, brut, extra dry;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	5,0 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):	

“Friuli” o “Friuli Venezia Giulia” “Ribolla gialla spumante metodo classico”

spuma: fine e intensa;

colore: dal giallo paglierino con diversa intensità al giallo dorato;

odore: ampio con delicato sentore di lievito;

sapore: sapido, armonico, pas dosè, extra brut, brut, extra dry;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol

Estratto non riduttore minimo 15,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	5,0 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):	

“Friuli” o “Friuli Venezia Giulia” “Spumante”

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso, ;

odore: floreale, fruttato talvolta con delicato sentore di lievito;

sapore: sapido, armonico, extra brut, brut, extra dry;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo	

(in % vol):	
Acidità totale minima:	5,0 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):	

"Friuli" o "Friuli Venezia Giulia" "Spumante metodo classico"

spuma: fine, persistente;

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato;

odore: ampio con delicato sentore di lievito.

sapore: sapido, armonico, pas dosè, extra brut, brut, extra dry;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol

Estratto non riduttore minimo 15,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	5,0 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):	

"Friuli" o "Friuli Venezia Giulia" "Verduzzo friulano"

colore: dal giallo paglierino carico anche dorato all'ambrato;

odore: intenso, armonico;

sapore: armonico, dal secco al dolce;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol

Estratto non riduttore minimo 18,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

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):	

“Friuli” o “Friuli Venezia Giulia” “Rosso”

colore: rosso rubino tendente al granato se invecchiato;

odore: intenso, fruttato che tende ad una maggiore complessità con l’evoluzione in aromi terziari con la maturazione;

sapore: asciutto, secco, corposo e armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol

Estratto non riduttore minimo 18,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

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):	

“Friuli” o “Friuli Venezia Giulia” “Cabernet”

colore: rosso rubino;

odore: tipico, fruttato che tende ad una maggiore complessità con l’evoluzione in aromi terziari con la maturazione;

sapore: asciutto, di corpo, armonico talvolta leggermente erbaceo;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol

Estratto non riduttore minimo 18,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

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):	

"Friuli" o "Friuli Venezia Giulia" "Cabernet franc"

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

odore: erbaceo, intenso;

sapore: asciutto, leggermente erbaceo, pieno, tannico, corrispondente all'olfatto;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol

Estratto non riduttore minimo 18,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

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):	

"Friuli" o "Friuli Venezia Giulia" "Cabernet sauvignon"

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

odore: tipico, intenso, con note che ricordano i frutti rossi che tendono ad un maggiore complessità con l'evoluzione in aromi terziari con la maturazione.;

sapore: asciutto, armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol

Estratto non riduttore minimo 18,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

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):	

“Friuli” o “Friuli Venezia Giulia” “Merlot”

colore: rosso rubino;

odore: vinoso, fruttato, intenso, che tende ad una maggiore complessità con la maturazione;

sapore: asciutto, talvolta leggermente erbaceo, strutturato, sapido, invecchiando si affina acquistando in complessità ed equilibrio;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol

Estratto non riduttore minimo 18,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

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):	

"Friuli" o "Friuli Venezia Giulia" "Refosco dal Peduncolo rosso"

colore: rosso rubino violaceo intenso;

odore: intenso, fruttato;

sapore: asciutto, talvolta amarognolo;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol

Estratto non riduttore minimo 18,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

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):	

“Friuli” o “Friuli Venezia Giulia” “Pinot nero” o “Pinot noir”

colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;

odore: etereo, vinoso, fruttato con eventuali note speziate;

sapore: armonico, asciutto o abboccato;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol

Estratto non riduttore minimo 18,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

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):	

1.5. Pratiche di vinificazione

1.5.1. Pratiche enologiche specifiche

ASSENTI

1.5.2. Rese massime:

"Friuli" o "Friuli Venezia Giulia" Bianco, Chardonnay, Friulano, Pinot bianco, Pinot grigio, Ribolla gialla spumante, Sauvignon

14000 chilogrammi di uve per ettaro

"Friuli" o "Friuli Venezia Giulia" Verduzzo friulano, Spumante

14000 chilogrammi di uve per ettaro

"Friuli" o "Friuli Venezia Giulia" Malvasia

12000 chilogrammi di uve per ettaro

"Friuli" o "Friuli Venezia Giulia" Riesling, Traminer aromatico

13000 chilogrammi di uve per ettaro

"Friuli" o "Friuli Venezia Giulia" Cabernet, Cabernet franc

13000 chilogrammi di uve per ettaro

"Friuli" o "Friuli Venezia Giulia" Cabernet sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso, Rosso, Pinot nero

14000 chilogrammi di uve per ettaro

"Friuli" o "Friuli Venezia Giulia" Merlot

14000 chilogrammi di uve per ettaro

1.6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini designati con la denominazione «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» comprende l'intero territorio comunale, dei seguenti comuni:

Per la Provincia di Pordenone:

Arba, Arzene - Valvasone, Aviano, Azzano Decimo, Brugnera, Budoia, Caneva, Casarsa della Delizia, Castelnovo del Friuli, Cavasso Nuovo, Chions, Cordenons, Cordovado, Fanna, Fiume Veneto, Fontanafredda, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Morsano al Tagliamento, Pasiano di Pordenone, Pinzano al Tagliamento, Polcenigo, Porcia, Pordenone, Prata di Pordenone, Pravisdomini, Roveredo in Piano, Sacile, San Giorgio della Richinvelda, San Martino al Tagliamento, San Quirino, San Vito al Tagliamento, Sequals, Sesto al Reghena, Spilimbergo, Travesio, Vajont, Vivaro, Zoppola.

Per la Provincia di Gorizia:

Capriva del Friuli, Cormòns, Doberdò del Lago, Dolegna del Collio, Farra d'Isonzo, Fogliano Redipuglia, Gorizia, Gradisca d'Isonzo, Grado, Mariano del Friuli, Medea, Monfalcone, Moraro, Mossa, Romans d'Isonzo, Ronchi dei Legionari, Sagrado, San Canzian d'Isonzo, San Floriano del Collio, San Lorenzo Isontino, San Pier d'Isonzo, Savogna d'Isonzo, Staranzano, Turriaco, Villesse.

Per la Provincia di Trieste:

Duino-Aurisina, Monrupino, Muggia, San Dorligo della Valle, Sgonico, Trieste.

Per la Provincia di Udine:

Aiello del Friuli, Aquileia, Artegna, Attimis, Bagnaria Arsa, Basiliano, Bertiolo, Bicinicco, Buia, Buttrio, Camino al Tagliamento, Campoformido, Campolongo al Torre, Carlino, Cassacco, Castions di Strada, Cervignano del Friuli, Chiopris-Viscone, Cividale del Friuli, Codroipo, Colloredo di Monte Albano, Corno di Rosazzo, Coseano, Dignano, Faedis, Fagagna, Fiumicello, Flaibano, Gemona del Friuli, Gonars, Latisana, Lestizza, Lignano Sabbiadoro, Magnano in Riviera, Majano, Manzano, Marano Lagunare, Martignacco, Mereto di Tomba, Moimacco, Mortegliano, Moruzzo, Muzzana del Turgnano, Nimis, Osoppo, Pagnacco, Palazzolo dello Stella, Palmanova, Pasian di Prato, Pavia di Udine, Pocenia, Porpetto, Povoletto, Pozzuolo del Friuli, Pradamano, Precenicco, Premariacco, Prepotto, Ragogna, Reana del Rojale, Remanzacco, Rive d'Arcano, Rivignano-Teor, Ronchis, Ruda, San Daniele del Friuli, San Giorgio di Nogaro, San Giovanni al Natisone, San Pietro al Natisone, San Vito al Torre, San Vito di Fagagna, Santa Maria la Longa, Sedegliano, Talmassons, Tapogliano, Tarcento, Tavagnacco, Terzo d'Aquileia, Torreano, Torviscosa, Treppo Grande, Tricesimo, Trivignano Udinese, Udine, Varmo, Villa Vicentina, Visco.

1.7. Varietà principale/i di uve da vino

Tocai friulano B. - Friulano

Chardonnay B.

Refosco dal peduncolo rosso N. - Refosco

Ribolla gialla B. - Ribolla

Riesling italico B. - Riesling

Riesling renano B. - Riesling

Sauvignon B. - Sauvignon blanc

Tocai friulano B.

Verduzzo friulano B. - Verduzzo

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Carmenère N. - Cabernet

Pinot bianco B. - Pinot blanc

Pinot grigio - Pinot gris

Pinot nero N. - Pinot noir

Merlot N.

Malvasia Istriana B. - Malvasia

Traminer aromatico Rs. - Gewürztraminer

1.8. Legame con la zona geografica

Categoria vino e vino spumante

Fattori naturali rilevanti per il legame:

La zona geografica della DOC "Friuli" comprende il territorio amministrativo dei comuni della Regione Friuli-Venezia Giulia appartenenti alle provincie di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine. Data l'estensione, gli ambienti rappresentati mostrano una considerevole varietà di elementi morfologici che, danno vita ad un paesaggio molto articolato in cui i rilievi collinari sfumano nella pianura. La zona può essere suddivisa in tre aree morfologiche: l'area collinare, le pianure centrali; la zona costiera. Per quanto riguarda i siti della pianura della denominazione "Friuli" è possibile dividerla tra est e ovest, a ovest il clima è più caldo, di giorno il riscaldamento dovuto ai raggi solari è molto efficace e le escursioni termiche sono buone. Mediamente queste zone sono costituite da depositi alluvionali che si sono formati dai materiali trasportati dai vari fiumi (Tagliamento, Isonzo, Torre, Natisone, Stella, Meduna, Livenza, Cellina, Noncello, Judrio, ecc..) che scorrono all'interno della denominazione. Tali depositi hanno dato origine a suoli con tessitura che va dalla franco-sabbiosa alla franco-sabbiosa-limosa e talvolta sono caratterizzati dalla presenza di sedimenti limoso-argillosi profondi, inoltre la zona centrale dalla pianura delle provincie di Udine e Pordenone è contraddistinta da enormi quantitativi di materiale calcareo-dolomitico strappati alla montagna dalla violenza delle acque e trascinati a valle lungo il loro alveo. La pianura a est si caratterizza per un terreno del tipo ferretto o assimilabili ad esso, quindi c'è una prevalenza di ghiaia ricoperta o mista ad uno strato di materiale terroso alterato di spessore dai 30 ai 70 cm. Questi terreni sono fondamentalmente responsabili della non elevata alcolicità dei vini della "DOC Friuli" anche se riescono a donare agli stessi una buona raffinatezza specialmente per gli aromi in particolare dei vini bianchi, infatti i sentori freschi e fragranti del Pinot grigio e quelli fruttati e floreali del Pinot bianco, del Friulano dello Chardonnay sono il risultato diretto di questa influenza. La zona collinare si caratterizza a est per una prevalenza nei terreni delle marne eoceniche miste ad arenaria, che costituiscono il cosiddetto "Flysch di Cormòns" che in lingua friulana viene chiamata "Ponca", mentre le zone collinari a ovest e a nord sono caratterizzate dalla presenza di terreno morenico ove, i detriti ghiaiosi sono spesso mescolati con frazioni di matrice argillosa siltosa. I vigneti coltivati nelle zone in cui è presente la "Ponca" sono caratterizzati dalla produzione di uve che danno vini di buona struttura e con un corpo più elevato rispetto a quelli della pianura. In particolare, i vini rossi che si ottengono da vigneti coltivati in collina hanno un'eleganza e una finezza di grande spessore. Sono proprio in queste zone che i vitigni esprimono tutta la loro tipicità, infatti sia Merlot che il Cabernet franc, sono caratterizzati da delle note leggermente erbacee sia al naso che in bocca. Ma anche i vini bianchi che si producono in vigneti di collina ottengono un'influenza positiva infatti le varietà come il Verduzzo friulano riescono ad esprimere la

sua elevata armonia sia all'olfatto che al palato, anche il Bianco trae grandi benefici dai terreni in cui c'è la "Ponca" infatti può presentare degli aromi complessi che vanno dal floreale al fruttato ma che possono evolversi anche in eleganti aromi terziari. La differente tessitura dei terreni influenza in primo luogo la penetrazione degli apparati radicali delle viti, infatti nei terreni sciolti, le radici si approfondiscono per parecchi metri consentendo un costante rifornimento idrico e minerale alla pianta, mentre lo strato superficiale del suolo si può disidratare senza alcun inconveniente. Ciò porta a prodotti qualitativamente migliori come si ottengono nei terreni alluvionali ciottolosi e sabbiosi tipici del Friuli, che vengono ricondotti dalla classificazione comunitaria ai terreni vocati per la coltivazione della viticoltura di qualità.

Ci sono delle caratteristiche ambientali comuni che sono riconducibili al ruolo calorifico dei terreni della DOC Friuli, cioè della loro capacità di riscaldarsi, che influenzano notevolmente l'assorbimento radicale. Un altro fattore comune, caratteristico dei terreni della DOC Friuli, è la buona concentrazione di micro-elementi che sono strettamente legati alla qualità dei vini, infatti il patrimonio enzimatico è fortemente influenzato dal tipo di terreno. Tale dotazione di micro-elementi nei terreni, influisce fintanto nella caratterizzazione del bouquet aromatico ed è proprio per questi motivi che è possibile ritrovare un filo conduttore negli aromi dei vini della DOC Friuli.

Categoria vino e vino spumante

Fattori storici e umani rilevanti per il legame:

La coltivazione della vite è stata protagonista indiscussa fin dall'antichità. La vitivinicoltura ha storia antica, le sue origini risalgono al 700 a.C, ci sono testimonianze raccolte nelle antiche scritture greche e romane e successivamente avvalorate dagli scritti di Erodiano, Tito Livio e Strabone. In epoca romana il vino Pucino era molto apprezzato alla corte imperiale di Roma ed il Senato inviò ad Aquileia dei coloni per diffondere la coltivazione della vite. Aquileia, terza città dell'Impero, per alcuni secoli fu il luogo dal quale il vino prodotto in tutto il Friuli-Venezia Giulia veniva spedito verso le regioni nord-orientali dell'Europa.

Sotto la dominazione Longobarda la coltivazione della vite godette di un periodo di espansione. Con il XIX secolo arrivarono in Friuli le prime viti di Pinot, Merlot e Sauvignon grazie al Conte De la Tour, varietà che poi si diffusero in tutto il Friuli.

Arrivando ai giorni nostri, per quanto riguarda i vini bianchi, la produzione delle uve avviene dopo un'accurata selezione in cui sono sottoposte a pigiatura soffice e a fermentazione a temperatura controllata in assenza delle bucce proprio per esaltare i profumi tipici conferiti dai vitigni. Per le partite destinate a un più lungo affinamento in legno oppure in bottiglia prima dell'immissione al consumo, la vinificazione ottempera un contatto più o meno breve con le bucce, i vini che ne seguono risultano quindi più carichi di sostanze coloranti.

Per quanto riguarda invece i vini rossi, il contatto con le bucce è fondamentale per l'estrazione della frazione polifenolica più importante per le caratteristiche dei rossi, il passaggio in legno è facoltativo, però ancora in parte utilizzato, si impiega anche una sapiente diversificazione delle partite al fine di ottenere un risultato finale il più equilibrato possibile, in tal caso è possibile che le tipologie che ne fanno uso possano presentare un caratteristico sentore di legno

Categoria vino e vino spumante

Informazioni sulla qualità/caratteristiche dei vini essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico.

Categoria vino

I vini della DOC "Friuli" nella categoria "vino", presentano delle peculiari caratteristiche che sono attribuibili per la maggior parte al territorio inteso come ambiente pedoclimatico mentre l'intervento umano è responsabile del resto.

Per quanto riguarda l'acidità totale, espressa come acido tartarico, in base alla normativa comunitaria non può essere inferiore al 3,5 g/L, ma nell'art.6 per tutte le varietà è stato fissato il limite minimo di 4,0 g/L.

Il territorio della DOC "Friuli" conferisce ai vini bianchi un colore giallo paglierino con riflessi più o meno verdognoli o dorati oppure, nel caso del Pinot grigio è ammesso anche un riflesso ramato più o meno intenso. A livello gustativo la sensazione è gradevole, morbida, con profumi netti ed intensi che spaziano dal fruttato sostenuto al floreale fine ed elegante, l'equilibrio ed il corpo del vino rappresentano un marchio di fabbrica dei vini della DOC "Friuli" con una struttura che ne permette anche un lungo invecchiamento nel tempo.

I vini rossi sono caratterizzati da un colore rosso rubino con diverse sfumature, il profumo è ammaliante e spicca per la gradevole finezza tendente all'erbaceo, a volte fruttato, allo speziato e dal caratteristico "bouquet" molto asciutti con una tipica corposità.

In bocca l'equilibrio è presente e molto importante, con una nota di astringenza presente in particolare per le varietà più vocate al lungo e lunghissimo invecchiamento, l'acidità è quindi sempre presente senza mai disturbare al palato.

Le caratteristiche di questi vini sono determinate dall'influenza delle condizioni pedoclimatiche dell'areale di produzione, la cui interazione tra i terreni ben drenati con disponibilità idrica ed il clima temperato, fresco e ventilato, interagiscono con le importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte durante tutta la fase di maturazione delle uve, in particolare quella che va dall'invaiatura alla vendemmia, il che permette di garantire un'ottimale maturazione dei grappoli che garantiscono all'uva sia un

adeguato tenore zuccherino, unitamente alle altre caratteristiche qualitative ed organolettiche proprie delle varietà di viti coltivate nell'areale.

Categoria spumante.

I vini della DOC "Friuli" nella categoria "vino spumante", presentano delle acidità totali più marcate rispetto alle altre categorie, infatti il limite minimo è pari a 5,0 g/L, espresso come acido tartarico. Il territorio della denominazione conferisce a questi spumanti un colore giallo paglierino con diverse intensità, talvolta si possono raggiungere anche delle sfumature dorate. All'olfatto i sentori sono ampi e delicati, si possono trovare delle note floreali e fruttate nel caso della Ribolla gialla spumante ma sicuramente è molto spesso presente una intrigante nota di lievito data dalla rifermentazione in autoclave o bottiglia a seconda della tipologia tecnica prescelta.

In bocca l'equilibrio di questi vini predomina su tutto il resto e viene spesso esaltato dalle caratteristiche note acidiche che ne rendono facilmente riconoscibili i vitigni utilizzati per la produzione. Si possono presentare inoltre in diversi tipi in relazione al tenore zuccherino che nelle categorie "vino spumante" variano dal "pas dosè" (dosaggio zero) all'"extra dry".

Categoria vino e vino spumante

Interazione causale tra gli elementi della zona geografica e la qualità e le caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiante geografico.

L'interazione dei fattori ambientali e pedoclimatici descritti alla lettera A) con il fattore umano di cui alla lettera B) si realizzano nei vini della DOC "Friuli" o "Friuli Venezia Giulia" consentendone la migliore espressione e contribuendo sostanzialmente all'ottenimento di vini sia bianchi che rossi, particolarmente ricchi e dai profumi fini, adatti anche al medio-lungo affinamento e molto eleganti infatti, la pratica della viticoltura ha influito profondamente sull'aspetto del paesaggio della zona DOC "Friuli" o "Friuli Venezia Giulia".

Gli aspetti morfologici, geologici, pedologici e climatici condizionano i sistemi di agricoltura nel loro complesso di elementi biologici e strutturali. La chiara vocazione viticola dei terreni ubicati tra le colline orientali che confinano con la Slovenia e la pianura friulana e la professionalità dei viticoltori hanno così consentito alla denominazione di crescere in modo inequivocabile.

Per quanto riguarda i siti della pianura della denominazione "Friuli" i bianchi hanno caratteri varietali ben espressi, buone acidità e alcolicità, corpo snello ma armonico. Sono vini che giocano sulla freschezza e la fragranza, ma che hanno buona componente acidica. Chardonnay e Pinot grigio sono piacevoli e traggono i benefici dall'influsso del terreno e del

clima, il Friulano è un vitigno che è molto coltivato e trae risultati molto soddisfacenti con una notevole eleganza. In questa zona spiccano i Sauvignon, molto equilibrati, dal colore giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli dai toni verdi caratteristici sentori al naso e di notevole struttura. Il Pinot bianco della pianura è fragrante, raffinato e di ottima stoffa, infatti l'influsso del terreno sciolto ne accentua le caratteristiche aromatiche.

La pianura a est si caratterizza per i vini bianchi che hanno buona acidità, freschezza e netta personalità varietale, oltre al Friulano, Chardonnay e Pinot grigio questa pianura vanta una Malvasia dal profumo delicatamente aromatico con note floreali e fruttate tipiche del vitigno e dal grande fascino. Non vanno dimenticati i rossi in questa zona, infatti i Cabernet franc e sauvignon, il Merlot e il Refosco, hanno un colore intenso quasi sanguigno, che si fanno, con rese contenute, molto ampi, profondi, dai tannini ben presenti ma dolci, in definitiva, dei vini di stoffa e di razza, che possono sostenere un buon affinamento in barrique per vini di sicuro invecchiamento, con una caratteristica aromatica data dalla ricchezza di sensazioni fruttate

La collina si caratterizza per vini che hanno stoffa e ricchezza, con un grande carattere e suadenza. Il Friulano può diventare a volte opulento data la naturale pienezza e struttura qui il Pinot bianco ha un forte temperamento, il Traminer è sapido, il Riesling ampio ed avvolgente, sicuramente la Malvasia è intensa come pure il Merlot e i Cabernet, franc e sauvignon, che raggiungono una maturazione perfetta con vini dominati dai tannini dolci e sensazioni di frutta di sottobosco con sfumature erbacee e un'eccelsa potenza di gusto e di olfatto In queste zone i vini rossi sono vissuti in due maniere tra loro antitetiche: per un consumo rapido e quindi con vini che hanno nella facile beva e nelle sensazioni fruttate, avvolte da un colore rubino brillante il loro fascino, oppure con la volontà di ottenere grandi vini da invecchiamento affinati in barrique, che riesce a conferire ai rossi una sensazione di pienezza e profondità diventando capaci di una lunga vita per soddisfare anche i palati più esigenti in grado di sviluppare bouquets complessi e seducenti. Il Verduzzo friulano di queste zone è pieno, moto strutturato, quasi vellutato il colore è intenso quasi dorato, la potenzialità d'invecchiamento è elevatissima, infatti l'interazione del clima con il terreno, unita all'esperienza dei vignaioli ne fanno un marchio di garanzia.

Le colline a nord e ad ovest della denominazione si caratterizzano un Sauvignon dal tipico profumo, che qui trova uno dei siti più affascinanti e personali di tutto il Friuli. Queste zone influiscono anche sullo Chardonnay, Pinot grigio, con note fragranti e fresche con sentori floreali e fruttati e sulla Ribolla gialla. Infine, il territorio della DOC "Friuli", pur legato alla tradizione, ha perseguito negli ultimi 30 anni l'innovazione tecnologica sia in vigneto che in cantina consentendo ulteriori progressi dal punto di vista qualitativo ed in particolare, si può specificare:

• il contenimento delle produzioni anche attraverso la pratica del diradamento in vigneto;

• il condizionamento termico dei locali di lavorazione e dei vasi vinari;

• la selezione delle forme di allevamento più idonee alla viticoltura di qualità;

• la salvaguardia dei biotipi di vigneti antichi, utilizzando la selezione massale al posto della selezione clonale;

• il miglioramento ed il rinnovo dei vasi vinari con l'utilizzo dell'acciaio inox, e di botti e barriques per l'affinamento, sempre cercando un buon equilibrio finale.

Categoria vino e vino spumante

Interazione causale tra gli elementi della zona geografica e la qualità e le caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiante geografico.

Pertanto, le peculiari caratteristiche qualitative dei vini DOC "Friuli" sono dovute all'interazione dell'ambiente naturale con i fattori umani di tradizione e conoscenza nei processi di coltivazione, vinificazione ed affinamento. In particolare, i produttori hanno perseguito delle scelte altamente qualitative per la produzione delle uve (controllo delle rese, innovamento tecnologico) e per l'elaborazione dei vini DOC "Friuli", limitando o anche spesso rinunciando all'utilizzo della pratica dell'arricchimento.

In conclusione, le peculiarità di questa zona di produzione, unite al sapere tramandato tra i vignaioli di generazione in generazione ed all'accurato intervento dell'uomo sia in vigneto che in cantina, consentono al vigneto "Friuli", di esprimere le sue migliori caratteristiche nelle uve e nel vino che ne deriva.

Categoria vino spumante

Le categorie Spumante, nel disciplinare della DOC "Friuli" sono quattro, le varietà ammesse per la costituzione della Ribolla gialla spumante sono la Ribolla gialla in purezza oppure con il taglio migliorativo del 15% possono concorrere, le uve, mosti e vini di altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per le province di Trieste, Gorizia, Udine e Pordenone ad eccezione dei Moscati, del Muller Thurgau e del Traminer. Per quanto riguarda lo Spumante e lo Spumante metodo classico, sono ammesse le varietà Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero (vinificato in bianco), da soli o congiuntamente.

La Ribolla gialla è un vitigno che ha trovato nella sua storia millenaria, il miglior adattamento negli areali di collina in cui può aumentare la propria struttura ed affinare la parte aromatica, per quanto riguarda la tipologia Spumante, essendo questa categoria caratterizzata dalla rifermentazione in autoclave oppure in bottiglia viene, solitamente vendemmiata in anticipo rispetto alla categoria vino fermo, al fine di garantire al prodotto finito una

maggiore acidità ed un grado alcolico equilibrato, proprio per questi motivi la Ribolla spumante riesce trovare delle espressioni qualitative molto valide in tutti i terreni e climi, sia in quelli di piaura che in quelli di collina.

Le varietà che sono utilizzate per le basi spumante dello Spumante, che sono Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero (vinificato in bianco), hanno trovato nei terreni e nei climi della DOC "Friuli" un areale particolarmente vocato.

La pianura riesce ad esprimere le potenzialità aromatiche dello Chardonnay e del Pinot bianco, esaltando l'eleganza degli aromi secondari e terziari in tutte le annate, anche in quelle più calde e siccitose. Nella DOC "Friuli" è sicuramente è la componente acidica che viene esaltata all'interno di questi areali, infatti la conformazione pedologica e l'interazione tra il clima, l'azione antropica e gli elementi geografici favoriscono l'accumulo all'interno delle uve dei principali acidi (malico, tartarico e citrico) che rappresentano una delle frazioni più importanti per queste tipologie di prodotto.

La collina delle DOC "Friuli" è infine in grado di accentuare il corpo di questi vini, migliorando la concentrazione degli acidi e dei sali minerali, facendo contestualmente innalzare la concentrazione zuccherina assieme ai precursori aromatici che sono in grado, dopo la fermentazione alcolica di caratterizzare questi Spumanti per una componente aromatica più complessa e persistente, data anche dagli aromi secondari sviluppatisi durante la fermentazione che conferiscono complessità e profondità ai vini Spumanti e Spumanti metodo classico della DOC "Friuli".

1.9. Ulteriori condizioni

ASSENTI

1.10. Link al disciplinare del prodotto

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14295