

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“COLLINA TORINESE”**

Approvato con	DM 14.10.1999	G.U. 248 - 21.10.1999
Modificato con	DM 22.04.2009	G.U. 110 - 14.05.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione d'origine controllata “Collina Torinese” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- “Collina Torinese” rosso
- “Collina Torinese” rosso novello
- “Collina Torinese” Barbera
- “Collina Torinese” Bonarda
- “Collina Torinese” Malvasia
- “Collina Torinese” Pelaverga o Cari.

**Articolo 2
Base ampelografica**

1. I vini a denominazione DOC “Collina Torinese” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Collina Torinese” rosso e “Collina Torinese” rosso novello:

Barbera : minimo 60%;

Freisa: minimo 25%,

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.

“Collina Torinese” Barbera:

Barbera: minimo 85%,

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Torino, fino ad un massimo del 15%.

“Collina Torinese” Bonarda:

Bonarda: minimo 85%,

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per Regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.

“Collina Torinese” Malvasia:

Malvasia di Schierano e/o Malvasia nera lunga: minimo 85%,

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.

“Collina Torinese” Pelaverga o Cari:

Pelaverga o Cari: minimo 85%,

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte, fino ad un massimo del 15%.

E' consentita, per questa ultima tipologia, l'iscrizione allo schedario di porzioni di vigneto distinte, purché nettamente individuabili, effettivamente coltivate e/o l'iscrizione di singoli ceppi limitatamente ai vigneti esistenti, con l'indicazione della relativa superficie coltivata.

Articolo 3 **Zona di produzione delle uve**

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Collina Torinese" rosso, Barbera, Bonarda e Malvasia ricade nella provincia di Torino comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di :

Andezeno, Arignano, Baldissero torinese, Brozolo, Brusasco, Casalborgone, Castagneto Po, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Chieri, Cinzano, Gassino Torinese, Lauriano, Marentino, Mombello di Torino, Moncalieri, Montaldo Torinese, Monte da Po, Moriondo Torinese, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pino Torinese, Riva presso Chieri, Rivalba, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, Sciolze, Verrua Savoia.

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata Collina Torinese Pelaverga o Cari ricade nella Provincia di Torino e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di :

Baldissero Torinese, Montaldo Torinese, Pavarolo, e le porzioni di territorio dei comuni di seguito distinte:

Andezeno: il territorio compreso tra la s.p. 122, la strada comunale per C.na Fraiteria e B.co Andio ed i confini comunali di Chieri e Montaldo Torinese;

Arignano : il territorio compreso tra la strada comunale della C.na della Cappella, la s.p. 121 ed i confini comunali di Riva presso Chieri, Moriondo Torinese, Mombello di Torino e Marentino;

Castiglione Torinese: il territorio compreso tra la s.p. 96, la strada comunale per S. Martino-Castiglione Torinese, la s.p. 122 ed i confini comunali di Gassino Torinese e Pavarolo;

Chieri: il territorio compreso tra la s.p. 122, la s.s. 10, la sponda sinistra del Rio Civera ed i confini comunali di Pino Torinese, Baldissero Torinese, Pavarolo, Montaldo Torinese ed Andezeno;

Marentino: il territorio compreso tra la sponda destra del Rio Nuovo ed i confini comunali di Sciolze, Arignano, Andezeno e Montaldo Torinese;

Pino Torinese : il territorio compreso tra la sponda sinistra del Rio Civera, la s.p. 115, la strada comunale per Tetti Paletti, la strada provinciale per Superga ed i confini comunali di Baldissero Torinese e Chieri.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art.1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivanti le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

- terreni: terreni argillosi – limosi – sabbiosi– calcarei e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non inferiore a metri 180 s.l.m.

- esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve;
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 3.300;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: la contropalliera con vegetazione assurgente; sistema di potatura: il Guyot tradizionale, l'archetto, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata di cui all'articolo 1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

tipologia	Produzione uva Kg/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol
"Collina Torinese" rosso	10.000	10,00
"Collina Torinese" rosso novello	10.000	10,00
"Collina Torinese" Barbera	9.000	10,00
"Collina Torinese" Bonarda	9.000	10,00
"Collina Torinese" Malvasia	11.000	9,50
"Collina Torinese" Pelaverga o Cari	8.000	9,50

Nelle annate con produzione abbondante i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata di cui all'art 1 devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata con produzione sfavorevole, se necessario, la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'articolo 3.

5. I conduttori interessati che prevedono di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella massima di cui al comma 3 del presente articolo, dovranno tempestivamente, comunque almeno 5 giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare tale data e la stima della maggior resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela, può fissare limiti massimi di uva da rivendicare per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.

In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, affinamento e imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dall'art. 3.

Tuttavia, tenendo conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della regione Piemonte.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

tipologia	Resa uva /vino	Produzione massima di vino (litri/ettaro)
“Collina Torinese” rosso	70	7.000
“Collina Torinese” rosso novello	70	7.000
“Collina Torinese” Barbera	70	6.300
“Collina Torinese” Bonarda	70	6.300
“Collina Torinese” Malvasia	70	7.700
“Collina Torinese” Pelaverga o Cari	70	5.600

Qualora tale resa superi le percentuali sopra indicate, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Collina Torinese” rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: intenso caratteristico vinoso;

sapore: asciutto armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Collina Torinese” Barbera:
colore: rosso rubino intenso;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: secco, fresco e armonico e di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

“Collina Torinese” Bonarda:
colore: rosso rubino poco intenso;
odore: vinoso intenso;
sapore: asciutto e caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

“Collina Torinese” Malvasia:
colore: rosso cerasuolo;
odore: fresco e fragrante che ricorda l’uva d’origine;
sapore: dolce, leggermente aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol, di cui svolto almeno 5,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Collina Torinese” Pelaverga o Cari:
colore: cerasuolo;
odore: fragrante dell’uva d’origine;
sapore: dolce, gradevole e caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol, di cui svolto almeno 5,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Collina Torinese” rosso novello:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: intenso caratteristico vinoso;
sapore: asciutto armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

E’ in facoltà del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti indicati dell’acidità totale e dell’estratto non riduttore minimo.

Articolo 7 **Designazione e presentazione**

1. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all’art.1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.

E’ consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Per i vini di cui all'articolo 2, le specificazioni dei vitigni Barbera, Bonarda, Malvasia e Pelaverga o Cari dovranno essere riportate in etichetta con caratteri di dimensioni inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Collina Torinese" e con lo stesso colore.

Il vino a denominazione di origine controllata "Collina Torinese" tipologia rosso può utilizzare in etichetta l'indicazione Novello, secondo la vigente normativa per i novelli.

Articolo 8 Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all'art.1 per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti normative, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

2. E' vietato il confezionamento e la presentazione nelle bottiglie, che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio della denominazione.

Articolo 9 Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

Il territorio collinare a sud di Torino regala moltissime meraviglie di carattere ambientale, agricolo, storico, artigianale e culturale. Un ecosistema di pregio sia sul versante paesaggistico sia per la concentrazione delle biodiversità: Sulle fasce collinari a est della città si estende un comprensorio vitivinicolo che unisce 28 Comuni. È un territorio dove le aree vitate si alternano a borghi, castelli e chiese. I vitigni già dal 1400 il vino di queste zone arrivava alla corte dei Savoia ma solo dal 1600 ci sono informazioni precise sulla zona di produzione e la varietà dei vitigni. In questa zona sono coltivati Barbera, Bonarda, Freisa, Malvasia di Schierano e Cari.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti sono quelle tradizionali con vigneti impiantati ad altezza non inferiore ai 180 metri e con un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 3.300 metri.

I rilievi della collina torinese si presentano come un insieme di corrugamenti più o meno accentuati; tale sistema collinare è infatti conseguenza delle pressioni orogenetiche provenienti da sud-est lungo un piano rappresentato da quella che è oggi la pianura Padana. Le particolari caratteristiche dei terreni e il loro orientamento ha permesso fin dal 700 la coltivazione della vite per uso familiare nelle ville dei signorotti poste sulle colline che circondavano le città di Torino e di Chieri

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Caratteristico di questa denominazione la tipologia Cari, vino leggero usato per tradizione in tutte le occasioni di festa. Veniva coltivato dagli anziani per farne produzione particolare di poca quantità.

Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio di Torino – Via Carlo Alberto 16 10123 Torino

La Camera di Commercio di Torino è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010

(Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).