



Colli d'Imola

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA*



VITIGNO

La denominazione di origine controllata COLLI D'IMOLA seguita da una delle seguenti specificazioni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Barbera, Trebbiano (da Trebbiano Romagnolo), Pignoletto, Chardonnay, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve, a bacca di colore analogo, fino ad un massimo del 15%.

RESA

Resa uva per ettaro: Rosso, Sangiovese, Barbera, Chardonnay 10 t. - Bianco Superiore e Pignoletto 11 t. Bianco e Trebbiano 12 t. - Cabernet Sauvignon 9 t.

Resa uva/vino: non superiore al 70%

Titolo alcolometrico minimo naturale delle uve: Rosso, Bianco, Trebbiano, Pignoletto e Chardonnay 10,50% - Bianco Superiore, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Barbera 11% (frizzanti e novelli 0,50% in meno).

ZONA DI PRODUZIONE

ROMAGNA

Provincia di Bologna: n. 7 comuni



Decreto 01.07.1997
(G. U. n. 156 del 07.07.1997)
Modificato dal D.M. 25.07.2002



ENTE TUTELA VINI DI ROMAGNA
C.so Garibaldi 2 - 48018 Faenza RA
tel. +39 0546 28455 - fax +39 0546 665063
e-mail: entevini@fastmail.it - www.etvr.it



Colli d'Imola

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

IL PRODOTTO

COLLI D'IMOLA BIANCO

- colore: giallo paglierino;
- odore: vinoso, leggermente fruttato;
- sapore: secco, abboccato, amabile, dolce;
- titolo alcolometrico totale minimo: 11%;
- acidità totale minima: 5 g/l.
- estratto secco minimo: 16 g/l.

E' prevista la tipologia frizzante.

COLLI D'IMOLA BIANCO SUPERIORE

- colore: giallo paglierino;
- odore: vinoso, leggermente fruttato;
- sapore: di giusto corpo, asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico totale minimo: 11,50%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- zuccheri riduttori massimo: 4 g/l;
- estratto secco minimo: 18 g/l.

COLLI D'IMOLA TREBBIANO

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: vinoso, gradevole;
- sapore: asciutto, abboccato, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico totale minimo: 11%;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto secco minimo: 16 g/l.

E' prevista la tipologia frizzante.

COLLI D'IMOLA PIGNOLETTO

- colore: paglierino chiaro, a volte con riflessi verdognoli;
- odore: vinoso, delicato, varietale;
- sapore: asciutto, abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico totale minimo: 11,50%;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto secco minimo: 16 g/l.

E' prevista la tipologia frizzante.

COLLI D'IMOLA CHARDONNAY

- colore: paglierino più o meno carico;
- odore: vinoso, delicato, varietale;
- sapore: asciutto, abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico totale minimo: 11,50%;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto secco minimo: 16 g/l.

E' prevista la tipologia frizzante.

IL PRODOTTO

COLLI D'IMOLA ROSSO*

- colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, intenso;
- sapore: secco, abboccato, amabile, dolce;
- titolo alcolometrico totale minimo: 11,50%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA NOVELLO

- colore: rosso, rubino;
- odore: vinoso, intenso, fruttato;
- sapore: asciutto, rotondo, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico totale minimo: 11%;
- zuccheri riduttori massimo: 10 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco minimo: 18 g/l.

COLLI D'IMOLA SANGIOVESE*

- colore: rosso rubino talora con orli violacei;
- odore: vinoso, con profumo delicato;
- sapore: di gusto pieno, asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico totale minimo: 11,50%;
- zuccheri riduttori massimo: 4 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA CABERNET-SAUVIGNON*

- colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, con caratteristiche varietali;
- sapore: pieno, asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico totale minimo: 11,50%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- zuccheri riduttori massimo: 4 g/l;
- estratto secco minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA BARBERA

- colore: rosso carico tendente al violaceo;
- odore: vinoso, con caratteristiche varietali;
- sapore: pieno, asciutto, abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico totale minimo: 11,50%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco minimo: 18 g/l.

E' prevista la tipologia frizzante.



*Riserva: Rosso, Sangiovese, Cabernet-Sauvignon
 - invecchiamento non inferiore a 18 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno della vendemmia;
 - zuccheri riduttori massimo: 4 g/l

