C/2026/988

11.2.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/988)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Friuli Colli Orientali»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A0953-AM02-11.11.2025

1. **Dénomination du produit**

«Friuli Colli Orientali»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vin

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il est déclaré que l'approbation et la communication de la présente modification standard remplissent les conditions d'approbation d'une modification standard prévues par le règlement (UE) 2024/1143 et respectent les dispositions adoptées en vertu de celui-ci. Il est également déclaré que la modification répond à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143, étant donné qu'elle ne relève pas des définitions figurant à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Introduction d'une unité géographique supplémentaire de taille inférieure à celle de la zone relevant de l'appellation

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

— Description: introduction de l'unité géographique de taille inférieure (sous-zone) désignée sous le toponyme de «Savorgnano», dont les caractéristiques de production sont décrites dans une annexe du cahier des charges.

— Motifs: une nouvelle sous-zone désignée sous le toponyme de «Savorgnano» est ajoutée aux cinq sous-zones déjà existantes (Cialla, Schiopettino di Prepotto, Pignolo di Rosazzo, Ribolla gialla di Rosazzo et Refosco di Faedis) afin de mettre en valeur le vin produit dans cette zone particulière de l'appellation.

L'introduction de cette unité géographique de taille inférieure (sous-zone) vise également à permettre aux producteurs de cette zone géographique délimitée de produire le «Savorgnano», un vin issu de l'assemblage des cépages Friulano (80 à 90 %) et Picolit (10 à 20 %).

Les modifications concernent tous les articles du cahier des charges.

Cette modification concerne les points suivants du document unique:

— Point 6 - Description du ou des vins;

— Point 7.2. Rendements maximaux

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Introduction d'un nouveau type de produit et indication des noms des synonymes des vins avec mention du cépage

Description

— Description: le type Pinot grigio ramato est ajouté dans la partie consacrée à la catégorie vitivinicole.

— Motifs: cet ajout ne modifie pas la liste des cépages autorisés, qui demeure la même, à savoir le Pinot Grigio. La couleur caractéristique du Pinot grigio ramato est obtenue au moyen d'une légère macération pelliculaire avant la fermentation.

— Description: ajout des synonymes des cépages: Pinot blanc, Sauvignon blanc et Pinot noir pour les types portant l'indication du cépage: Pinot Bianco, Sauvignon et Pinot Nero.

— Motifs: cette précision permet de commercialiser les vins Pinot Bianco, Sauvignon et Pinot Nero en les désignant aussi par leur synonyme reconnu au niveau international.

Les modifications concernent les articles 2, 5 et 6 du cahier des charges.

Cette modification est reportée dans le document unique au point 6 - Description du ou des vins.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Réglementation viticole — densité minimale de pieds de vigne à l'hectare

Description

— Description: augmentation du nombre minimal de pieds de vigne par hectare, qui passe de 3 000 à 3 500.

— Motifs: le nombre de pieds de vigne à l'hectare a été porté à 3 500 conformément aux dispositions applicables aux autres appellations de la région Frioul-Vénétie Julienne.

La modification concerne l'article 4 du cahier des charges.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Caractéristiques organoleptiques des vins

Description

— Description: l'arôme caractéristique est précisé pour les vins vieillis dans des contenants en bois.

— Motifs: clarifier, à l'intention des consommateurs et des professionnels du secteur, les informations relatives aux analyses organoleptiques des vins couverts par le présent cahier des charges qui ont été vieillis dans des contenants en bois.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges.

Cette modification est reportée dans le document unique au point 6 - Description du ou des vins.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Utilisation de la mention traditionnelle «Riserva» [vin de garde]

Description

— Description: l'utilisation de la mention traditionnelle «Riserva» pour le type «Pignolo» est mieux définie.

— Motifs: étant donné que le type Pignolo peut être mis sur le marché trois ans après la récolte et que la mention «Riserva» peut être utilisée pour tous les vins deux ans après la récolte, il est précisé que la mention «Riserva» peut être désormais utilisée pour les vins portant le nom de cépage Pignolo après quatre ans de vieillissement, à compter du 1er novembre de l'année de production des raisins.

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Règles d'étiquetage

Description

— Description: en ce qui concerne la mention du cépage sur l'étiquette, l'indication de la taille des caractères est supprimée.

— Motifs: afin de faciliter l'indication du cépage sans limiter la taille des caractères de cette mention, les producteurs ont décidé de ne pas imposer de règles concernant les éléments stylistiques de cette mention sur l'étiquette.

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

☐ Cette modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Friuli Colli Orientali»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A0953-AM02-11.11.2025

1. **Dénomination(s)**

«Friuli Colli Orientali»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italien

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Cialla Ribolla gialla: - la mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

jaune paille tirant sur le vert;

Nez

parfumé, typique;

Bouche

sèche, vineuse, fraîche, harmonieuse;

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 %;

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Cialla Schiopettino: - la mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

rouge rubis intense, avec éventuellement des nuances grenat;

Nez

typique et élégant, avec un parfum de baies

Bouche

veloutée, chaude, pleine, sèche, avec des notes de poivre vert;

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 % vol;

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Cialla Rosso: - la mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

rouge rubis intense, avec éventuellement des nuances grenat;

Nez

vineux, caractéristique;

Bouche

pleine, sèche.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 %;

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Dolce:

Caractéristiques organoleptiques

Robe

jaune paille soutenu, voire doré ou ambré;

Nez

intense, agréable, harmonieux;

Bouche

douce, harmonieuse, présentant éventuellement des notes boisées.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 %;

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Cabernet sauvignon: - la mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

rouge rubis, grenat pour les vins vieillis.

Nez

caractéristique, agréable, intense;

Bouche

sèche, harmonieuse.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Pignolo: - la mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

rouge rubis, voire grenat pour les vins vieillis.

Nez

caractéristique, agréable;

Bouche

sèche, élégante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Refosco di Faedis. - la mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

rouge intense, avec des nuances violacées; teinte plus ou ou moins grenat dans le cas des vins viellis;

Nez

vineux, avec un parfum plus ou moins intense de fruits des bois;

Bouche

modérément tannique, avec du corps, savoureuse et fraîche.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Pinot nero ou Pinot noir: - la mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

rouge rubis peu intense, voire grenat pour les vins vieillis;

Nez

intense, caractéristique, délicat;

Bouche

sèche, agréable, légèrement amère.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Traminer aromatico: - La mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

jaune paille plus ou moins intense;

Nez

caractéristique, présentant une intensité aromatique;

Bouche

sèche, aromatique, intense, caractéristique et pleine.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Malvasia - Le terme «Riserva» est utilisé.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

jaune paille plus ou moins intense;

Nez

agréable, caractéristique;

Bouche

sèche, ronde, harmonieuse.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Pignolo di Rosazzo

Caractéristiques organoleptiques

Robe

rouge rubis, voire grenat pour les vins vieillis;

Nez

caractéristique, agréable;

Bouche

sèche, élégante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 %;

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Schiopettino di Prepotto - Mention «Riserva»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

rouge rubis intense, avec éventuellement des reflets violacés;

Nez

typique et élégant, parfums d'épices et de baies;

Bouche

veloutée, avec du corps, sèche, avec des notes de poivre vert.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,5 %;

extrait sec net minimal: 24 g/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Pinot grigio - La mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

jaune paille et/ou cuivré avec des reflets plus ou moins accentués;

Nez

caractéristique;

Bouche

sèche, pleine, harmonieuse.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Verduzzo friulano: - La mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

jaune doré d'intensité variable;

Nez

caractéristique, intense et agréable;

Bouche

sèche ou moelleuse à douce, avec du corps, légèrement tannique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Cialla Refosco dal Peduncolo rosso: - la mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

couleur: rouge grenat plus ou moins intense avec des reflets violacés;

Nez

caractéristique, avec de légères notes d'épices et de baies;

Bouche

sèche, pleine, chaude, amertume variable.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 %;

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Cabernet franc: - la mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

rouge rubis intense, voire grenat pour les vins vieillis.

Nez

herbacé, intense;

Bouche

caractéristique, sèche, légèrement herbacée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Merlot: - la mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

rouge rubis, voire grenat pour les vins vieillis.

Nez

caractéristique, agréable;

Bouche

sèche, pleine, savoureuse.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Riesling - La mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

jaune paille d'intensité variable;

Nez

intense, délicat, agréable, voire aromatique;

Bouche

sèche, fraîche, aromatique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 15 g/I;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Refosco dal peduncolo rosso: - La mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

rouge rubis intense avec des nuances violacées ou grenat pour les vins vieillis;

Nez

odeur: caractéristique, intense;

Bouche

sèche, avec du corps, amère;

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Tazzelenghe: - La mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

rouge violacé intense, voire grenat pour les vins vieillis.

Nez

caractéristique, agréable.

Bouche

robuste, tannique, herbacée, sèche;

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Friulano. - La mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

jaune paille d'intensité variable;

Nez

délicat, agréable, caractéristique;

Bouche

sèche, harmonieuse, amère;

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Bianco: - La mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

jaune paille d'intensité variable;

Nez

délicat, agréable, harmonieux;

Bouche

sèche, vive.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Rosso: - La mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

couleur: rouge, voire grenat pour les vins vieillis;

Nez

caractéristique, agréable;

Bouche

sèche, avec du corps, harmonieuse.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Pinot Bianco ou Pinot Blanc - La mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

jaune paille d'intensité variable;

Nez

délicat, caractéristique;

Bouche

sèche, pleine, harmonieuse.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Chardonnay: - la mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

jaune paille d'intensité variable;

Nez

délicat, caractéristique;

Bouche

sèche, pleine, harmonieuse.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Ribolla Gialla di Rosazzo

Caractéristiques organoleptiques

Robe

jaune paille d'intensité variable;

Nez

parfumé, caractéristique;

Bouche

sèche, fraîche, harmonieuse.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 %;

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l;

couleur: jaune paille d'intensité variable;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli» Colli Orientali «Cialla» Bianco: - La mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

jaune paille d'intensité variable;

Nez

caractéristique, délicat.

Bouche

harmonieuse, fraîche, vineuse;

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 %;

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l;

jaune paille d'intensité variable;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Ribolla Gialla di Rosazzo- La mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

jaune paille d'intensité variable;

Nez

caractéristique, délicat;

Bouche

sèche, vive, fraîche.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Sauvignon ou Sauvignon Blanc - La mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

jaune paille d'intensité variable;

Nez

délicat, voire aromatique;

Bouche

sèche, fraîche, harmonieuse.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Cabernet: - La mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

rouge rubis, voire grenat pour les vins vieillis.

Nez

vineux, intense, caractéristique;

Bouche

sèche, avec du corps, harmonieuse, légèrement herbacée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Schiopettino: - La mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

rouge rubis, voire grenat pour les vins vieillis;

Nez

caractéristique, intense;

Bouche

pleine, herbacée, typique, sèche.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Cialla Verduzzo friulano: - la mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

jaune doré d'intensité variable;

Nez

caractéristique, fruité, délicatement parfumé, rappelant l'abricot et/ou les fleurs d'acacia; note légère de vanille;

Bouche

sèche, moelleuse ou douce, modérément tannique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 %;

Extrait non réducteur minimal: 16 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli» Colli Orientali Savorgnano: - La mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

jaune paille d'intensité variable;

Nez

délicat, agréable, harmonieux, typique;

Bouche

nette, vive, sèche.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,5 %;

acidité totale minimale: 4,5 g/l;

Extrait non réducteur minimal: 17 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation d'origine protégée «Friuli Colli Orientali» Pinot Grigio ramato - La mention «Riserva» peut être utilisée.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

cuivrée et/ou rosée, d'intensité variable, pouvant aller jusqu'au rubis clair;

Nez

caractéristique;

Bouche

nette, pleine, harmonieuse.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Lorsque les vins sont élaborés ou vieillis dans des contenants en bois, ils peuvent présenter des notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 %;

Extrait non réducteur minimal: 16 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

—

Sans objet

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Friuli Colli Orientali», tous types

Rendement maximal:

Rendement maximal:	77
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Friuli Colli Orientali» Cialla Verduzzo friulano, Ribolla Gialla et Bianco

Rendement maximal:

Rendement maximal:	56
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Friuli Colli Orientali» Cialla Refosco dal Peduncolo Rosso, Schiopettino et Rosso

Rendement maximal:

Rendement maximal:	42
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Friuli Colli Orientali» Ribolla Gialla di Rosazzo, Pignolo di Rosazzo et Refosco di Faedis

Rendement maximal:

Rendement maximal:	42
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Friuli Colli Orientali» Schiopettino di Prepotto

Rendement maximal:

Rendement maximal:	49
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Friuli Colli Orientali» Savorgnano

Rendement maximal:

Rendement maximal:	71,5
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Cabernet franc N. - Cabernet

— Cabernet sauvignon N. - Cabernet

— Carmenère N. - Cabernet nostrano

— Chardonnay B.

— Malvasia Istriana B. - Malvasia

— Merlot N.

— Picolit B.

— Pignolo N.

— Pinot bianco B. - Pinot blanc

— Pinot grigio - Pinot gris

— Pinot nero N. - Pinot noir

— Refosco dal peduncolo rosso N. - Malvoise

— Refosco nostrano N. - Malvoise

— Ribolla gialla B. - Rebula

— Riesling renano B. - Riesling

— Sauvignon B. - Sauvignon blanc

— Schioppettino N.

— Tazzelenghe N.

— Tocai friulano B. - Friulano

— Traminer aromatico Rs. - Gewürztraminer

— Verduzzo friulano B. - Verduzzo

9. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

Les raisins destinés à l'élaboration des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Friuli» Colli Orientali, y compris ceux des cinq sous-zones, doivent être produits dans la zone de production comprenant tout ou partie du territoire des communes suivantes: Attimis, Buttrio, Cividale del Friuli, Corno di Rosazzo, Faedis, Magnano in Riviera, Manzano, Moimacco, Nimis, Povoletto, Premariacco, Prepotto, Reana del Rojale, Remanzacco, San Giovanni al Natisone, San Pietro al Natisone, Tarcento, Tricesimo et Torreano, dans la province d'Udine — région Frioul-Vénétie Julienne.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Le territoire consiste en une alternance de collines et de plaines qui se développent de manière continue en direction du nord-ouest et du sud-est, créant de vastes zones pouvant bénéficier d'une exposition grandement propice à la culture de la vigne. Les sols de l'appellation d'origine contrôlée sont constitués d'une combinaison de couches de marne et de grès d'aspect tout à fait typique. Cet ensemble a facilement tendance à s'altérer en présence d'agents atmosphériques et se désagrège rapidement en écailles jusqu'à se dissoudre dans le sol argileux. La configuration particulière de l'appellation d'origine contrôlée, bordée par les Préalpes juliennes au nord et proche de la mer au sud, favorise la viticulture.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dérogation relative à la production à proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Les opérations de vinification doivent avoir lieu dans l'aire de production, mais peuvent aussi s'effectuer dans toute la province d'Udine et sur l'ensemble du territoire des communes composant l'aire de production de l'appellation d'origine contrôlée «Collio» (Gorizia, Mossa, San Lorenzo Isontino, Farra d'Isonzo, Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio et San Floriano del Collio).

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23484