C/2026/988

11.2.2026

**Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione** [1]

(C/2026/988)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

**[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]**

**«Friuli Colli Orientali»**

**Numero di riferimento UE: PDO-IT-A0953-AM02 — 11.11.2025**

1. **Nome del prodotto**

«Friuli Colli Orientali»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

*Nome*

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si dichiara che l'approvazione e la comunicazione della presente modifica ordinaria soddisfano le condizioni per l'approvazione di una modifica ordinaria ai sensi del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate a norma dello stesso. Si dichiara, inoltre, che la presente modifica rientra nella definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 poiché non rientra tra i casi previsti dall'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

*Titolo*

Inserimento di una ulteriore Unità Geografica più piccola della zona della denominazione

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Descrizione*

— Descrizione: inserita l'Unità Geografica più piccola (Sottozona) denominata «Savorgnano» le cui caratteristiche produttive sono descritte in allegato al disciplinare di produzione.

— Motivi: la nuova sottozona «Savorgnano» si va ad aggiungere alle cinque sottozone pre-esistenti (Cialla, Schioppettino di Prepotto, Pignolo di Rosazzo, Ribolla gialla di Rosazzo e Refosco di Faedis) per poter valorizzare il vino prodotto in questo particolare areale della denominazione.

Inoltre l'inserimento di questa Unità Geografica più Piccola (Sottozona) permette ai produttori di questa limitata zona geografica di produrre il vino «Savorgnano» ottenuto dall'unione del vitigno Friulano (dall'80 al 90 %) e Picolit (dal 10-20 %).

- Le modifiche riguardano tutti gli articoli del disciplinare

- La modifica incide nel Documento Unico nelle seguenti sezioni:

— Sezione 6 - Descrizione del vino o dei vini;

— Sezione 7.2. Rese massime

☑ La modifica interessa il documento unico.

*Titolo*

Inserimento di una nuova tipologia di prodotto e specificazione nomi dei sinonimi dei vini con indicazione di vitigno

*Descrizione*

— Descrizione: inserita la nuova tipologia Pinot grigio ramato all'interno della categoria vitivinicola Vino.

— Motivi: questa modifica non cambia la base ampelografica che rimane sempre la medesima, cioè il Pinot grigio, nel caso del Pinot grigio ramato il caratteristico colore viene ottenuto con una leggera macerazione pre-fermentativa sulle bucce.

— Descrizione: inseriti i sinonimi di vitigno: Pinot blanc, Sauvignon blanc e Pinot noir per le tipologie con indicazione di vitigno: Pinot bianco, Sauvignon e Pinot nero.

— Motivi: questa modifica precisa e permette per i vini Pinot bianco, Sauvignon e Pinot nero di poter essere commercializzati anche con il loro corretto sinonimo riconosciuto a livello internazionale.

Le modifiche riguardano gli articoli 2, 5 e 6 del disciplinare di produzione.

La modifica incide nel Documento Unico alla Sezione 6 - Descrizione del vino o dei vini-

☑ La modifica interessa il documento unico.

*Titolo*

Norme per la viticoltura – densità minima di viti ad ettaro

*Descrizione*

— Descrizioni: aumento del numero minimo di viti ad ettaro da 3.000 a 3.500.

— Motivi: il numero di viti ad ettaro è aumentato a 3.500 in linea con quanto previsto nelle altre denominazioni della Regione Friuli Venezia Giulia.

La modifica incide all'articolo 4 del disciplinare di produzione

La modifica non interessa il Documento Unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

*Titolo*

Caratteristiche organolettiche dei vini

*Descrizione*

— Descrizione: è stato specificato meglio il sentore caratteristico per i vini affinati in contenitori di legno.

— Motivi: aumentare la chiarezza per i consumatori e i tecnici del settore nel caso di analisi organolettica dei vini del presente disciplinare che abbiano ricevuto un determinato affinamento in contenitori di legno.

La modifica incide all'articolo 6 del disciplinare di produzione.

La modifica incide nel Documento Unico alla Sezione 6 - Descrizione del vino o dei vini-

☑ La modifica interessa il documento unico.

*Titolo*

Uso della Menzione Tradizionale riserva

*Descrizione*

— Descrizione: per la tipologia di vino «Pignolo» è stato definito meglio l'utilizzo della menzione tradizionale «Riserva».

— Motivi: poichè la tipologia Pignolo può essere immesso in commercio dopo 3 anni dalla vendemmia e la menzione Riserva si può utilizzare per tutti i vini dopo due anni dalla vendemmia si è precisato che per la tipologia di vino con nome di vitigno Pignolo la menzione Riserve si può utilizzare dopo 4 anni di invecchiamento a decorrere dal primo novembre dell'annata di produzione delle uve.

La modifica incide all'articolo 7 del disciplinare di produzione

La modifica non interessa il Documento Unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

*Titolo*

Norme di Etichettatura

*Descrizione*

— Descrizione: riguardo all'indicazione dei del vitigno in etichetta è stata tolta la descrizione relativa all'ampiezza dei caratteri.

— Motivi: per semplificare la possibilità di riportare la dicitura del vitigno senza limitarne l'ampiezza è stato deciso dai produttori di non vincolare questa caratteristica stilistica riportata in etichetta.

La modifica incide all'articolo 7 del disciplinare di produzione

La modifica non interessa il Documento Unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

**Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino**

**«Friuli Colli Orientali»**

**Numero di riferimento UE: PDO-IT-A0953-AM02 — 11.11.2025**

1. **Denominazione/denominazioni**

«Friuli Colli Orientali»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Cialla Ribolla gialla: - E' consentita la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: giallo paglierino, tendente al verdognolo;

Aroma

odore: profumato, caratteristico;

Sapore

asciutto, vinoso, fresco, armonico;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Cialla Schioppettino: - E' consentita la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: rosso rubino intenso con eventuali sfumature granate;

Aroma

odore: caratteristico ed elegante, con sentore di piccoli frutti

Sapore

vellutato, caldo, pieno, secco, con sentore di pepe verde;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Cialla Rosso: - E' consentita la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: rosso rubino intenso con eventuali sfumature granate;

Aroma

odore: vinoso, caratteristico;

Sapore

pieno, asciutto;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Dolce:

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: giallo paglierino carico anche dorato o ambrato;

Aroma

odore: intenso, gradevole, armonico;

Sapore

dolce, armonico, con eventuale sentore di legno;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Cabernet sauvignon: E' prevista la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: rosso rubino o granato se invecchiato;

Aroma

odore: caratteristico, gradevole, intenso;

Sapore

asciutto, armonico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Pignolo: E' prevista la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: rosso rubino o granato se invecchiato;

Aroma

odore: caratteristico, gradevole;

Sapore

asciutto, elegante;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli» Colli Orientali» Refosco di Faedis. E' consentita la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: rosso carico con sfumature violacee, più o meno granato se invecchiato;

Aroma

odore: vinoso e con profumo più o meno intenso di frutti di bosco;

Sapore

moderatamente tannico di corpo, sapido e fresco;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Pinot nero o Pinot noir: E' prevista la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: rosso rubino non molto intenso o granato se invecchiato;

Aroma

odore: intenso, caratteristico, delicato;

Sapore

asciutto, gradevole, leggermente amarognolo

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Traminer aromatico: - E' prevista la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: caratteristico con aroma intenso;

Sapore

asciutto, aromatico, intenso, caratteristico e pieno;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Malvasia -E' prevista la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: gradevole, caratteristico;

Sapore

asciutto, rotondo, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Pignolo di Rosazzo

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: rosso rubino o granato se invecchiato;

Aroma

odore: caratteristico, gradevole;

Sapore

asciutto, elegante

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Schioppettino di Prepotto-. Menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: rosso rubino intenso con eventuali sfumature violacee;

Aroma

odore: tipico ed elegante, con sentore di spezie e piccoli frutti;

Sapore

vellutato, di corpo, secco, con sentore di pepe verde

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4,5 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol;

estratto secco netto minimo: 24 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Pinot grigio -E' prevista la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: paglierino e/o ramato con riflessi più o meno accentuati;

Aroma

odore: caratteristico;

Sapore

asciutto, pieno, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Verduzzo friulano: - E' prevista la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: giallo dorato piu' o meno intenso;

Aroma

odore: caratteristico, intenso e gradevole;

Sapore

asciutto oppure amabile-dolce, di corpo, leggermente tannico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Cialla» Refosco dal peduncolo rosso: - E' consentita la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: rosso granato piu' o meno intenso con riflessi violacei;

Aroma

odore: caratteristico, con lievi sentori di spezie e piccoli frutti;

Sapore

asciutto, pieno, caldo, piu' o meno amarognolo

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Cabernet franc: E' prevista la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: rosso rubino intenso o granato se invecchiato;

Aroma

odore: erbaceo, intenso;

Sapore

caratteristico, asciutto, leggermente erbaceo;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Merlot: E' prevista la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: rosso rubino o granato se invecchiato;

Aroma

odore: caratteristico, gradevole;

Sapore

asciutto, pieno, sapido;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Riesling- E' prevista la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: intenso, delicato, gradevole, tendente all'aromatico;

Sapore

asciutto, fresco, aromatico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/I;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Refosco dal peduncolo rosso: - E' prevista la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee o granato se invecchiato;

Aroma

odore: caratteristico, intenso;

Sapore

asciutto, di corpo, amarognolo;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Tazzelenghe: - E' prevista la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: rosso violaceo intenso o granato se invecchiato;

Aroma

odore: caratteristico, gradevole;

Sapore

robusto, tannico, erbaceo, asciutto;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Friulano - E' prevista la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

Sapore

asciutto, armonico, amarognolo;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Bianco: - E' prevista la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: delicato, gradevole, armonico;

Sapore

asciutto, vivace;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Rosso: E' prevista la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: rosso, granato se invecchiato;

Aroma

odore: caratteristico, gradevole;

Sapore

asciutto, di corpo, armonico;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Pinot bianco o Pinot Blanc - E' prevista la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: delicato caratteristico;

Sapore

asciutto, pieno, armonico;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Chardonnay: E' prevista la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: delicato caratteristico;

Sapore

asciutto, pieno, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Ribolla Gialla di Rosazzo

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: profumato, caratteristico;

Sapore

asciutto, fresco, armonico;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli» Colli Orientali» Cialla» Bianco: - E' consetita la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: caratteristico, delicato;

Sapore

armonico, fresco, vinoso;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

colore: paglierino piu' o meno intenso;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Ribolla gialla - E' prevista la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: caratteristico, delicato;

Sapore

asciutto, vivace, fresco.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Sauvignon o Sauvignon Blanc - E' prevista la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: delicato tendente all'aromatico;

Sapore

asciutto, fresco, armonico;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Cabernet: E' prevista la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: rosso intenso, granato se invecchiato;

Aroma

odore: vinoso, intenso, caratteristico

Sapore

asciutto, di corpo, armonico, leggermente erbaceo;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Schioppettino: - E' prevista la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: rosso rubino o granato se invecchiato;

Aroma

odore: caratteristico, intenso;

Sapore

pieno, erbaceo, tipico, secco;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli» Colli Orientali" Cialla Verduzzo friulano: - E' consentita la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: giallo dorato piu' o meno intenso;

Aroma

odore: caratteristico, fruttato, delicatamente profumato, richiama l'albicocca e/o i fiori d'acacia; lieve sentore di vaniglia;

Sapore

asciutto, oppure amabile o dolce, moderatamente tannico;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli» Colli Orientali" Savorgnano: È consentita la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

Aroma

odore: delicato, gradevole armonico, tipico;

Sapore

asciutto, vivace, secco;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4,5 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Denominazione di Origine Protetta «Friuli Colli Orientali» Pinot grigio ramato - E' prevista la menzione Riserva

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

colore: ramato e/o rosato con intensità più o meno accentuate fino al rubino chiaro;

Aroma

odore: caratteristico;

Sapore

asciutto, pieno, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Qualora i vini siano vinificati o affinati in contenitori di legno, possono presentare il sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | — |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | — |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

—

Non applicabile

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Friuli Colli Orientali» tutte le tipologie

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima: | 77 |
| Unità di resa massima: | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

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

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima: | 56 |
| Unità di resa massima: | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Friuli Colli Orientali» Cialla Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino, Rosso

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima: | 42 |
| Unità di resa massima: | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

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

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima: | 42 |
| Unità di resa massima: | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Friuli Colli Orientali» Schioppettino di Prepotto

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima: | 49 |
| Unità di resa massima: | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Friuli Colli Orientali» Savorgnano

Resa massima:

| | |
|---|---|
| Resa massima: | 71,5 |
| Unità di resa massima: | ettolitri per ettaro |

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— 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. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Protetta «Friuli» Colli Orientali", compresa le cinque sottozone, devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende in tutto o in parte il territorio comunale di: 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 e Torreano, in Provincia di Udine – Regione Friuli Venezia Giulia.

10. **Legame con la zona geografica**

*Categoria di prodotto vitivinicolo*

1. Vino

*Sintesi del legame*

Il territorio si estrinseca in una variegata alternanza di colline e pianure che si sviluppano ininterrottamente lungo la direttrice nord-ovest sud-est, creando delle ampie superfici che possono godere di un'esposizione ottimale per la coltivazione della vite. I terreni della DOC sono costituiti da un'alternanza di strati di marne e arenarie dall'aspetto molto tipico. Questo insieme è facilmente alterabile in presenza di agenti atmosferici e si sgretola velocemente in frammenti scagliosi fino a dissolversi in terreno argilloso. La particolare conformazione della DOC con la cerchia delle Prealpi Giulie a nord e la vicinanza del mare a sud ne favoriscono la viticoltura.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

*Titolo del requisito / della deroga*

Deroga alla produzione nelle immediate vicinanza

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione tuttavia possono anche essere effettuate nell'intero territorio della provincia di Udine e nell'intero territorio dei comuni che comprendono la zona di produzione della denominazione di origine controllata «Collio» (Gorizia, Mossa, San Lorenzo Isontino, Farra d'Isonzo, Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio, San Floriano del Collio)

**Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare**

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