

Modificazione al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata
«Colli Pesaresi»

Publicato nella Gazz. Uff. 14 aprile 2000, n. 88.

Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata
«Colli Pesaresi»

Allegato

Articolo 1

La denominazione dei vini

La denominazione d'origine controllata «Colli Pesaresi» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- «Colli Pesaresi» rosso;
- «Colli Pesaresi» rosato (o rosè);
- «Colli Pesaresi» bianco;
- «Colli Pesaresi» Sangiovese (anche nella tipologia riserva e novello);
- «Colli Pesaresi» Trebbiano;
- «Colli Pesaresi» Biancame.

Ai vini suddetti, nei limiti e alle condizioni stabiliti dal presente disciplinare, sono altresì riservate le seguenti sottozone:

- «Colli Pesaresi» Focara (rosso) (anche nella tipologia riserva);
- «Colli Pesaresi» Focara Pinot nero (anche nella tipologia riserva);
- «Colli Pesaresi» Roncaglia (bianco).

Articolo 2

Base ampelografica

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- «Colli Pesaresi» rosso e rosato (o rosè):
Sangiovese: minimo 70%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Pesaro, fino ad un massimo del 30%;

- «Colli Pesaresi» bianco:
Trebbiano toscano (localmente chiamato Albanella), Verdicchio, Biancame, Pinot grigio,

Pinot nero da vinificare in bianco, Riesling italico, Chardonnay, Sauvignon, Pinot b, congiuntamente o disgiuntamente: minimo 75%;

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Pesaro, fino ad un massimo del 25%;

«Colli Pesaresi» Sangiovese e Sangiovese novello:
Sangiovese minimo 85%.

Possono partecipare alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Pesaro, fino ad un massimo del 15%;

«Colli Pesaresi» Trebbiano:
Trebbiano toscano (localmente chiamato Albanella) minimo 85%.

Possono partecipare alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Pesaro, fino ad un massimo del 15%;

«Colli Pesaresi» Biancame:
Biancame: minimo 85%.

Possono partecipare alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Pesaro, fino ad un massimo del 15%;

«Colli Pesaresi» Focara (rosso):
Pinot nero, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot (congiuntamente o disgiuntamente) minimo 50%.

Possono partecipare alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, autorizzati e/o raccomandati per la provincia di Pesaro, fino ad un massimo del 25%, ad eccezione del Sangiovese che potrà essere, aggiunto sino ad un massimo del 50%;

«Colli Pesaresi» Focara Pinot nero:
Pinot nero: minimo 90%.

Possono partecipare alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Pesaro, fino ad un massimo del 10%;

«Colli Pesaresi» Roncaglia (bianco):
Pinot nero (da vinificare in bianco): minimo 25%,
Pinot grigio, Trebbiano toscano (localmente chiamato Albanella), Chardonnay, Sauvignon, Pinot b (congiuntamente o disgiuntamente): massimo 75%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Pesaresi» ricade nella provincia di Pesaro e Urbino e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di: Barchi, Cartoceto, Colbordolo, Fano, Fossombrone, Fratte Rosa, Gabicce Mare, Gradara, Isola del Piano, Montebardino, Mondavio, Mondolfo, Montecalvo in Foglia, Monteciccardo, Montefelcino, Montelabbate, Montemaggiore al Metauro, Monte Porzio, Orciano di Pesaro, Pergola, Pesaro, Petriano, Piagge, Saltara, San Costanzo, San Giorgio, San Lorenzo in Campo, Sant'Angelo in Lizzola, Sant'Ippolito, Serrungarina, Tavullia, Tavoleto, Auditore, Sassocorvaro, Urbino, Fermignano e Cagli.

Tale zona è così delimitata:

la zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Pesaresi» rosso, bianco, rosato, Sangiovese, Sangiovese novello comprende gli interi territori comunali di Barchi, Cartoceto, Colbordolo, Fano, Fossombrone, Fratte Rosa, Gabicce Mare, Gradara, Isola del Piano, Montebardino, Mondavio, Mondolfo, Montecalvo in Foglia, Monteciccardo, Montefelcino, Montelabbate, Montemaggiore al Metauro, Monte Porzio, Orciano di Pesaro, Pergola, Pesaro, Petriano, Piagge, Saltara, San Costanzo, San Giorgio, San Lorenzo in Campo, Sant'Angelo in Lizzola, Sant'Ippolito, Serrungarina e Tavullia nonché parte dei territori comunali di Tavoleto, Auditore, Sassocorvaro, Urbino, Fermignano e Cagli.

Tale zona è così delimitata: partendo dal mare Adriatico, a nord di Gabicce Mare, la linea di delimitazione segue il confine regionale fra Marche ed Emilia-Romagna, fino ad incontrare la strada comunale che unisce Mondaino a Tavoleto e, raggiunto per detta comunale quest'ultimo paese, prosegue sino alla frazione San Giovanni del comune di Auditore. Da tale località percorre la strada che conduce ad Auditore e, raggiunta la quota 506 in prossimità del serbatoio dell'acquedotto, segue una strada campestre che, tagliato il confine comunale di Auditore con Sassocorvaro, in prossimità di casa Arpina, raggiunge l'affluente di sinistra del fosso Avellana, in prossimità della località Santa Maria. Discende il corso di detto affluente sino a toccare quota 202. Sulla strada comunale che collega Valle Avellana alla provinciale Feltresca, percorso un breve tratto di detta comunale, in direzione sud, la delimitazione prosegue per la vicinale che passa per Serra, Ca' del Vento fino a raggiungere il confine occidentale di Sassocorvaro.

Discende tale confine sino all'incrocio con la provinciale Feltresca a sud di Mercatale e, risalendo per tale provinciale, attraversa la frazione di Mercatale per immettersi, in prossimità del km 30, sulla comunale che passa per il paese di Sassocorvaro e, proseguendo per detta comunale, raggiunge la frazione di San Donato di Taviglione.

Da San Donato segue verso sud-est la strada che passa per Santo Stefano in Acquaviva ed attraversato il torrente Apsa di San Donato, entra nel comune di Urbino e, dopo aver toccato le quote 336 e 370, si immette sulla comunale che unisce Sant'Apollinare in Cirfalco a Pieve di Cagna.

Percorsa per un breve tratto tale strada, dopo aver toccato quota 356 e Palazzo dei Maschi, la linea di delimitazione prende la comunale e scende alle quote 346 e 212, a

Ca' Sbrasa ed a Ca' Tonto. Da Ca' Tonto giunge alla Rancitella (quota 318) e per la strada che sale alle quote 420, 395 e 458, raggiunge la strada statale n. 73-*bis*, in prossimità del km 59 (quota 483).

Dal km 59 la delimitazione segue la suddetta statale e dopo aver toccato la città di Urbino raggiunge il ponte sul fosso di Ca' Raniero. Devia, verso sud, per una strada campestre che, attraverso il fosso Santa Maria degli Angeli, tocca le quote 260, 307 (Ca' Tommasino), 319, 325 (San Martino), 212 (Ca' La Fraternità II) e si immette sulla provinciale Metaurense (km 1 + 900).

Discende per circa 200 metri detta provinciale indi piega a destra lungo una strada campestre e, attraversata la ferrovia Fano - Fermignano, dopo aver toccato Ca' La Fraternità I, raggiunge il fiume Metauro. Lo attraversa sulla passerella di San Giacomo, risale il suo corso in riva destra fino ad immettersi nella campestre che conduce alle quote 202 e 246 e che si congiunge alla strada comunale di Sant'Agostino in Aiola (quota 287).

Raggiunta quest'ultima località, prosegue per la carreggiata sino a quota 290, tocca Ca' La Fosca (quota 298), indi, lungo un sentiero, raggiunge la quota 227 sulla quale passa il confine amministrativo dei comuni di Fermignano ed Urbino.

Prosegue lungo detto confine sino a Monte Polo (quota 374), scende lungo la comunale sino al cimitero di monte Polo (quota 329) e poi, preso un sentiero, tocca le quote 233 e 260 nonché il podere La Costa (quota 200) fino a raggiungere il fiume Metauro. La linea di delimitazione discende quindi il corso del Metauro fino al punto in cui il fiume Candigliano confluisce nel Metauro. Risale il fiume Candigliano e dopo il Passo del Furlo prende a seguire verso sud il confine comunale occidentale di Fossombrone fino al torrente Tarugo. Da questo punto risale il corso del torrente Tarugo sino alla località Santa Maria e di qui per la strada comunale che unisce quest'ultima località con la frazione Fenigli di Pergola, raggiunge il confine comunale di Pergola, in prossimità di casa Castellaro, che segue verso sud fino ad incontrare il confine provinciale fra Pesaro-Urbino ed Ancona.

La delimitazione discende quindi detto confine provinciale fino al mare Adriatico.

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Pesaresi» Trebbiano, comprende gli interi territori comunali di Mombaroccio, Monteciccardo, Petriano, Gabicce Mare, Gradara e Tavullia, nonché parte dei territori comunali di Pesaro, Montelabbate, Sant'Angelo in Lizzola, Colbordolo ed Urbino nonché le intere isole amministrative n. 7 (Montelabbate), n. 8 (Urbino) e parte del n. 5 (Tavullia).

Tale zona di produzione è suddivisa in due aree separate dal fiume Foglia.

La prima area di produzione è così delimitata: da Gabicce Mare si segue il confine regionale fra Marche ed Emilia-Romagna fino ad incrociare la strada provinciale n. 3 (Fogliense) nei pressi della località Rio Salso, da tale punto si prosegue seguendo la strada provinciale n. 3 verso Montecchio, poi prendendo la s.s. n. 423 fino a Santa Maria Fabbrecce, dove si segue la statale n. 16 fino ad arrivare al fiume Foglia, da qui

il limite segue la sponda sinistra del fiume sino ad arrivare alla foce.

La seconda area di produzione è delimitata partendo dalla località Case della Fossa, dove ha la foce il fosso Seiore, da qui seguendo i confini comunali fra Pesaro e Fano, Mombaroccio e Cartoceto-Serrungarina, Monteciccardo e Montefelcino, l'isola amministrativa n. 8 Urbino e Montefelcino, Petriano e Montefelcino, Urbino e Montefelcino-Isola del Piano, fino ad arrivare al confine del comune di Fossombrone con il comune di Urbino all'incrocio con la strada carreggiabile che conduce al mulino Gulla, da tale punto il limite segue la strada stessa fino a raggiungere la quota 234, poi la quota 296, indi la quota 363 a Sant'Andrea di Primicilio a quota 347 a Villa la Croce. Da Villa la Croce si segue un sentiero fino a raggiungere il fosso della Verzera presso Brombolona e poi, attraverso tale fosso si prosegue sempre per un sentiero che passa a nord di Santa Maria Promonte fino a raggiungere Ca' Goggione. Da qui si raggiunge quota 319 e si prosegue fino a rio Marina seguendo sempre un sentiero. Attraversato tale rio a quota 200 si prosegue fino a case di monte Rosano (quota 225) e di qui si prende la strada campestre dopo aver raggiunto quota 222 dove si innesta con la strada comunale San Marino di Urbino-Molinello, si segue tale strada dei Molinelli e dopo aver raggiunto la quota 312 si arriva a quota 330 in cui la strada comunale suddetta si innesta con quella che conduce a Sant'Eufemia. Si segue tale strada fino a raggiungere la quota 349 e la località il Monte; da qui si segue la strada campestre che conduce a Ca' L'Aradia e, raggiunta Cal Furio 1° (quote 337 e 249), si prosegue per la stessa strada fino a raggiungere la s.s. n. 73-bis Calmazzo-Urbino. Si percorre tale strada verso Urbino per circa 100 metri, indi si gira per imboccare la strada campestre che conduce a quota 260 e di qui a Cà Tommasino (quota 307); si prosegue fino a quota 319 e di qui a San Martino (quota 325). Seguendo tale strada, si raggiunge Ca' La Fraternità II (quota 212) e poi si arriva sulla strada provinciale che segue tale strada fino ad arrivare a Calpino poi, girando a destra verso Urbino, si segue questa strada comunale (strada Rossa e poi Nazionale) sino ad arrivare all'incrocio con la s.s. n. 73-bis e percorrendola, si costeggiano le mura di Urbino, fino ad arrivare ad un incrocio dove si prende via dei Morti per arrivare poi a porta Santa Lucia, dove ci si immette nella strada provinciale n. 9 (Urbinate-Feltresca) e percorrendola, passando per Gadana, e prima di arrivare alla località Ca' Gulino, si gira all'incrocio a destra prendendo la strada comunale per Schieti. Da qui si prosegue per via Ponte Vecchio fino ad arrivare a quota 386, dove ci si immette nella strada provinciale n. 56 (Montefabbri). Poi si prosegue sulla strada provinciale n. 56 sino ad arrivare all'incrocio di casa Coromaio (quota 284) per poi prendere la provinciale n. 73 (Ponte Vecchio in Foglia) sino ad arrivare, a Ponte Vecchio, di qui si prosegue per la strada comunale verso Ponderetto (quota 101), Piantanico (quota 97), Talacchio (quota 40), sino ad arrivare ad un incrocio con la s.s. n. 423 (quota 72). Seguendo la s.s. n. 423 e dopo aver superato Bottega, ad un incrocio (quota 55) si gira a destra prendendo la provinciale n. 14 (Borgo Montecchio) sino ad arrivare all'Apsella. Dall'Apsella si segue la strada comunale fino ad arrivare a Montelabbate e passando per via Zamponini si prosegue per la stessa strada in direzione di casa Spesi ed arrivati all'incrocio di casa Giovannini si gira a sinistra in direzione di San Pietro in Calibano, seguendo prima la

strada Lago Maggiore poi la strada di Fontesecco. Da San Pietro in Calibano si prosegue poi per via Fastigi e strada della Fabreccia fino ad arrivare a Villa San Martino, seguendo poi via G. d'Arezzo, via Solferino e via Mirafiore e si arriva ad incrociare la ferrovia. Da qui il limite prosegue seguendo la ferrovia verso Fano fino ad arrivare alla costa in località Ospedale Bonomelli.

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata Colli Pesaresi Biancame comprende soltanto e per intero i territori dei comuni di Mondavio, Monte Porzio, Pergola, San Lorenzo in Campo.

La sottozona di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Pesaresi» Focara comprende parte del territorio delimitato per la produzione del tipo rosso ed è così individuata.

Essa comprende parte della sezione censuaria di Fiorenzuola di Focara nel senso che vengono esclusi i territori delimitati come segue:

nella zona nord dal km 226 si percorre la strada della Romagna verso Bologna, fino ad incrociare la strada vicinale Scola dell'Erba e, passata la ferrovia, si segue il confine dell'ex sezione censuaria fino ad incontrare la strada Vicinale Fossetta e, percorrendola verso Colombarone, si riprende la strada della Romagna verso Bologna per arrivare di nuovo al km 226, restando coincidenti i restanti confini della sottozona Focara con quelli della sezione censuaria di Fiorenzuola di Focara.

La sottozona di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Pesaresi» Roncaglia coincide con una porzione della zona di produzione del tipo bianco ed è delimitata come segue:

partendo da Case Nuove (quota 30) si percorre la strada vicinale di Roncaglia Vecchia passando per l'incrocio a quota 97 verso la località di Ghetto a quota 147. Da qui continuando si interseca la strada del Picchio e, percorrendola verso destra, si incrocia la strada di Montebacchino, che toccando casa Mini (quota 126) prosegue sino ad incontrarsi con la strada del Boncio e, percorrendola verso la ferrovia, si incrocia sulla sinistra la strada dei Tre Ponti, la quale a sua volta interseca la ferrovia nella galleria; da qui si segue la ferrovia fino ad incrociare la strada vecchia di Roncaglia, seguendola all'incrocio si gira a destra per la strada della fornace Mancini e la si percorre sino ad arrivare al punto di partenza a Case Nuove.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Pesaresi» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati in terreni in favorevole

giacitura ed esposizione e con ubicazione rientrante nella fascia collinare e pedocollinare, di medio impasto o tendenti all'argilloso-calcareo e piuttosto asciutti.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 2500 in coltura specializzata.

I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti devono essere quelli generalmente usati nella zona.

I sesti di impianto sono adeguati alle forme di allevamento.

La regione può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

I sistemi di potatura, in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite, devono essere quelli generalmente usati nella zona.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, destinata alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Pesaresi», non deve essere superiore a 11 ton. per tutte le tipologie, escluse le sottozone Focara e Roncaglia per le quali non deve superare le 9 ton.

Le uve destinate alla produzione dei vini a d.o.c. «Colli Pesaresi» devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 10,50% vol per le tipologie «bianco», «rosso», «rosato»; dell'11% vol per le tipologie «Sangiovese», «Sangiovese novello», «Trebiano» e «Biancame»; dell'11,50% vol per le tipologie delle sottozone Focara e Roncaglia; del 12% vol per le tipologie «Sangiovese» e per i vini «Colli Pesaresi» Focara rosso e Pinot nero da destinare alla tipologia «riserva».

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui al precedente art. 3. In deroga è consentito che le operazioni di vinificazione siano consentite in cantine situate anche fuori della zona di produzione, solo nell'ambito dell'intero territorio della provincia di Pesaro e Urbino, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione.

La deroga come sopra previsto, è concessa dal Ministero per le politiche agricole e forestali, Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentite le regioni e comunicata all'ispettorato repressione frodi ed alla competente Camera di commercio I.A.A.

Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali.

La tipologia «Colli Pesaresi» rosato deve essere ottenuta con la vinificazione «in rosato» delle uve rosse.

La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva, non deve superare il 70% per tutte le tipologie e sottozone.

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

I vini «Colli Pesaresi» Sangiovese, «Colli Pesaresi» Focara e «Colli Pesaresi» Focara Pinot nero prodotti con un titolo alcolometrico minimo naturale del 12% vol o più e invecchiati all'interno della zona di produzione per almeno due anni, compreso l'eventuale affinamento in bottiglia, a far tempo del 1° novembre dell'anno del raccolto, previa annotazione nei registri, possono essere qualificati «riserva».

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini di cui al precedente art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Colli Pesaresi» Sangiovese (anche nella tipologia riserva):

colore: rosso granato più o meno carico con riflessi violacei;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico, talora con fondo leggermente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol (12% vol se «riserva»);

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

«Colli Pesaresi» Sangiovese novello:

colore: rosso rubino;

odore: intenso, fruttato;

sapore: asciutto, armonico, equilibrato, rotondo, vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

«Colli Pesaresi» Trebbiano:

colore: giallo paglierino;

odore: gradevole, profumato caratteristico;

sapore: asciutto, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto secco netto minimo: 16,0 g/l.

«Colli Pesaresi» Biancame:

colore: giallo paglierino tenue, talora con riflessi verdognoli;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: secco, fresco, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l.

«Colli Pesaresi» rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: caratteristico, vinoso;
sapore: armonico, gradevolmente asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

«Colli Pesaresi» rosato (o rosè);
colore: rosato più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l.

«Colli Pesaresi» bianco:
colore: paglierino tenue talora con riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: secco, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l.

«Colli Pesaresi» Pinot nero (anche riserva):
colore: rosso granato non troppo carico con lievi riflessi tendenti al violaceo;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, talora con fondo leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

«Colli Pesaresi» Focara (rosso) (anche riserva):
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

«Colli Pesaresi» Roncaglia (bianco):
colore: giallo paglierino;

odore: gradevole, delicatamente profumato;
sapore: asciutto, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini – modificare con proprio decreto i limiti indicati dell'acidità totale e dell'estratto secco netto.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari, nonché il termine Albanella. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, particolari condizioni di produttività, purché documentabili, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, o frazioni, aree, zone, località, dalle quali provengono le uve, è consentito soltanto in conformità alle norme vigenti.

Nella etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria nel caso di recipienti di volume nominale fino a 3 litri, per le tipologie «novello» e «riserva» e per le sottozone.

La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo è consentita per tutti i vini indicati all'art. 1 alle condizioni previste dalla legge.

Articolo 8

Confezionamento

I vini di cui all'art. 1 immessi al consumo in recipienti di volume nominale fino a 1,5 litri (per quelli prodotti nelle sottozone Roncaglia e Focara fino a 2 litri) è consentita la tappatura soltanto con tappo raso bocca ricoperto di capsula. Negli altri casi è comunque esclusa la tappatura con tappo tipo «corona».

È consentita altresì la tappatura dei recipienti di volume nominale fino a litri 0,500 con tappo a vite, escluse la tipologia «riserva» e le sottozone.

Tutti i vini di cui all'art. 1, se confezionati in contenitori di capacità inferiore a 5 litri, devono essere immessi al consumo in recipienti di vetro.