

DECRETO 20 ottobre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Friuli Grave».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n.164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTI i decreti di attuazione, finora emanati, della predetta legge;



VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 27 marzo 2001 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale - n° 84 del 10 aprile 2001, concernente modalità per l'aggiornamento per lo schedario vitivinicolo nazionale e per l'iscrizione delle superfici vitate negli albi dei vigneti DOCG e DOC e negli elenchi delle vigne IGT e norme aggiuntive;

VISTO il decreto ministeriale del 16 febbraio 1998 e successive modificazioni, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini “Friuli Grave” ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

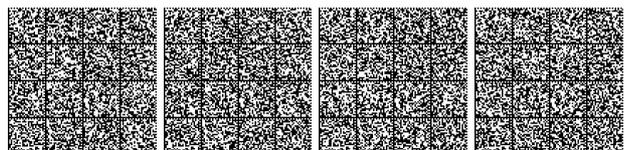
VISTA la domanda presentata dalla Consorzio Tutela Vini DOC Friuli Grave, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOC “Friuli Grave”;

VISTO il parere favorevole della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia sulla citata domanda;

VISTI il parere favorevole del Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini sulla citata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Friuli Grave” pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - Serie generale - n° 196 del 23 agosto 2010;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o contro deduzioni da parte degli interessati in relazione al parere ed alla proposta di disciplinare sopra citati;

RITENUTA la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Friuli Grave” in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal sopra citato Comitato;



DECRETA :**Articolo 1**

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Friuli Grave”, riconosciuto con decreto ministeriale del 16 febbraio 1998 e successive modificazioni, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2010/2011.

Articolo 2

1. In via transitoria, fino all’emanazione del decreto applicativo dell’articolo 12 del Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, richiamato in premessa, i soggetti che intendono rivendicare già a partire dalla vendemmia 2010 i vini a denominazione di origine controllata “Friuli Grave”, proveniente da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell’annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare ai competenti Organismi territoriali – ai sensi e per gli effetti dell’art. 15 della Legge 10 febbraio 1992, n. 164, del DM 27 marzo 2001 e dell’accordo Stato Regioni e Province Autonome 25 luglio 2002 – la denuncia dei rispettivi terreni vitati ai fini dell’iscrizione dei medesimi all’apposito schedario. Successivamente sono da osservare le disposizioni del citato decreto applicativo dell’articolo 12 del Decreto legislativo n. 61/2010.

Articolo 3

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Articolo 4

1. All’allegato “A” sono riportati i codici, di cui all’articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, delle tipologie dei vini a denominazione di origine controllata “Friuli Grave”.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 20 ottobre 2010

Il capo dipartimento: RASI CALDOGNO



ANNESSO**PROPOSTA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DOC <FRIULI > GRAVE****Art. 1 – Denominazione**

La denominazione di origine controllata “Friuli” seguita obbligatoriamente dalla specificazione “Grave” (“Friuli” Grave) per le seguenti tipologie: Bianco, anche superiore; Rosso, anche superiore; Chardonnay, anche superiore, frizzante e spumante; Novello; Rosato, anche frizzante; Pinot bianco, anche frizzante, superiore e spumante; Pinot grigio, anche superiore; Riesling (da Riesling renano), anche superiore; Sauvignon, anche superiore; Friulano, anche superiore; Traminer aromatico, anche superiore; Verduzzo friulano, anche frizzante e superiore; Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon e/o Carmenere), anche superiore; Cabernet franc, anche superiore; Cabernet sauvignon, anche superiore; Merlot, anche superiore; Pinot nero, anche superiore e Spumante; Refosco dal peduncolo rosso, anche superiore; è riservata ai vini, dell’omonima zona di produzione di cui al successivo art. 3, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2 – Base ampelografica

La denominazione di origine controllata “Friuli” Grave con la specificazione di una delle seguenti indicazioni di vitigno:

- Chardonnay anche nelle tipologie frizzante, spumante e superiore;
- Pinot bianco anche nelle tipologie frizzante, spumante e superiore;
- Pinot grigio anche nella tipologia superiore;
- Riesling (da Riesling renano) anche nella tipologia superiore;
- Sauvignon anche nella tipologia superiore;
- Friulano anche nella tipologia superiore;
- Traminer aromatico anche nella tipologia superiore;
- Verduzzo friulano anche nelle tipologie frizzante e superiore;
- Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon e/o Carmenere) anche nella tipologia superiore;
- Cabernet franc anche nella tipologia superiore;
- Cabernet sauvignon anche nella tipologia superiore;
- Merlot anche nella tipologia superiore;
- Pinot nero anche nelle tipologie superiore e Spumante;
- Refosco dal peduncolo rosso anche nella tipologia superiore;

è riservata ai vini provenienti dalle uve dei corrispondenti vitigni per un minimo del 95%, salvo quanto previsto dall’art.5 relativo al “taglio migliorativo”.

La denominazione di origine controllata “Friuli” Grave seguita dalla specificazione “Bianco” è riservata ai vini ottenuti da uve delle varietà a bacca bianca previste dal disciplinare di produzione, con esclusione del Traminer aromatico.

La denominazione di origine controllata “Friuli” Grave seguita dalla specificazione “Rosso” è riservata ai vini ottenuti da uve delle varietà a bacca nera previste dal disciplinare di produzione.

La denominazione di origine controllata “Friuli” Grave seguita dalla specificazione



“Rosato” è riservata ai vini ottenuti dalle uve a bacca nera previste dal disciplinare di produzione.

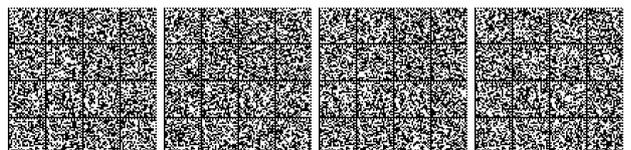
La denominazione di origine controllata “Friuli” Grave seguita dalla specificazione “Novello” è riservata al vino ottenuto con uve, mosti delle varietà a bacca nera previste dal disciplinare di produzione.

Nella produzione del vino a denominazione di origine controllata “Friuli” Grave Cabernet possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve delle tipologie Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Carmenere.

Art. 3 – Zona di produzione

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione comprendente in provincia di Udine l'intero territorio comunale di: Basiliano, Bertiolo, Bicinicco, Buia, Camino al Tagliamento, Campoformido, Chiopris-Viscone, Codroipo, Colloredo di Monte Albano, Coseano, Dignano, Fagagna, Flaibano, Lestizza, Martignacco, Mereto di Tomba, Mortegliano, Moruzzo, Pagnacco, Pasian di Prato, Pavia di Udine, Pozzuolo del Friuli, Pradamano, Reana del Roiale, Remanzacco, Rive d'Arcano, San Vito di Fagagna, Sedegliano, Talmassons, Tavagnacco, Treppo Grande, Udine e in parte quello di: Artegna, Bagnaria Arsa, Bùttrio, Cassacco, Castions di Strada, Cividale del Friuli, Corno di Rosazzo, Faedis, Gemona del Friuli, Gonars, Magnano in Riviera, Maiano, Manzano, Moimacco, Osoppo, Palmanova, Porpetto, Povoletto, Premariacco, Ragogna, San Daniele del Friuli, San Giovanni al Natisone, Santa Maria la Longa, Tarcento, Tricesimo, Trivignano Udinese; e in provincia di Pordenone l'intero territorio comunale di: Arba, Arzene, Brugnera, Casarsa della Delizia, Castelnuovo del Friuli, Cordenons, Fiume Veneto, Fontanafredda, Pasiano di Pordenone, Pinzano al Tagliamento, Porcia, Pordenone, Prata di Pordenone, Roveredo in Piano, Sacile, San Giorgio della Richinvelda, San Martino al Tagliamento, San Quirino, San Vito al Tagliamento, Sequals, Spilimbergo, Vajont, Valvasone, Vivaro, Zoppola e in parte quello di Aviano, Azzano Decimo, Buddòia, Caneva, Cavasso Nuovo, Fanna, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Polcenigo e Travesio.

Tale zona è delimitata: dall'innesto della linea ferroviaria Udine-Venezia con il confine fra le provincie di Pordenone e Treviso. La delimitazione segue prima verso ovest e poi verso nord il confine delle provincie stesse finchè, oltrepassato Borgo Barozzi, raggiunge la quota 279 in località Pian di Salere. Da questo punto, lasciato il confine provinciale, piega verso est, tocca la quota 311 e C. Varise, fino a incontrare la strada che costeggia il castello di Càneva. Da qui la delimitazione sale verso nord lungo la predetta strada e per la quota 121, C. Polese, il ponte sul torrente Fontanagal, raggiunge l'incrocio (presso la Cappella) fra detta strada e la mulattiera che costeggia i vigneti di Sarone. La linea di delimitazione segue quindi tale mulattiera che aggirando a nord l'abitato di Sarone raggiunge la strada Sarone-Polcenigo toccando le quote 165, 113 e 134. Proseguendo lungo questa per Polcenigo-San Giovanni di Mezzo-Santa Lucia-Budoia-Castello di Aviano-Villotta-Somprado-Pieve-Baros-Marsure-Cortina di Giais-Selva-Malnisio, fino a Grizzo centro per deviare verso casali Rigo e proseguire lungo la linea ferroviaria Sacile-Pinzano nel tratto compreso tra la stazione di Montereale Valcellina e il ponte sul torrente Colvera e da qui lungo la provinciale per Fratta-Fanna-Cavasso Nuovo-Meduno-Rio Maggiore-Sottomonte-Toppo-Ancona Nova-Travesio (borgata Rio Secco e borgata Deana) fino al passaggio a livello ferroviario e da questo punto lungo la linea ferroviaria Sacile-Pinzano, fino a incontrare il confine comunale di Castelnuovo del Friuli. La linea di demarcazione poi prosegue includendo tutto il comune di Castelnuovo del Friuli e quello di Pinzano al Tagliamento. Riparte poi dal ponte sul Tagliamento, lungo la strada che passa per San Pietro, San Giacomo di Ragogna, Pignano, fino al bivio di San Daniele del Friuli con la strada di Alemagna (S.S. n°463). Proseguendo verso nord, la delimitazione segue questa statale, attraversa Bronzacco-San Tommaso-Comerzo-Tiveriaco - C.



Coful - C. Zucchiatti-Rivoli di Osoppo - C. Cosani-Osoppo, fino al bivio Taboga per scendere lungo la strada statale n°13 verso i C. Londero, attraversa Lessi fino ad incontrare la ferrovia Tarvisio-Udine e lungo questa fino a incrociare la strada statale n°356 che percorre verso est per giungere all'abitato di Madonna a ovest di Tarcento. Dalla località Madonna la delimitazione segue la strada che porta alla stazione ferroviaria di Tarcento, per poi seguire la linea ferroviaria verso sud fino all'incrocio con la provinciale Tricesimo-Nimis, da qui lungo questa strada attraverso Qualso e Qualso Nuovo, sino al ponte di Nimis sul Torre. Corre quindi verso sud lungo il corso di questo torrente fino al ponte di Savorgnano, piega verso est lungo la strada che porta a Savorgnano fino a incontrare e seguire la rotabile per M. Bognini e C. Maurino, da qui prosegue lungo la linea elettrica ad alta tensione fino ad arrivare alla cabina di trasformazione di Rubignacco fra l'istituto orfani e C. Corgnolo.

Dalla cabina di trasformazione segue la strada per Casali Gallo, il macello comunale, Borgo Viola (a sud di Cividale) e poi devia verso est per Borgo Corfù, per discendere lungo la strada statale n°356 sino al bivio Spessa Ipplis passando per Gagliano, da questo punto verso ovest lungo l'asfaltata che delimita il versante nord della zona collinare propriamente detta, sino al bivio di Azzano per piegare verso Leproso e proseguire per il ponte sul fiume Natisone verso Orsaria e quindi lungo la provinciale fino a Vicinale (casa delle Zitelle esclusa) per proseguire lungo detta provinciale fino al suo raccordo con la strada statale n°56. La linea di delimitazione segue detta statale in direzione sud-est, fino al bivio per Manzano e per la strada che attraversa Manzano raggiunge l'asfaltata Case-Dolegnano in prossimità di C. Romano. Prosegue verso est lungo la sopraddetta asfaltata per giungere al confine provinciale Udine-Gorizia dopo aver attraversato Dolegnano, piazzale Quattro Venti e Sant'Andrat. Scende lungo detto confine provinciale fino a comprendere tutto il territorio del comune di Chiopris-Viscone. Da qui risale il Torre sino all'altezza di Trivignano Udinese (q. 45), da dove lasciato il Torre continua lungo la strada di Trivignano-Melarolo-Merlana-Santo Stefano Udinese per poi proseguire verso sud la strada statale n°352 che attraversa Santa Maria la Longa-Mereto di Capitolo-stazione ferroviaria di Palmanova fino al congiungimento con l'autostrada Palmanova-Venezia. Da qui lungo l'autostrada fino all'intersezione di questa con la strada Corgnolo-Pampaluna per poi risalire lungo quest'ultima fino al bivio di C.le Rovere e continuare verso ovest per la strada del Milione fino all'incrocio con la statale n°353. Scende poi lungo questa per un breve tratto e piega verso la strada che conduce a Paradiso fino a incrociare, presso il Molino del Paradiso, il confine territoriale fra i Comuni di Castions di Strada e Pocenia. Continua lungo il confine amministrativo che limita, escludendoli, i comuni di Pocenia, Rivignano e Varmo. Attraverso il Tagliamento, la linea di demarcazione entra in provincia di Pordenone seguendo il confine amministrativo del Comune di San Vito al Tagliamento (includendolo), indi quello del Comune di Fiume Veneto (includendolo) fino a incontrare il fiume Sile all'altezza di C. Marcuz. Segue poi questo fiume verso sud fino a intersecare il confine amministrativo del comune di Pasiano di Pordenone e lungo questo fino al confine con la provincia di Treviso. Indi risale lungo il confine fra le province di Pordenone e Treviso fino all'innesto della linea ferroviaria Udine-Venezia da cui si era partiti.

Art. 4 – Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 2 del presente disciplinare devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'art. 15 della Legge 10 febbraio 1992, n°164, unicamente i vigneti ubicati in terreni prevalentemente ghiaioso o sabbioso-argillosi, mentre sono da escludere quelli umidi, freschi o di risorgiva. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati, o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve, dei mosti e dei vini.



Dall'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione le iscrizioni di nuovi impianti e reimpianti di vite devono essere realizzati con almeno 3.300 ceppi per ettaro.

Sono esclusi i sistemi di allevamento espansi; sono consentiti i sistemi di potatura lunghi, corti o misti.

Dall'entrata in vigore del presente decreto i nuovi impianti e reimpianti dovranno prevedere le seguenti forme di allevamento: Guyot, Cordone speronato, Sylvoz, Casarsa, Cappuccina o Doppio capovolto.

In relazione al sesto di impianto si dovrà assicurare una produzione per ceppo che non superi i limiti di produzione consentiti dal presente disciplinare di produzione.

E' vietata ogni pratica di forzatura ma è ammessa l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 non deve superare: T. 13 per tutte le tipologie, con un quantitativo di vino per ettaro atto all'immissione al consumo non superiore ad hl 91;

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Friuli" Grave devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Art. 5 – Norme per la Vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione dei vini frizzanti, le operazioni di invecchiamento obbligatorio, previste dal presente disciplinare di produzione, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art.3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione e vinificazione, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'ambito:

dell'intero territorio delle province di Pordenone e Udine;

nei comuni di Cordignano, Orsago, Gaiarine, Portobuffolè, Mansuè, Meduna di Livenza e Motta di Livenza in provincia di Treviso;

nei comuni di Portogruaro, Pramaggiore ed Annone Veneto in provincia di Venezia;

nei comuni di Cormons e Romans d'Isonzo in provincia di Gorizia.

Le operazioni di spumantizzazione devono essere effettuate unicamente nel territorio della regione Friuli-Venezia Giulia.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata "Friuli" Grave un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10% per tutte le tipologie; 11% per le tipologie qualificate "superiore".

La tipologia "Rosato" è ottenuta dalla spremitura soffice e da un breve periodo di macerazione al fine di assicurare al vino la dovuta tonalità di colore.

La varietà Pinot nero può essere vinificata in bianco per la elaborazione del vino spumante.

La denominazione di origine controllata "Friuli" Grave può essere utilizzata per designare il vino spumante elaborato con mosti o vini provenienti dalle uve dei vigneti iscritti all'albo delle varietà Chardonnay o Pinot bianco o Pinot nero, seguendo le norme previste per la produzione dei vini spumanti.

Nelle tipologie Chardonnay e Pinot bianco "Spumante" è consentita l'aggiunta di Pinot nero fino a un massimo del 15% oppure di altre uve provenienti dai vitigni a bacca bianca di cui all'art. 2 nel limite massimo del 10%.

Il vino a denominazione di origine controllata "Friuli" Grave Spumante può essere posto in commercio nei tipi "extra brut", "brut", "extra dry", "dry", "demi-sec"; dette definizioni possono essere riportate facendo riferimento al corrispondente significato in lingua italiana.

I vini a denominazione di origine controllata "Friuli" Grave Chardonnay, Pinot bianco,



Verduzzo friulano, Rosato, possono essere elaborati nella tipologia “frizzante” purchè l’anidride carbonica sia ottenuta esclusivamente da fermentazione naturale in recipiente chiuso e seguendo le relative norme per la produzione dei vini frizzanti.

Tali vini devono essere immessi al consumo finale con un residuo zuccherino espresso in grammi litro:

tra 10 e 40 per il Verduzzo friulano;

non superiore a 10 per Chardonnay, Pinot bianco, Rosato.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità.

I prodotti utilizzabili per l’arricchimento dei mosti e dei vini dovranno provenire esclusivamente dalle uve prodotte nei vigneti iscritti all’albo della denominazione di origine controllata “Friuli” Grave ad esclusione del mosto concentrato rettificato.

La resa massima dell’uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Per le rese fino al limite massimo del 75%, il 70 % sarà considerato vino a denominazione di origine controllata ed il rimanente 5% non avrà diritto alla denominazione di origine controllata “Friuli” Grave; qualora la resa uva/vino superi il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

E’ consentita nella misura massima del volume del 10%, l’aggiunta nei vasi vinari e la correzione dei mosti e dei vini di cui all’art. 2 aventi diritto alla denominazione di origine controllata “Friuli Grave”, con altri mosti e vini ottenuti da uve di corrispondente colore rivendicate per la Denominazione di Origine “Friuli” Grave provenienti dai vigneti iscritti all’albo per ognuna delle specificazioni previste.

Nella vinificazione ed affinamento dei vini a denominazione di origine controllata “Friuli” Grave è consentito l’uso dei recipienti in legno.

Art. 6 - Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a denominazione di origine controllata “Friuli” Grave all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Friuli” Grave Bianco anche nella tipologia superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: gradevole, fine;

sapore: armonico, equilibrato, asciutto o abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;

acidità totale minima: 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Friuli” Grave Rosso anche nella tipologia superiore:

colore: rosso rubino tendente al granato se invecchiato;

odore: intenso, fine;

sapore: asciutto o abboccato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;

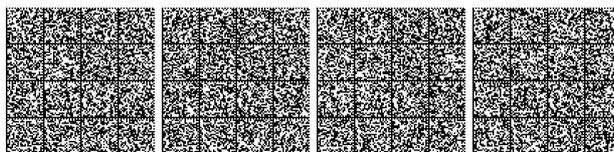
acidità totale minima: 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Friuli” Grave Novello:

colore: rosso rubino;

odore: fruttato, vinoso;



sapore: sapido, caratteristico, asciutto o abboccato
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

“Friuli” Grave Rosato anche nella tipologia frizzante:
colore: rosato;
odore: fine;
sapore: asciutto o abboccato, armonico, vivace nella tipologia frizzante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

“Friuli” Grave Chardonnay anche nelle tipologie spumante e frizzante:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico, vivace nella tipologia frizzante; extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec nella tipologia spumante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

“Friuli” Grave Pinot bianco anche nelle tipologie superiore, spumante e frizzante:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico, vivace nella tipologia frizzante; extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec nella tipologia spumante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

“Friuli” Grave Pinot grigio anche nella tipologia superiore:
colore: giallo paglierino chiaro, talvolta con riflessi ramati;
odore: caratteristico;
sapore: armonico, secco o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

“Friuli” Grave Riesling anche nella tipologia superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: leggermente aromatico;
sapore: secco o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

“Friuli” Grave Sauvignon anche nella tipologia superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: armonico, asciutto o abboccato;



titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

“Friuli” Grave Friulano anche nella tipologia superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

“Friuli” Grave Traminer aromatico anche nella tipologia superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: aromatico, intenso;
sapore: fine, caratteristico, secco o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

“Friuli” Grave Verduzzo friulano anche nelle tipologie superiore e frizzante:

colore: da giallo paglierino chiaro a giallo dorato;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto oppure amabile o dolce nelle specifiche tipologie, vivace nella tipologia frizzante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4 per mille;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

“Friuli” Grave Cabernet anche nella tipologia superiore:

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato se invecchiato;
odore: gradevole, caratteristico, talvolta erbaceo;
sapore: armonico, asciutto o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

“Friuli” Grave Cabernet franc anche nella tipologia superiore:

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato se invecchiato;
odore: caratteristico, erbaceo;
sapore: gradevole, asciutto o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

“Friuli” Grave Cabernet sauvignon anche nella tipologia superiore:

colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: armonico, asciutto o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l;



“Friuli” Grave Merlot anche nella tipologia superiore:

colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;

odore: gradevole, caratteristico;

sapore: secco o abboccato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;

acidità totale minima: 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

“Friuli” Grave Pinot nero anche nelle tipologie superiore e spumante:

colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: asciutto o abboccato; extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec nella tipologia spumante;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;

acidità totale minima: 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

“Friuli” Grave Refosco dal peduncolo rosso anche nella tipologia superiore:

colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;

odore: caratteristico;

sapore: asciutto o abboccato, di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il “superiore”;

acidità totale minima: 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

“Friuli” Grave Spumante

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico;

sapore: sapido, armonico, extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

acidità totale minima: 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

E' facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e per l'estratto secco netto.

Art. 7 – Etichettatura, designazione e presentazione

I vini a denominazione di origine controllata “Friuli” Grave con le specificazioni di vitigno e di colore bianco e rosso, possono portare in etichetta la qualificazione aggiuntiva “superiore” qualora siano denunciati alla vendemmia come tali e:

- siano ottenuti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale previsto per le specifiche tipologie dell'art. 5;
- la produzione massima sia ridotta a 10 tonnellate per ettaro.

I vini a denominazione di origine controllata “Friuli” Grave recanti la dizione “superiore” devono essere immessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo come previsto dall'art. 6.

I vini a denominazione di origine controllata “Friuli” Grave con esclusione delle tipologie



novello e rosato, possono portare in etichetta la qualificazione aggiuntiva “riserva” ma senza la dizione “superiore”, qualora siano immessi al consumo dopo due anni, a decorrere dall’11 novembre dell’annata di vendemmia.

Le varietà iscritte all’albo dei vigneti della denominazione di origine controllata “Friuli” Grave possono essere rivendicate con le specificazioni delle indicazioni di vitigno e con le specificazioni di colore previste dall’art. 2.

La tipologia contraddistinta dalla menzione “riserva” deve essere presentata al consumo diretto in recipienti di vetro di capienza non superiore a 0.75 litri e con tappo di sughero; sono tuttavia ammesse le bottiglie in vetro del tipo bordolese di capienza non superiore a 5 litri per particolari confezioni celebrative.

Alla denominazione di cui agli articoli 1 e 2 è vietata l’aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato”, “vecchio”, e similari.

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

Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore quali “viticoltore”, “fattoria”, “tenuta”, “podere”, “cascina” ed altri termini similari, sono consentite in ottemperanza delle disposizioni comunitarie e nazionali vigenti in materia.

Art. 8.- Confezionamento

In sede di designazione, la specificazione “Grave” deve essere indicata in etichetta immediatamente al di sotto della menzione specifica tradizionale “denominazione di origine controllata” e pertanto non può essere interposta tra quest’ultima dicitura e la denominazione “Friuli”.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Friuli” Grave il nome del vitigno deve figurare in etichetta con caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine controllata.

In sede di designazione le specificazioni di tipologia “riserva” e “superiore” devono figurare in etichetta al di sotto della dicitura “denominazione di origine controllata” e pertanto non possono essere intercalate tra quest’ultima dicitura e la denominazione di origine controllata “Friuli” Grave.

In ogni caso tali specificazioni di tipologia devono figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine controllata “Friuli” Grave della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.

Nella presentazione e designazione dei vini di cui all’art.1, con l’esclusione delle tipologie spumante, frizzante e liquoroso, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

E’ ammessa anche la chiusura con tappo a vite fino alla capacità di lt. 1,50.



ANNESSE

ALLEGATO A

FRIULI GRAVE BIANCO	B075	X	888	1	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE BIANCO RISERVA	B075	X	888	1	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE BIANCO SUPERIORE	B075	X	888	1	B	X	A	1	X
FRIULI GRAVE ROSSO	B075	X	999	2	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE ROSSO RISERVA	B075	X	999	2	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE ROSSO SUPERIORE	B075	X	999	2	B	X	A	1	X
FRIULI GRAVE ROSATO	B075	X	999	3	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE ROSATO FRIZZANTE	B075	X	999	3	X	X	C	0	X
FRIULI GRAVE CABERNET	B075	X	CAB	2	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE CABERNET RISERVA	B075	X	CAB	2	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE CABERNET SUPERIORE	B075	X	CAB	2	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE CABERNET FRANC	B075	X	042	2	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE CABERNET FRANC RISERVA	B075	X	042	2	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE CABERNET FRANC SUPERIORE	B075	X	042	2	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE CABERNET SAUVIGNON	B075	X	043	2	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE CABERNET SAUVIGNON RISERVA	B075	X	043	2	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE CABERNET SAUVIGNON SUPERIORE	B075	X	043	2	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE CHARDONNAY	B075	X	298	1	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE CHARDONNAY FRIZZANTE	B075	X	298	1	X	X	C	0	X
FRIULI GRAVE CHARDONNAY RISERVA	B075	X	298	1	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE CHARDONNAY SPUMANTE	B075	X	298	1	X	X	B	0	X
FRIULI GRAVE CHARDONNAY SPUMANTE ABBOCCATO	B075	X	298	1	X	X	B	0	B
FRIULI GRAVE CHARDONNAY SPUMANTE SECCO	B075	X	298	1	X	X	B	0	A
FRIULI GRAVE CHARDONNAY SUPERIORE	B075	X	298	1	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE MERLOT	B075	X	146	2	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE MERLOT RISERVA	B075	X	146	2	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE MERLOT SUPERIORE	B075	X	146	2	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE NOVELLO	B075	X	999	2	C	X	A	0	X
FRIULI GRAVE PINOT BIANCO	B075	X	193	1	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE PINOT BIANCO FRIZZANTE	B075	X	193	1	X	X	C	0	X
FRIULI GRAVE PINOT BIANCO RISERVA	B075	X	193	1	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE PINOT BIANCO SPUMANTE	B075	X	193	1	X	X	B	0	X
FRIULI GRAVE PINOT BIANCO SPUMANTE ABBOCCATO	B075	X	193	1	X	X	B	0	B
FRIULI GRAVE PINOT BIANCO SPUMANTE SECCO	B075	X	193	1	X	X	B	0	A
FRIULI GRAVE PINOT BIANCO SUPERIORE	B075	X	193	1	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE PINOT GRIGIO	B075	X	194	1	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE PINOT GRIGIO RISERVA	B075	X	194	1	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE PINOT GRIGIO SUPERIORE	B075	X	194	1	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE PINOT NERO	B075	X	195	2	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE PINOT NERO RISERVA	B075	X	195	2	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE PINOT NERO SPUMANTE	B075	X	195	2	X	X	B	0	X
FRIULI GRAVE PINOT NERO SPUMANTE ABBOCCATO	B075	X	195	2	X	X	B	0	B



FRIULI GRAVE PINOT NERO SPUMANTE SECCO	B075	X	195	2	X	X	B	0	A
FRIULI GRAVE PINOT NERO SUPERIORE	B075	X	195	2	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO	B075	X	205	2	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO RISERVA	B075	X	205	2	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO SUPERIORE	B075	X	205	2	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE RIESLING (RENANO)	B075	X	210	1	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE RIESLING (RENANO) RISERVA	B075	X	210	1	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE RIESLING (RENANO) SUPERIORE	B075	X	210	1	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE SAUVIGNON	B075	X	221	1	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE SAUVIGNON RISERVA	B075	X	221	1	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE SAUVIGNON SUPERIORE	B075	X	221	1	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE SPUMANTE	B075	X	888	1	X	X	B	0	X
FRIULI GRAVE SPUMANTE BRUT	B075	X	888	1	X	X	B	0	G
FRIULI GRAVE SPUMANTE DEMI SEC	B075	X	888	1	X	X	B	0	L
FRIULI GRAVE SPUMANTE DRY	B075	X	888	1	X	X	B	0	H
FRIULI GRAVE SPUMANTE EXTRA BRUT	B075	X	888	1	X	X	B	0	F
FRIULI GRAVE SPUMANTE EXTRA DRY	B075	X	888	1	X	X	B	0	I
FRIULI GRAVE FRIULANO	B075	X	235	1	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE FRIULANO RISERVA	B075	X	235	1	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE FRIULANO SUPERIORE	B075	X	235	1	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE TRAMINER AROMATICO	B075	X	238	1	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE TRAMINER AROMATICO RISERVA	B075	X	238	1	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE TRAMINER AROMATICO SUPERIORE	B075	X	238	1	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE VERDUZZO FRIULANO	B075	X	256	1	X	X	A	0	X
FRIULI GRAVE VERDUZZO FRIULANO AMABILE	B075	X	256	1	X	X	A	0	C
FRIULI GRAVE VERDUZZO FRIULANO DOLCE	B075	X	256	1	X	X	A	0	D
FRIULI GRAVE VERDUZZO FRIULANO FRIZZANTE	B075	X	256	1	X	X	C	0	X
FRIULI GRAVE VERDUZZO FRIULANO RISERVA	B075	X	256	1	A	X	A	1	X
FRIULI GRAVE VERDUZZO FRIULANO SECCO	B075	X	256	1	X	X	A	0	A
FRIULI GRAVE VERDUZZO FRIULANO SUPERIORE	B075	X	256	1	B	X	A	0	X
FRIULI GRAVE VERDUZZO FRIULANO VIVACE	B075	X	256	1	Q	X	A	0	X

10A13109

