

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA DEL VINO
«COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT»**

Approvato DOC con	DPR. 20.07.1970	G.U.247 - 30.09.1970
Approvato DOCG con	DM 30.03.2006	G.U. 83 - 08.04.2006
Modificato con	DM 26.05.2010	G.U. 144 - 23.06.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

1. La denominazione di origine controllata e garantita «Colli Orientali del Friuli» accompagnata dalla specificazione «Picolit» e' riservata ai vini rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.
2. La sottozona «Cialla» e' disciplinata tramite l'allegato in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto nell'allegato suddetto, nella sottozona devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografica**

1. La denominazione di origine controllata e garantita «Colli Orientali del Friuli Picolit» e' riservata al vino ottenuto esclusivamente da uve del vitigno «Picolit» provenienti da vitigni aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Picolit per almeno l'85%.
2. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve di vitigni a bacca bianca idonee alla coltivazione nella Regione autonoma Friuli-Venezia Giulia in misura non superiore al 15% con esclusione del vitigno Traminer aromatico.(*allegato 1*).

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

1. Le uve di cui all'art. 2 devono essere prodotte nella zona appresso indicata: partendo dalla localita' Madonna, ad ovest di Tarcento, la delimitazione segue la strada che da questa localita' porta alla stazione ferroviaria di Tarcento stessa per poi seguire la linea ferroviaria verso sud sino 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 ad intersecare e seguire la rotabile per M. Bognini e C. Maurino; da qui prosegue lungo la linea elettrica ad alta tensione esistente, 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 Corfu', per discendere lungo la SS. 356, fino al bivio Spessa - Ippis, 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 inclusa) per proseguire

lungo detta provinciale fino al suo raccordo con la SS. 56. La linea di delimitazione segue la statale n. 56, 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 sopradetta asfaltata per raggiungere il confine provinciale Udine - Gorizia dopo avere attraversato Dolegnano, piazzale Quattro Venti, S. Andrat. Segue verso nord il confine di Stato fino all'altezza del rio Goritnich. Risale detto rio fino alla strada interpodereale Prepotischis - Fragielis; passa quindi sopra gli abitati di Fragielis e Stregna e, raggiunto San Pietro di Chiazzacco, prosegue per C. Chiaro, Cialla, fino a Mezzomonte sulla strada per Castelmonte, per proseguire poi lungo il confine del comune di Cividale e continuare verso nord lungo il confine di Torreano fino all'altezza del monte Mladesena. Da qui lungo una retta che congiunge il monte Mladesena (m 711) al monte Forcis (m 559) al monte Dolina (m 441) al monte Quarde (m 429) al monte Poiana (m 369) al colle San Giorgio (m 379) al monte Zuc (m 470) al monte Pocivalo (m 791) a Borgo Gaspar (m 368) al castello di Prampero (m 213). La delimitazione continua verso sud lungo la strada che attraversa Borgo Foranesi e, giunta nei pressi di Borgo Polla, devia verso Ovest per raggiungere la statale n. 356 che segue fino alla località Madonna, ad ovest di Tarcento.

2. Tutti i vigneti della varietà «Picolit», regolarmente iscritti all'albo della denominazione di origine controllata «Colli Orientali del Friuli» in data antecedente alla approvazione del presente disciplinare, vengono iscritti di diritto nell'albo della denominazione di origine controllata e garantita «Colli Orientali del Friuli Picolit».

Articolo 4 **Norme per viticoltura**

1. I vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Orientali del Friuli Picolit» devono rispondere, per condizioni ambientali di coltura, a quelle tradizionali della zona di produzione e comunque devono essere atti a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati in terreni collinari di favorevole giacitura ed esposizione, di origine eocenica, oppure, nelle zone marginali, in quelle di origine mista per presenza di percentuali variabili di elementi grossolani. Sono esclusi i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati.

3. I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

4. I nuovi impianti o reimpianti realizzati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare dovranno prevedere almeno 3500 viti per ettaro.

5. E' vietata ogni pratica di forzatura tuttavia in annate particolarmente siccitose e' ammessa l'irrigazione di soccorso.

6. La produzione massima di uva ammessa e' di 4 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

7. La resa dovrà essere riportata a detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, nel qual caso tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita «Colli Orientali del Friuli Picolit».

Articolo 5

Norme per la vinificazione

- 1.** Le operazioni di vinificazione e imbottigliamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.
- 2.** Tuttavia tenuto conto delle situazioni esistenti, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'intero territorio della provincia di Udine, nonché nell'intero territorio dei comuni che comprendono la zona di produzione della denominazione di origine controllata «Collio». Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (allegato 2).
- 3.** Alla vendemmia, le uve destinate alla vinificazione devono assicurare, al vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Orientali del Friuli Picolit» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 13,00% vol.
- 4.** Le uve possono essere sottoposte a pratiche di appassimento sulla pianta e/o su graticci e/o in cassette all'aperto o in locali anche dotati di sistemi per il controllo di temperatura e/o umidità e/o di ventilazione forzata.
- 5.** Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. Non è consentita nessuna pratica di arricchimento.
- 6.** La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 55% pari ad una resa massima di 22 ettolitri per ettaro.
- 7.** Qualora la resa dell'uva in vino superi tale limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita «Colli Orientali del Friuli Picolit» per tutto il prodotto.
- 8.** E' consentita la vinificazione e/o l'affinamento in botti di legno.
- 9.** Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Orientali del Friuli Picolit» può essere posto in commercio dopo il 1° di settembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche dei vini al consumo

- 1.** I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Orientali del Friuli Picolit» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: giallo dorato più o meno intenso;
odore: intenso, talvolta di vino passito, fine, gradevole, con eventuale lieve sentore di legno;
sapore: amabile o dolce, caldo, armonico, con eventuale sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Articolo 7

Designazione, presentazione e confezionamento

1. In etichetta è vietata ogni altra qualificazione aggiuntiva non prevista dal disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi «riserva», «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «classico», e similari.
2. L'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.
3. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, e l'indicazioni di fattorie e vigneti purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
4. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Orientali del Friuli Picolit» deve essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglie di tipo tradizionale di capacità non superiore a 5 litri.
5. Le bottiglie dovranno essere tappate con tappo di sughero.
6. Sono vietati il confezionamento e l'abbigliamento delle bottiglie con caratterizzazioni di fantasia non consone al prestigio del vino.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La D.O.C.G. “Colli Orientali del Friuli Picolit” come definito dall’art. 3 si estende in un territorio che interessa in totale, diciannove comuni, nella fascia centro orientale della Provincia di Udine, vicino al confine con la Repubblica della Slovenia.

I comuni interessati sono: 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.

Il territorio di 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.

La sottozona “Cialla” contemplata in questo disciplinare di produzione, si sviluppa invece in un territorio molto più limitato, ricadendo nella parte nord del comune di Prepotto al confine con Cividale del Friuli.

I terreni della DOCG “Colli Orientali del Friuli Picolit” appartengono al così detto “Flysch di Cormòns” che è costituito da un’alternanza di strati di marne (argille calcaree) e arenarie (sabbie calcificate) dall’aspetto molto tipico. Questo insieme è chiamato in friulano (la lingua tradizionale della regione) “ponca”, ed è facilmente alterabile in presenza di agenti atmosferici e si sgretola velocemente in frammenti scagliosi che in seguito si decalcificano e mutano in giallastro l’originario colore grigio-azzurrognolo, grigio-plumbeo fino a dissolversi in terreno argilloso.

Queste marne sono solitamente ricche di calcare (ne contengono un 40-60%) e di potassio, leggermente meno di fosforo. Le arenarie, che si alternano con le marne, hanno una composizione variabile: aumenta in genere il tenore di silice che si porta dal 40 al 70%, mentre diminuiscono proporzionalmente tutti gli altri elementi in modo particolare il calcare. Sono a grana media e fine, ben cementate: di colore marrone chiaro, grigio, azzurrognolo e che difficilmente si degradano.

Nel “Flysch di Cormòns” le marne prevalgono sulle arenarie, nelle marne si possono rinvenire resti di fossili come sui colli di Rosazzo, Rocca Bernarda, Noax e Buttrio: prevalgono decisamente i microforamiferi (Nummiliti, Assilinae ed Alveolinae), sono presenti pure gasteropodi, coralli e brachiopodi.

La facile erodibilità dei terreni presenti nella denominazione “Colli Orientali del Friuli Picolit” a prevalenza marnosa, ha portato ad una morfologia dolce con altezze ben al di sotto dei 200 m slm.

Dove emergono le marne, che interessano la quasi totalità del territorio, il terreno è molto impermeabile, con la conseguenza di provocare uno scorrimento superficiale delle acque piovane e quindi una facile erodibilità con formazione delle valli entro cui scorrono capricciosi corsi d’acqua dal profilo rapido e con la sezione a V.

La presenza delle arenarie è segnalata dalla maggior compattezza del terreno e anche da una più aspra morfologia.

L’erodibilità dei terreni marnosi ha costretto i vignaioli a terrazzare le colline per potervi impiantare le vigne onde evitare il “consumo” dei colli e lo scalzamento delle viti, queste terrazze sono così diventate una caratteristica della collina della D.O.C.G.

I vigneti coltivati si collocano tra i 100 ed i 400 m slm, la maggior parte si trova su colline terrazzate, alcuni occupano delle porzioni pianeggianti o con un leggera pendenza, le zone preferite dai vignaioli sono nei punti più alti delle colline.

Nel corso dei secoli il profilo dei pendii è stato modellato con il lavoro di generazioni di viticoltori, lo sguardo del visitatore può rincorrere i gradoni e le terrazze vitate.

La cerchia delle Prealpi Giulie è posta a nord della zona collinare e costituisce un efficace riparo dai venti freddi di settentrione, mentre la prossimità della pianura friulana e la vicinanza del mare, che dista non più di 40 chilometri in linea d’aria, contribuisce a mitigare le escursioni termiche favorendo un clima abbastanza mitigato anche se caratterizzato da specifiche diversità date dalla conformazione orografica dei rilievi.

La temperatura media annua si attesta sui 15 °C, se si considera però il periodo vegetativo della vite, quindi i mesi che vanno da aprile a ottobre le medie all’interno dell’areale variano tra i 18 e 19 °C, mentre la somma termica varia tra i 1800 e i 1900 °Cd.

La piovosità è abbastanza diversificata dai numerosi microclimi e nelle diverse annate, le centraline di rilevamento segnalano una maggiore precipitazione nella zona di Tarcento e Nimis, quella più a nord dell’intero Friuli VG, inteso come zona di coltivazione della vite, in cui si raggiungono, durante la stagione vegetativa i 1157 mm medi, già nella zona centrale di Cividale del Friuli i valori si abbassano a circa 976 mm per scendere al di sotto dei 900 mm nei comuni più a sud, quindi S.Giovanni al Natisone.

Per descrivere meglio i fattori naturali, un parametro di sicuro interesse è l’indice di torridità, perché esprime il rapporto tra la somma termica e le precipitazioni cumulate nel periodo compreso tra il 1° aprile ed il 31 ottobre di ogni anno, maggiore è questo indice e maggiore è l’aridità dell’annata, sopra il valore 3 si hanno le annate torride come per esempio quelle del 2003 e del 2006, se il valore è tra 2 e 3 si hanno invece le annate ottimali, mentre al di sotto di 2 sono annate umide e inferiori ad 1 sono molto umide. Nell’ultimo decennio questo indice si è attestato mediamente sul valore di 1,9.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Il conte Fabio Asquini di Fagagna, un paese a nord-ovest di Udine scrisse un trattato di marketing sul vino “Picolit” ben oltre 250 anni fa.

Il conte era astemio, non beveva alcolici, però era circondato da un ottimo gruppo di taste-vins e riuscì a far conoscere questo vino nelle principali corti d’Europa, nel 1762 intraprese un commercio su larga scala, vendendo diverse migliaia di bottiglie e riuscendo a consolidare un vino, il Picolit che si era identificato con il suo territorio, il Friuli, diventando, oltre che la sua bandiera anche un mito per l’intera enologia.

Il vino veniva commercializzato al secondo anno e, per provarne la resistenza ai viaggi, l’Asquini pensò una volta di spedire una cassetta di bottiglie a Cadice, e farsele rimandare, con ottimi risultati.

Il mercato in cui il Picolit era collocato godeva di altissimo prestigio, il Conte ne spediva a Londra, a Parigi, ad Amsterdam, in Russia, in molte città della Germania ma pure Genova, Milano, Napoli, Ancona ed in altri luoghi. Ne fornì in varie riprese alla Corte di Francia, al Re di Sardegna e all'Imperatore d'Austria, a Trieste lo dichiarò *“migliore di chiunque altro vino”*.

Diversi documenti riportano che agli inizi dell'800 una spedizione partì addirittura per gli Stati Uniti d'America.

Con la morte del Conte Asquini iniziò un lungo e lento declino per questo vino, fino alla rinascita alcuni decenni or sono, in larga parte dovuta all'operato della Famiglia Perusini che possedevano la Rocca Bernarda di Ippolis di Premariacco, nei Colli Orientali del Friuli.

Fu proprio per conoscere il “Picolit” della Contessa Giuseppina Perusini che Luigi Veronelli nel 1959 venne per la prima volta in Friuli e scrisse: “Non credo vi sia in Italia vino più nobile di questo, è stato autentica gemma dell'enologia friulana...; potrebbe essere l'orgoglio di tutta la nostra enologia solo se si riuscisse a stabilizzarne la coltura e la vinificazione. Le sue qualità lo renderebbero in Italia, ciò che per la Francia è lo Chateau d'Yquem”.

Agli inizi del secolo scorso nel 1905 i coniugi Perusini Antonini acquistarono la Rocca Bernarda e Giacomo iniziò il suo enorme lavoro sul Picolit che ritrovò tra i vigneti disastriati di Ippolis, e suo figlio Gaetano completò l'opera iniziata dal padre.

Isi Benini, sostenne nelle pagine del suo “Il Vino”, il rilancio di quello che lui definì “L'araba fenice del Friuli”: ...la più singolare e simpatica interpretazione che è stata data di questo stupendo vino è contenuta in un detto sbocciato, forse, da quell'inesauribile sorgente che è l'arguzia del popolo: “Non offritelo a una signora o a una signorina – precisa la raccomandazione rivolta ai buongustai in età – perché potreste correre il rischio di sentirvi dire di sì”

Con il Decreto del 30 marzo 2006 pubblicato nella Gazz. Uff. n. 82 del 7 aprile 2006, è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Colli Orientali del Friuli Picolit” ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione che definisce i principali aspetti produttivi dei vini.

Base ampelografica dei vigneti: l'articolo 2 stabilisce che i vigneti devono avere una base ampelografica composta per almeno l'85% dal vitigno Picolit, l'eventuale percentuale restante può essere composta dai vitigni a bacca bianca delle varietà idonee alla coltivazione nella Regione autonoma Friuli Venezia Giulia con esclusione del vitigno Traminer aromatico. Nel caso della sottozona “Cialla” la base ampelografica prevede l'utilizzo del vitigno Picolit al 100%.

Norme per la viticoltura: l'obiettivo del disciplinare è quello di ottenere un'elevata qualità delle uve che poi, si trasformerà in un'altrettanta elevata qualità nei vini. Per questo motivo le forme e i sistemi di allevamento devono essere quelli generalmente usati per assicurare le migliori caratteristiche delle uve e dei vini, si possono trovare spesso i guyot monolaterali oppure bilaterali, come pure la cappuccina e abbastanza diffusa. Devono considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura e esposizione, di origine eocenica, oppure, nelle zone marginali, in quelle di origine mista per presenza di percentuali variabili di elementi grossolani, sono quindi esclusi i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati. Per i nuovi impianti la densità minima dovrà essere di 3500 ceppi per ettaro con un tetto massimo di produzione di 4 tonnellate per ettaro, le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 13% vol, nel caso della sottozona “Cialla” tale limite è elevato a 14%.

La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 55% per tutti i vini.

Norme per la vinificazione: le pratiche enologiche consentite sono solo quelle idonee a conferire al vino “Friuli Colli Orientali Picolit” le caratteristiche di tipicità e di qualità tradizionali. La raccolta delle uve è mediamente tardiva, con una leggera surmaturazione in pianta od un leggero appassimento nelle annate in cui le condizioni climatiche lo consentono.

Solitamente la raccolta avviene in cassette che successivamente vengono poste in locali ben aerati oppure spostate sui graticci per una naturale e lenta concentrazione per appassimento. In fermentazione si possono utilizzare per particolari partite delle botti di legno, solitamente la

vinificazione è quella tradizionale per le uve bianche anche se appassite, si cerca quindi controllare il più possibile i tempi e le temperature di fermentazioni essendo le concentrazioni degli zuccheri riduttori particolarmente concentrate date dalle bassissime rese (max 22 HL/ha) e dagli appassimenti.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La D.O.C.G. "Colli Orientali del Friuli Picolit" annovera un'unica tipologia di vino assieme a quella della sottozona "Cialla" che prevede anche la menzione "Riserva".

L'insieme dato dal clima, dalla conformazione del territorio e dalle selezioni viticole si traducono in un vino di color giallo spesso giallo oro zecchino, giallo oro vecchio o quasi ambrato, dopo alcuni anni di invecchiamento. Il profumo è elegante e ricorda il favo d'api, colmo di miele prodotto con tutti i fiori dei campi, molto fine. Il bouquet è ampio, di eccezionale eleganza, straordinariamente amalgamato, che dona in sequenza, un'incredibile serie di sfumature aromatiche: fiori di campo appunto.

Il sapore è dolce-non-dolce, di nobile razza, aristocratico, lunghissimo nelle sensazioni che cambiano in continuazione.

Non una nota stonata e nemmeno una sensazione che prevale sulle altre, come più di qualcuno lo ha definito, il termine migliore per il Picolit è: una sinfonia.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Di quest'uva e di questo vino si sono occupati, in questi ultimi decenni, una gran quantità di ampelografi, ricercatori, studiosi, giornalisti, tecnici, viticoltori, ecc..

Sono state fatte molte ricerche sulle caratteristiche del vino e della scarsità di produzione dovute ad un aborto floreale, dato dalla sterilità del polline

La fertilità del fiore femminile è buona e può pertanto venire fecondato dal polline di altre viti (impollinazione anemofila, entomofila, artificiale) anche se questa ipotesi resta soltanto quasi teorica.

Il nome del Picolit, è recente, infatti si trovano documenti in cui viene citato il vino Piccolit, Piccolitto, Piccolitto friulano.

Come sia nato questo nome non è dato a sapere con certezza, nel 1790 il canonico Andrea Zucchini scriveva che il nome deriva dalla piccola quantità di acini e grappoli che la vite produce.

Il Gallesio parla invece della "piccolezza dell'uva che produce".

Il vitigno è antichissimo, già coltivato in epoca romana, intuito più che citato nei testi col vero nome scomparso nei secoli e poi riassunto a nuova gloria nel '700-'800, nuovamente scomparso e risalito agli altari intorno al 1970, non ha mai lasciato una data sicura e un luogo certo di coltivazione.

Antonio Zanon, insigne agronomo friulano (1767) scriveva che le mense di Germania, Inghilterra e Francia venivano allietate da questo delizioso vino. F.M. Malvolti (1772) annotava il grande successo ottenuto dal Picolit alla corte di Francia, Lodovico Otello (1761) parla della diffusione del Picolit in molte nazioni per opera di Fabio Asquini.

Il Picolit, viene descritto da Odars (1849), Agazzotti (1867), Di Rovasenda (1877), la bontà di questo vino ebbe nel secolo diciassettesimo tale fama che il vitigno venne coltivato in diverse regioni italiane, se ne trovano tracce a Conegliano Veneto, Treviso, Vicenza, Bassano, Emilia Romagna e Toscana.

Anche nella corte papale di Castel Gandolfo pare fosse molto apprezzato, poiché così scriveva all'Asquini, Mons. Giuseppe de Rinaldis nel 1756: "...nella villeggiatura di Castel Gandolfo fu fatto l'assaggio del vostro "Piccolitto"...furono lasciato addietro gli altri vini prelibati, al confronto del medesimo, e v'erano de' Personaggi, che hanno il più raffinato gusto in questo genere, fra quali li Cardinali Torregiani, Peroni, Gian Francesco Albani, e S.E. il Marchese d'Aubetrerre ambasciatore di Francia".

Dal 1970 in poi il Picolit è entrato prima come tipologia nel disciplinare di produzione dei “Colli Orientali del Friuli” e nelle sue sottozone, “Rosazzo” e “Cialla”, poi, nel 2006 c’è stato il riconoscimento della D.O.C.G. “Colli Orientali del Friuli Picolit” con l’inserimento di un’unica sottozona “Cialla” presente in allegato.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

NOME E INDIRIZZO:

CEVIQ s.r.l. - CERTIFICAZIONE VINI QUALITA'

Via Morpurgo, 4 - 33100 UDINE

Tel. 0432- 510619

Fax 0432 288595

E-Mail: info@ceviq.it

CEVIQ s.r.l. è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, ai sensi dell’art. 13 del D.Lgs n. 61/2010 (*allegato 2*) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’art. 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’art. 26 del reg. CE n.607/2009, per i prodotti beneficianti della D.O.P., mediante una metodologia dei controlli sistematica nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 25, par.1, 2° capoverso, lettera c). In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato Piano dei Controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il D.M. 2 novembre 2010, pubblicato in G.U. n. 271 del 19/11/2010 (*allegato 3*).

Annualmente quindi le attività di controllo si espletano in sintesi attraverso due fasi:

1. Una verifica documentale che riguarderà il 100% degli operatori, attraverso la quale l’Organismo di controllo controllerà, esprimendo i relativi “pareri di conformità”, tutti i dati ai fini della rivendicazione della D.O.P. (le giacenze, le certificazioni di idoneità, le movimentazioni, i declassamenti, le riclassificazioni).

2. Una verifica ispettiva - a campione - che riguarderà il controllo dei vigneti, il controllo in cantina (corrispondenza del prodotto detenuto ai documenti e registri di cantina, prelievo ed analisi di campioni), il controllo sull’imbottigliamento (prelievo ed analisi per verificare la rispondenza del prodotto confezionato con la certificazione di idoneità, verifica del corretto uso della D.O. sui contenitori, etichette, chiusure, imballi).

SOTTOZONA «CIALLA»

Articolo 1

Denominazione e vino

1. La denominazione di origine controllata e garantita «Colli Orientali del Friuli Picolit» sottozona «Cialla» è riservata al vino rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato al disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata e garantita «Colli Orientali del Friuli Picolit», seguita dalla specificazione «Cialla» è riservata al vino ottenuto esclusivamente da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Picolit 100%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Orientali del Friuli Picolit» - sottozona «Cialla» devono essere prodotte nella zona appresso indicata: partendo dal confine del comune di Prepotto, a nord la zona interessata viene delimitata dalla strada provinciale Cividale - Castelmonte, comprendente le località di Mezzomonte e Casali Suoc; all'altezza della quota 490, la linea rientra, passando per la quota 496, incrociando la strada S. Pietro di Chiazzacco - Castelmonte fino alla quota 612; a questo punto la linea devia verso est, fino a quota 294, passando sopra Casali Magnana e le Case sotto S. Pietro; seguendo quasi costantemente quota 200 la linea si ricollega al confine di comune, fra le strade comunali Casali Barbianis - Cialla e Casali Barbianis - Cladrecis; da qui avanti la linea di delimitazione si identifica con quella del comune di Prepotto.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. La produzione massima di uva ammessa per ottenere il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Orientali del Friuli Picolit» sottozona «Cialla» è di tonnellate 4 per ettaro.

2. Tale resa deve determinare un quantitativo massimo di vino per ettaro atto per l'immissione al consumo di ettolitri 22.

3. I nuovi impianti e reimpianti dovranno prevedere almeno 3500 viti per ettaro.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

E' altresì consentita la vinificazione e l'imbottigliamento nel comune di Prepotto per i soli produttori di uve aventi i vigneti nell'ambito della specificata sottozona «Cialla».

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010.

2. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Orientali del Friuli Picolit» - sottozona «Cialla» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14,00% vol.

3. Nella vinificazione ed affinamento del vino Picolit è consentito l'uso di piccole botti di legno.

Articolo 6 **Caratteristiche del vino al consumo**

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Orientali del Friuli Picolit» - sottozona «Cialla», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo dorato più o meno intenso;

odore: delicatamente profumato, caratteristico, talvolta di vino passito;

sapore: amabile o dolce, caldo, armonico, delicato, con eventuale sentore di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Orientali del Friuli Picolit» - sottozona «Cialla», può utilizzare come specificazione aggiuntiva la dizione «Riserva» allorché venga sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a quattro anni calcolati a decorrere dal primo novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 7 **Designazione, presentazione e confezionamento**

1. L'indicazione della sottozona in etichetta deve essere riportata in posizione immediatamente sottostante alla denominazione ed in caratteri non superiori, in dimensioni ed ampiezza, a quelli utilizzati per indicare la denominazione stessa.

2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Orientali del Friuli Picolit» - sottozona «Cialla», dovrà essere posto in commercio non prima del primo settembre del secondo anno successivo alla vendemmia.

3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Orientali del Friuli Picolit» - sottozona «Cialla», dovrà essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro, di capacità non superiore a litri 5, chiuse con tappo di sughero.