

DOCUMENTO UNICO**Denominazione/denominazioni**

‘Collina Torinese’

Tipo di indicazione geografica

☒ DOP

☐ IGP

Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Italia

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

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

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

1. Vino

Descrizione del vino o dei vini**Prodotto vitivinicolo**

"Collina Torinese" rosso e "Collina Torinese" rosso novello

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: intenso caratteristico vinoso.

Sapore

Sapore: asciutto armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o al sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l per la tipologia "rosso"; 20,0 g/l per la tipologia "rosso novello".

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

Prodotto vitivinicolo

"Collina Torinese" Barbera

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino intenso.

Aroma



Odore: vinoso caratteristico.

Sapore

Sapore: secco, fresco e armonico e di buon corpo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o al sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; con indicazione "vigna": 12,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l

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

Prodotto vitivinicolo

"Collina Torinese" Bonarda

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino poco intenso.



Aroma

Odore: vinoso intenso.

Sapore

Sapore: asciutto e caratteristico, talvolta vivace.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o al sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; con indicazione "vigna": 12,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

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

Prodotto vitivinicolo

"Collina Torinese" Malvasia

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso cerasuolo.

Aroma

Odore: fresco e fragrante che ricorda l'uva d'origine.

Sapore

Sapore: dolce, talvolta vivace, con aromaticità tipica del vitigno.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

All'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o al sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

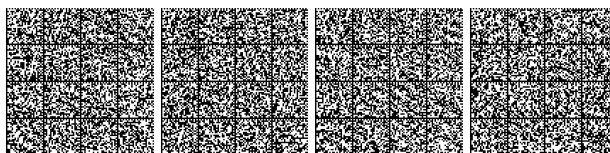
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	5,5
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; con indicazione "vigna": 11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

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



Prodotto vitivinicolo

"Collina Torinese" Nebbiolo

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Aroma

Odore: fruttato e caratteristico, talora con note speziate.

Sapore

Sapore: secco, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

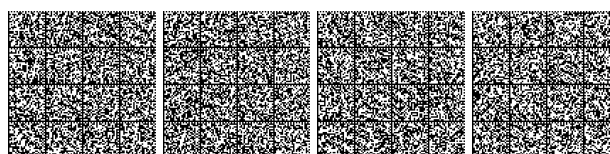
In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o al sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; con indicazione "vigna": 12,00% vol.



Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

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

Prodotto vitivinicolo

"Collina Torinese" Pelaverga o Cari

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: cerasuolo.

Aroma

Odore: fragrante dell'uva d'origine.

Sapore

Sapore: dolce, gradevole e caratteristico, talvolta vivace, con aromaticità tipica del vitigno.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

All'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o al sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	5,0
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-



Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-
--	---

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; con indicazione "vigna": 11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

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

Pratiche di vinificazione

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

-

Non applicabile

Rese massime

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

"Collina Torinese" rosso e rosso novello

Resa massima:

Resa massima:	10000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

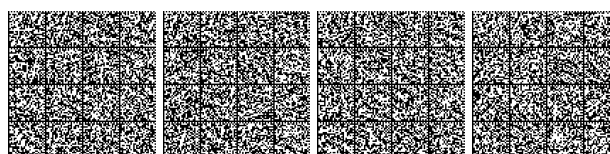
Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

"Collina Torinese" Barbera, Bonarda e Nebbiolo

Resa massima:

Resa massima:	9000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo



"Collina Torinese" Malvasia

Resa massima:

Resa massima:	11000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

"Collina Torinese" Cari o Pelaverga

Resa massima:

Resa massima:	8000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

"Collina Torinese" Barbera, Bonarda e Nebbiolo (con menzione "vigna")

Resa massima:

Resa massima:	8000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

"Collina Torinese" Malvasia (con menzione "vigna")

Resa massima:

Resa massima:	10000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

"Collina Torinese" Cari o Pelaverga (con menzione "vigna")

Resa massima:

Resa massima:	7000
----------------------	------



Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro
-------------------------------	-------------------------------

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

- Barbera N.
- Bonarda N. - Uva rara
- Freisa N.
- Malvasia di Schierano N. - Malvasia
- Malvasia nera Lunga N. - Malvasia
- Nebbiolo N.
- Pelaverga N. - Cari N.

Definizione concisa della zona geografica delimitata

Salvo quanto previsto dal comma successivo, la zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini DOP "Collina Torinese" ricade nella provincia di Torino e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:

Andezeno, Arignano, Baldissero torinese, Brozolo, Brusasco, Casalborgone, Castagneto Po, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Chieri, Cinzano, Gassino Torinese, Lauriano, Marentino, Mombello di Torino, Moncalieri, Montaldo Torinese, Monteu da Po, Moriondo Torinese, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pino Torinese, Riva presso Chieri, Rivalba, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, Sciolze, Verrua Savoia.

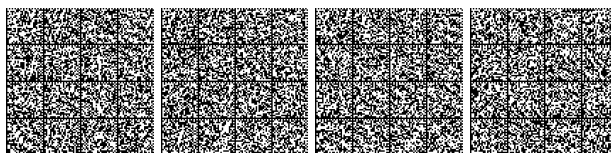
La zona di produzione delle uve atte alla produzione della tipologia di vino "Collina Torinese" Pelaverga o Cari ricade nella Provincia di Torino e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:

Baldissero Torinese, Montaldo Torinese, Pavarolo, e le porzioni di territorio dei comuni di seguito distinte:

Andezeno: il territorio compreso tra la s.p. 122, la strada comunale per C.na Fraiteria e B.co Andio ed i confini comunali di Chieri e Montaldo Torinese;

Arignano: il territorio compreso tra la strada comunale della C.na della Cappella, la s.p. 121 ed i confini comunali di Riva presso Chieri, Moriondo Torinese, Mombello di Torino e Marentino;

Castiglione Torinese: il territorio compreso tra la s.p. 96, la strada comunale per S. Martino-Castiglione Torinese, la s.p. 122 ed i confini comunali di Gassino Torinese e



Pavarolo;

Chieri: il territorio compreso tra la s.p. 122, la s.s. 10, la sponda sinistra del Rio Civera ed i confini comunali di Pino Torinese, Baldissero Torinese, Pavarolo, Montaldo Torinese ed Andezeno;

Marentino: il territorio compreso tra la sponda destra del Rio Nuovo ed i confini comunali di Sciolze, Arignano, Andezeno e Montaldo Torinese;

Pino Torinese: il territorio compreso tra la sponda sinistra del Rio Civera, la s.p. 115, la strada comunale per Tetti Paletti, la strada provinciale per Superga ed i confini comunali di Baldissero Torinese e Chieri.

Legame con la zona geografica

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti sono quelle tradizionali con vigneti impiantati ad altezza non inferiore ai 180 metri. I rilievi della collina torinese si presentano come un insieme di corrugamenti più o meno accentuati; tale sistema collinare è infatti conseguenza delle pressioni orogenetiche provenienti da sud-est lungo un piano rappresentato da quella che è oggi la pianura Padana. Le particolari caratteristiche dei terreni e il loro orientamento hanno permesso fin dal 700 la coltivazione della vite. Caratteristico di questa denominazione la tipologia Cari, vino leggero usato per tradizione in tutte le occasioni di festa.

Ulteriori requisiti applicabili

Titolo del requisito / della deroga

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Le operazioni di vinificazione e affinamento devono essere effettuate all'interno della zona geografica delimitata.

Tuttavia, tenendo conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della regione Piemonte.



Titolo del requisito / della deroga

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Nel rispetto della vigente normativa dell'Unione, l'imbottigliamento o il condizionamento dei vini DOP "Collina Torinese" deve aver luogo nell'intero territorio della regione Piemonte per salvaguardare la qualità e la reputazione e garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Titolo del requisito / della deroga

Disposizioni in materia di etichettatura e presentazione dei vini

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Nell'etichettatura e presentazione dei vini DOP "Collina Torinese", la denominazione deve essere seguita dalla menzione tradizionale "denominazione di origine controllata" e dalla specificazione relativa al vitigno o al colore. Tali specificazioni dovranno essere riportate in etichetta in caratteri di dimensione inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Collina Torinese" e con obbligo di uguaglianza per il tipo di carattere e il colore.

Nell'etichettatura e presentazione dei vini DOP "Collina Torinese" rosso la specificazione del colore è facoltativa.

Nell'etichettatura e presentazione dei vini DOP "Collina Torinese", nelle tipologie Barbera, Bonarda, Malvasia, Nebbiolo e Pelaverga o Cari, la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale secondo la normativa vigente.

Il vino DOP "Collina Torinese" tipologia rosso può utilizzare in etichetta l'indicazione "novello", secondo la vigente normativa.

Titolo del requisito / della deroga

Disposizioni su contenitori e chiusure ammessi

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

-

Descrizione del requisito / della deroga

Nel confezionamento per la commercializzazione dei vini DOP "Collina Torinese" è consentito l'uso di contenitori di vetro di forma e colore tradizionali, di capacità consentita dalle vigenti normative, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

È consentito anche confezionare per la commercializzazione i suddetti vini in contenitori alternativi al vetro previsti dalla vigente normativa, relativamente al tipo di materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti, ad esclusione dei contenitori in PET.

Il confezionamento per la commercializzazione dei vini DOP "Collina Torinese" con la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale può avvenire esclusivamente in recipienti di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a litri 0,187 e fino a 12 litri, con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

Per la chiusura delle bottiglie dei vini DOP "Collina Torinese" è previsto l'utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con esclusione del tappo a corona.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/24998>

26A04924

