

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 25 marzo 1988

Modificazione al disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Isonzo" o "Isonzo del Friuli".

(GU n.38 del 15-2-1989)

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto il proprio decreto 12 luglio 1963, n. 930, recante norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il proprio decreto 30 ottobre 1974 con il quale e' stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Isonzo" ed e' stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dagli interessati intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione sopra citato;

Visto il parere del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 251 del 27 ottobre 1987;

Ritenuta l'opportunita' in relazione alle esigenze tecniche della zona nonche' alla situazione tradizionale dei vini in discorso di accogliere la domanda suddetta;

Sulla proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato;

Decreta:

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Isonzo", approvato con decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1974, e' sostituito per intero con il seguente testo:

1) Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Isonzo" o "Isonzo del Friuli"

Art. 1.

La denominazione di origine controllata "Isonzo" o "Isonzo del Friuli" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

La denominazione "Isonzo" o "Isonzo del Friuli" seguita dalla specificazione "bianco" e' riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale: Tocai friulano dal 40% al 50%, Malvasia

istriana e/o Pinot bianco dal 25 al 30%, Chardonnay dal 25 al 30%.

La denominazione "Isonzo" o "Isonzo del Friuli" seguita dalla specificazione "rosso" e' riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale: Merlot dal 60 al 70%, Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon dal 20 al 30%. Possono inoltre concorrere le uve dei vitigni Refosco dal peduncolo rosso e Pinot nero fino ad un massimo del 20%.

La denominazione di origine controllata "Isonzo" o "Isonzo del Friuli" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

- Tocai friulano;
- Malvasia istriana;
- Verduzzo friulano;
- Chardonnay;
- Pinot bianco;
- Pinot grigio;
- Riesling italico;
- Riesling renano;
- Sauvignon;
- Traminer aromatico;
- Merlot;
- Cabernet;
- Cabernet franc;
- Cabernet Sauvignon;
- Franconia;
- Pinot nero;
- Refosco dal peduncolo rosso,

e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti dai corrispondenti vitigni.

Nella produzione del vino "Isonzo" Cabernet possono concorrere, disgiuntamente o congiuntamente, le uve dei vitigni Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

Art. 3.

Le uve destinate alla produzione del vino "Isonzo" o "Isonzo del Friuli" devono essere quelle prodotte nella zona che comprende l'intero territorio dei comuni di Romans d'Isonzo, Gradisca d'Isonzo, Villesse, San Pier d'Isonzo, Turriaco, Medea, Moraro, Mariano del Friuli ed in parte il territorio dei comuni di: Cormons, Capriva del Friuli, S. Lorenzo di Mossa, Monfalcone, Mossa, Gorizia, Fogliano di Redipuglia, Farra d'Isonzo, Savogna d'Isonzo, Sagrado, Ronchi dei Legionari, San Canzian d'Isonzo e Staranzano.

Tale zona e' cosi' delimitata:

partendo dalla strada statale n. 14 in prossimita' del km 117,500 e cioe' dal ponte sull'Isonzo, il limite segue verso sud l'argine sinistro del fiume sino ad incrociare la strada per C. Rondon. Prosegue quindi lungo tale strada in direzione nord-est e superata Villa Luisa raggiunge l'incrocio con la strada per C. Risaia: segue

quest'ultima verso sud per 200 metri e da qui prosegue lungo una linea retta ipotetica che raggiunge l'angolo sud del cimitero di Monfalcone (localita' la Marcelliana); segue poi il viale S. Marco che in direzione nord-est attraversa il centro abitato di Monfalcone e proseguendo in linea retta raggiunge la cima di colle La Rocca (q. 88). Da q. 88 in linea retta verso nord-est raggiunge M. Cosich (q. 112) incrociando l'oleodotto transalpino. Segue verso nord il tracciato dell'oleodotto transalpino, fino a raggiungere la riva sinistra dell'Isonzo, una volta superato il centro di Sagrado, ed incrocia con la ferrovia per Gorizia.

Segue tale ferrovia in direzione di Gorizia ed al ponte sul fiume Vipacco, presso Castel Rubbia, risale il corso del fiume fino ad incontrare il confine italo-jugoslavo. Prosegue verso nord-est lungo il confine di Stato sino ad incrociare l'Isonzo; ridiscendendo il corso d'acqua, segue la riva destra del fiume Isonzo fino al ponte del Torrione e da qui prosegue verso sud lungo la strada che costeggia la riva destra dell'isonzo sino ad incrociare la strada ferrata. Lungo la ferrovia verso ovest, raggiunge il confine comunale di Cormons, in localita' Bosco di Sotto, che segue verso sud sino al ponte sul T. Versa (localita' Braidata).

Segue quindi la strada che conduce a Cormons fino in prossimita' della q. 41 e prosegue in direzione nord per il sentiero che costeggia ad ovest la localita' di Bosco di Sotto e poi trasformatosi in strada incrocia la strada statale n. 56 al km 24,800 circa.

Prosegue verso nord-est lungo la strada statale n. 56 ed all'incrocio con la strada statale di Cividale (n. 356), a sud del centro abitato di Cormons, segue quest'ultima sino ad incrociare il confine di provincia che percorre verso sud raggiungendo il ponte di Pieris da dove la delimitazione e' iniziata.

All'interno della zona di produzione sopra delimitata e' da escludersi parte del territorio del comune di Farra d'Isonzo sito sull'interno della delimitazione che segue:

partendo dalle case di Pusnar, il limite segue a nord la strada per Villanova di Farra, passando per quote 49-48.

Da qui verso ovest, segue la strada per C. Bressan (q. 48) giunge a Borgo dei Conventi (q. 46) e piega verso sud sulla strada per Farra d'Isonzo. Da Farra d'Isonzo (q. 45) segue ad ovest la strada per Borgo Bearzat poi prende a sud la strada che attraversa Borgo Bearzat e prosegue sino ad incontrare, in prossimita' di Villa Zuliani, a q. 36 la strada Gradisca d'Isonzo-Borgo Zoppini.

Da qui il limite piega verso nord-est fino a Borgo Zoppini, percorre poi la strada statale n. 351 fino alle case Pusnar, punto di partenza della linea di delimitazione.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 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 previste dall'art. 10 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, i vigneti ubicati su terreni di favorevole giacitura, mentre sono da escludere i vigneti ubicati su terreni prevalentemente argillosi e privi di scheletro, quelli su terreni di risorgiva e su tutti i terreni non sufficientemente percolanti e pertanto umidi o freschi.

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 e dei vini.

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

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata non dovrà superare q.li 130 per i vigneti destinati alla produzione dei tipi bianco, rosso, Tocai friulano, Malvasia istriana, Verduzzo friulano e Merlot; e q.li 120 per ettaro in coltura specializzata per tutte le rimanenti tipologie.

A detti limiti anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.

La resa massima dell'uva di vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini di cui al presente disciplinare. Qualora la resa uva-vino superi il limite sopra riportato l'eccedenza non avrà diritto alla D.O.C.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'intero territorio della zona di produzione delimitata dall'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, e' consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'intero territorio della provincia di Gorizia nonché in quello dei comuni confinanti con la medesima e l'intero territorio del comune di Cervignano.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini bianco, rosso, Tocai friulano, Malvasia istriana, Verduzzo friulano e Merlot una gradazione alcolica minima naturale di 9,5 e una gradazione alcolica minima naturale di 10‰ per tutte le altre tipologie.

Le tipologie "Isonzo" o "Isonzo del Friuli bianco" e "Isonzo" o "Isonzo del Friuli rosso" possono essere prodotte anche nel tipo frizzante nell'ambito della zona di vinificazione di cui al primo comma.

Per tutti i vini "Isonzo" o "Isonzo del Friuli" tranquilli e frizzanti sono ammesse le operazioni di arricchimento utilizzando esclusivamente mosti concentrati rettificati.

La denominazione di origine controllata "Isonzo" o "Isonzo del Friuli Pinot Bianco" da designarsi, in etichetta, "Isonzo" o "Isonzo

del Friuli Pinot spumante" possono essere prodotte nel tipo spumante seguendo le relative norme previste per la produzione dello spumante.

Per la produzione dell'"Isonzo" o dell'"Isonzo del Friuli Pinot spumante" puo' essere utilizzata una eventuale aggiunta, non superiore al 15% di prodotto derivante dai vigneti di Pinot nero o Chardonnay di cui al precedente art. 2.

La zona di spumantizzazione comprende l'intero territorio della regione Friuli-Venezia Giulia.

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

Art. 6.

I vini a denominazione di origine controllata "Isonzo" o "Isonzo del Friuli" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco:

colore: paglierino piu' o meno intenso;

odore: fruttato;

sapore: asciutto o amabile, vivace, di corpo, armonico, giustamente tannico e acido, tranquillo o frizzante;

gradazione alcolica minima complessiva: 10,50;

acidita' totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 15 per mille.

Rosso:

colore: rosso vivace;

odore: leggermente erbaceo, vinoso;

sapore: asciutto, amabile, di corpo, pieno, armonico, tranquillo o frizzante;

gradazione alcolica minima complessiva: 10,50;

acidita' totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Tocai friulano:

colore: paglierino o dorato chiaro, tendente al citrino;

odore: delicato e gradevole, con profumo caratteristico;

sapore: asciutto, caldo, pieno con leggero retrogusto aromatico;

gradazione alcolica minima complessiva: 10,50;

acidita' totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 15 per mille.

Malvasia istriana:

colore: paglierino;

odore: gradevole;

sapore: asciutto, delicato, non molto di corpo, gradevole;

gradazione alcolica minima complessiva: 10,50;

acidita' totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 15 per mille.

Verduzzo friulano:

colore: dorato piu' o meno carico;

odore: vinoso e caratteristico di fruttato;
sapore: asciutto, fruttato, di corpo, lievemente tannico;
gradazione alcolica minima complessiva: 10,50;
acidita' totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 15 per mille.

Chardonnay:

colore: paglierino piu' o meno intenso;
odore: profumo delicato, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, vellutato, morbido, armonico;
gradazione alcolica minima complessiva: 11;
acidita' totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 15 per mille.

Pinot bianco:

colore: paglierino chiaro o leggermente dorato;
odore: profumo delicato, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, vellutato, morbido, armonico, gradevole;
gradazione alcolica minima complessiva: 11;
acidita' totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 15 per mille.

Pinot spumante:

spuma: fine, vivace, perlage persistente;
colore: paglierino brillante;
odore: gradevole, caratteristico di fruttato;
sapore: secco o amabile, gradevolmente fruttato, caratteristico;
gradazione alcolica minima complessiva: 11;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 15 per mille.

Pinot grigio:

colore: giallo con riflessi rosei;
odore: speciale, caratteristico, gradevole;
sapore: secco, armonico, gradevole, caratteristico;
gradazione alcolica minima complessiva: 11;
acidita' totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 15 per mille.

Riesling italico:

colore: paglierino;
odore: abbastanza intenso e caratteristico, delicato, gradevole;
sapore: asciutto, abbastanza di corpo, armonico, caratteristico,
gradevole;
gradazione alcolica minima complessiva: 11;
acidita' totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 15 per mille.

Riesling renano:

colore: paglierino;
odore: abbastanza intenso e caratteristico, delicato, gradevole;
sapore: asciutto, abbastanza di corpo, armonico, caratteristico,
gradevole;
gradazione alcolica minima complessiva: 11;

acidita' totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 15 per mille.

Sauvignon:

colore: dorato chiaro;
sapore: asciutto, di corpo, vellutato, gradevole;
gradazione alcolica minima complessiva: 11;
acidita' totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 15 per mille.

Traminer aromatico:

colore: paglierino carico;
odore: gradevole con marcato profumo caratteristico;
sapore: asciutto, leggermente aromatico, intenso, caratteristico,
di corpo, gradevole;
gradazione alcolica minima complessiva: 11;
acidita' totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 15 per mille.

Merlot:

colore: rubino;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, pieno, sapido, leggermente erbaceo;
gradazione alcolica minima complessiva: 10,50;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon:

colore: rosso rubino intenso;
odore: vinoso, intenso gradevole, con profumo erbaceo
caratteristico;
sapore: asciutto, di corpo, leggermente erbaceo, piu' evidente
nel Cabernet Franc, gradevole, vellutato;
gradazione alcolica minima complessiva: 11;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Franconia:

colore: rosso rubino;
odore: vinoso ed armonico;
sapore: asciutto, leggermente fruttato ed erbaceo;
gradazione alcolica minima complessiva: 11;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Pinot nero:

colore: rosso rubino non molto intenso;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto, un po' aromatico, gradevole, leggermente
amarognolo;
gradazione alcolica minima complessiva: 11;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Refosco dal peduncolo rosso:

colore: rosso con tendenza al violaceo;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, amarognolo;
gradazione alcolica minima complessiva: 11;
acidita' totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

E' facolta' del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di modificare con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidita' totale e l'estratto secco netto.

Art. 7.

E' vietato usare assieme alla denominazione di cui agli articoli 1 e 2 qualsiasi qualificazione aggiuntiva, ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato", e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, o marchi privati. E' altresì consentita l'indicazione di nomi di fattorie e vigneti dai quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, e' stato ottenuto, purché non abbiano significato laudativo.

Art. 8.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Isonzo" o "Isonzo del Friuli" vino che non risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, e' punito a norma dell'art. 28 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, addi' 25 marzo 1988

COSSIGA

PANDOLFI, Ministro dell'agricoltura
e delle foreste

BATTAGLIA, Ministro dell'industria,
del commercio e dell'artigianato

Registrato alla Corte dei conti, addi' 27 gennaio 1989

Registro n. 2 Agricoltura, foglio n. 7