

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI
“COLLI EUGANEI FIOR D’ARANCIO” O “FIOR D’ARANCIO COLLI EUGANEI”**

Approvato con	DM 22.12.2010	GU 4 - 07.01.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

1. La denominazione di origine controllata e garantita “Colli Euganei Fior d’Arancio” o “Fior d’Arancio Colli Euganei” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
“Colli Euganei Fior d’Arancio” o “Fior d’Arancio Colli Euganei”;
“Colli Euganei Fior d’Arancio” o “Fior d’Arancio Colli Euganei” spumante;
“Colli Euganei Fior d’Arancio” o “Fior d’Arancio Colli Euganei” passito.

Articolo 2

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Colli Euganei Fior d’Arancio” o “Fior d’Arancio Colli Euganei” deve essere ottenuto dalle uve della varietà Moscato giallo per almeno il 95%; possono concorrere, fino a un massimo del 5%, le uve di altri vitigni di varietà aromatiche, di colore analogo, presenti nei vigneti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella provincia di Padova.

Articolo 3

1. La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Colli Euganei Fior d’Arancio” o “Fior d’Arancio Colli Euganei” comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di Arquà Petrarca, Galzignano Terme, Torreglia ed in parte quello dei comuni di Abano Terme, Montegrotto Terme, Battaglia Terme, Due Carrare, Monselice, Baone, Este, Cinto Euganeo, Lozzo Atestino, Vò, Rovolon, Cervarese S. Croce, Teolo, Selvazzano Dentro, tutti in provincia di Padova.

Tale zona è così delimitata:

partendo da nord, dal confine tra i comuni di Rovolon e Cervarese S. Croce, nel punto in cui essa attraversa lo scolo Fossona, si procede verso sud e percorrendo il confine tra i due comuni si raggiunge la località Papafava in quel di Frassanelle. Discendendo lungo il suddetto confine si raggiunge la strada comunale Frassanelle-Montemerlo e seguendo la stessa, con andamento verso est, si arriva al centro di Montemerlo. Da Montemerlo si raggiunge, attraverso la strada comunale, la località Bresseo e da questa, percorrendo verso est la provinciale dei Colli (Padova-Teolo), si prosegue ancora verso est fino ad incontrare lo scolo Pogese che l’attraversa. Si segue quindi detto scolo verso sud-est, si continua con il rio Caldo fino a raggiungere lo scolo Rialto in comune di Montegrotto Terme. Passa ad ovest del centro storico di Montegrotto, volge verso est per raggiungere la Stazione di Montegrotto e proseguendo sempre verso est si raggiunge la statale n. 16 in località Mezzavia. Riprende poi verso sud lungo la predetta statale per circa 3 Km procede quindi verso sud-est lungo lo scolo che dalla statale n. 16 va nei pressi della Boaria Dal Martello. Riprende verso sud lungo il fosso Comuna attraverso la strada Mincana lungo la carreggiata Pistorello, continua lungo lo scolo Pistorello sino a raggiungere la strada Bassette e poi verso ovest lo scolo Chiodare prosegue lungo questo sino al ponte omonimo e raggiunge la statale n. 16 in prossimità

del centro di Battaglia Terme. Continua verso sud-ovest per raggiungere il centro di Battaglia Terme. Da questo punto, seguendo lungo la statale n. 16, si raggiunge il confine di Monselice in località Rivella. Si continua lungo la statale n. 16, si gira attorno alla rocca fino a raggiungere, attraverso la nuova circonvallazione di Monselice, la statale n. 10 percorrendo la quale si arriva fino alla località Motta di Este. Si procede lungo il canale Bisatto (canale di Este) e seguendo il medesimo si attraversa il centro di Este, si procede oltre fino a raggiungere il ponte di Lozzo Atestino nei pressi di Villa Corer. Indi, ripiegando verso sud e girando attorno al monte di Lozzo, si segue il canaletto di Valbona (o di Lozzo) fino a raggiungere la località castello Albrizzi.

Da castello Albrizzi si passa sulla strada comunale che porta alla chiesa di Valbona e quindi attraverso la strada pedemontana si raggiunge nuovamente il canale Bisatto all'altezza di Casa Ongaro. Seguendo sempre il canale Bisatto, con andamento verso est, si arriva alla località Mottosella, da questa, procedendo verso nord-est, si salta alla Boaria Bezzolato passando quindi sulla strada comunale Lozzo Atestino-Vò di Sotto (che corre parallela allo scolo Canaletto), la si percorre per un tratto di quasi due chilometri fino a giungere alla strada provinciale Crosara Boccon-Vò di Sotto, attraverso la quale, direttamente verso ovest, si raggiunge il ponte sul canale Bisatto. Si procede lungo lo stesso per circa 2 chilometri fino a raggiungere lo scolo consorziale "Condotto" che si ricongiunge a nord allo scolo Canaletto.

Si procede lungo lo stesso fino a raggiungere il confine con la provincia di Vicenza in prossimità della località San Vito di Lovertino e, proseguendo verso est, fino ad incontrare lo scolo Fossona (o Nina).

Da questo punto si segue il confine con la provincia di Vicenza lungo il corso dello scolo Canaletto fino a che quest'ultimo si incontra con lo scolo Bandizzà Abbandonata. Si segue quindi lo scolo Bandizzà fino all'incrocio con lo scolo Comuna in località ponte Canale e quest'ultimo fino alla "Botte" sullo scolo Fossona in prossimità di ponte Tezze, e procedendo oltre si attraversa il centro di Bastia fino ad arrivare, dopo oltre tre chilometri, al confine tra Rovolon e Cervarese S. Croce, punto di partenza.

Al comprensorio così delimitato deve aggiungersi la località Montecchia in comune di Selvazzano Dentro, così delimitata: partendo da Montecchia segue la strada verso sud-ovest fino a raggiungere, dopo circa 500 metri, quella che incrocia la strada (SP 89) per Padova all'altezza del Km 9,300, segue tale strada verso sud-est e circa 120 metri prima di giungere al detto incrocio, segue la scolina alberata in direzione nord-est all'altezza di V.le Emo prosegue per il sentiero che in direzione nord-ovest raggiunge Montecchia da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Euganei Fior d'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono, pertanto, da considerarsi atti alla produzione dei vini di cui all'articolo 1 unicamente i vigneti posti in zona collinare e pedocollinare, con esposizione idonea e siti in terreni sia vulcanici sia organici rimescolati, con esclusione dei terreni umidi di piano e in particolare di quelli torbosi e vallivi. *(I dettagli foto interpretativi, sono depositati presso Regione Veneto – Direzione Produzioni Agroalimentari).*

3. I sestri d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere a contropalliera e tali da permettere l'ottenimento della qualità ottimale delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura è tuttavia ammessa l'irrigazione di soccorso.

4. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Euganei Fior d'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" non deve

essere superiore a 12,00 tonnellate ad ettaro di vigneto in coltura specializzata e le uve debbono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,00% vol.

5. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Colli Euganei Fior d’Arancio” o “Fior d’Arancio Colli Euganei”, devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

6. I vigneti realizzati dopo l’approvazione del presente disciplinare dovranno avere minimo 4.000 viti per ettaro.

7. La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

8. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal quinto comma del presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino a indicazione geografica tipica se ne hanno le caratteristiche.

9. Le uve destinate alla produzione del tipo spumante potranno avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,50%. purché la destinazione delle uve alla spumantizzazione venga espressamente indicata nei documenti ufficiali di cantina.

Articolo 5

1. Le operazioni di vinificazione ivi compresi la conservazione per l’appassimento delle uve e l’affinamento laddove obbligatori, nonché l’elaborazione del mosto o del mosto parzialmente fermentato per la produzione dello spumante devono aver luogo all’interno della zona di produzione delimitata nell’articolo 3.

2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell’intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata e nella cantina associata in comune di Conselve.

3. La resa massima dell’uva in vino non deve essere superiore al 65% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione d’origine. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione d’origine per tutta la partita.

4. Per la tipologia “Colli Euganei Fior d’Arancio” o “Fior d’Arancio Colli Euganei” passito la resa massima dell’uva in vino non deve superare il 40 %.

5. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Colli Euganei Fior d’Arancio” o “Fior d’Arancio Colli Euganei” può essere elaborato nella tipologia passito purché le uve fresche siano sottoposte ad appassimento naturale fino a portarle a un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore al 15,50%.

6. L’appassimento può essere condotto anche con l’ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento.

7. Il vino “Colli Euganei Fior d’Arancio” o “Fior d’Arancio Colli Euganei” passito non può essere immesso al consumo prima di un periodo di maturazione e affinamento di almeno un anno a decorrere dal 1° novembre dell’anno di produzione delle uve. Durante tale affinamento, che precede la messa in bottiglia, il vino passito può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi freddi.

Articolo 6

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Colli Euganei Fior d’arancio” o “Fior d’Arancio Colli Euganei” all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Colli Euganei Fior d’arancio” o “Fior d’Arancio Colli Euganei”:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: aromatico, caratteristico;
- sapore: da secco a dolce, intenso; nella versione dolce il residuo zuccherino non deve essere inferiore a 50 g/l e il titolo alcolometrico svolto minimo del 4,50% vol;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Colli Euganei Fior d’arancio” o “Fior d’Arancio Colli Euganei” spumante:

- spuma: più o meno persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: aromatico, caratteristico;
- sapore: dolce, intenso; il residuo zuccherino non deve essere inferiore a 50,0 g/l e il titolo alcolometrico svolto minimo del 6,00% vol;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Colli Euganei Fior d’arancio” o “Fior d’Arancio Colli Euganei” passito:

- colore: da giallo paglierino a giallo dorato talvolta ambrato;
- odore: complesso, intenso caratteristico;
- sapore: dolce, aromatico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,00% vol;
- residuo zuccherino minimo: 50,0 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;.
- acidità volatile massima: 2,4 g/l.

2. In relazione all’eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

3. È facoltà del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, per i vini di cui sopra, i limiti per l’acidità totale e l’estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

1. Ai vini a denominazione di origine controllata e garantita “Colli Euganei Fior d’Arancio” o “Fior d’Arancio Colli Euganei” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e simili. È tuttavia

consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

3. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, con esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Euganei Fior d'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" devono essere immessi al consumo come previsto dalle norme nazionali e comunitarie, in bottiglie di vetro tradizionali per la zona, della capacità fino a litri 9.

2. In occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, è consentito l'utilizzo di contenitori tradizionali della capacità superiore a litri 9.

3. Per le bottiglie di capacità non superiore a 0,375 litri è consentito l'uso del tappo a vite.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

I Colli Euganei sono colline di origine vulcanica con forma tipicamente conica, che si elevano in gruppo nella pianura padana nei pressi delle città termali di Abano Terme, Montegrotto Terme, in provincia di Padova, all'interno del Parco dei Colli Euganei, isola naturalistica riconosciuta dalla Regione Veneto di quasi 19.000 ha. L'altitudine alla quale si trovano la maggior parte dei vigneti varia da 50-300 metri slm arrivando fino a sfiorare i 400.

Il clima dei Colli Euganei è temperato, caratterizzato da condizioni termiche quasi mediterranee, inverni miti, estati calde e asciutte e buone escursioni termiche fra il giorno e la notte. Nelle giornate limpide e nelle prime ore del mattino è frequente il fenomeno dell'inversione termica, per cui le zone collinari godono di una temperatura superiore rispetto alla pianura. Per queste peculiarità la zona, rinomata e ricercata dai turisti, è ideale per la coltivazione della vite. La piovosità media annuale oscilla tra i 700 e i 900 mm con due punte massime, in primavera e autunno. L'umidità relativa è variabile tra la pianura e la collina, dove i valori sono notevolmente inferiori; i venti prevalenti provengono da NNE, NE e N con velocità e frequenze basse.

La giacitura dei terreni coltivati a vite è situata prevalentemente in pendii e declivi che consentono il deflusso delle acque evitando i ristagni. La zona, per la maggior parte collinare, consente ai produttori di scegliere per ogni tipologia di vino, le esposizioni e le giaciture più idonee a far risaltare le qualità specifiche; infatti, a seconda dell'esposizione "più o meno fresca", la scelta enologica cambia passando da uve destinate a vini fermi o a base spumante nei terreni ad esposizione prevalentemente a nord, ad uve per ottenere vini passiti per i versanti più soleggiati e caldi.

I suoli sono originati dalla disgregazione delle rocce vulcaniche, presentano un buon scheletro, sono ben drenati e ricchi di minerali e microelementi. A seconda del livello di disgregazione delle rocce vulcaniche nei millenni, nelle diverse zone dei Colli, emergono tipologie di suoli differenziati: vulcaniti (rioliti trachiti, basalti, tufi basaltici), rocce sedimentarie (biancone, scaglia rossa e marna), alluvioni (conoidi di deiezione, fondovalle alluvionale).

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno dei Colli Euganei un territorio altamente vocato alla produzione di vini di pregio.

Fattori umani e storici

La presenza storica nei Colli Euganei di popolazioni addette alla coltura della vite hanno lentamente trasformato il paesaggio collinare, occupando con le viti interi declivi e terrazzamenti effettuati dall'uomo. Le tecniche di cura della vite effettuate sui pendii dei Colli Euganei, richiedono capacità ed esperienza sia per l'allevamento della vite, sia nelle tecniche di potatura al fine di creare un ambiente protetto dai venti e efficacemente esposto alla luce e al sole.

La presenza più antica della vite e del vino nella zona dei Colli Euganei è testimoniata da reperti archeologici in terracotta, ciotole e coppe legati al consumo del vino, risalenti della civiltà preromana (VII – VI secolo a.C). In epoca romana la diffusa presenza della vite in ambito padovano è citata da diversi storici latini.

Documenti sull'agricoltura del 1879 attestano già in quegli anni la presenza di varietà autoctone quali il Moscato nei Colli Euganei.

I produttori hanno continuato l'azione di qualificazione del prodotto tanto che già nel 1969 i vini dei Colli Euganei hanno ottenuto il riconoscimento della **DOC Colli Euganei** (D.P.R. 13 Agosto 1969). Il continuo miglioramento e caratterizzazione qualitativa di una tipologia di Moscato giallo, il "Fior d'Arancio", ha portato al riconoscimento della *DOCG Colli Euganei Fior d'Arancio*.

Oggi la denominazione Colli Euganei, valorizzata anche dalla "*Strada del vino Colli Euganei*", è rinomata e conosciuta dai turisti sia italiani sia stranieri che frequentano la zona termale dei colli; i suoi vini, sono commercializzati anche in molti Paesi europei ed extraeuropei, dall'America all'Asia, dove nuovi mercati ne scoprono il valore commerciale inteso come qualità elevata e ottimo rapporto qualità/prezzo. Grazie alle loro peculiarità, numerosi sono i riconoscimenti ottenuti dai vini a DOC Colli Euganei sia in ambito locale (come la Festa dell'uva di Vo Euganeo iniziata nel 1950, "Vini Euganei a Primavera" sul Monte Gemola, la manifestazione "Calici di Stelle" e molte altre) sia nazionale che internazionale. Ben figurano inoltre sulle principali guide nazionali tra le quali *Vini d'Italia* del Gambero Rosso, *Slow Wine* di Slow Food, *I vini d'Italia* de L'Espresso, *l'Annuario dei migliori vini* di Luca Maroni, *Il Golosario* di Massobrio, e molti altri che riservano sempre maggior spazio al Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG. Anche nei concorsi sia nazionali, sia internazionali (Concorso internazionale del Vinitaly, Concours Mondial de Bruxelles, Japan Wine Challenge, India Wine Challenge, Los Angeles County Fair ecc.) i vini dei Colli Euganei hanno ricevuto e continuano a ottenere numerosi riconoscimenti.

b) Specificità del prodotto

Il "Colli Euganei Fior d'Arancio" deve la sua peculiarità alla presenza di precursori aromatici diversificati e ad un rapporto zuccheri/acidità equilibrato nelle diverse tipologie di vino.

I vini ottenuti prevalentemente su rocce sedimentarie, ottengono produzioni medio-contenute dal punto di vista quantitativo, associate ad elevate gradazioni zuccherine e buoni equilibri acidi.

La maturazione delle uve è buona. I vini ottenuti sono caratterizzati da profumi floreali e di frutta.

I vini ottenuti nelle zone alluvionali, presentano un carattere fresco molto apprezzato specialmente dai consumatori più giovani.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

L'interazione dei diversi fattori che caratterizzano l'area dei Colli Euganei - dalle peculiarità climatiche, ai diversi tipi di suoli, la varietà di giacitura dei terreni ed esposizione delle viti sui diversi versanti dei Colli Euganei - determina delle condizioni differenziate che risultano ideali per l'ottenimento di vini di alta qualità. Anche le competenze specifiche dei produttori permettono di ottimizzare le interazioni fra suolo-esposizione-giacitura consentendo di posizionare il vitigno in funzione della vocazionalità delle zone in modo da ottenerne la massima espressione qualitativa.

Il clima temperato e le escursioni termiche fra giorno e notte, che caratterizzano la zona, determinano la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici (floreale, fruttato ecc.). Non a caso la zona di produzione è tra le rare zone viticole nel Veneto dove si ottengono le massime espressioni dei moscati nei quali, a seconda della tipologia di suolo e delle esposizioni, vengono esaltate le note di agrumi, pesca, banana, ananas, glicine, rosa, tiglio, miele ecc..

Le rocce sedimentarie (scaglia biancone e marna), determinano un profilo sensoriale equilibrato ed interessante, dal punto di vista gustativo i vini sono molto complessi e gradevoli.

Le zone alluvionali (conoidi di deiezione e fondovalle alluvionale), presentano una buona fertilità che consente di ottenere produzioni elevate in termini quantitativi con conseguenti minori livelli di gradazioni zuccherine ed elevati tenori acidi; questi terreni sono da preferire per vini da bere giovani.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia srl

Sede Amministrativa: Via San Gaetano, 74 – 36016 Thiene (Vicenza)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 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 DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-201 (Allegato 2).