



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
UFFICIO PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
DEI VINI  
«FRIULI ISONZO» O «ISONZO DEL FRIULI»**

<b>Decisione di approvazione o modifica</b>		<b>Pubblicazione</b>
Approvato con	DPR 30.10.1974	G.U. 65 - 08.03.1975
Modificato con	DPR 14.03.1979	G.U. 287 - 20.10.1979
Modificato con	DPR 25.03.1988	G.U. 38 - 15.02.1989
Modificato con	DM 28.02.1995	G.U. 62 - 15.03.1995
Modificato con	DM 01.08.1996	G.U. 201 - 28.08.1996
Modificato con	DM 28.03.1997	G.U. 83-10.04.1997
Modificato con	DM 09.01.2004	G.U. 17 - 22.01.2004
Modificato con	DM 31.05.2005	G.U. 136 - 14.06.2005
Modificato con	DM 23.06.2005	G.U. 153 - 04.07.2005
Modificato con	DM 31.07.2007	G.U. 182 - 07.08.2007
Modificato con	DM 11.02.2008	G.U. 42 - 19.02.2008
Modificato con	DM 25.09.2008	G.U. 232 - 03.10.2008
Modificato con	DM 15.09.2009	G.U. 227 - 30.09.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Bianco;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Bianco frizzante;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Rosso;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Rosso frizzante;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Rosato;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Rosato frizzante;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Vendemmia tardiva;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Chardonnay;

- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Malvasia;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Moscato giallo;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Pinot bianco;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Pinot grigio;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Riesling Italic;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Riesling;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Sauvignon;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Friulano;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Traminer aromatico;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Verduzzo friulano;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Chardonnay spumante;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Moscato giallo spumante;

- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Pinot spumante;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Verduzzo friulano spumante;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon);
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Cabernet franc;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Cabernet sauvignon;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Merlot;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Franconia;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Moscato rosa;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Pignolo;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Pinot nero;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Refosco dal peduncolo rosso;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Schioppettino;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Rosso spumante;
- «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Moscato rosa spumante.

## **Articolo 2**

### **Base ampelografica**

La denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» con la specificazione di una delle seguenti indicazioni di vitigno: Chardonnay; Malvasia (da Malvasia istriana); Moscato giallo; Pinot bianco Pinot grigio; Riesling (da Riesling renano); Riesling italico; Sauvignon; Friulano; Traminer aromatico; Verduzzo friulano; Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon); Cabernet franc; Cabernet sauvignon; Franconia; Merlot; Moscato rosa; Pignolo; Pinot nero; Refosco dal peduncolo rosso; Schioppettino, e' riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vigneti costituiti dai corrispondenti vitigni.

La denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» seguita dalla specificazione «bianco» e' riservata ai vini ottenuti da uve a bacca bianca e relativi mosti e vini, elencati nel precedente elenco di indicazioni di vitigno, esclusa la varieta' «Moscato giallo».

La denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» seguita dalla specificazione «rosso» e' riservata al vino ottenuto dalle uve di vitigni a bacca rossa e relativi mosti e vini, elencati nel precedente elenco di indicazioni di vitigno, esclusa la varieta' «Moscato rosa».

La denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli», seguita dalla specificazione «rosato» e' riservata al vino ottenuto dalle uve di vitigni a bacca rossa, elencati nel precedente elenco di indicazioni di vitigno esclusa la varieta' «Moscato rosa» o dalla vinificazione di un coacervo di uve rosse e bianche anche separatamente, escluse le varieta' aromatiche.

Nella produzione del vino a denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» Cabernet possono concorrere, disgiuntamente o congiuntamente, le uve dei vitigni Cabernet franc e Cabernet sauvignon.

La denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» seguita dalla specificazione «vendemmia tardiva» e' riservata al vino ottenuto dalle uve di Friulano, Sauvignon, Verduzzo friulano, Pinot bianco, Chardonnay, Malvasia istriana, vinificate in purezza o in uvaggio tra loro dopo aver subito un appassimento naturale e vendemmiate tardivamente.

Nella tipologia Chardonnay «spumante» e' consentita l'aggiunta di uve di Pinot nero, aventi diritto alla denominazione di cui all'art. 1, fino ad un massimo del 15 % del totale.

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» ricade nella provincia di Gorizia e comprende i terreni vocati alla qualita' di tutto o parte dei territori 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, San Lorenzo Isontino, Monfalcone, Mossa, Gorizia, Fogliano di Redipuglia, Farra d'Isonzo, Savogna d'Isonzo, Sagrado, Ronchi dei Legionari, San Canzian d'Isonzo e Staranzano in provincia di Gorizia.

Tale zona e' cosi' delimitata: partendo dalla strada statale n. 14 in prossimita' del km 17,500 e cioe' dal ponte sull'Isonzo, il limite segue verso sud l'argine sinistro del fiume Isonzo 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 m e da qui prosegue lungo una linea retta ipotetica che raggiunge l'angolo sud del cimitero di Monfalcone (localita' 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 del 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 del fiume Vipacco, presso Castel Rubbia, risale il corso del fiume fino ad incontrare il confine italo-sloveno.

Prosegue verso nord-est lungo il confine di Stato sino ad incrociare l'Isonzo; ridiscendendo il corso d'acqua, segue la riva 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 fino al ponte sul torrente 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-ovest per 250 metri lungo la strada statale n. 56 fino al sottopasso della ferrovia in prossimita' di q. 49.

Attraversato il sottopasso prosegue verso la strada comunale che toccando quota 57, conduce alla localita' denominata Fontana del Faet e si immette quindi nella via Roma. Da qui prosegue verso nord-ovest attraverso il centro abitato di Cormons, lungo le strade comunali che segnano il piede della collina.

Superata la localita' di San Giovanni e Lucia, la frazione di Brazzano e la localita' di San Rocco di Brazzano, si immette, in prossimita' di q. 71, sulla strada provinciale per Dolegna del Collio, che segue, in direzione Dolegna, fino ad incontrare il confine comunale del comune di Cormons. Procede quindi lungo detta linea di confine fino a raggiungere, sul Torrente Judrio, il confine tra la provincia di Gorizia e la provincia di Udine, che percorre verso sud fino al ponte di Pieris da dove la delimitazione e' iniziata.

All'interno della zona di produzione sopra delimitata e' da escludersi parte del territorio del confine del comune di Farra d'Isonzo sito sull'interno della delimitazione che segue: partendo dalle case Pusnar, il limite segue a norma 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 e prosegue sino ad incontrare in prossimita' di Villa Zuliani, a q. 36 la strada Gradisca d'Isonzo - Borgo Zoppini. Di 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.

## **Articolo 4**

### **Norme per la viticoltura**

#### *4.1 Condizioni naturali dell'ambiente.*

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati (o di pianura alluvionale).

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo 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, umidi e freschi.

#### *4.2 Densità d'impianto.*

Per i vigneti atti a produrre i vini con la denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» nei nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.300 in coltura specializzata.

#### *4.3 Forme di allevamento e sesti di impianto.*

I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona (Guyot, Guyot doppio, Cappuccina, Cordone speronato). Sono esclusi i sistemi di allevamento espansi. I sesti di impianto sono adeguati alle forme di allevamento. La regione Friuli-Venezia Giulia può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

#### *4.4 Sistemi di potatura.*

La potatura deve essere adeguata ai sistemi di allevamento della vite ed alle produzioni proposte.

#### *4.5 È vietata ogni pratica di forzatura.*

È consentita l'irrigazione di soccorso.

#### *4.6 Resa a ettaro e gradazione minima naturale.*

La produzione massima di uva a ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti: i vigneti atti alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» non potranno produrre mediamente più di kg 4 di uva per ceppo per i vitigni Tocai friulano, Malvasia istriana, Verduzzo friulano e Merlot e kg 3,70 di uva per ceppo per ogni altro vitigno.

A seconda del sesto di impianto si deve assicurare una produzione per pianta in relazione al numero di ceppi per ettaro al fine di non superare i limiti di produzione consentiti dal disciplinare.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare t 13 per i vigneti destinati alla produzione di Friulano, Malvasia istriana, Verduzzo friulano e Merlot; t 12 per ettaro in coltura specializzata per tutte le rimanenti tipologie.

Tali rese comunque determinano un quantitativo di vino per ettaro atto per l'immissione al consumo non superiore a ettolitri 91 per le tipologie Friulano, Malvasia, Verduzzo friulano e Merlot e a ettolitri 84 per le altre tipologie di vino.

Per le tipologie «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» bianco, «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» rosato, «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» rosso, la produzione non deve superare quella prevista per i vitigni di appartenenza delle uve utilizzate. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione

globale non superi il 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le uve devono assicurare a tutti i vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,5% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

## **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

### *5.1 Zona di vinificazione.*

Le operazioni di vinificazione dei vini di cui all'art. 2 del presente disciplinare di produzione, possono essere effettuate nell'intero territorio della zona di produzione delimitata dall'art. 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è 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 del Friuli in provincia di Udine.

In deroga è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate fuori dalla zona di produzione delle uve, ma nel territorio amministrativo della Regione Friuli Venezia Giulia, e siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini di cui all'art. 1.

La deroga di cui sopra è concessa dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali sentita la Regione e comunicata all'ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari ed al competente organismo di controllo.

La zona di spumantizzazione comprende l'intero territorio delle tre Venezie.

### *5.2 Arricchimento e colmature.*

E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art.1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario vitivinicolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

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

E' consentita nella misura massima del volume del 15% il taglio dei mosti e dei vini di cui all'art. 2, con mosti e vini di uguale colore ottenuti da uve provenienti dai vigneti iscritti allo schedario vitivinicolo della denominazione di origine controllata o «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli».

Per tali tagli non sono utilizzabili i mosti e i vini delle varietà «Moscato giallo», «Traminer aromatico» e «Moscato rosa».

### *5.3 Elaborazione.*

Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali.

- La tipologia «rosato» deve essere ottenuta con la vinificazione «in rosato» delle uve rosse ovvero con la vinificazione di un coacervo di uve rosse e bianche anche ammostate separatamente.
- Per la tipologia «vendemmia tardiva» le uve devono avere subito un appassimento sulla pianta tale da assicurare ai vini ottenuti, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore a 13 % vol, ed essere raccolte non prima di trenta giorni dopo l'inizio del periodo vendemmiale.

### *5.4 Resa uva/vino e vino/ettaro.*

Per tutti i vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» la resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, comprese le aggiunte

occorrenti per l'elaborazione dei vini spumanti e frizzanti, non deve essere superiore al 70%. Qualora tali rese superino le percentuali sopra indicate, ma non oltre il 75%, le eccedenze non avranno diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Il vino «vendemmia tardiva» non deve superare la resa del 60%.

## **Articolo 6** **Caratteristiche al consumo**

Le tipologie relative ai vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

### Bianco e Bianco frizzante:

colore: paglierino più o meno carico;

odore: fruttato;

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

titolo alcolometrico volumico totale min.: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l per vini tranquilli e 5,0 g/l per i frizzanti;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Per la sola tipologia frizzante:

Spuma: fine ed evanescente.

### Rosso e Rosso frizzante:

colore: rosso vivace, rubino;

odore: leggermente erbaceo;

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

titolo alcolometrico volumico totale min.: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l per i vini tranquilli; 5,0 g/l per i frizzanti;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Per la sola tipologia frizzante:

Spuma: fine ed evanescente.

### Rosato e Rosato frizzante:

colore: rosato tendente al cerasuolo tenue;

odore: leggermente vinoso, gradevole caratteristico;

sapore: asciutto o amabile, pieno, fresco, tranquillo;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l per i vini tranquilli e 5,0 g/l per le tipologie frizzanti;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Per la sola tipologia frizzante:

Spuma: fine ed evanescente.

### Vendemmia tardiva:

colore: giallo oro ambrato più o meno intenso;

odore: intenso complesso di muschio;

sapore: dolce armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

#### Chardonnay:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: delicato, caratteristico, gradevole;  
sapore: asciutto, vellutato, morbido, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

#### Malvasia:

colore: giallo paglierino;  
odore: gradevole;  
sapore: asciutto, delicato, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

#### Moscato giallo:

colore: caratteristico giallo paglierino;  
odore: tipico ed aromatico caratteristico;  
sapore: aromatico amabile armonico tranquillo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

#### Pinot bianco:

colore: giallo paglierino chiaro o leggermente dorato;  
odore: delicato, caratteristico, gradevole;  
sapore: asciutto, vellutato, morbido, armonico, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

#### Pinot grigio:

colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi ramati;  
odore: caratteristico, gradevole;  
sapore: secco, armonico, gradevole, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

#### Riesling italico:

colore: giallo paglierino;  
odore: abbastanza intenso e caratteristico, delicato, gradevole;  
sapore: asciutto, abbastanza di corpo, armonico, caratteristico, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

#### Riesling:

colore: giallo paglierino;  
odore: abbastanza intenso e caratteristico, delicato, gradevole;



sapore: asciutto, abbastanza di corpo, armonico, caratteristico, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Sauvignon:

colore: giallo dorato chiaro;  
odore: caratteristico;  
sapore: asciutto, di corpo, vellutato, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Friulano:

colore: giallo paglierino o dorato chiaro, tendente al citrino;  
odore: delicato e gradevole, con profumo caratteristico;  
sapore: asciutto, caldo, pieno con leggero fondo aromatico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Traminer aromatico:

colore: giallo paglierino carico;  
profumo: gradevole con marcato aroma caratteristico;  
odore: asciutto, leggermente aromatico, intenso, caratteristico, di corpo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Verduzzo friulano:

colore: giallo dorato più o meno carico;  
odore: vinoso caratteristico fruttato;  
sapore: asciutto, demisec, amabile o dolce fruttato, di corpo, lievemente tannico, tranquillo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Chardonnay spumante:

spuma: fine, vivace, persistente;  
colore: giallo paglierino brillante;  
odore: gradevole, caratteristico, di fruttato;  
sapore: secco o amabile, gradevolmente fruttato, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Moscato giallo spumante:

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino più o meno carico;  
odore: tipico aromatico caratteristico;

sapore: amabile o dolce armonico ed aromatico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Pinot spumante:

spuma: fine, vivace, persistente;  
colore: giallo paglierino brillante;  
odore: gradevole, caratteristico di fruttato;  
sapore: secco o amabile, gradevolmente fruttato, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Verduzzo friulano spumante:

spuma: fine e persistente;  
colore: dorato più o meno carico;  
odore: caratteristico di fruttato;  
sapore: asciutto amabile o dolce di corpo leggermente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Cabernet, Cabernet franc, Cabernet sauvignon:

colore: rosso rubino intenso;  
odore: vinoso, intenso, gradevole, con profumo erbaceo caratteristico;  
sapore: asciutto, di corpo, leggermente erbaceo, più evidente nel Cabernet franc, gradevole, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo.: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Merlot:

colore: rosso rubino;  
odore: caratteristico, gradevole;  
sapore: asciutto, pieno, sapido, leggermente erbaceo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.50% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Franconia:

colore: rosso rubino;  
odore: vinoso ed armonico;  
sapore: asciutto, leggermente fruttato ed erbaceo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4.5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Moscato rosa:

colore: rosato o giallo oro tendente al rosa;  
odore: di rosa fruttato;

sapore: aromatico amabile o dolce tranquillo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Pignolo:

colore: rosso rubino o granato se invecchiato;  
odore: caratteristico, gradevole;  
sapore: asciutto;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4.0 g/l;;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Pinot nero:

colore: rosso rubino non molto intenso;  
odore: caratteristico;  
sapore: asciutto, un po' aromatico gradevole, leggermente, amarognolo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Refosco dal peduncolo rosso:

colore: rosso con tendenza al violaceo;  
odore: vinoso caratteristico;  
sapore: asciutto, pieno, amarognolo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Schioppettino:

colore: rosso rubino intenso, con eventuali sfumature granate;  
odore: vinoso caratteristico, con sentore di piccoli frutti;  
sapore: asciutto, vellutato, caldo e pieno;  
titolo alcolometrico volumico totale min: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Rosso spumante:

spuma: fine e persistente;  
colore: rosso rubino;  
odore: fruttato gradevole;  
sapore: secco o amabile, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Moscato rosa spumante:

spuma: fine e persistente;  
colore: rosato o giallo oro tendente al rosa;  
odore: caratteristico fruttato;  
sapore: aromatico amabile o dolce;

titolo alcolometrico volumico totale min. 11,00% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rivelare gradevole sentore di legno.

## **Articolo 7**

### **Etichettatura designazione e presentazione**

#### *7.1 Qualificazioni.*

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari. E' 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 il consumatore.

#### *7.2 Menzioni facoltative.*

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1.

#### *7.3 Caratteri e posizione in etichetta.*

Le menzioni facoltative, esclusi i nomi e i marchi aziendali, possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

L'indicazione del vitigno in etichetta deve figurare in caratteri non superiori, in dimensioni ed ampiezza, a quelli utilizzati per indicare la denominazione stessa.

#### *7.4 Tipo merceologico.*

L'indicazione del contenuto zuccherino del prodotto per gli spumanti e' obbligatoria nei limiti della normativa comunitaria; quella dei vini non spumanti e' facoltativa per i tipi secchi o abboccati e obbligatoria per i tipi amabili o dolci.

#### *7.5 Annata.*

Nell'etichettatura dei vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli», l'indicazione dell'annata di produzione delle uve e' obbligatoria.

Relativamente alla varietà Pignolo e' ammessa l'immissione al consumo qualora i vini siano stati invecchiati almeno due anni a decorrere dal primo novembre successivo all'annata di produzione delle uve.

#### *7.6 Vigna.*

La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo e' consentita, alle condizioni previste dalla legge.

## **Articolo 8 Confezionamento**

I vini di cui all'art. 1, immessi al consumo in recipienti di vetro di capacità non superiore a tre litri devono essere chiusi con tappo di sughero raso bocca, tappo a vite o altro materiale inerte consentito.

## **Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico**

### **A) Informazioni sulla zona geografica.**

- **Fattori naturali rilevanti per il legame.**

La zona geografica delimitata ricade nella parte Orientale della regione Friuli Venezia Giulia, in Provincia di Gorizia, e comprende un territorio sostanzialmente pianeggiante laddove, sulle rive dei fiumi Isonzo e Judrio, sono coltivati i vigneti del "Friuli Isonzo" o "Isonzo del Friuli".

La zona DOC Friuli Isonzo si presenta come un altopiano dolcemente digradante dalle colline del Collio e del Carso verso il mare Adriatico. Il fiume impronta in modo dinamico questo territorio, con il suo scorrere, gli spostamenti del suo alveo, le alluvioni, il dilavamento di nobili sostanze organiche, i profondi depositi di ghiaie trascinate a valle dalle acque di scioglimento dei nevai delle Alpi Giulie. Un suolo giovane e intatto, dall'elevato drenaggio, con due microzone pedologiche tipiche, marcate dall'Isonzo: a nord le Rive Alte, ricche di argille nobili impastate a ghiaie rosse. A sud le Rive di Giare, con terreni calcarei a ghiaie bianche e la presenza di sabbie portate dal vicino Adriatico.

Per quanto attiene l'aspetto geologico, il territorio è rappresentato soprattutto da depositi dell'era Quaternaria; dominano, infatti, le alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle recenti ed attuali (Olocene) dell'Isonzo. In misura minore sono presenti i depositi colluviali, la terra rossa e le alluvioni recenti ed attuali dei corsi d'acqua Judrio, Torre, Versa e Vipacco. I rilievi dislocati sul territorio sono più antichi e vanno riferiti all'era Terziaria e Secondaria. I "Calcari del M. San Michele", presenti sul Monte di Medea e sul Carso Isontino, sono del Terziario e del Secondario, mentre la formazione del "Flysch", caratteristica dei rilievi minori dislocati nella porzione settentrionale del Comprensorio, appartiene al periodo Eocenico del Terziario.

L'altopiano dell'Isonzo è una finestra aperta ai venti e alle brezze d'origine marittima e continentale. La bora fredda e secca proveniente dai Balcani s'alterna allo scirocco caldo e umido che spirava dall'Adriatico: una continua modulazione climatica con una prevalente influenza mitigatrice del mare. Ne deriva un microclima mediterraneo, testimoniato dagli scorci esotici dei parchi secolari di Cormòns, Gradisca d'Isonzo e Gorizia, città giardino degli Asburgo e storica "Nizza d'Austria".

Il buon irraggiamento solare e le sensibili escursioni termiche diurne della zona DOC Friuli Isonzo aiutano la maturazione lenta della vite, che dà uve solide e bilanciate, ricche di gusti e di aromi.

L'area tra Gorizia e Cormòns, spalancata alle valli prealpine slovene dell'Isonzo e del Vipacco, è più fresca con concentrazione dei vigneti a varietà bianca, che danno vini strutturati, ma di grande equilibrio anche aromatico. L'area tra Gradisca d'Isonzo, Romans e Mariano è più calda, con una presenza più significativa di vigneti a varietà rossa. L'area più vicina al mare, ove le brezze adriatiche sono più costanti, si caratterizza per vini fini e di grande piacevolezza gustativa.

- **Fattori umani rilevanti per il legame.**

Nell'epoca pre-romana l'Isontino è abitato dagli Eneti, "popolo omerico" migrato dal Mar Nero e forse già coltivatore della vite importata dai Greci.

Sotto il dominio di Roma e a pochi chilometri da Aquileia, la tradizione enologica di queste terre è certamente consolidata: lo testimonia nel 77 d.C. Plinio il Vecchio, che cita il nobile vinum Pucinum "prodotto nel Golfo del mare Adriatico, non lontano dalla sorgente del Timavo, su un colle sassoso, dove matura per poche anfore alla brezza del mare" (Naturalis Historia XIV,60).

Un'ulteriore testimonianza dello sviluppo della viticoltura in epoca romana giunge dal terzo secolo dopo Cristo, quando l'imperatore Massimino si servì di una grande quantità di botti e tini requisiti per poter costruire un ponte di legno sull'Isonzo e consentire alle legioni di raggiungere Aquileia allora assediata.

Il XIX secolo consacra a livello mondiale la vitivinicoltura isontina e goriziana: una pratica che diventa metodo ed economia, portata a livelli assoluti di qualità e di efficienza dall'aristocrazia terriera mitteleuropea, forte di capacità imprenditoriali e aperta ai grandi mercati internazionali. Sono gli anni in cui dimorano in loco anche vitigni francesi e la viticoltura viene impostata secondo rigorosi criteri agronomici. Sono gli anni in cui il grande scienziato Louis Pasteur è ospitato a Tenuta Villanova da Alberto Levi, nobile illuminato con la passione per la viticoltura. Pasteur stesso a Villa Ciardi di Villa Vicentina, non lontano dalle foci dell'Isonzo, compie importanti studi per combattere il calcino del baco da seta.

Nel 1891 Gorizia ospita il IV Congresso Enologico Austriaco, un anno dopo il 125° anniversario della fondazione della Società Agraria Goriziana, decretata da Maria Teresa d'Austria nel 1765. Nella "capitale" isontina convergono i principali esperti vitivinicoli dell'impero, impegnati a prendere decisioni tecniche decisive per affrontare la crisi della viticoltura europea provocata dalla diffusione della fillossera. Il prestigio dei molti partecipanti, la criticità degli argomenti affrontati, le moderne visione e metodologia che porteranno alla soluzione del problema, fanno del IV Congresso Enologico Austriaco il primo grande simposio mondiale del settore.

Gli Anni Settanta e Ottanta del Novecento segnano una svolta per la vitivinicoltura friulana: da un'economia di consumo per lo più locale alla concezione di un prodotto enologico di più ampio respiro. I giovani produttori dell'Isontino sono tra i primi a cogliere il vento del cambiamento e operare nel proprio territorio un ulteriore salto di qualità, attraverso scelte di campo fondamentali.

Costituito nel 1966, nel pieno clima di rinnovamento della vitivinicoltura isontina, il Consorzio accoglie oggi quasi 90 Soci e opera secondo precise strategie, facendosi garante di uno standard base di qualità del prodotto enologico e portatore di una filosofia che ha come valore centrale e condiviso la sostenibilità. La denominazione di origine controllata «Isonzo» e «Isonzo del Friuli» è stata approvata con decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1974, successivamente modificato con decreto del Presidente della Repubblica 25 marzo 1988 e con decreto ministeriale 28 febbraio 1995 quando è stata modificata in «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli».

L'incidenza dei fattori umani, ha contribuito alla precisa definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata;
- *le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura* che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (120/130 q.li/ha);
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini*, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco e in rosso dei vini tranquilli.

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

L'orografia pianeggiante dell'areale di produzione, nel bacino del fiume Isonzo, e l'esposizione a sud-ovest, concorrono a determinare un ambiente aereo, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti dei vini "Friuli Isonzo".

La stessa struttura chimico-fisica dei terreni interagisce in maniera fondamentale con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche del vino "Friuli Isonzo".

I terreni dell'alta pianura isontina sono principalmente calcarei, fortemente decalcificati, ma non completamente permeabili con presenza di ghiaie rosse e con uno strato terroso ferrettizzato di quasi un metro. La massa terrosa ferrettizzata ha grande interesse agrario. Trattiene notevolmente l'acqua piovana e le sostanze fertilizzanti. Pur essendo terreno sub-argilloso, durante le forti siccità non produce mai profonde fessurazioni, perchè i terreni tendono al tipo "terra rossa", dove la coagulazione dei colloidi ferrici determina nel terreno una preziosa struttura lacunare. Nella bassa pianura isontina e lungo i corsi dell'Isonzo e dello Judrio si nota la presenza di ghiaie bianche. Terreni ghiaiosi, caratterizzati da forte permeabilità, forte aerazione, accentuati processi ossidativi, modesta presenza di humus, debole capacità di trattenuta idrica. Richiedono a volte interventi irrigui e le concimazioni devono essere effettuate con oculatezza. Pur essendo di difficile coltivazione, in questi terreni la vite riesce a produrre discretamente e si vede esaltare le proprie caratteristiche qualitative. Terreni, quindi, entrambi molto adatti alla coltivazione della vite. La caratteristica dei terreni dell'Isonzo è la presenza di ghiaie di recente alluvione. Se i terreni presentano diversificazioni abbastanza nette, il clima è sufficientemente uniforme; non ci sono, grazie alla vicinanza del mare e alla cerchia delle Alpi, grossi sbalzi termici.

Ogni vigneto della zona DOC Friuli Isonzo è espressione di un terroir unico, di un particolare equilibrio dei fattori correlati uomo-vitigno-clima-suolo: una straordinaria varietà declinata nelle due microzone delle Rive Alte e delle Rive Di Giare, omogenee per tipologie di terreni e di clima, gestite da marchi collettivi del Consorzio di Tutela. Nei confini di ciascuno di questi due comprensori si coltivano vigneti a guyot, cordone speronato o doppio capovolto. Gli impianti sono strutturati per forme di allevamento non espanso, con alta densità di ceppi (3500- 4000 per ettaro) e una produttività media tra i 60 e i 90 quintali per ettaro.

L'area geografica isontina rappresenta una zona di convergenza delle masse di aria di origine marittima e continentale, secche e umide, fredde e temperate, determinando una continua alternanza climatica. I venti freddi continentali provenienti da est (Bora) e quelli mediterranei, più umidi e caldi, si concentrano in diversi periodi dell'anno. Nel periodo in cui la vite compie il proprio ciclo vegetativo si riscontrano, nella media delle annate, delle primavere umide e piovose, delle estati temperate siccitose e degli autunni freschi e siccitosi che si alternano ad altri piovosi. Proprio quest'ultima parte della stagione, con le relative condizioni climatiche alternate, proietta la zona DOC "Friuli Isonzo" in parte in un contesto europeo-continentale, in parte in un contesto nord-mediterraneo.

La vocazione viticola del territorio è dovuta per gran parte ai venti freschi e secchi (Bora) che, scendendo da est dai monti della Slovenia, raggiungono l'altopiano dell'Isonzo. Questi venti prevalenti, oltre a consentire una buona escursione termica ed indirettamente un maggior irraggiamento solare, permettono una maturazione più lenta delle uve.

Il clima dell'areale di produzione è caratterizzato da precipitazioni abbondanti (1200 mm), concentrate prevalentemente in primavera e in autunno e maggiore siccità nei mesi di luglio e agosto, da una buona temperatura media annuale (13 °C), unita ad un'ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente (in qualche anno anche fino al mese di ottobre, in particolare per varietà tardive come Malvasia, Verduzzo o Pignolo), contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Friuli Isonzo".

La DOC "Friuli Isonzo" o "Isonzo del Friuli" è riferita a differenti tipologie di vino bianco, rosso, rosato e spumante che, dal punto di vista analitico ed organolettico, presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano un modesto tenore di acidità, il colore è dei bianchi è giallo paglierino generalmente intenso ed i profumi sono floreali e fruttati. I rossi hanno colorazione tendente al rubino, con riflessi violetti nei vini giovani. Gli aromi sono fruttati e intensi, tipici delle cultivar dei vitigni di base, che nei vini più invecchiati sfumano a favore di quelli speziati o fenolici associabili al legno.

Al sapore i vini bianchi sono strutturati più della media, con buon equilibrio, complesse sfumature aromatiche e una naturale predisposizione a evolvere nel tempo. I rossi sono freschi e fruttati, capaci di raggiungere una maggiore complessità se prodotti con ambiziosi obiettivi enologici. La caratteristica comune dei vini della DOC è il frutto pieno, la consistenza degli aromi ed un perfetto equilibrio gustativo.

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

Da molto tempo l'ambiente (fisico, geologico e umano) è riconosciuto come uno dei fattori più importanti per la caratterizzazione e la qualità delle produzioni enologiche ma, nel contempo, risulta estremamente complesso riuscire a discriminare all'interno del sistema vite - ambiente il peso dei singoli elementi e, soprattutto, il peso delle loro interazioni reciproche. La decisa impronta che l'ambiente conferisce alle caratteristiche quantitative e qualitative di un vitigno è alla base del concetto di Denominazione di Origine. Le caratteristiche dei vini originali o tipici sono legate al grado alcolico, all'acidità, alla finezza e agli altri costituenti che variano parallelamente a questi e che sono correlati con il vitigno, l'ambiente e le pratiche enologiche consolidate. Altre caratteristiche, legate al sapore ed al bouquet, vengono formate dal vitigno interagendo con il suolo anche attraverso le pratiche colturali che possono modificare alcuni aspetti della nutrizione minerale.

La definizione di vocazionalità ambientale viene così ottenuta facendo interagire le informazioni climatiche, topografiche, pedologiche e colturali con il comportamento del vitigno ed ha consentito di evidenziare un rapporto sinergico tra clima, terreno e vitigno in termini quantitativi. In sostanza, al concetto di "vocazione viticola" viene associato a quello di "zonazione", inteso come suddivisione di un territorio in base alle caratteristiche eco - pedologiche e topografiche, con verifica della risposta adattativa di differenti vitigni.

Quindi l'ambiente esercita decisamente la sua funzione sul vitigno, condizionandone la funzionalità dell'apparato radicale, la funzionalità dell'apparato fotosintetizzatore, la durata delle singole fasi fenologiche e dell'intero ciclo, il rendimento produttivo, ecc. Tutto ciò condiziona quello che può essere definito "potenziale viticolo".

In un progetto di studio svolto alla fine degli anni '90 del secolo scorso dal Consorzio di Tutela dei Vini DOC Friuli Isonzo, in collaborazione con la Camera di Commercio di Gorizia e con l'ERSA del Friuli Venezia Giulia, sono state studiate le caratteristiche pedologiche della zona DOC Isonzo del Friuli costruendo una carta pedologica, documento utile per valutare i suoli, in relazione alle molteplici funzioni che vengono loro riconosciute e secondo diverse prospettive di analisi. Le carte ottenute hanno fornito indicazioni preziose nella scelta dei siti in cui realizzare nuovi impianti di vigneti, scelte sui portainnesti o cloni più idonei alla zona e ottimizzazione dei parametri nutrizionali e idrici. Lo studio ha reso possibile la definizione di 2 zone che corrispondono a aree identificate nella carta pedologica e considerate ad alta vocazione viticola. Sono invece state escluse le zone definite a scarsa vocazione viticola per motivi di carattere pedologico - ambientale come l'eccessiva fertilità fisica dei terreni (eccessivo sviluppo vegetativo a scapito della componente qualitativa), insufficienti condizioni di drenaggio che favoriscono l'instaurarsi di microclimi eccessivamente umidi e comunque condizioni che determinano nella vite squilibri vegeto produttivi. La zona presente nella parte a sinistra del fiume Isonzo, comprendente i comuni di Cormons, Romans d'Isonzo, Farra d'Isonzo, San Lorenzo Isontino, Gorizia e Gradisca d'Isonzo, si caratterizza per suoli moderatamente profondi, talvolta anche sottili, a scheletro generalmente frequente, con tessitura franca o franco - argillosa, subalcalini o neutri, scarsamente calcarei o non calcarei, a drenaggio da rapido a buono.

La seconda zona, sita alla destra del fiume Isonzo, si sviluppa sui comuni di Ronchi dei Legionari, Turriaco, San Canzian d'Isonzo, Staranzano e San Pier d'Isonzo. I suoi terreni sono sottili, talvolta moderatamente profondi, generalmente con scheletro frequente, a tessitura grossolana, alcalini, molto o estremamente calcarei. Entrambe le aree grazie alla loro natura geopedologica consentono



una viticoltura di grande qualità supportate dall'attuazione di opportune strategie, nella coltivazione della vite:

- riduzione della produzione per ceppo (max 100 q.li per ettaro);
- forme di allevamento meno espanse (Guyot o derivati) e a potatura corta (cordone speronato);
- densità di impianto di 4.000 ceppi per ettaro.

Sono ottimamente vocate sia le varietà rosse, alle quali il terreno conferisce struttura, colore e caratteristiche varietali, che le varietà bianche, le cui produzioni risaltano note varietali intense ma delicate, profumi e struttura sufficiente ad rendere tali vini di fini e longevi.

Il passo successivo, compiuto alla metà degli anni 2000, ha visto la concretizzazione di questi studi attuando una divisione del territorio in 2 "sottozone" che identificano in particolare il relativo prodotto enologico. Infatti, grazie ai dati disponibili, le aziende della Denominazione Isonzo hanno la possibilità di poter effettuare, con elevata efficacia, oculate scelte tecniche, avendo in dotazione un'ottima possibilità di ulteriore successo a livello commerciale. Si arriva oggi sui mercati nazionali ed internazionali con prodotti di alta qualità, con caratteristiche tipiche ed esclusive di questa determinata zona, che permettono ad un consumatore sempre più evoluto, anche grazie ad una buona promozione, di riconoscerlo meglio e preferirlo rispetto ad un altro. Ne sono prova i numerosi riconoscimenti attribuiti ai vini e alle aziende della DOC Isonzo da riviste, guide e degustatori italiani ed internazionali (dal Gambero Rosso a Wine Spectator, dall'Espresso a Robert Parker Jr.), facendone una delle più rinomate zone viticole italiane.

## **Articolo 10**

### **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'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

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 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.