

## **DISCIPLINARE DELLA DOC FRIULI O FRIULI VENEZIA GIULIA**

### **Articolo 1 Denominazione e vini**

1. La denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» (in lingua slovena «Furlanija» o «Furlanija Julijska krajina») è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

Bianco;

Spumante (categoria V.S.);

Spumante Metodo Classico;

Ribolla gialla Spumante (categoria V.S.);

Ribolla gialla Spumante metodo classico;

Chardonnay;

Friulano;

Malvasia;

Pinot bianco o Pinot blanc;

Pinot grigio o Pinot gris;

Riesling;

Sauvignon o Sauvignon Blanc;

Traminer aromatico;

Verduzzo friulano;

Cabernet;

Cabernet Franc;

Cabernet Sauvignon;

Merlot;

Pinot nero o Pinot noir;

Refosco dal peduncolo rosso;

Rosso.

### **Articolo 2 Base ampelografica**

1. I vini a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia», devono essere ottenuti dalle uve prodotte da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

*Bianco:*

- Chardonnay, Friulano, Malvasia istriana, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Traminer aromatico, Verduzzo friulano, Ribolla gialla, da soli o congiuntamente;

*Rosso:*

- Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Pinot nero, Refosco dal peduncolo rosso, da soli o congiuntamente;

*Spumante o Spumante metodo classico:*

- Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero (vinificato in bianco), da soli o congiuntamente;

*Ribolla gialla Spumante o Ribolla gialla Spumante metodo classico:*

- Ribolla gialla per almeno l'85%; possono concorrere per un massimo del 15% le uve, mosti e vini provenienti dai vitigni Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Chardonnay e/o Pinot Nero (vinificato in bianco);

2. I vini a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia», con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

- Chardonnay
- Friulano;
- Malvasia ;
- Pinot bianco o Pinot blanc;
- Pinot grigio o Pinot gris;
- Riesling;
- Sauvignon;
- Traminer aromatico;
- Ribolla gialla nella tipologia spumante;
- Verduzzo friulano;
- Cabernet
- Cabernet Franc;
- Cabernet Sauvignon;
- Merlot;
- Pinot nero o Pinot noir;
- Refosco dal peduncolo rosso,

è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti costituiti dai corrispondenti vitigni ed aventi una composizione ampelografica monovarietale minima dell'85% in ambito aziendale. Possono concorrere, fino ad un massimo del 15% le uve, mosti e vini di altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per le province di Trieste, Gorizia, Udine e Pordenone ad eccezione dei Moscati, del Muller Thurgau e del Traminer.

3. Nella preparazione del vino Cabernet possono concorrere, disgiuntamente o congiuntamente, le uve e i mosti dei vitigni Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Carmenere.

Nella preparazione del vino Riesling possono concorrere, disgiuntamente o congiuntamente, le uve i mosti e i vini dei vitigni Riesling italico e Riesling renano.

Nella preparazione del vino Malvasia devono concorrere le uve, i mosti e i vini del vitigno Malvasia istriana.

### **Articolo 3** **Zona di produzione delle uve**

1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» comprende l'intero territorio comunale, dei seguenti comuni:

*Per la Provincia di Pordenone:*

Arba, Arzene - Valvasone, Aviano, Azzano Decimo, Brugnera, Budoia, Caneva, Casarsa della Delizia, Castelnovo del Friuli, Cavasso Nuovo, Chions, Cordenons, Cordovado, Fanna, Fiume Veneto, Fontanafredda, Maniago, Meduno, Montebelluna, Morsano al Tagliamento, Pasiano di Pordenone, Pinzano al Tagliamento, Polcenigo, Porcia, Pordenone, Prata di Pordenone,

Pravisdomini, Roveredo in Piano, Sacile, San Giorgio della Richinvelda, San Martino al Tagliamento, San Quirino, San Vito al Tagliamento, Sequals, Sesto al Reghena, Spilimbergo, Travesio, Vajont, Vivaro, Zoppola.

*Per la Provincia di Gorizia:*

Capriva del Friuli, Cormòns, Doberdò del Lago, Dolegna del Collio, Farra d'Isonzo, Fogliano Redipuglia, Gorizia, Gradisca d'Isonzo, Grado, Mariano del Friuli, Medea, Monfalcone, Moraro, Mossa, Romans d'Isonzo, Ronchi dei Legionari, Sagrado, San Canzian d'Isonzo, San Floriano del Collio, San Lorenzo Isontino, San Pier d'Isonzo, Savogna d'Isonzo, Staranzano, Turriaco, Villesse.

*Per la Provincia di Trieste:*

Duino-Aurisina, Monrupino, Muggia, San Dorligo della Valle, Sgonico, Trieste.

*Per la Provincia di Udine:*

Aiello del Friuli, Aquileia, Artegna, Attimis, Bagnaria Arsa, Basiliano, Bertolo, Bicinicco, Buia, Buttrio, Camino al Tagliamento, Campofornido, Campolongo al Torre, Carlino, Cassacco, Castions di Strada, Cervignano del Friuli, Chiopris-Viscone, Cividale del Friuli, Codroipo, Colloredo di Monte Albano, Corno di Rosazzo, Coseano, Dignano, Faedis, Fagagna, Fiumicello, Flaibano, Gemona del Friuli, Gonars, Latisana, Lestizza, Lignano Sabbiadoro, Magnano in Riviera, Majano, Manzano, Marano Lagunare, Martignacco, Mereto di Tomba, Moimacco, Mortegliano, Moruzzo, Muzzana del Turgnano, Nimis, Osoppo, Pagnacco, Palazzolo dello Stella, Palmanova, Pasian di Prato, Pavia di Udine, Pocenia, Porpetto, Povoletto, Pozzuolo del Friuli, Pradamano, Precenico, Premariacco, Prepotto, Ragogna, Reana del Rojale, Remanzacco, Rive d'Arcano, Rivignano-Teor, Ronchis, Ruda, San Daniele del Friuli, San Giorgio di Nogaro, San Giovanni al Natisone, San Pietro al Natisone, San Vito al Torre, San Vito di Fagagna, Santa Maria la Longa, Sedegliano, Talmassons, Tapogliano, Tarcento, Tavagnacco, Terzo d'Aquileia, Torreano, Torviscosa, Treppo Grande, Tricesimo, Trivignano Udinese, Udine, Varmo, Villa Vicentina, Visco.

#### **Articolo 4** **Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali 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 le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione nello Schedario viticolo, tutti i vigneti ubicati in terreni adatti alla coltivazione ad esclusione di quelli ad alta dotazione idrica con risalita della falda e quelli torbosi.

2. I sestri d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. Per i nuovi impianti e i reimpianti, sono ammesse le forme di allevamento a parete verticale e GDC ad esclusione del tendone e della pergola con una densità dei ceppi per ettaro non inferiore a 3.500 in coltura specializzata.

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

4. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto a coltura specializzata non deve superare i limiti di seguito indicati per ciascuna tipologia e deve inoltre assicurare, per ogni tipologia di vino i titoli alcolometrici volumici naturali minimi come appresso indicati:

Tipologia	Resa massima per ha (T)	Titolo alcolometrico vol. naturale min.
Bianco	14,00	10,00%
Cabernet	13,00	10,00%
Cabernet Franc	13,00	10,00%
Cabernet Sauvignon	14,00	10,00%
Chardonnay	14,00	10,00%
Friulano	14,00	10,00%
Malvasia	12,00	10,00%
Merlot	14,00	10,00%
Pinot Bianco	14,00	10,00%
Pinot Grigio	14,00	10,00%
Pinot Nero	14,00	10,00%
Refosco peduncolo rosso	14,00	10,00%
Ribolla Gialla spumante	14,00	9,50%
Riesling	13,00	10,00%
Rosso	14,00	10,00%
Sauvignon	14,00	10,00%
Traminer Aromatico	13,00	10,00%
Verduzzo Friulano	14,00	10,00%
Spumante	14,00	9,50%

5. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, inoltre la Regione Friuli Venezia Giulia, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio decreto, può stabilire ulteriori diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve.

6. La Regione Friuli Venezia Giulia, per conseguire l'equilibrio di mercato o per sopraggiunte calamità naturali, su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio decreto, può altresì, stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva e/o di vino per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione Friuli Venezia Giulia può altresì consentire ai produttori di ottemperare alla riduzione di resa massima classificabile anche con quantitativi di vino della medesima denominazione/tipologia giacente in azienda, prodotti nelle tre annate precedenti.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione e di affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui al precedente art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione e vinificazione, è consentito che tali operazioni vengano effettuate anche nei comuni di Cordignano, Orsago, Gaiarine, Portobuffolè, Mansuè, Meduna di Livenza e Motta di Livenza in provincia di Treviso e nei comuni di Portogruaro, Pramaggiore ed Annone Veneto in provincia di

Venezia. Inoltre, le operazioni di spumantizzazione per le tipologie «Ribolla gialla spumante» e «Spumante», ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma, per la stabilizzazione e la dolcificazione nelle tipologie ove ammessa, tenuto conto delle situazioni tradizionali, sono consentite anche nelle Province di Treviso, di Venezia e nel comune di Dobrovo nella Repubblica di Slovenia.

2. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per le tipologie Cabernet, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot nero, Refosco dal peduncolo rosso e Rosso, mentre per le rimanenti tipologie non può essere superiore al 75%. Qualora la resa uva/vino superi detto limite, ma non oltre l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» se la resa uva/vino supera l'80% decade il diritto alla denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» per l'intera partita.

3. Per il vino spumante a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Spumante», «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Ribolla gialla spumante», «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Spumante metodo classico» e «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Ribolla gialla spumante metodo classico» la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 65%. Qualora la resa uva/vino superi detto limite, ma non oltre il 70%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. È 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 viticolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

5. Le tipologie «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Ribolla gialla spumante» e «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Spumante» devono essere ottenute esclusivamente per fermentazione naturale in autoclave. La durata del processo di elaborazione, compreso l'invecchiamento nell'azienda di produzione, calcolata dall'inizio della fermentazione destinata a rendere il vino spumante, deve essere di minimo 90 giorni. La durata della fermentazione destinata a rendere spumante la partita, e la durata della permanenza della medesima sulle fecce non può essere inferiore a 90 giorni in recipienti senza agitatori oppure di 30 giorni se la fermentazione avviene in recipienti provvisti di dispositivi agitatori.

6. Il vino spumante a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Spumante» e «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Ribolla gialla spumante» può utilizzare il millesimo quando la durata dell'intero processo di elaborazione in autoclave, ivi compreso l'affinamento in bottiglia, è di almeno 18 mesi. La durata della fermentazione e della permanenza sulle fecce deve essere di minimo 12 mesi in recipienti senza agitatori e di minimo 9 mesi in recipienti con dispositivi agitatori ed è immesso al consumo dopo ventiquattro mesi dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve e purchè l'85% della cuvée sia riferito all'annata cui fa riferimento il millesimo.

7. Le operazioni di vinificazione, elaborazione e fermentazione in bottiglia del vino a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Spumante metodo classico» e «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Ribolla gialla spumante metodo classico» devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.

8. Le operazioni di tiraggio (rifermentazione in bottiglia e presa di spuma), per il metodo classico, sono consentite a partire dal 1° febbraio successivo all'anno di produzione delle uve.

9. La durata del processo di elaborazione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Spumante metodo classico» e «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Ribolla gialla spumante metodo classico», compreso l'invecchiamento nell'azienda di produzione, calcolata dall'inizio della fermentazione destinata a renderli spumanti non può essere inferiore a 9 mesi e deve essere altresì affinato almeno 9 mesi in bottiglia e immesso al consumo non prima di 25 mesi- a partire dal 1° febbraio successivo all'anno di produzione delle uve.

10. Le bottiglie di vino atto a divenire a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Spumante metodo classico» e «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Ribolla gialla spumante metodo classico» non etichettate e ancora in fase di elaborazione, cioè non atte al consumo diretto, purché con tappo a corona munite dell'idoneo documento accompagnatorio possono essere cedute nell'interno della sola zona di elaborazione di cui al precedente comma.

11. La preparazione del vino spumante base può essere ottenuta da una mescolanza di vini di annate diverse, sempre nel rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare; per il «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Spumante metodo classico» e «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Ribolla gialla spumante metodo classico» millesimato, è obbligatorio l'utilizzo di almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento.

12. Il vino spumante a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Spumante metodo classico» e «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» «Ribolla gialla spumante metodo classico» può utilizzare il millesimo se il periodo di elaborazione e invecchiamento nelle aziende elaboratrici si compone di almeno trenta mesi di affinamento in bottiglia ed è immesso al consumo dopo trentasette mesi dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve e purché l'85% della cuvée sia riferito all'annata cui fa riferimento il millesimo.

13. I vini delle altre denominazioni di origine regionali possono essere riclassificati con la denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» purché, la zona di produzione ricada interamente nella delimitazione di cui al precedente art. 3, i vini abbiano i requisiti previsti dal presente disciplinare e la resa massima della denominazione riclassificante sia inferiore o uguale a quella prevista dal presente disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

## **Articolo 6** **Caratteristiche dei vini al consumo**

1. I vini a denominazione di origine controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

*Bianco:*

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, fine;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/L;

*Chardonnay:*

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, caratteristico, fruttato;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;

- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/L

*Friulano:*

- colore: dal giallo paglierino al giallo dorato;
- odore: caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/L;

*Pinot bianco o Pinot blanc:*

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: asciutto, armonioso, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/L;

*Pinot grigio o Pinot gris:*

- colore: giallo paglierino più o meno intenso o ramato;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: asciutto, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/L;

*Sauvignon o Sauvignon blanc:*

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/L;

*Malvasia*

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: asciutto, rotondo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo : 14 g/l;

*Riesling:*

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: semi aromatico, caratteristico, fine;
- sapore: dal secco all'abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo : 14 g/l;.

*Traminer aromatico:*

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;

- odore: aromatico, intenso;
- sapore: fine, caratteristico, dal secco all'abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo : 14 g/l;

*Ribolla gialla Spumante:*

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso, ;
- odore: fine, caratteristico;
- sapore: vivace, armonico, extra brut, brut, extra dry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%,
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

*Ribolla gialla Spumante metodo classico:*

- spuma: fine e intensa;
- colore: dal giallo paglierino con diversa intensità al giallo dorato;
- odore: fine, ampio;
- sapore: sapido, armonico, pas dosè, extra brut, brut, extra dry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%,
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

*Spumante:*

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso, ;
- odore: fine, caratteristico;
- sapore: sapido, armonico, extra brut, brut, extra dry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%,
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

*Spumante metodo classico:*

- spuma: fine, persistente;
- colore: dal giallo paglierino al giallo dorato;
- odore: caratteristico, fine, talvolta con sentori di lievito;
- sapore: sapido, armonico, pas dosè, extra brut, brut, extra dry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%,
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

*Verduzzo friulano:*

- colore: dal giallo paglierino carico anche dorato al ambrato;
- odore: intenso, armonico;
- sapore: armonico, dal secco al dolce;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/L

*Rosso:*

- colore: rosso rubino tendente al granato se invecchiato;
- odore: intenso, fine;



- sapore: asciutto, caratteristico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/L;

*Cabernet:*

- colore: rosso rubino;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: asciutto, talvolta leggermente erbaceo, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%
- acidità totale minima: 4,0 g/L;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/L;

*Cabernet franc:*

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: erbaceo, intenso;
- sapore: caratteristico, asciutto, leggermente erbaceo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%
- acidità totale minima: 4,0 g/L;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/L;

*Cabernet sauvignon:*

- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, gradevole, intenso;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%
- acidità totale minima: 4,0 g/L;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/L;

*Merlot:*

- colore: rosso rubino;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: asciutto, talvolta leggermente erbaceo, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%
- acidità totale minima: 4,0 g/L;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/L;

*Refosco dal peduncolo rosso:*

- colore: rosso rubino violaceo intenso;
- odore: intenso, fruttato;
- sapore: asciutto, talvolta amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%
- acidità totale minima: 4,0 g/L;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/L;

*Pinot nero o Pinot noir:*

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: fine, caratteristico;
- sapore: armonico, asciutto o abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%
- acidità totale minima: 4,0 g/L;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/L;

2. Qualora i vini delle tipologie descritte dal presente disciplinare siano vinificati o affinati in legno, possono presentare il caratteristico sentore di legno.

### **Articolo 7 Designazione e presentazione**

1. Nella designazione dei vini «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia» il nome del vitigno deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine.

2. Le menzioni consentite nell'etichettatura possono essere utilizzate nelle lingue italiana e/o slovena in base alle norme sul bilinguismo in vigore per la regione autonoma Friuli Venezia Giulia.

3. E' vietato usare, insieme alla Denominazione di Origine Controllata «Friuli» o «Friuli Venezia Giulia», qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi i termini "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "vecchio" e similari.

### **Articolo 8 Confezionamento**

1. Per il confezionamento dei vini di cui all'articolo 1 sono consentiti tutti i contenitori previsti dalla normativa vigente.

2. Per tutti i vini di cui all'articolo 1 sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona e per le versioni spumanti il tappo in plastica.

### **Struttura di controllo**

CEVIQ s.r.l. - Certificazione Vini E Prodotti Italiani di Qualita'.  
xlc'C0Dqtvrquuk'3"ó"55262'Rtcf co cpq'WF "ó"lphqB egxks kv