

connessione locale tra la lavorazione delle carni di suino e la vocazione del territorio ha documentati riscontri fin dal Rinascimento, quando a seguito della cessione da parte del Signore di Cesena Malatesta Novello delle saline di Cervia (1468) alla Repubblica Veneta, si fa esplicito riferimento al mantenimento in capo alla contea di Carpegna del diritto di utilizzare liberamente il sale. La ventilazione garbata ma persistente che filtra su Carpegna le brezze provenienti dall' Adriatico — intercettate in quota, ma dopo la barriera protettiva dei primi contrafforti appenninici — diffonde le essenze della specifica microflora mediterraneo-montana del comprensorio che unisce faggi, carpini, agrifogli ai fiordalisi, ai gigli, agli anemoni ed a numerose specie di orchidee, che il Parco conserva ed alimenta da secoli.

Tali fattori hanno influito anche nella regolazione dell'attività enzimatica dei tessuti delle carni, che si attiva opportunamente pure in presenza di una scarsa componente salina, attraverso la maturazione propiziata da una lunga esposizione alle condizioni naturali del luogo (la stagionatura), che hanno dirette connessioni con la consistenza e con le proprietà organolettiche del prosciutto.

Le esigenze di implementazione di una materia prima conseguentemente adeguata a lunghe stagionature naturali senza eccessi nell'uso del sale o delle sostanze aromatizzanti ha, nel tempo, imposto di «inseguire» nella sua evoluzione territoriale la tradizione del suino pesante italico, via via allargatasi — rispetto ad una originale e prevalente area di sviluppo centrale — alla pianura padana, nell'ambito di flussi secolari stabilizzatisi da ultimo in epoca contemporanea, dopo le grandi epidemie aftose.

Articolo 9

(Prova dell'origine)

Ogni fase del processo produttivo (prodotti in entrata e prodotti in uscita) deve essere monitorata e documentata. In questo modo, attraverso l'iscrizione dei dati in appositi elenchi e registri, gestiti dall'Organismo di controllo, e riguardanti allevatori, macellatori, sezionatori, elaboratori, affettatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva all'Organismo di controllo delle quantità lavorate, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto.

Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'Organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

24A03919

DECRETO 22 luglio 2024.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Ramandolo».

IL DIRIGENTE DELLA PQA 1
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

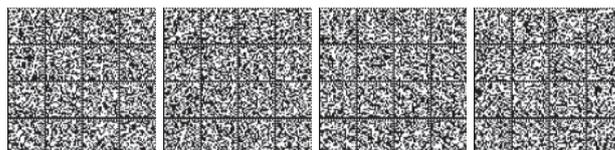
Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2023/1606 della Commissione del 30 maggio 2023, che modifica il regolamento delegato (UE) 2019/33 per quanto riguarda alcune disposizioni sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette dei vini e sulla presentazione delle indi-



cazioni obbligatorie dei prodotti vitivinicoli nonché norme specifiche relative all'indicazione e alla designazione degli ingredienti dei prodotti vitivinicoli e il regolamento delegato (UE) 2018/273 per quanto riguarda la certificazione dei prodotti vitivinicoli importati;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2023/1607 della Commissione del 30 maggio 2023, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda l'adeguamento di taluni riferimenti giuridici;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016 e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame 2 delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016, concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto ministeriale 9 ottobre 2001, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 250 del 26 ottobre 2001, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Ramandolo» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Ramandolo»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 aprile 2023, n. 72, recante: «Modifica del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 5 dicembre 2019, n. 179, concernente la riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024, n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

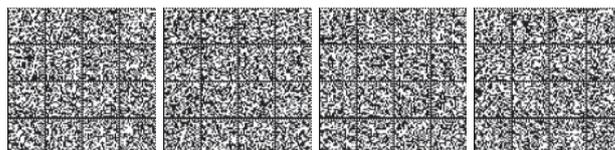
Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024, n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'U.C.B. il 4 luglio 2024, al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4, del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024, del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera d);

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione ge-



nerale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Friuli-Venezia Giulia, su istanza del Consorzio di tutela Vini Friuli Colli Orientali e Ramandolo, con sede in Corno di Rosazzo (UD), piazza XXVII Maggio n. 11, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Ramandolo», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, nonché dell' analogo preesistente decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che la predetta richiesta di modifica ordinaria che comporta variazioni al documento unico ai sensi dell' art. 17, del reg. UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell' ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012 (articoli 6, 7, e 10) e dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), successivamente alla sua entrata in vigore e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Friuli-Venezia Giulia;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 21 dicembre 2023, nell' ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOCG dei vini «Ramandolo»;

conformemente all' art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 52 del 2 marzo 2024, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Vista la richiesta del Consorzio di tutela Vini Friuli Colli Orientali e Ramandolo, prot. n. 0275104 del 19 giugno 2024, di poter utilizzare la menzione «Riserva» anche nei riguardi del vino atto a produrre la DOCG dei vini «Ramandolo», per i prodotti delle annate 2021, 2022 e 2023, a condizione che le relative partite siano in possesso dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione;

Visto il parere favorevole della Regione Friuli-Venezia Giulia di cui alla nota n. 448146 del 18 luglio 2024 sulla sopra citata richiesta del Consorzio di tutela Vini Friuli Colli Orientali e Ramandolo;

Considerato che a seguito dell' esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all' art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Ramandolo» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell' art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla

comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell' art. 30, par. 1, lettera a), del reg. UE n. 34/2019;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Ramandolo» così come da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 52 del 2 marzo 2024.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Ramandolo», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all' art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell' art. 30, par. 1, lettera a), del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell' Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella *Gazzetta Ufficiale* dell' Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all' art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2024/2025.

4. Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili per le giacenze di prodotti provenienti dalle vendemmie 2021, 2022 e 2023, atte a produrre la tipologia DOCG «Ramandolo» riserva, che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell' allegato disciplinare di produzione e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo.

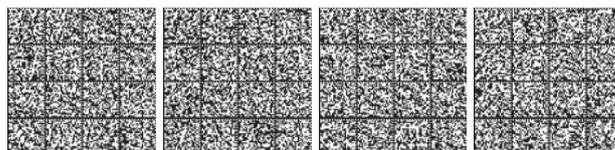
5. L' elenco dei codici previsto dall' art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, è aggiornato in relazione alle modifiche di cui all' art. 1.

6. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Ramandolo» di cui all' art. 1, saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 22 luglio 2024

Il dirigente: GASPARRI



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI
VINI "RAMANDOLO"**

**Articolo 1
Denominazione vino**

La denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo" è riservata ai vini che corrispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- "Ramandolo"
- "Ramandolo Riserva".

**Articolo 2
Base ampelografica**

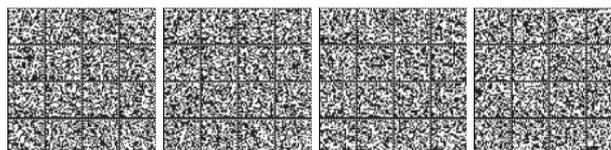
Il vino di cui al precedente articolo deve essere ottenuto per il 100% dalle uve del vitigno Verduzzo Friulano (localmente denominato verduzzo giallo).

I vigneti iscritti allo schedario viticolo del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo" sono utilizzabili per effetto della sovrapposizione di zona, anche per passaggio di classificazione, per produrre vino a denominazione di origine controllata Friuli Colli Orientali ~~del Friuli~~ "Verduzzo", nel rispetto delle condizioni stabilite dal relativo disciplinare di produzione, ferma restando comunque la resa per ettaro prevista per il vino Ramandolo a denominazione di origine controllata e garantita.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo", ai sensi dell'Art.1 devono essere prodotte nella zona appresso indicata: partendo dalla chiesetta di Ramandolo (quota 369) seguendo la strada del Bernadia (a valle di Costa Dolina in direzione nord-est), raggiunge quota 518 in prossimità di località Tamar. Da qui segue una linea retta in direzione sud-est, attraverso quota 250 (punto di confluenza fra le strade provenienti, rispettivamente, da Torlano di Sotto e da Torlano di Sopra), arriva a località S. Giorgio (quota 469). Da qui in direzione sud-ovest, tocca M. Plantanadiz (quota 370), La Croce (quota 370), attraversando Pecol di Centa ed il monte Mache Fave (quota 365). Indi prosegue in direzione sud-est lungo una linea retta che interseca il ponte sul torrente Lagna (quota 222). Ne segue il corso, verso sud, sino alla confluenza con il torrente Cornappo (quota 190) seguendo il corso dello stesso sino alla confluenza con il torrente Torre (quota 178). Ne segue il corso in direzione nord-ovest fino alla località Oltretorre (Tarcento) e, al ponte sul torrente Torre, prende la strada statale n. 356, che segue a ovest attraverso località Aprato e S. Biagio fino a quota 214. Da qui prende la strada verso nord, toccando quota 222 e, di seguito, quota 261 in località Menoli. Segue indi una linea retta fino a Borgo Noglareda (quota 313) e, toccando quota 415 e quota 440, raggiunge località Beorchian. Prosegue quindi in direzione nord-est fino a Case Zuc (quota 440) e, attraverso quota 404 raggiunge Case Rosazzis (quota 392). Segue indi una linea retta verso nord-est fino al Borgo Gaspar (quota

253) e, poi, la strada che porta a località Zomeais (quota 244). Attraversa quindi il ponte sul Torrente Torre fino alla località Ciseris (quota 264) e, da qui, segue una linea che, toccando quota 394 e quota 457, a monte di località Compare, raggiunge Borgo Patochis (quota 406). Prende poi verso est, toccando quota 478 e, quindi, verso sud, attraverso Case Zatreppi, fino a quota 448 a monte di località Sedilis. Da qui prosegue verso est, una linea che, attraverso Case Dri (quota 376) raggiunge, attraverso quota 356 e quota 369, la chiesetta di Ramandolo (quota 369), punto di partenza della delimitazione.
254)



Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo" 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 la produzione della denominazione di origine di cui si tratta.

Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

2. Per i nuovi impianti o reimpianti, la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.000 in coltura specializzata.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

3. La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare le 8 tonnellate.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo". Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine di tutto il prodotto.

Articolo 5

Norme per vinificazione

1. Nell'interno della zona di produzione devono essere effettuate tutte le operazioni di vinificazione e di eventuale arricchimento del grado alcolico, compreso l'appassimento delle uve che potrà verificarsi sulla pianta o in locali idonei sia termocondizionati che a ventilazione forzata.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali è consentito che la vinificazione possa avvenire anche all'interno dei territori dei comuni di Nimis e Tarcento.

2. Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 11,00% vol.

3. La resa massima dell'uva in vino compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro non può superare il 65%. Per le rese fino al limite massimo del 70%, il 65% sarà considerato vino a denominazione di origine controllata e garantita ed il restante 5% non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

4. Nella vinificazione e nell'affinamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo" è consentito l'uso di botti in legno.

5. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo" dovrà essere posto in commercio non prima del mese di novembre dell'anno successivo alla vendemmia.

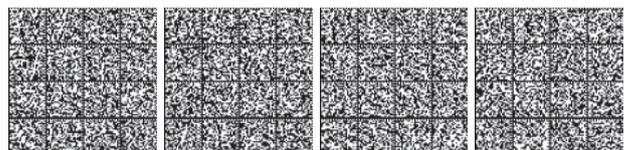
La tipologia con menzione «Riserva» dovrà essere posta in commercio non prima del 1 dicembre a decorrere dal terzo anno dalla vendemmia.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino a Denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo" messo al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo dorato più o meno intenso;
- odore: intenso e caratteristico
- sapore: dolce, vellutato più o meno tannico e di corpo con eventuale sentore di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo minimo: 25,00 g/l;



- acidità volatile massima: 30 meq/l;

Il vino a Denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo Riserva" messo al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo dorato più o meno intenso;
- odore: intenso e caratteristico, si possono talvolta riscontrare sentori di agrumi, frutta candita, tè verde, ed eventualmente anche zafferano e confettura di pesche;
- sapore: dolce, morbido, talvolta leggermente tannico, di struttura, con eventuale sentore di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo minimo: 26 g/l;
- acidità volatile massima: 30 meq/l.

Articolo 7

Etichettatura e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È consentito tuttavia 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.

La menzione vigna seguita dal relativo toponimo è consentita alle condizioni previste dalle disposizioni di legge. L'annata di produzione è obbligatoria su tutte le confezioni poste in vendita del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo".

Articolo 8

Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo" dovrà essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità non superiore a litri 5.

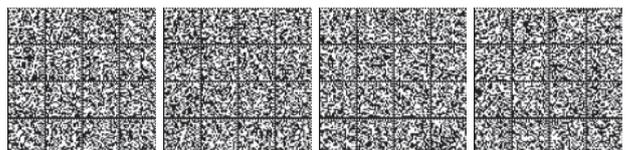
Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica.*

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

L'area geografica della D.O.C.G. "Ramandolo" ricade nella parte orientale della regione Friuli Venezia Giulia, in Provincia di Udine, e comprende un territorio di alta e media collina, nei comuni di Nimis e Tarcento alle pendici del Monte Bernadia la cui cima raggiunge i 1.732 m slm e fa da ombrello ai venti freddi di tramontana. I vigneti del sito di Ramandolo (piccola frazione di Nimis) da cui prende il nome il vino medesimo, sono tutti esposti a mezzogiorno e sono collocati tra i 250 m slm di Torlano (frazione di Nimis) e i 369 di Ramandolo, fino ad arrivare alla punta in altezza di 413 m di Sedilis (frazione di Tarcento). La piovosità è tra le più elevate tra le denominazioni del Friuli Venezia Giulia, superando i 2.200 mm con circa 130 giornate piovose l'anno. Questi fattori, assieme alle consistenti escursioni termiche prevendemmiali, determinano una specie di isola climatica che trasforma l'uva del Verduzzo friulano (il vitigno che dà origine al vino) prodotto nelle colline terrazzate, nell'inconfondibile vino Ramandolo. Un clima così caratterizzato ha portato a una drastica selezione delle uve coltivate, infatti accanto al Verduzzo friulano si possono trovare praticamente solo altre due varietà: il Picolit ed il Refosco dal peduncolo rosso, che però non fanno parte del disciplinare di produzione. I terreni sono composti prevalentemente da Marne eoceniche ed il Ramandolo rappresenta il punto più a nord della viticoltura friulana. Le colline sulle quali sono piantati i vigneti sono appoggiate alla massa calcarea del Monte Bernadia che ne rappresenta quindi un limite invalicabile. La morfologia delle colline ove viene coltivato il Ramandolo, è tra le più "impegnative" della Regione, le pendenze sono molto accentuate, arrivano a superare il 30% e molto spesso le lavorazioni debbono essere fatte interamente



a mano. Le terrazze sono spesso molto strette, a volte inferiori al metro di larghezza, ma dati i dislivelli non vi è pericolo di ombreggiamento.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Il sito di Ramandolo può essere descritto come: “...una lotta dell'uomo per ricavare da queste colline dei piccoli appezzamenti che gli permettano, con la coltivazione della vite, la sopravvivenza.”

Ramandolo: è un nome di origine romana che in passato suonava “Romandolo”, potrebbe però avere anche un'origine diversa, secondo Cornelio Cesare Desinan non è certamente un nome romano, “Romandulus”, diminutivo di “Romandus” non vuol dire “romano” bensì “romanzo”, cioè “neolatino” ovvero “friulano”, la borgata di Ramandolo è proprio al confine linguistico (che si è spostata più volte): verso l'alto gli slavi o sloveni, verso il basso i friulani discendenti dai romani.

Il primo documento che parla dell'esistenza del borgo risale al luglio 1273 “..in Villa de Ramandul”, la storia e la vita di Ramandolo sono strettamente legate alla chiesetta di San Giovanni Battista, eretta per volontà di dieci persone che con atto notarile del 9 aprile 1482 si associarono impegnandosi a versare due ducati a testa.

Il paesaggio rurale si è notevolmente modificato col terremoto del 1976 che qui ha colpito molto duramente, quasi tutte le case e le chiese sono state ricostruite o restaurate, data la frequente precipitazione grandinigena la maggior parte dei vigneti sono protetti da apposite reti antigrandine, le reti, che sono solitamente appoggiate lungo la chioma delle viti, richiedono un controllo costante da parte dei viticoltori, inoltre ogni operazione manuale che si effettua nel vigneto richiede che la rete venga spostata in alto per poter effettuare i lavori per poi essere riposizionata nella propria posizione.

Molti sono gli aspetti legati ai fattori umani che hanno inciso e continuano ad incidere nella produzione del Ramandolo, certamente questi aspetti si traducono in altrettanti fattori che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

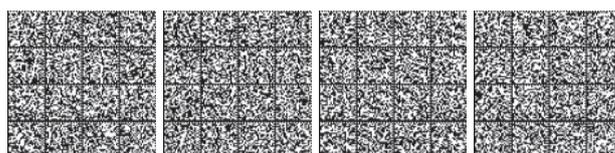
- *base ampelografica dei vigneti*: il vitigno idoneo alla produzione del vino in questione, è il Verduzzo friulano che in questa zona è ampiamente coltivato nel clone chiamato verduzzo giallo, che si differenzia dal verduzzo verde, che è invece coltivato nel resto della regione e nel vicino Veneto;

- *le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura*: i vigneti, sono allevati nella stragrande maggioranza dei casi con la forma così detta alla “cappuccina” (doppio capovolto), si utilizzano anche i Guyot, oppure il monolaterale capovolto, i filari sono spesso segnati da alberi da frutta, in massima parte ciliegi, meli, susini e fichi. La particolare conformazione del terreno e l'elevata pendenza, non rendono possibile meccanizzare le operazioni colturali, per questo motivo sia la potatura secca che quella verde sono effettuate esclusivamente con l'utilizzo di manodopera, per lo più locale e anche la vendemmia si fa a mano, e rappresenta uno dei passaggi più delicati di tutto il processo vegetativo. Gli impianti sono quasi sempre fitti, le forme di allevamento permettono di avere un'elevata densità d'impianto con una conseguente ridotta resa per ceppo;

- *le pratiche relative alla raccolta delle uve e all'elaborazione dei vini*: la raccolta delle uve è tardiva, molto spesso con un leggero appassimento in pianta, nelle annate favorevoli, la vendemmia può anche arrivare a fine ottobre. Tanti produttori raccolgono le uve direttamente nelle cassette che vengono portate nel centro di appassimento comunale, che è gestito da una cooperativa di produttori, altri vignaioli, effettuano l'appassimento nei graticci, nelle annate favorevoli si riesce a sviluppare la muffa nobile (*Botrytis cinerea*) che infonde nel vino le sue inconfondibili peculiarità. Molti sono i viticoltori che adottano la vinificazione per alzata di cappello, ossia con una leggera macerazione che, date le basse temperature che ci sono durante la fermentazione, può rappresentare una blanda criomacerazione, certi produttori vinificano in bianco, ottenendo un vino più gentile e pronto al consumo. Il Verduzzo è un'uva che dà parecchio tannino, è tra le pochissime varietà a bacca bianca che contiene nelle proprie bucce questi polifenoli, per questo motivo riuscire ad equilibrare la giusta concentrazione tra i tannini, l'acidità e le sensazioni dolci è molto difficile e richiede l'esperienza che i vignaioli del Ramandolo possiedono e si tramandano da padre in figlio.

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

La DOCG “Ramandolo” come indicato nell'articolo 6 del presente disciplinare presenta una sola tipologia di vino. L'interazione delle condizioni climatiche, della conformazione del territorio e delle pratiche vitivinicole dei produttori si traducono in un vino di color oro, leggermente tannico, di corpo, amabile, con profumo di acacia, di frutta matura come le susine, le albicocche ed il miele di montagna, molto equilibrato e piacevole, l'acidità totale è buona, mentre l'acidità volatile, come tutti i grandi vini



da meditazione, che hanno avuto un periodo di appassimento più o meno marcato, raggiunge valori anche al di sopra della media, senza risultare però mai squilibrata considerata l'elevata struttura data da un estratto non riduttore sicuramente importante.

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

L'orografia collinare dell'areale di produzione è caratterizzata dalla presenza del Monte Bernadia che, grazie alla sua spiccata altezza (1.732 m slm), sovrasta tutta la zona più a nord della D.O.C.G.

Ramandolo, questa particolare conformazione presenta una "barriera naturale" dei venti freddi del nord che vengono in questo modo deviati verso le zone più sottostanti alla D.O.C.G.

Bisogna ricordare che Ramandolo rappresenta la zona di coltivazione più a nord del Friuli Venezia Giulia e quindi, Trentino Alto Adige a parte, è tra le aree di coltivazione della vite più a nord d'Italia.

Il terreno appartiene a formazioni eoceniche ed in particolare, alla zona eocenica inferiore prevalentemente calcarea, inoltre la sua composizione superiore, è modificata dalle numerose frane precipitate dai sovrastanti calcari del monte Bernadia, che danno così origine a un soprasuolo che non si trova in nessun'altra parte del Friuli Venezia Giulia. Queste Marne eoceniche si possono classificare nel così detto "Flysch di Cormons" (in friulano "ponca") e comprende i terreni marnosi e collinari della zona dei "Colli Orientali del Friuli" e del "Collio".

Il Verduzzo friulano, coltivato in questi terreni assorbe direttamente dal substrato marnoso tutti gli elementi caratteristici e particolari che ne condizionano la vigoria, come è da più parti dimostrato la "ponca" è un terreno che non permette eccessi vegetativi ma anzi, ne limita la quantità premiando le espressioni qualitative, in queste zone la vite è praticamente l'unica specie vegetale coltivata, in alternativa si può trovare quello che la natura permette di svilupparsi a queste altezze cioè il bosco.

La piovosità media annua dell'ultimo decennio supera i 2.200 mm, con più di 130 giornate piovose, e anche durante il periodo vegetativo della vite, le precipitazioni sono ben distribuite pertanto la siccità non è un evento comune per questa zona.

La temperatura media si attesta sui 13,6 °C con dei picchi estivi che superano abbondantemente i 30°C mentre d'inverno non è raro scendere sotto lo zero termico.

Queste condizioni climatiche limitano l'appassimento in pianta a favore di un più diffuso utilizzo dell'appassimento in cassette oppure nei graticci al fine di favorire, all'interno degli acini, l'eliminazione parziale dell'acqua a vantaggio di una concentrazione di zuccheri, acidi, sostanze aromatiche, polifenoli ecc..

L'insieme delle tecniche enoiche unite al particolare microclima e all'appassimento, caratterizzano in maniera indelebile il bouquet del vino, infatti, i sentori di miele e frutta matura, unite alla particolare tannicità creano un'insieme di sensazioni così uniche da farne un vero proprio marchio di fabbrica.

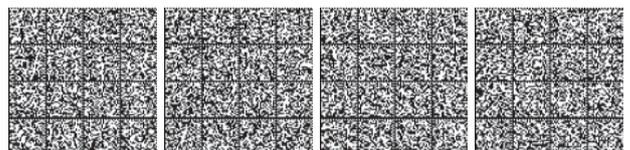
La produzione di questo vino si è perfezionata anno dopo anno, e diversi documenti che citano la produzione del Ramandolo sono stati recuperati dimostrando la vocazione di questa zona: Claudio Fabbro in "Alle radici de Ramandolo" porta ad esempio: la II Fiera - Concorso dei vini friulani, organizzata dalla Società agraria friulana a Udine dal 20 al 23 aprile 1893, in cui fu consegnato un attestato di lode, per un vino Ramandolo fuori concorso, a Giovanni Comelli detto "Moro", appassionato vitivinicoltore di Torlano.

"Un vero vanto allora per lui e oggi per i suoi discendenti, o almeno per quanti credono nella vite e nel vino... E dimostra quanto sia consolidata la consuetudine di chiamare questo vino, ottenuto dalle uve di Verduzzo friulano, con lo stesso nome geografico della zona di produzione: Ramandolo, appunto, piccola frazione di Nimis adagiata sulle pendici della Bernadia, resa famosa proprio da questo nettare regalato da una vite coltivata con tanti sacrifici nei vigneti spesso strappati alla roccia della montagna ma le cui uve, una volta spremute, sanno dare un prodotto così buono e delicato che fa dimenticare tutte le fatiche.

"Di più: un vino di questa stoffa e di questa personalità può essere prodotto soltanto a Ramandolo e nelle colline circostanti, di Cloz, Sedilis, Moric, Coia.

"Nelle altre pur amene contrade dei Colli Orientali del Friuli, sebbene vocate a una viticoltura finissima, si produce un ottimo Verduzzo, certamente, ma che nulla ha a che vedere con questo di Ramandolo e zone contermini."

Risale al 1934 un prezioso documento pubblicato in "L'Agricoltura Friulana" (n° 51, 22 dicembre 1934 - XIII E.F.) del dott. Perusini Gaetano che scriveva: "Non c'è chi non conosca in Friuli il vino di



Ramandolo; esso però, pur essendo citato dal Marescalchi nella sua opera sui vini tipici italiani, non ha finora attirato, come meritava, l'attenzione degli enologi e dei viticoltori.

“I pochi scritti che ne parlano riportano numerose inesattezze. La principale di queste inesattezze riguarda la zona di origine di questo vino, poiché, a mio avviso, il nome di Ramandolo va dato esclusivamente al vino ottenuto dal Verduzzo, vinificato con metodi particolari e raccolto intorno al paese di Ramandolo, a un'altitudine variabile fra i 250 e i 370 metri, su di una ripida costa che beneficia in egual misura delle favorevoli condizioni di ambiente e terreno. Questa costa infatti è riparata dai venti freddi dalle rocce del monte Bernadia che si alzano quasi a picco sopra il paese, inoltre queste rocce riflettono fortemente i raggi solari e vi mantengono una temperatura leggermente superiore a quella dei paesi contermini”.

Nel 1992 con decreto del Ministero dell'Agricoltura è stata riconosciuta la sottozona di Ramandolo all'interno della D.O.C. “Colli Orientali del Friuli”, successivamente il Consorzio di tutela del Ramandolo, fondato nel 1988, ottenne il riconoscimento della prima D.O.C.G. regionale proprio sul medesimo vino, infatti con il D.M. 9 ottobre 2001 il Ministero riconobbe il più alto valore alla denominazione del Ramandolo elevando la sottozona a denominazione di origine controllata e garantita. La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti assieme alla ristrutturazione di quelli più vecchi, insieme ad una maggiore spinta promozionale che, unita alla professionalità degli operatori, hanno permesso di accrescere costantemente il livello qualitativo e la rinomanza del “Ramandolo”.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

NOME E INDIRIZZO:

CEVIQ s.r.l. - CERTIFICAZIONE VINI QUALITA'

Via Morpurgo, 4 - 33100 UDINE

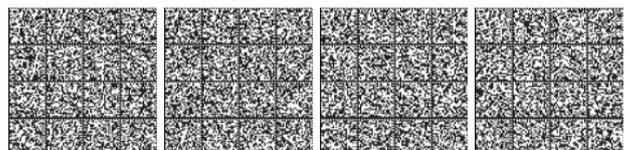
Tel. 0432- 510619

Fax 0432 288595

E-Mail: info@ceviq.it

CEVIQ s.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 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 20, 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 e modificato con DM 3 marzo 2022 (G.U. n. 62 del 15.03.2022).



DOCUMENTO UNICO**1. Denominazione/denominazioni**

Ramandolo

2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

- Vino

4. Descrizione dei vini:**1. Ramandolo****BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

colore: giallo dorato più o meno intenso;

odore: intenso e caratteristico;

sapore: dolce, vellutato più o meno tannico e di corpo con eventuale sentore di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol;

estratto non riduttore minimo minimo: 25,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):
- Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 30
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

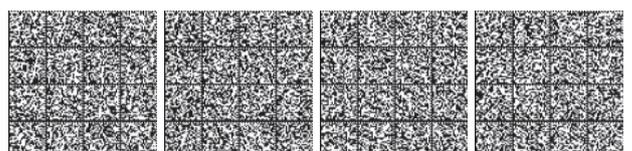
2. Ramandolo Riserva**BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

colore: giallo dorato più o meno intenso;

odore: intenso e caratteristico, si possono talvolta riscontrare sentori di agrumi, frutta candita, tè verde, ed eventualmente anche zafferano e confettura di pesche;

sapore: dolce, morbido, talvolta leggermente tannico, di struttura, con eventuale sentore di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00 % vol;



- estratto non riduttore minimo minimo: 26 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):
- Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 30
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

5. Pratiche di vinificazione

5.1 PRATICHE ENOLOGICHE SPECIFICHE

—

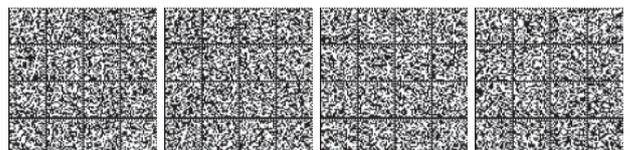
5.2 RESE MASSIME:

Ramandolo

52 ettolitre per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo", ai sensi dell'Art.1 devono essere prodotte nella zona appresso indicata: partendo dalla chiesetta di Ramandolo (quota 369) seguendo la strada del Bernadia (a valle di Costa Dolina in direzione nord-est), raggiunge quota 518 in prossimità di località Tamar. Da qui segue una linea retta in direzione sud-est, attraverso quota 250 (punto di confluenza fra le strade provenienti, rispettivamente, da Torlano di Sotto e da Torlano di Sopra), arriva a località S. Giorgio (quota 469). Da qui in direzione sud-ovest, tocca M. Plantanadiz (quota 370), La Croce (quota 370), attraversando Pecol di Centa ed il monte Mache Fave (quota 365). Indi prosegue in direzione sud-est lungo una linea retta che interseca il ponte sul torrente Lagna (quota 222). Ne segue il corso, verso sud, sino alla confluenza con il torrente Cornappo (quota 190) seguendo il corso dello stesso sino alla confluenza con il torrente Torre (quota 178). Ne segue il corso in direzione nord-ovest fino alla località Oltretorre (Tarcento) e, al ponte sul torrente Torre, prende la strada statale n. 356, che segue a ovest attraverso località Aprato e S. Biagio fino a quota 214. Da qui prende la strada verso nord, toccando quota 222 e, di seguito, quota 261 in località Menoli. Segue indi una linea retta fino a Borgo Noglareda (quota 313) e, toccando quota 415 e quota 440, raggiunge località Beorchian. Prosegue quindi in direzione nord-est fino a Case Zuc (quota 440) e, attraverso quota 404 raggiunge Case Rosazzis (quota 392). Segue indi una linea retta verso nord-est fino al Borgo Gaspar (quota 253)e, poi, la strada che porta a località Zomeais (quota 244). Attraversa quindi il ponte sul Torrente Torre fino alla località Ciseris (quota 264) e, da qui, segue una linea che, toccando quota 394 e quota 457, a monte di località Compare, raggiunge Borgo Patochis (quota 406). Prende poi verso est, toccando quota 478 e, quindi, verso sud, attraverso Case Zatreppi, fino a quota 448 a monte di località Sedilis. Da qui prosegue verso est, una linea che, attraverso Case Dri (quota 376) raggiunge, attraverso quota 356 e quota 369, la chiesetta di Ramandolo (quota 369), punto di partenza della delimitazione.



7. Varietà di uve da vino

Verduzzo friulano B. - Verduzzo

8. Descrizione del legame/dei legami

8.1 A) INFORMAZIONI SULLA ZONA GEOGRAFICA.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

L'area geografica della D.O.C.G. "Ramandolo" ricade nella parte orientale della regione Friuli Venezia Giulia, in Provincia di Udine, e comprende un territorio di alta e media collina, nei comuni di Nimis e Tarcento alle pendici del Monte Bernadia la cui cima raggiunge i 1.732 m slm e fa da ombrello ai venti freddi di tramontana. I vigneti del sito di Ramandolo (piccola frazione di Nimis) da cui prende il nome il vino medesimo, sono tutti esposti a mezzogiorno e sono collocati tra i 250 m slm di Torlano (frazione di Nimis) e i 369 di Ramandolo, fino ad arrivare alla punta in altezza di 413 m di Sedilis (frazione di Tarcento). La piovosità è tra le più elevate tra le denominazioni del Friuli Venezia Giulia, superando i 2.200 mm con circa 130 giornate piovose l'anno. Questi fattori, assieme alle consistenti escursioni termiche prevendemmiali, determinano una specie di isola climatica che trasforma l'uva del Verduzzo friulano (il vitigno che dà origine al vino) prodotto nelle colline terrazzate, nell'inconfondibile vino Ramandolo. Un clima così caratterizzato ha portato a una drastica selezione delle uve coltivate, infatti accanto al Verduzzo friulano si possono trovare praticamente solo altre due varietà: il Picolit ed il Refosco dal peduncolo rosso, che però non fanno parte del disciplinare di produzione. I terreni sono composti prevalentemente da Marni eoceniche ed il Ramandolo rappresenta il punto più a nord della viticoltura friulana. Le colline sulle quali sono piantati i vigneti sono appoggiate alla massa calcarea del Monte Bernadia che ne rappresenta quindi un limite invalicabile. La morfologia delle colline ove viene coltivato il Ramandolo, è tra le più "impegnative" della Regione, le pendenze sono molto accentuate, arrivano a superare il 30% e molto spesso le lavorazioni debbono essere fatte interamente a mano. Le terrazze sono spesso molto strette, a volte inferiori al metro di larghezza, ma dati i dislivelli non vi è pericolo di ombreggiamento.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Il sito di Ramandolo può essere descritto come: "...una lotta dell'uomo per ricavare da queste colline dei piccoli appezzamenti che gli permettano, con la coltivazione della vite, la sopravvivenza."

Ramandolo: è un nome di origine romana che in passato suonava "Romandolo", potrebbe però avere anche un'origine diversa, secondo Cornelio Cesare Desinan non è certamente un nome romano, "Romandulus", diminutivo di "Romandus" non vuol dire "romano" bensì "romanzo", cioè "neolatino" ovvero "friulano", la borgata di Ramandolo è proprio al confine linguistico (che si è spostata più volte): verso l'alto gli slavi o sloveni, verso il basso i friulani discendenti dai romani.

Il primo documento che parla dell'esistenza del borgo risale al luglio 1273 "...in Villa de Ramandul", la storia e la vita di Ramandolo sono strettamente legate alla chiesetta di San Giovanni Battista, eretta per volontà di dieci persone che con atto notarile del 9 aprile 1482 si associarono impegnandosi a versare due ducati a testa.

Il paesaggio rurale si è notevolmente modificato col terremoto del 1976 che qui ha colpito molto duramente, quasi tutte le case e le chiese sono state ricostruite o restaurate, data la frequente precipitazione grandinigena la maggior parte dei vigneti sono protetti da apposite



reti antigrandine, le reti, che sono solitamente appoggiate lungo la chioma delle viti, richiedono un controllo costante da parte dei viticoltori, inoltre ogni operazione manuale che si effettua nel vigneto richiede che la rete venga spostata in alto per poter effettuare i lavori per poi essere riposizionata nella propria posizione.

Molti sono gli aspetti legati ai fattori umani che hanno inciso e continuano ad incidere nella produzione del Ramandolo, certamente questi aspetti si traducono in altrettanti fattori che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

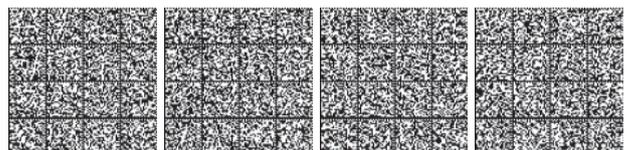
- base ampelografica dei vigneti: il vitigno idoneo alla produzione del vino in questione, è il Verduzzo friulano che in questa zona è ampiamente coltivato nel clone chiamato verduzzo giallo, che si differenzia dal verduzzo verde, che è invece coltivato nel resto della regione e nel vicino Veneto;

- le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura: i vigneti, sono allevati nella stragrande maggioranza dei casi con la forma così detta alla "cappuccina" (doppio capovolto), si utilizzano anche i Guyot, oppure il monolaterale capovolto, i filari sono spesso segnati da alberi da frutta, in massima parte ciliegi, meli, susini e fichi. La particolare conformazione del terreno e l'elevata pendenza, non rendono possibile meccanizzare le operazioni colturali, per questo motivo sia la potatura secca che quella verde sono effettuate esclusivamente con l'utilizzo di manodopera, per lo più locale e anche la vendemmia si fa a mano, e rappresenta uno dei passaggi più delicati di tutto il processo vegetativo. Gli impianti sono quasi sempre fitti, le forme di allevamento permettono di avere un'elevata densità d'impianto con una conseguente ridotta resa per ceppo;

- le pratiche relative alla raccolta delle uve e all'elaborazione dei vini: la raccolta delle uve è tardiva, molto spesso con un leggero appassimento in pianta, nelle annate favorevoli, la vendemmia può anche arrivare a fine ottobre. Tanti produttori raccolgono le uve direttamente nelle cassette che vengono portate nel centro di appassimento comunale, che è gestito da una cooperativa di produttori, altri vignaioli, effettuano l'appassimento nei graticci, nelle annate favorevoli si riesce a sviluppare la muffa nobile (*Botrytis cinerea*) che infonde nel vino le sue inconfondibili peculiarità. Molti sono i viticoltori che adottano la vinificazione per alzata di cappello, ossia con una leggera macerazione che, date le basse temperature che ci sono durante la fermentazione, può rappresentare una blanda criomacerazione, certi produttori vinificano in bianco, ottenendo un vino più gentile e pronto al consumo. Il Verduzzo è un'uva che dà parecchio tannino, è tra le pochissime varietà a bacca bianca che contiene nelle proprie bucce questi polifenoli, per questo motivo riuscire ad equilibrare la giusta concentrazione tra i tannini, l'acidità e le sensazioni dolci è molto difficile e richiede l'esperienza che i vignaioli del Ramandolo possiedono e si tramandano da padre in figlio.

8.2 B) INFORMAZIONI SULLA QUALITÀ O SULLE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO ESSENZIALMENTE O ESCLUSIVAMENTE ATTRIBUIBILI ALL'AMBIENTE GEOGRAFICO.

La DOCG "Ramandolo" come indicato nell'articolo 6 del presente disciplinare presenta una sola tipologia di vino. L'interazione delle condizioni climatiche, della conformazione del territorio e delle pratiche vitivinicole dei produttori si traducono in un vino di color oro, leggermente tannico, di corpo, amabile, con profumo di acacia, di frutta matura come le susine, le albicocche ed il miele di montagna, molto equilibrato e piacevole, l'acidità totale è buona, mentre l'acidità volatile, come tutti i grandi vini da meditazione, che hanno avuto un periodo di appassimento più o meno marcato, raggiunge valori anche al di sopra della media, senza risultare però mai squilibrata considerata l'elevata struttura data da un estratto non riduttore sicuramente importante.



8.3 C) DESCRIZIONE DELL'INTERAZIONE CAUSALE FRA GLI ELEMENTI DI CUI ALLA LETTERA A) E QUELLI DI CUI ALLA LETTERA B).

L'orografia collinare dell'areale di produzione è caratterizzata dalla presenza del Monte Bernadia che, grazie alla sua spiccata altezza (1.732 m slm), sovrasta tutta la zona più a nord della D.O.C.G. Ramandolo, questa particolare conformazione presenta una "barriera naturale" dei venti freddi del nord che vengono in questo modo deviati verso le zone più sottostanti alla D.O.C.G. Bisogna ricordare che Ramandolo rappresenta la zona di coltivazione più a nord del Friuli Venezia Giulia e quindi, Trentino Alto Adige a parte, è tra le aree di coltivazione della vite più a nord d'Italia.

Il terreno appartiene a formazioni eoceniche ed in particolare, alla zona eocenica inferiore prevalentemente calcarea, inoltre la sua composizione superiore, è modificata dalle numerose frane precipitate dai sovrastanti calcari del monte Bernadia, che danno così origine a un soprasuolo che non si trova in nessun'altra parte del Friuli Venezia Giulia. Queste Marne eoceniche si possono classificare nel così detto "Flysch di Cormons" (in friulano "ponca") e comprende i terreni marnosi e collinari della zona dei "Colli Orientali del Friuli" e del "Collio".

Il Verduzzo friulano, coltivato in questi terreni assorbe direttamente dal substrato marnoso tutti gli elementi caratteristici e particolari che ne condizionano la vigoria, come è da più parti dimostrato la "ponca" è un terreno che non permette eccessi vegetativi ma anzi, ne limita la quantità premiando le espressioni qualitative, in queste zone la vite è praticamente l'unica specie vegetale coltivata, in alternativa si può trovare quello che la natura permette di svilupparsi a queste altezze cioè il bosco.

La piovosità media annua dell'ultimo decennio supera i 2.200 mm, con più di 130 giornate piovose, e anche durante il periodo vegetativo della vite, le precipitazioni sono ben distribuite pertanto la siccità non è un evento comune per questa zona.

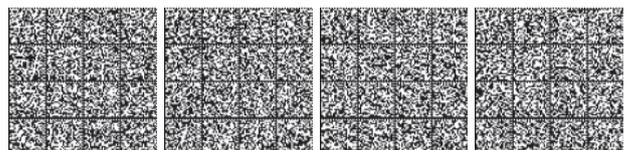
La temperatura media si attesta sui 13,6 °C con dei picchi estivi che superano abbondantemente i 30°C mentre d'inverno non è raro scendere sotto lo zero termico.

Queste condizioni climatiche limitano l'appassimento in pianta a favore di un più diffuso utilizzo dell'appassimento in cassette oppure nei graticci al fine di favorire, all'interno degli acini, l'eliminazione parziale dell'acqua a vantaggio di una concentrazione di zuccheri, acidi, sostanze aromatiche, polifenoli ecc..

L'insieme delle tecniche enoiche unite al particolare microclima e all'appassimento, caratterizzano in maniera indelebile il bouquet del vino, infatti, i sentori di miele e frutta matura, unite alla particolare tannicità creano un'insieme di sensazioni così uniche da farne un vero proprio marchio di fabbrica.

La produzione di questo vino si è perfezionata anno dopo anno, e diversi documenti che citano la produzione del Ramandolo sono stati recuperati dimostrando la vocazione di questa zona: Claudio Fabbro in "Alle radici de Ramandolo" porta ad esempio: la II Fiera - Concorso dei vini friulani, organizzata dalla Società agraria friulana a Udine dal 20 al 23 aprile 1893, in cui fu consegnato un attestato di lode, per un vino Ramandolo fuori concorso, a Giovanni Comelli detto "Moro", appassionato vitivinicoltore di Torlano.

"Un vero vanto allora per lui e oggi per i suoi discendenti, o almeno per quanti credono nella vite e nel vino... E dimostra quanto sia consolidata la consuetudine di chiamare questo vino, ottenuto dalle uve di Verduzzo friulano, con lo stesso nome geografico della zona di produzione: Ramandolo, appunto, piccola frazione di Nimis adagiata sulle pendici della



Bernadia, resa famosa proprio da questo nettare regalato da una vite coltivata con tanti sacrifici nei vigneti spesso strappati alla roccia della montagna ma le cui uve, una volta spremute, sanno dare un prodotto così buono e delicato che fa dimenticare tutte le fatiche.

“Di più: un vino di questa stoffa e di questa personalità può essere prodotto soltanto a Ramandolo e nelle colline circostanti, di Cloz, Sedilis, Moric, Coia.

“Nelle altre pur amene contrade dei Colli Orientali del Friuli, sebbene vocate a una viticoltura finissima, si produce un ottimo Verduzzo, certamente, ma che nulla ha a che vedere con questo di Ramandolo e zone contermini.”

Risale al 1934 un prezioso documento pubblicato in “L’Agricoltura Friulana” (n° 51, 22 dicembre 1934 - XIII E.F.) del dott. Perusini Gaetano che scriveva: “Non c’è chi non conosca in Friuli il vino di Ramandolo; esso però, pur essendo citato dal Marescalchi nella sua opera sui vini tipici italiani, non ha finora attirato, come meritava, l’attenzione degli enologi e dei viticoltori.

“I pochi scritti che ne parlano riportano numerose inesattezze. La principale di queste inesattezze riguarda la zona di origine di questo vino, poiché, a mio avviso, il nome di Ramandolo va dato esclusivamente al vino ottenuto dal Verduzzo, vinificato con metodi particolari e raccolto intorno al paese di Ramandolo, a un’altitudine variabile fra i 250 e i 370 metri, su di una ripida costa che beneficia in egual misura delle favorevoli condizioni di ambiente e terreno. Questa costa infatti è riparata dai venti freddi dalle rocce del monte Bernadia che si alzano quasi a picco sopra il paese, inoltre queste rocce riflettono fortemente i raggi solari e vi mantengono una temperatura leggermente superiore a quella dei paesi contermini”.

Nel 1992 con decreto del Ministero dell’Agricoltura è stata riconosciuta la sottozona di Ramandolo all’interno della D.O.C. “Colli Orientali del Friuli”, successivamente il Consorzio di tutela del Ramandolo, fondato nel 1988, ottenne il riconoscimento della prima D.O.C.G. regionale proprio sul medesimo vino, infatti con il D.M. 9 ottobre 2001 il Ministero riconobbe il più alto valore alla denominazione del Ramandolo elevando la sottozona a denominazione di origine controllata e garantita.

La storia recente è caratterizzata da un’evoluzione positiva della denominazione, con l’impianto di nuovi vigneti assieme alla ristrutturazione di quelli più vecchi, insieme ad una maggiore spinta promozionale che, unita alla professionalità degli operatori, hanno permesso di accrescere costantemente il livello qualitativo e la rinomanza del “Ramandolo”.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

—

LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21494>

24A03921

