



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

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

Provvedimento concernente la proposta di “modifica dell’Unione” del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (DOC) dei vini “Romagna”.

IL DIRETTORE GENERALE

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;

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 (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Reg.(CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l’etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

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 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;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella G.U.R.I. n.302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato nella G.U.R.I. n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l’esame 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 D.lgs. n. 61/2010;

CONSIDERATO che, ai sensi dell’articolo 90 della citata Legge n. 238/2016, fino all’emanazione dei decreti

applicativi della stessa Legge e dei citati Reg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il DM 22/09/2011, pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 235 - 08/10/2011 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini “Romagna” ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTO il DM 30/11/2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP e nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 295 - 20/12/2011, con il quale è stato consolidato il disciplinare della DOP “Romagna”;

VISTO il DM 07/03/2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero Sezione Qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato aggiornato il disciplinare di produzione della DOP dei vini “Romagna”;

VISTO il DM 08/01/2019, pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 21 - 25/01/2019 e sul citato sito internet del Ministero Sezione Qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato modificato il disciplinare di produzione della DOP dei vini “Romagna”;

VISTO il DM 08/08/2019, pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 200 - 27/08/2019 e 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 DOP dei vini “Romagna”;

VISTA la Gazzetta ufficiale dell'Unione europea n.C18 del 20/01/2020, concernente la pubblicazione della comunicazione di approvazione della modifica ordinaria ai sensi dell'articolo 17 del Reg. UE n. 33/ 2019, al disciplinare di produzione della DOP dei vini “Romagna”, di cui al predetto DM 08/08/2019;

ESAMINATA la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Emilia Romagna, su istanza del Consorzio tutela Vini di Romagna con sede in Faenza (RA), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini “Romagna” nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole della Regione Emilia Romagna nella citata proposta di modifica;

ATTESO che la citata la proposta di modifica, considerata “modifica dell’Unione”, ai sensi dell’art. 17, del Reg. UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell’ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato DM 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10 e, in particolare:

- è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP e IGP di cui all’art. 40 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238;
- è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 23 del 29/01/2021;
- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione, non sono pervenute istanze contenenti osservazioni nella citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

RITENUTO che, a seguito dell’esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione della “modifica dell’Unione”, la stessa richiesta è risultata conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, e che, pertanto, sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta di modifica in questione e del relativo Documento Unico riepilogativo del disciplinare aggiornato, nonché per trasmettere alla Commissione UE la stessa domanda di modifica, in conformità alle disposizioni di cui agli articoli 6, 15 e 16 del Reg. UE n. 33/2019 ed agli articoli 2 e 9 del Reg. UE n. 34/2019;

DISPONE

Conformemente all’articolo 9 del DM 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

- 1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero:

A) dell'allegata proposta di "modifica dell'Unione" del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (DOC) dei vini "Romagna", come da ultimo aggiornato con la modifica ordinaria di cui al DM 08/08/2019 richiamato in premessa;

B) dell'allegato disciplinare di produzione consolidato con la predetta proposta di "modifica dell'Unione";

C) dell'allegato Documento Unico riepilogativo del disciplinare aggiornato in relazione alla predetta proposta di modifica;

2) la trasmissione alla Commissione UE della domanda di modifica in questione e della relativa documentazione, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 30, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento UE n. 34/2019.

Oreste Gerini
Direttore Generale
(Firmato digitalmente ai sensi del C.A.D.)

A) PROPOSTA DI MODIFICA UNIONALE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI “ROMAGNA”.

1. Alla Denominazione di Origine Controllata dei vini “Romagna” è stata aggiunta la categoria di prodotto Vino Spumante di Qualità (VSQ- Categoria 5), pertanto all’articolo 1 “*denominazione e vini*” del disciplinare di produzione della medesima DOC viene indicata, per le tipologie Bianco Vino Spumante e Rosato Vino Spumante, anche la predetta categoria VSQ.

2. All’articolo 1 - *denominazione e vini* - il testo del comma 1:

“1.1.La Denominazione di Origine Controllata “Romagna” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni geografiche aggiuntive:

Albana spumante dolce (categoria Vino Spumante);

Bianco spumante (categoria Vino Spumante)

Rosato spumante (categoria Vino Spumante)

Cagnina;

Pagadebit, anche nella versione frizzante;

Sangiovese, anche con la specificazione novello e riserva;

Sangiovese passito (categoria Vino);

Sangiovese superiore, anche con la specificazione riserva;

Trebbiano, anche nella versione frizzante e spumante.”,

è sostituito con il seguente testo :

“1.1. La Denominazione di Origine Controllata “Romagna” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni geografiche aggiuntive:

- Albana spumante dolce (categoria Vino Spumante);
- Bianco spumante (categoria Vino Spumante, Vino Spumante di qualità)
- Rosato spumante (categoria Vino Spumante, Vino Spumante di qualità)
- Cagnina;
- Pagadebit, anche nella versione frizzante;
- Sangiovese, anche con la specificazione novello e riserva;
- Sangiovese passito (categoria Vino);
- Sangiovese superiore, anche con la specificazione riserva;
- Trebbiano, anche nella versione frizzante e spumante.

3. Conseguentemente alla modifica di cui al punto 1, all’articolo 9 “*Legame con l’ambiente geografico*” del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata “Romagna”, sono inseriti i riferimenti ai prodotti vitivinicoli ai quali viene attribuita la predetta Categoria VSQ.

4. All’articolo 9 - *Legame con l’ambiente geografico*- il testo vigente, di seguito riportato:

“A) Informazioni sulla zona geografica
1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Il disciplinare “Romagna” DOC tiene conto delle aree di insediamento storiche e tradizionali della vitivinicoltura romagnola, esaltando le migliori espressioni dell’interazione “vitigno/ambiente”. L’areale di coltivazione di Sangiovese, Albana, Trebbiano romagnolo, Bombino bianco e Terrano comprende parte dei territori di quattro province (Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini), con particolare riferimento alla collina, e si possono individuare due zone principali ben distinte: una pre-collinare, che si estende dalle falde delle ultime formazioni collinari degli Appennini fino alla via Emilia, comprendendo una fascia di terreni tendenzialmente piani appartenenti al Quaternario recente, e una zona nettamente collinare ascrivibile all’era Terziaria. Il periodo più attivo dell’emersione dei rilievi della Romagna è infatti riferibile a Miocene superiore, Pliocene e Postpliocene. L’Appennino romagnolo ha un’origine geologica comune e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la “Marnoso-arenacea”, una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall’oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella “Vena del gesso”. Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a “calanchi”, riscontrabile nelle valli basse. Da questa successione di rocce è abbastanza naturale che siano derivati, per effetto dell’erosione naturale e dell’intervento dell’uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa. In passato si distinguevano “terreni vergini o integrali”, di formazione recente e di composizione strettamente connessa alla roccia madre, e “terreni residuali”, decalcificati, ferrettizzati, antichi. Tra questi due estremi si ponevano i “terreni parzialmente ferrettizzati” (mezze savanelle) e le “terre rosse” (savanelle), completamente decalcificate. Recenti studi di zonazione hanno permesso di approfondire la conoscenza dei suoli e valutare anche l’influenza di questi su alcuni dei vitigni principali. Partendo dalla SS 9, via Emilia, e risalendo verso monte, si incontrano dapprima le “terre parzialmente decarbonatate della pianura pedemontana”, a pendenza molto debole (0,2-1%), che si sono formate in sedimenti fluviali a tessitura media. Sono suoli molto profondi, con buona disponibilità di ossigeno, elevata capacità di acqua disponibile e buona fertilità naturale; da scarsamente a moderatamente calcarei nell’orizzonte lavorato e con contenuti in calcare decisamente più elevati negli orizzonti profondi. A seguire si incontrano le “terre scarsamente calcaree del margine appenninico”, costituite da suoli formati in sedimenti argilloso-limosi deposti dai fiumi, profondi, a tessitura moderatamente fine o fine, moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei negli orizzonti profondi. Possono essere soggetti a ristagno idrico. Le “terre limose dei terrazzi antichi” sono estese paleosuperfici, pianeggianti o dolcemente inclinate, formate da sedimenti fluviali a varia tessitura, con una componente superficiale talvolta di origine eolica. Sono terreni molto profondi, a tessitura fine o media su fine, non calcarei, strutturalmente poco stabili e soggetti a ristagno idrico. Per conservare o migliorare la fertilità fisico-idrologica necessitano di buoni apporti di sostanza organica. Proseguendo verso i calanchi, tipicamente a quote comprese tra 130 e 380 m slm, si trovano le “terre calcaree del basso Appennino, localmente associate a calanchi”, suoli che si sono formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose di età pliocenica, e si presentano con profondità variabile da moderata a molto profonda, a tessitura media, da scarsamente a fortemente calcarei. Talora sono presenti orizzonti con accumulo di carbonati di calcio e possono presentare il substrato di roccia tenera (peliti) entro i 100 cm di profondità. Infine si arriva in prossimità della formazione Marnoso-arenacea, che ha dato origine alle “terre calcaree del basso Appennino con versanti a franapoggio e reggipoggio”. Le quote sono tipicamente tra 110 e 430 m slm. Sono suoli moderatamente ripidi, da moderatamente a molto profondi, a tessitura media, calcarei e che possono presentare il substrato roccioso entro i 100 cm di profondità. Nel basso Appennino romagnolo, l’unità geologica maggiormente diffusa, dall’Imolese al Forlivese, è la formazione delle argille azzurre, mentre passando al Cesenate tendono a prevalere i terreni calcarei riconducibili alla formazione Marnoso-arenacea, che poi tendono a diminuire sul territorio riminese, dove la viticoltura si sviluppa in modo particolare sulle “terre calcaree del basso Appennino riminese”, che comprendono suoli formati in rocce prevalentemente

argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose di età pliocenica (Formazione delle argille azzurre e formazione delle arenarie di Borello). Un'area marginale della viticoltura si trova sulle "terre dei Gessi del basso Appennino riminese", con suoli che si sono formati in rocce stratificate di marne gessose e tripolacee. Altra formazione degna di menzione è la "Vena dello Spungone" che caratterizza in particolare il Forlivese, anche se parte dal Faentino-Brisighellese per arrivare fino a Bertinoro, una delle aree di elezione dell'Albana. Per quanto riguarda il clima, partendo dalla via Emilia con sommatorie termiche intorno ai 2000- 2200 gradi giorno (indice di Winkler), si arriva intorno al 1400-1600 gradi giorno delle aree più alte della viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La vite e il vino hanno sempre giocato ruoli economici, sociali, politici e ideologici fondamentali nella storia di molti paesi e, come noto, la storia è in grado di modellare persone e paesaggi. E ciò è vero anche per la Romagna, un'area i cui confini geografici sono stati dibattuti per secoli senza mai arrivare ad una definizione unanime, ma che trova nel carattere della sua gente un filo conduttore comune. Lucio Gambi scrisse che la "romagnolità, è in primo luogo uno stato d'animo, un'isola del sentimento, un modo di vedere e di comportarsi" e forse è proprio per questo che la Romagna è stata più spesso definita, non con limiti fisici o amministrativi bensì attraverso i comportamenti umani, come quell'area in cui, chiedendo da bere, viene spontaneamente offerto vino e non acqua. Indubbiamente si tratta di un retaggio legato alla particolare situazione del passato, per cui le acque erano spesso non potabili e il vino svolgeva un'importante azione disinfettante. La storia e la letteratura classica ci parlano spesso di una Romagna particolarmente produttiva, senza negare, però, produzioni di eccellenza: i vini di Cesena in epoca Romana e anche successiva, l'Albana di Bertinoro, come pure la "rosseggiante" Cagnina senza dimenticare il Pagadebito gentile. A seguire alcune informazioni sulla diffusione e l'impiego dei principali vitigni tradizionali della Romagna, contemplati dal presente Disciplinare. Terrano. La dominazione bizantina potrebbe essere stata il momento in cui il Refosco d'Istria o Terrano d'Istria si è diffuso in Romagna. Sta di fatto che, in tempi storici, ha dato origine ad un vino molto apprezzato chiamato "Cagnina", riconosciuto a DOC con DPR 17-03-1988 (Cagnina di Romagna). Riferisce Giovanni Manzoni che la Cagnina è un'uva probabilmente originaria della Jugoslavia, "tenuta in gran pregio sebbene anticamente fosse piccola di grappolo e di acini radi. Coltivata in Romagna già nel 1200 in alcune piane del Cesenate, del Forlivese e del Ravennate, fu poi limitata solamente a qualche modesto vigneto, come lo è ancora oggi, per la sua scarsa resa". Diversi gli scritti e i componimenti poetici tra Ottocento e Novecento che attestano la diffusione e l'apprezzamento della Cagnina in Romagna. Bombino bianco. Localmente detto Pagadebito gentile, da cui il nome del vino. L'origine del vitigno non è nota, ma si tratta di varietà diffusa lungo tutta la fascia adriatica della Penisola con nomi diversi nelle varie regioni, ma che richiamano spesso la sua capacità produttiva. Secondo Hohnerlein-Buchinger l'etimo sarebbe da "produce tanto da pagare i debiti", in realtà la produttività, specie in collina, non è elevatissima ma costante negli anni; infatti si tratta di varietà rustica e con sottogemme fertili, tanto che se una gelata tardiva può compromettere gravemente la produzione della maggior parte degli altri vitigni, con il Pagadebito è comunque garantita una buona produzione. Nell'area di Bertinoro un tempo si facevano vigneti misti di Albana gentile e Pagadebiti proprio per compensare una eventuale carenza produttiva del primo vitigno. La prima citazione scritta di un "Pagadebito bianco" tra le viti "de' contorni di Rimini" è dell'Acerbi e risale al 1825. Nell'ambito della mostra ampelografica tenutasi a Forlì nel 1876 si ebbe la possibilità di confrontare tra loro grappoli di Pagadebito provenienti da diversi areali e si convenne che "Il Pagadebito gentile di Forlì, di Bertinoro, e di Predappio si differenzia dal Pagadebito verdone per gli acini più sferici, meno grossi, meno verdi e più dolci". Storicamente è stata riconosciuta una particolare e pregevole tradizione di coltivazione del Pagadebito nell'areale di Bertinoro, messa in evidenza anche nel Disciplinare della DOC "Pagadebit di Romagna" accolto con DPR 17-03-1988. Sangiovese. La zona di diffusione principale del Sangiovese si colloca tra Romagna e Toscana ed è in questi due territori che da tempi storici si sono venuti a delineare vari biotipi, ma soprattutto vini differenti, frutto dell'interazione specifica e peculiare di territori diversi con questo vitigno. Nello studio della storia di un vino si fa spesso riferimento ai miti e alle religioni dei popoli, ma non bisogna trascurare un altro elemento fondamentale, la "tipicità", poiché essa passa attraverso il

territorio, la metodologia di produzione e il contesto temporale e sociale. Per quanto riguarda il Sangiovese la prima attestazione scritta della sua coltivazione in territorio Toscano risale alla fine del 1500 (Soderini), ma Cosimo Villifranchi nella seconda metà del Settecento parla di un "San Gioveto romano" coltivato in particolare nel Faentino. È conservato all'Archivio di Stato di Faenza l'atto notarile del 1672 che cita in podere Fontanella di Pagnano, comune di Casola Valsenio, "tre filari di Sangiovese". Per alcuni linguisti assunse in Appennino tosco-romagnolo il nome "Sangue dei gioghi" cioè dei monti, contratto in dialetto locale in "sanzves". Secondo Beppe Sangiorgi, le prime citazioni del Sangiovese in Romagna riguardano l'area faentina imolese. Tra Settecento e Ottocento sono poi numerosi i poemi e ditirambi che lodano questo vino. Nel 1839, il conte Gallezio giunse a Forlì, da Firenze, percorrendo la strada aperta dal granduca Pietro Leopoldo lungo il corso del fiume Montone ed ebbe modo di descrivere i vigneti incontrati nel percorso: "le vigne ... sono tutte a ceppi bassi attaccati ad un picciolo palo come in Francia, le uve che vi si coltivano sono per la maggior parte il Sangiovese di Romagna". Nei vecchi testi, quindi, viene spesso identificato un Sangiovese coltivato in Romagna con caratteristiche sue proprie che lo fanno distinguere da quelli coltivati in altre aree, ma soprattutto va rimarcato come fosse diverso l'approccio enologico al vitigno rispetto alla Toscana: in Romagna si vinificava in purezza, mentre in Toscana si trattava più spesso di uvaggi (come il ben noto Chianti) o di tagli con altri vitigni. Questa caratteristica è stata contemplata nel Disciplinare "Romagna" Sangiovese: l'uso della menzione geografica aggiuntiva per i vini di Sangiovese è subordinata all'utilizzo di almeno il 95% di uve del vitigno. La DOC "Sangiovese di Romagna", confluita nella DOC "Romagna", fu istituita con DPR 09-07-1967. Trebbiano romagnolo. I "Trebbiani" sono una famiglia di vitigni molto antichi che hanno trovato alcune zone di elezione che gli hanno tributato la seconda parte del nome: Trebbiano romagnolo, piuttosto che toscano, modenese, abruzzese, per citarne alcuni. Nel Trecento il Trebbiano veniva annoverato tra i vini "di lusso" del medioevo, mentre in tempi più recenti appare un'immagine più differenziata del Trebbiano, che viene considerato anche un vino di carattere semplice. Lo citano il Soderini nel Cinquecento, il Trinci Settecento e tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento diversi autori cercano di mettere ordine tra le diverse tipologie e sinonimie. In Romagna si coltivava in prevalenza il Trebbiano della fiamma, così detto perché i grappoli esposti al sole prendono una colorazione giallo-rossastra. Nel Molon (1906) si legge che il vitigno era coltivato soprattutto nelle province di Forlì e Ravenna, meno nel Cesenate, dove prevaleva l'Albana e si riporta quanto affermato da Pasqualini e Pasqui in merito all'apprezzamento del Trebbiano nei filari di pianura, nonostante l'elevata umidità. La sua vasta diffusione è dovuta alla capacità di adattarsi alle più diverse tipologie di terreno e condizioni climatiche, alla costante produttività ed alle caratteristiche del vino: gradevole, corretto e facilmente commerciabile. Con il DPR 31-08-1973 viene istituita la DOC "Trebbiano di Romagna", che ricomprende un'area di coltivazione che si estende dalla collina verso quelle aree di pianura dove i terreni sono più argillosi o argilloso-sabbiosi. Vini amabili, frizzanti e spumanti. La presenza in Romagna di vitigni tipicamente a maturazione medio-tardiva o tardiva (Trebbiano, Pagadebiti) faceva sì che il sopraggiungere del freddo invernale bloccasse la fermentazione lasciando nei vini residui zuccherini più o meno importanti. Da qui l'uso di bere vini dolci o amabili nel periodo autunno-invernale e vini frizzanti e spumanti nell'estate successiva la vendemmia. Infatti i vini con residuo zuccherino, una volta messi in bottiglia, riprendevano a fermentare con l'arrivo dei primi caldi, originando una frizzantatura naturale. Vi era quindi una tradizione, se si vuole involontaria, di spumanti e frizzanti, che con l'accrescersi delle conoscenze enologiche è stata perfezionata: l'uso del freddo in cantina consente di preservare profumi e aromi e l'uso di lieviti selezionati consente di ottimizzare le fermentazioni. B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico I diversi tipi di suolo che si incontrano negli areali di coltivazione della DOC Romagna, dalle argille evolute di Predappio, alle sabbie molasse del Messiniano tra il Faentino e il Forlivese, al calcare di Bertinoro o ancora alle arenarie e alle argille di Brisighella, non possono non influenzare le note sensoriali dei vini su di essi prodotti. In particolare, il Sangiovese in purezza tende ad acquisire caratteri distintivi ben percepibili a seconda delle aree di coltivazione delle uve e già all'inizio del Novecento il dott. Savelli, sulla base delle numerose analisi chimiche effettuate nel suo laboratorio, aveva suddiviso i vini di Sangiovese in tre gruppi: "uno speciale Sangiovese in alcune località dell'ex circondario di Forlì (Predappio e Civitella); un tipo, molto vicino al precedente per caratteri chimici ed organolettici, prodotto nell'ex circondario di Cesena; un tipo, diverso dai due

precedenti, prodotto nell'ex circondario di Rimini". Le differenze (minore grado alcolico, minore estratto, maggiore acidità ed in particolare una maggiore sapidità del Sangiovese di Rimini) derivavano dal fatto che nel Riminese l'uva Sangiovese veniva vinificata con una certa quantità di Trebbiano, tradizione che si è ormai persa, anche se rimangono alcuni di questi tratti distintivi. Altra nota importante per la coltivazione del Sangiovese è relativa al clima: per una corretta maturazione occorre privilegiare altitudini medio-basse ed esposizioni nei quadranti da sud a ovest, onde conseguire un perfetto soddisfacimento delle sue esigenze termiche (1800-2000 gradi giorno). Per rendere merito delle differenze tra i vini di Sangiovese ottenuti in situazioni pedo-climatiche differenti, per quei produttori che intendono massimizzare l'interazione vitigno/ambiente, nel rispetto di una tradizione tipicamente romagnola che vuole il Sangiovese vinificato sostanzialmente da solo, sono state identificate le "sottozone" che possono fregiarsi di una menzione geografica aggiuntiva rispetto a "Romagna DOC Sangiovese". L'interazione "vitigno-ambiente-uomo", per il Sangiovese, verrà meglio specificata al punto C). I vini ottenuti con la varietà Terrano si presentano in genere abbastanza freschi, profumati e con un certo residuo zuccherino, come vuole la tradizione, anche se qualche viticoltore ha cercato di potenziarne la struttura, come richiedeva il mercato del 2000. Anche per quanto riguarda i vini bianchi, la varietà di suoli e di situazioni meso-climatiche riscontrabili sul territorio della Denominazione "Romagna", consentono di ottenere tipologie differenti: da vini più freschi a prevalente componente floreale, magari anche frizzanti o spumanti, a vini bianchi più strutturati, con sentori di frutta matura e talora aromi terziari derivati dalla vinificazione e/o affinamento in legno. C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B). A partire dagli anni '70 il miglioramento della tecnica agronomica ed enologica è stato importante e la Romagna ha recepito bene l'innovazione del settore viti-vinicolo, facendo perno, però, su una tradizione ormai consolidata. Ne sono conseguiti una razionalizzazione nell'allestimento e nella gestione degli impianti e un radicale miglioramento delle strutture e delle tecniche enologiche in cantina. Il risultato è stato che anche nei vini della tradizione romagnola si è assistito ad un importante miglioramento del livello qualitativo. Un altro cambiamento importante è legato agli studi di zonazione viticola, che hanno contribuito ad una migliore definizione degli ambienti pedo-climatici più idonei per i vari vitigni, ma soprattutto hanno aumentato la sensibilità dei viticoltori nei confronti della scelta varietale, portandoli a porsi in maniera più critica di fronte a questa questione. Per quanto riguarda il Sangiovese, l'esperienza e la perizia che i viti-vinicoltori hanno acquisito in relazione ai vari contesti ambientali e culturali ha permesso di connotare in modo più preciso alcune produzioni locali, definendo quelle che sono definite "sottozone". Partendo da ovest verso est si incontrano le seguenti aree tipiche per la produzione del Sangiovese:

Serra. Storicamente è indicato in Romagna come un territorio molto vocato. Il clima è tendenzialmente continentale e poco mitigato dalla rilevante distanza dal mare. In generale i vini possiedono delicate note floreali e un frutto fresco, esaltati da una corretta esposizione delle vigne.

Brisighella. Comprensorio particolare anche per il microclima, che ha altresì consentito il consolidarsi di una tradizione oleicola importante. L'areale ricomprende anche i terreni prossimi alla vena del gesso, oltre a suoli ricchi di arenarie e argilla, che consentono di avere vini di buona struttura, eleganti, con note floreali e fruttate spiccate e una buona freschezza.

Marzeno. In questo territorio si trova un primo affioramento importante della formazione dello "Spungone" che si intercala alle argille azzurre plio-pleistoceniche. Territorio aspro e forte, che imprime forza anche ai vini che qui si producono. Il fruttato tende a prevalere decisamente sul floreale.

Modigliana. Qui il territorio si inasprisce ulteriormente consentendo di produrre vini dalla struttura decisa, potenti, austeri e longevi.

Oriolo. Una zona con un terreno particolare, caratterizzato dalla presenza di sabbie gialle che spesso affiorano tra terreni argillosi o limoso-argillosi. A seconda dell'esposizione e della prevalenza di sabbia o argilla è possibile ottenere vini di grande struttura che acquisiscono la giusta morbidezza solo dopo un certo affinamento, oppure vini fruttati e floreali più pronti e di buon equilibrio.

Castrocaro-Terra del Sole. Terre della cosiddetta Romagna Toscana, hanno risentito molto dell'influenza del Granducato, tanto che la definizione dell'area deriva più dalla storia e tradizione locale che non da una differenza sostanziale con i prodotti della limitrofa area di Oriolo.

Predappio. Il Sangiovese di questo territorio ha sempre goduto di una nomea importante tramandata dalla tradizione popolare orale. Soprattutto dal biotipo locale ad acino allungato, si ottengono vini dal

fruttato molto evidente e con tannini piuttosto duri e austeri.

Meldola. L'areale era già coltivato in epoca romana e da allora si è evoluta e stratificata la tecnica agricola che ha portato agli attuali risultati anche nel settore enologico. L'esposizione principale da Nord-Ovest a Nord-Est consente di avere vini di Sangiovese fini e dal profilo aromatico fruttato.

Bertinoro. Tradizionalmente territorio di Albana (che qui vanta una lunga tradizione) ha scoperto solo recentemente una buona vocazione anche per il Sangiovese, che presenta una struttura importante che necessita di tempi di maturazione abbastanza lunghi.

Cesena. Citati anche dagli Autori classici latini, i vini di Cesena hanno sempre goduto di una chiara fama. Il Sangiovese su queste colline riesce a ricomprendere in sé una struttura importante ma mai eccessiva e un fruttato di ciliegia matura sempre ben percepibile. Struttura ed eleganza insieme.

San Vicinio. Comprende l'area in cui si esprime al massimo grado la formazione Marnoso-arenacea romagnola. I suoli Celincordia "Celincordia" [CEL, in riferimento alla Carta dei suoli dell'Emilia Romagna, scala 1:250.000. Classificazione Soil Taxonomy (Chiavi 1990): loamy, mixed, mesic Typic Ustochrepts. Legenda FAO (1990): Haplic Calcisols)], specialmente ad altitudine inferiore ai 150-200 m s.l.m., si sono rivelati quelli più vocati alla coltivazione del Sangiovese, che fornisce mosti e vini molto equilibrati, con un buon rapporto tra alcolicità e acidità e una tannicità piuttosto dolce.

Longiano. I vini dell'area sono caldi e ricchi, con un fruttato molto evidente e una buona struttura, che può essere guidata con adeguati accorgimenti agronomici anche verso espressioni molto forti, che però finiscono per penalizzare la naturale eleganza del connubio tra il vitigno e il territorio.

Anche per gli altri vitigni l'interazione col suolo porta a varianti interessanti e talora particolarmente significative. La predilezione del Bombino bianco, come del resto dell'Albana, per l'areale bertinorese è sicuramente da mettere in relazione con i terreni poveri e calcarei derivati dalla formazione geologica dello Spungone, che proprio in quest'area presenta le sue "emergenze" più significative. I suoli riescono a contenere la naturale vigoria di questi vitigni, consentendo un miglior equilibrio vegeto-produttivo e di conseguenza una più equilibrata composizione dei mosti; mentre il calcare contribuisce alla maggiore finezza olfattiva dei vini. Nei terreni argillosi di pianura, che limitano naturalmente la vigoria e la produttività del Trebbiano romagnolo, si riescono ad ottenere vini di buona struttura e con una buona finezza aromatica, nonostante il vitigno sia normalmente definito "neutro". Vini di Trebbiano con maggiore struttura si ottengono nei terreni più poveri di collina. Buona finezza olfattiva anche per i vini ottenuti da uve coltivate su terreni sabbiosi (Terrano e Trebbiano, ad esempio). Anche le Albane tendono a differenziarsi sui vari tipi di suolo: vini strutturati e con sentori di miele e albicocca essiccata nei terreni più argillosi, fruttato di albicocca più deciso nell'Imolese e sentori più floreali nelle Albane del Faentino. La tradizione di vini frizzanti e spumanti ottenuta a partire dai vitigni bianchi romagnoli è stata molto migliorata grazie all'introduzione del freddo e di altre tecnologie in cantina, senza dimenticare che la maggior cura nella produzione e nella scelta delle uve in campo ha fatto comunque la sua parte.",

è sostituito con il seguente testo:

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Il disciplinare "Romagna" DOC tiene conto delle aree di insediamento storiche e tradizionali della viti-vinicoltura romagnola, esaltando le migliori espressioni dell'interazione "vitigno/ambiente". L'areale di coltivazione di Sangiovese, Albana, Trebbiano romagnolo, Bombino bianco e Terrano comprende parte dei territori di quattro province (Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini), con particolare riferimento alla collina, e si possono individuare due zone principali ben distinte: una pre-collinare, che si estende dalle falde delle ultime formazioni collinari degli Appennini fino alla via Emilia, comprendendo una fascia di terreni tendenzialmente piani appartenenti al Quaternario recente, e una zona nettamente collinare ascrivibile all'era Terziaria. Il periodo più attivo dell'emersione dei rilievi della Romagna è infatti riferibile a Miocene superiore, Pliocene e Postpliocene. L'Appennino romagnolo ha un'origine geologica comune e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione,

maggiormente caratterizza la Romagna è la “Marnoso-arenacea”, una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall’oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella “Vena del gesso”. Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a “calanchi”, riscontrabile nelle valli basse. Da questa successione di rocce è abbastanza naturale che siano derivati, per effetto dell’erosione naturale e dell’intervento dell’uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa. In passato si distinguevano “terreni vergini o integrali”, di formazione recente e di composizione strettamente connessa alla roccia madre, e “terreni residuali”, decalcificati, ferrettizzati, antichi. Tra questi due estremi si ponevano i “terreni parzialmente ferrettizzati” (mezze savanelle) e le “terre rosse” (savanelle), completamente decalcificate. Recenti studi di zonazione hanno permesso di approfondire la conoscenza dei suoli e valutare anche l’influenza di questi su alcuni dei vitigni principali. Partendo dalla SS 9, via Emilia, e risalendo verso monte, si incontrano dapprima le “terre parzialmente decarbonatate della pianura pedemontana”, a pendenza molto debole (0,2-1%), che si sono formate in sedimenti fluviali a tessitura media. Sono suoli molto profondi, con buona disponibilità di ossigeno, elevata capacità di acqua disponibile e buona fertilità naturale; da scarsamente a moderatamente calcarei nell’orizzonte lavorato e con contenuti in calcare decisamente più elevati negli orizzonti profondi. A seguire si incontrano le “terre scarsamente calcaree del margine appenninico”, costituite da suoli formati in sedimenti argilloso- limosi deposti dai fiumi, profondi, a tessitura moderatamente fine o fine, moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei negli orizzonti profondi. Possono essere soggetti a ristagno idrico. Le “terre limose dei terrazzi antichi” sono estese paleosuperfici, pianeggianti o dolcemente inclinate, formate da sedimenti fluviali a varia tessitura, con una componente superficiale talvolta di origine eolica. Sono terreni molto profondi, a tessitura fine o media su fine, non calcarei, strutturalmente poco stabili e soggetti a ristagno idrico. Per conservare o migliorare la fertilità fisico-idrologica necessitano di buoni apporti di sostanza organica. Proseguendo verso i calanchi, tipicamente a quote comprese tra 130 e 380 m slm, si trovano le “terre calcaree del basso Appennino, localmente associate a calanchi”, suoli che si sono formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose di età pliocenica, e si presentano con profondità variabile da moderata a molto profonda, a tessitura media, da scarsamente a fortemente calcarei. Talora sono presenti orizzonti con accumulo di carbonati di calcio e possono presentare il substrato di roccia tenera (peliti) entro i 100 cm di profondità. Infine si arriva in prossimità della formazione Marnoso-arenacea, che ha dato origine alle “terre calcaree del basso Appennino con versanti a franapoggio e reggipoggio”. Le quote sono tipicamente tra 110 e 430 m slm. Sono suoli moderatamente ripidi, da moderatamente a molto profondi, a tessitura media, calcarei e che possono presentare il substrato roccioso entro i 100 cm di profondità. Nel basso Appennino romagnolo, l’unità geologica maggiormente diffusa, dall’Imolese al Forlivese, è la formazione delle argille azzurre, mentre passando al Cesenate tendono a prevalere i terreni calcarei riconducibili alla formazione Marnoso-arenacea, che poi tendono a diminuire sul territorio riminese, dove la viticoltura si sviluppa in modo particolare sulle “terre calcaree del basso Appennino riminese”, che comprendono suoli formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose di età pliocenica (Formazione delle argille azzurre e formazione delle arenarie di Borello). Un’area marginale delle viticoltura si trova sulle “terre dei Gessi del basso Appennino riminese”, con suoli che si sono formati in rocce stratificate di marne gessose e tripolacee. Altra formazione degna di menzione è la “Vena dello Spungone” che caratterizza in particolare il Forlivese, anche se parte dal Faentino-Brisighellese per arrivare fino a Bertinoro, una delle aree di elezione dell’Albana. Per quanto riguarda il clima, partendo dalla via Emilia con sommatorie termiche intorno ai 2000- 2200 gradi giorno (indice di Winkler), si arriva intorno al 1400-1600 gradi giorno delle aree più alte della viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La vite e il vino hanno sempre giocato ruoli economici, sociali, politici e ideologici fondamentali nella

storia di molti paesi e, come noto, la storia è in grado di modellare persone e paesaggi. E ciò è vero anche per la Romagna, un'area i cui confini geografici sono stati dibattuti per secoli senza mai arrivare ad una definizione unanime, ma che trova nel carattere della sua gente un filo conduttore comune. Lucio Gambi scrisse che la "romagnolità, è in primo luogo uno stato d'animo, un'isola del sentimento, un modo di vedere e di comportarsi" e forse è proprio per questo che la Romagna è stata più spesso definita, non con limiti fisici o amministrativi bensì attraverso i comportamenti umani, come quell'area in cui, chiedendo da bere, viene spontaneamente offerto vino e non acqua. Indubbiamente si tratta di un retaggio legato alla particolare situazione del passato, per cui le acque erano spesso non potabili e il vino svolgeva un'importante azione disinfettante. La storia e la letteratura classica ci parlano spesso di una Romagna particolarmente produttiva, senza negare, però, produzioni di eccellenza: i vini di Cesena in epoca Romana e anche successiva, l'Albana di Bertinoro, come pure la "rosseggiante" Cagnina senza dimenticare il Pagadebito gentile. A seguire alcune informazioni sulla diffusione e l'impiego dei principali vitigni tradizionali della Romagna, contemplati dal presente Disciplinare. Terrano. La dominazione bizantina potrebbe essere stata il momento in cui il Refosco d'Istria o Terrano d'Istria si è diffuso in Romagna. Sta di fatto che, in tempi storici, ha dato origine ad un vino molto apprezzato chiamato "Cagnina", riconosciuto a DOC con DPR 17-03-1988 (Cagnina di Romagna). Riferisce Giovanni Manzoni che la Cagnina è un'uva probabilmente originaria della Jugoslavia, "tenuta in gran pregio sebbene anticamente fosse piccola di grappolo e di acini radi. Coltivata in Romagna già nel 1200 in alcune piane del Cesenate, del Forlivese e del Ravennate, fu poi limitata solamente a qualche modesto vigneto, come lo è ancora oggi, per la sua scarsa resa". Diversi gli scritti e i componimenti poetici tra Ottocento e Novecento che attestano la diffusione e l'apprezzamento della Cagnina in Romagna. Bombino bianco. Localmente detto Pagadebito gentile, da cui il nome del vino. L'origine del vitigno non è nota, ma si tratta di varietà diffusa lungo tutta la fascia adriatica della Penisola con nomi diversi nelle varie regioni, ma che richiamano spesso la sua capacità produttiva. Secondo Hohnerlein-Buchinger l'etimo sarebbe da "produce tanto da pagare i debiti", in realtà la produttività, specie in collina, non è elevatissima ma costante negli anni; infatti si tratta di varietà rustica e con sottogemme fertili, tanto che se una gelata tardiva può compromettere gravemente la produzione della maggior parte degli altri vitigni, con il Pagadebito è comunque garantita una buona produzione. Nell'area di Bertinoro un tempo si facevano vigneti misti di Albana gentile e Pagadebiti proprio per compensare una eventuale carenza produttiva del primo vitigno. La prima citazione scritta di un "Pagadebito bianco" tra le viti "de' contorni di Rimini" è dell'Acerbi e risale al 1825. Nell'ambito della mostra ampelografica tenutasi a Forlì nel 1876 si ebbe la possibilità di confrontare tra loro grappoli di Pagadebito provenienti da diversi areali e si convenne che "Il Pagadebito gentile di Forlì, di Bertinoro, e di Predappio si differenzia dal Pagadebito verdone per gli acini più sferici, meno grossi, meno verdi e più dolci". Storicamente è stata riconosciuta una particolare e pregevole tradizione di coltivazione del Pagadebito nell'areale di Bertinoro, messa in evidenza anche nel Disciplinare della DOC "Pagadebit di Romagna" accolto con DPR 17-03-1988. Sangiovese. La zona di diffusione principale del Sangiovese si colloca tra Romagna e Toscana ed è in questi due territori che da tempi storici si sono venuti a delineare vari biotipi, ma soprattutto vini differenti, frutto dell'interazione specifica e peculiare di territori diversi con questo vitigno. Nello studio della storia di un vino si fa spesso riferimento ai miti e alle religioni dei popoli, ma non bisogna trascurare un altro elemento fondamentale, la "tipicità", poiché essa passa attraverso il territorio, la metodologia di produzione e il contesto temporale e sociale. Per quanto riguarda il Sangiovese la prima attestazione scritta della sua coltivazione in territorio Toscano risale alla fine del 1500 (Soderini), ma Cosimo Villifranchi nella seconda metà del Settecento parla di un "San Giovetto romano" coltivato in particolare nel Faentino. È conservato all'Archivio di Stato di Faenza l'atto notarile del 1672 che cita in podere Fontanella di Pagnano, comune di Casola Valsenio, "tre filari di Sangiovese". Per alcuni linguisti assunse in Appennino tosco-romagnolo il nome "Sangue dei giochi" cioè dei monti, contratto in dialetto locale in "sanzves". Secondo Beppe Sangiorgi, le prime citazioni del Sangiovese in Romagna riguardano l'area faentina imolese. Tra Settecento e Ottocento sono poi numerosi i poemi e ditirambi che lodano questo vino. Nel 1839, il conte Gallezio giunse a Forlì, da Firenze, percorrendo la strada aperta dal granduca Pietro Leopoldo lungo il corso del fiume Montone ed ebbe modo di descrivere i vigneti incontrati nel percorso: "le vigne ... sono tutte a ceppi bassi

attaccati ad un picciolo palo come in Francia, le uve che vi si coltivano sono per la maggior parte il Sangiovese di Romagna". Nei vecchi testi, quindi, viene spesso identificato un Sangiovese coltivato in Romagna con caratteristiche sue proprie che lo fanno distinguere da quelli coltivati in altre aree, ma soprattutto va rimarcato come fosse diverso l'approccio enologico al vitigno rispetto alla Toscana: in Romagna si vinificava in purezza, mentre in Toscana si trattava più spesso di uvaggi (come il ben noto Chianti) o di tagli con altri vitigni. Questa caratteristica è stata contemplata nel Disciplinare "Romagna" Sangiovese: l'uso della menzione geografica aggiuntiva per i vini di Sangiovese è subordinata all'utilizzo di almeno il 95% di uve del vitigno. La DOC "Sangiovese di Romagna", confluita nella DOC "Romagna", fu istituita con DPR 09-07-1967. Trebbiano romagnolo. I "Trebbiani" sono una famiglia di vitigni molto antichi che hanno trovato alcune zone di elezione che gli hanno tributato la seconda parte del nome: Trebbiano romagnolo, piuttosto che toscano, modenese, abruzzese, per citarne alcuni. Nel Trecento il Trebbiano veniva annoverato tra i vini "di lusso" del medioevo, mentre in tempi più recenti appare un'immagine più differenziata del Trebbiano, che viene considerato anche un vino di carattere semplice. Lo citano il Soderini nel Cinquecento, il Trinci Settecento e tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento diversi autori cercano di mettere ordine tra le diverse tipologie e sinonimie. In Romagna si coltivava in prevalenza il Trebbiano della fiamma, così detto perché i grappoli esposti al sole prendono una colorazione giallo-rossastra. Nel Molon (1906) si legge che il vitigno era coltivato soprattutto nelle province di Forlì e Ravenna, meno nel Cesenate, dove prevaleva l'Albana e si riporta quanto affermato da Pasqualini e Pasqui in merito all'apprezzamento del Trebbiano nei filari di pianura, nonostante l'elevata umidità. La sua vasta diffusione è dovuta alla capacità di adattarsi alle più diverse tipologie di terreno e condizioni climatiche, alla costante produttività ed alle caratteristiche del vino: gradevole, corretto e facilmente commerciabile. Con il DPR 31-08-1973 viene istituita la DOC "Trebbiano di Romagna", che ricomprende un'area di coltivazione che si estende dalla collina verso quelle aree di pianura dove i terreni sono più argillosi o argilloso-sabbiosi. Vini amabili, frizzanti, spumanti e spumanti di qualità. La presenza in Romagna di vitigni tipicamente a maturazione medio-tardiva o tardiva (Trebbiano, Pagadebiti) faceva sì che il sopraggiungere del freddo invernale bloccasse la fermentazione lasciando nei vini residui zuccherini più o meno importanti. Da qui l'uso di bere vini dolci o amabili nel periodo autunno-invernale e vini frizzanti e spumanti nell'estate successiva la vendemmia. Infatti i vini con residuo zuccherino, una volta messi in bottiglia, riprendevano a fermentare con l'arrivo dei primi caldi, originando una frizzantatura naturale. Vi era quindi una tradizione, se si vuole involontaria, di spumanti e frizzanti, che con l'accrescersi delle conoscenze enologiche è stata perfezionata: l'uso del freddo in cantina consente di preservare profumi e aromi e l'uso di lieviti selezionati consente di ottimizzare le fermentazioni. L'elaborazione dei vini spumanti e vini spumanti di qualità rappresenta quindi il risultato dell'innovazione tecnologica nel processo di elaborazione che, partendo dall' ancestrale rifermentazione in bottiglia applicata fino al secolo scorso, si è poi evoluta anche verso l'elaborazione in autoclave, coniugando la migliore tecnica enologica attuale con la tradizione secolare del territorio.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico. I diversi tipi di suolo che si incontrano negli areali di coltivazione della DOC Romagna, dalle argille evolute di Predappio, alle sabbie molasse del Messiniano tra il Faentino e il Forlivese, al calcare di Bertinoro o ancora alle arenarie e alle argille di Brisighella, non possono non influenzare le note sensoriali dei vini su di essi prodotti. In particolare, il Sangiovese in purezza tende ad acquisire caratteri distintivi ben percepibili a seconda delle aree di coltivazione delle uve e già all'inizio del Novecento il dott. Savelli, sulla base delle numerose analisi chimiche effettuate nel suo laboratorio, aveva suddiviso i vini di Sangiovese in tre gruppi: "uno speciale Sangiovese in alcune località dell'ex circondario di Forlì (Predappio e Civitella); un tipo, molto vicino al precedente per caratteri chimici ed organolettici, prodotto nell'ex circondario di Cesena; un tipo, diverso dai due precedenti, prodotto nell'ex circondario di Rimini". Le differenze (minore grado alcolico, minore estratto, maggiore acidità ed in particolare una maggiore sapidità del Sangiovese di Rimini) derivavano dal fatto che nel Riminese l'uva Sangiovese veniva vinificata con una certa quantità di Trebbiano, tradizione che si è ormai persa, anche se rimangono alcuni di questi tratti distintivi.

Altra nota importante per la coltivazione del Sangiovese è relativa al clima: per una corretta maturazione occorre privilegiare altitudini medio-basse ed esposizioni nei quadranti da sud a ovest, onde conseguire un perfetto soddisfacimento delle sue esigenze termiche (1800-2000 gradi giorno). Per rendere merito delle differenze tra i vini di Sangiovese ottenuti in situazioni pedo-climatiche differenti, per quei produttori che intendono massimizzare l'interazione vitigno/ambiente, nel rispetto di una tradizione tipicamente romagnola che vuole il Sangiovese vinificato sostanzialmente da solo, sono state identificate le "sottozone" che possono fregiarsi di una menzione geografica aggiuntiva rispetto a "Romagna DOC Sangiovese". L'interazione "vitigno-ambiente-uomo", per il Sangiovese, verrà meglio specificata al punto C). I vini ottenuti con la varietà Terrano si presentano in genere abbastanza freschi, profumati e con un certo residuo zuccherino, come vuole la tradizione, anche se qualche viticoltore ha cercato di potenziarne la struttura, come richiedeva il mercato del 2000. Anche per quanto riguarda i vini bianchi, la varietà di suoli e di situazioni meso-climatiche riscontrabili sul territorio della Denominazione "Romagna", consentono di ottenere tipologie differenti: da vini più freschi a prevalente componente floreale, magari anche frizzanti o spumanti, a vini bianchi più strutturati, con sentori di frutta matura e talora aromi terziari derivati dalla vinificazione e/o affinamento in legno. C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B). A partire dagli anni '70 il miglioramento della tecnica agronomica ed enologica è stato importante e la Romagna ha recepito bene l'innovazione del settore viti-vinicolo, facendo perno, però, su una tradizione ormai consolidata. Ne sono conseguiti una razionalizzazione nell'allestimento e nella gestione degli impianti e un radicale miglioramento delle strutture e delle tecniche enologiche in cantina. Il risultato è stato che anche nei vini della tradizione romagnola si è assistito ad un importante miglioramento del livello qualitativo. Un altro cambiamento importante è legato agli studi di zonazione viticola, che hanno contribuito ad una migliore definizione degli ambienti pedo-climatici più idonei per i vari vitigni, ma soprattutto hanno aumentato la sensibilità dei viticoltori nei confronti della scelta varietale, portandoli a porsi in maniera più critica di fronte a questa questione. Per quanto riguarda il Sangiovese, l'esperienza e la perizia che i viti-vinicoltori hanno acquisito in relazione ai vari contesti ambientali e culturali ha permesso di connotare in modo più preciso alcune produzioni locali, definendo quelle che sono definite "sottozone". Partendo da ovest verso est si incontrano le seguenti aree tipiche per la produzione del Sangiovese:

Serra. Storicamente è indicato in Romagna come un territorio molto vocato. Il clima è tendenzialmente continentale e poco mitigato dalla rilevante distanza dal mare. In generale i vini possiedono delicate note floreali e un frutto fresco, esaltati da una corretta esposizione delle vigne.

Brisighella. Comprensorio particolare anche per il microclima, che ha altresì consentito il consolidarsi di una tradizione oleicola importante. L'areale ricomprende anche i terreni prossimi alla vena del gesso, oltre a suoli ricchi di arenarie e argilla, che consentono di avere vini di buona struttura, eleganti, con note floreali e fruttate spiccate e una buona freschezza.

Marzeno. In questo territorio si trova un primo affioramento importante della formazione dello "Spungone" che si intercala alle argille azzurre plio-pleistoceniche. Territorio aspro e forte, che imprime forza anche ai vini che qui si producono. Il fruttato tende a prevalere decisamente sul floreale.

Modigliana. Qui il territorio si inasprisce ulteriormente consentendo di produrre vini dalla struttura decisa, potenti, austeri e longevi.

Oriolo. Una zona con un terreno particolare, caratterizzato dalla presenza di sabbie gialle che spesso affiorano tra terreni argillosi o limoso-argillosi. A seconda dell'esposizione e della prevalenza di sabbia o argilla è possibile ottenere vini di grande struttura che acquisiscono la giusta morbidezza solo dopo un certo affinamento, oppure vini fruttati e floreali più pronti e di buon equilibrio.

Castrocaro-Terra del Sole. Terre della cosiddetta Romagna Toscana, hanno risentito molto dell'influenza del Granducato, tanto che la definizione dell'area deriva più dalla storia e tradizione locale che non da una differenza sostanziale con i prodotti della limitrofa area di Oriolo.

Predappio. Il Sangiovese di questo territorio ha sempre goduto di una nomea importante tramandata dalla tradizione popolare orale. Soprattutto dal biotipo locale ad acino allungato, si ottengono vini dal fruttato molto evidente e con tannini piuttosto duri e austeri.

Meldola. L'areale era già coltivato in epoca romana e da allora si è evoluta e stratificata la tecnica agricola che ha portato agli attuali risultati anche nel settore enologico. L'esposizione principale da

Nord-Ovest a Nord-Est consente di avere vini di Sangiovese fini e dal profilo aromatico fruttato. Bertinoro. Tradizionalmente territorio di Albana (che qui vanta una lunga tradizione) ha scoperto solo recentemente una buona vocazione anche per il Sangiovese, che presenta una struttura importante che necessita di tempi di maturazione abbastanza lunghi.

Cesena. Citati anche dagli Autori classici latini, i vini di Cesena hanno sempre goduto di una chiara fama. Il Sangiovese su queste colline riesce a ricomprendere in sé una struttura importante ma mai eccessiva e un fruttato di ciliegia matura sempre ben percepibile. Struttura ed eleganza insieme.

San Vicinio. Comprende l'area in cui si esprime al massimo grado la formazione Marnoso-arenacea romagnola. I suoli Celincordia "Celincordia" [CEL, in riferimento alla Carta dei suoli dell'Emilia Romagna, scala 1:250.000. Classificazione Soil Taxonomy (Chiavi 1990): loamy, mixed, mesic Typic Ustochrepts. Legenda FAO (1990): Haplic Calcisols)], specialmente ad altitudine inferiore ai 150-200 m slm, si sono rivelati quelli più vocati alla coltivazione del Sangiovese, che fornisce mosti e vini molto equilibrati, con un buon rapporto tra alcolicità e acidità e una tannicità piuttosto dolce.

Longiano. I vini dell'area sono caldi e ricchi, con un fruttato molto evidente e una buona struttura, che può essere guidata con adeguati accorgimenti agronomici anche verso espressioni molto forti, che però finiscono per penalizzare la naturale eleganza del connubio tra il vitigno e il territorio.

Anche per gli altri vitigni l'interazione col suolo porta a varianti interessanti e talora particolarmente significative. La predilezione del Bombino bianco, come del resto dell'Albana, per l'areale bertinorese è sicuramente da mettere in relazione con i terreni poveri e calcarei derivati dalla formazione geologica dello Spungone, che proprio in quest'area presenta le sue "emergenze" più significative. I suoli riescono a contenere la naturale vigoria di questi vitigni, consentendo un miglior equilibrio vegeto-produttivo e di conseguenza una più equilibrata composizione dei mosti; mentre il calcare contribuisce alla maggiore finezza olfattiva dei vini. Nei terreni argillosi di pianura, che limitano naturalmente la vigoria e la produttività del Trebbiano romagnolo, si riescono ad ottenere vini di buona struttura e con una buona finezza aromatica, nonostante il vitigno sia normalmente definito "neutro". Vini di Trebbiano con maggiore struttura si ottengono nei terreni più poveri di collina. Buona finezza olfattiva anche per i vini ottenuti da uve coltivate su terreni sabbiosi (Terrano e Trebbiano, ad esempio). Anche le Albane tendono a differenziarsi sui vari tipi di suolo: vini strutturati e con sentori di miele e albicocca essiccata nei terreni più argillosi, fruttato di albicocca più deciso nell'Imolese e sentori più floreali nelle Albane del Faentino. La tradizione di vini frizzanti, spumanti e spumanti di qualità ottenuta a partire dai vitigni bianchi romagnoli è stata molto migliorata grazie all'introduzione del freddo e di altre tecnologie in cantina, senza dimenticare che la maggior cura nella produzione e nella scelta delle uve in campo ha fatto comunque la sua parte. Le peculiarità dei vini frizzanti, dei vini spumanti, dei vini spumanti di qualità sopra descritte sono il risultato delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione combinate con i fattori umani che tradizionalmente hanno inciso sulle proprietà enologiche intrinseche delle uve e sulle tecnologie di elaborazione. In particolare, l'ambiente geografico della zona di produzione è caratterizzato da un clima continentale ma sufficientemente ventilato per la vicinanza al mare Adriatico e da terreni ben drenanti per effetto delle tecniche agronomiche consolidate nel tempo che determinano una disponibilità idrica adeguata tale da consentire una ottimale maturazione dei grappoli. Le escursioni termiche notte-giorno durante la maturazione dei grappoli concorrono a mantenere il patrimonio aromatico ed acido dell'uva che assicura la conseguente freschezza dei vini. Inoltre, i viticoltori con l'esperienza hanno affinato tecniche di conduzione dei vigneti atte a mitigare gli eccessi di calore e le variabilità della disponibilità idrica che si sono verificate nell'ultimo decennio, al fine di ottenere uve innanzitutto di ottima qualità e con il giusto equilibrio tra le componenti zuccherine e aromatiche, tenendo in considerazione l'esigenza di effettuare la successiva elaborazione per la produzione di vini frizzanti, vini spumanti e vini spumanti di qualità che siano in possesso di contenuto acido adeguato.

B) DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DOP DEI VINI “ROMAGNA” CONSOLIDATO CON LA PROPOSTA DI “MODIFICA DELL’UNIONE” DI CUI ALLA LETTERA A.

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La Denominazione di Origine Controllata “Romagna” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni geografiche aggiuntive:

- Albana spumante dolce (categoria Vino Spumante);
- Bianco spumante (categoria Vino Spumante, Vino Spumante di qualità)
- Rosato spumante (categoria Vino Spumante, Vino Spumante di qualità)
- Cagnina;
- Pagadebit, anche nella versione frizzante;
- Sangiovese, anche con la specificazione novello e riserva;
- Sangiovese passito (categoria Vino);
- Sangiovese superiore, anche con la specificazione riserva;
- Trebbiano, anche nella versione frizzante e spumante.

1.2. Le menzioni geografiche aggiuntive (sottozone) “Bertinoro”, “Brisighella”, “Castrocaro – Terra del Sole”, “Cesena”, “Longiano”, “Meldola”, “Modigliana”, “Marzeno”, “Oriolo”, “Predappio”, “San Vicinio” e “Serra” sono disciplinati tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto nei predetti allegati, per la produzione dei vini delle relative menzioni geografiche aggiuntive (sottozone) devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. I vini di cui all’art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Romagna” Albana Spumante:

- Albana: minimo 95%;
- possono concorrere, fino ad un massimo del 5%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.

“Romagna” Bianco spumante:

- Trebbiano Romagnolo minimo 70%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino i vitigni Albana, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Bombino bianco, Garganega, Grechetto gentile, Riesling, Sangiovese, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%, nonché il vitigno Manzoni bianco fino ad un massimo del 10% e Famoso fino ad un massimo del 5%.

“Romagna” Rosato spumante:

- Sangiovese minimo 70%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino i vitigni Albana, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Bombino Bianco, Garganega, Grechetto Gentile, Riesling, Merlot e Uva Longanesi, da soli o

congiuntamente, fino ad un massimo del 30 %, nonché il vitigno Manzoni bianco fino ad un massimo del 10% e Famoso fino ad un massimo del 5%

“Romagna” Cagnina:

- Terrano: minimo 85%;
- possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.

“Romagna” Pagadebit:

- Bombino bianco: minimo 85%;
- possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.

“Romagna” Sangiovese:

- Sangiovese: minimo 85%;
- possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.

“Romagna” Trebbiano:

- Trebbiano Romagnolo: minimo 85%;
- possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Albana Spumante comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Provincia di Forlì-Cesena: comuni di Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Longiano.

Per i comuni di Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli e Forlì, il limite a valle è così delimitato: comune di Savignano sul Rubicone: dalla SS 9 Via Emilia.

Comune di Cesena: dal confine con il comune di Savignano segue la SS 9 Via Emilia fino all’incontro di questa con Via Pestalozzi, segue questa e quindi Via Marzolino Primo fino alla ferrovia Rimini – Bologna che segue fino all’incontro con la SS 71 – bis, da questa prende per Via Comunale Redichiaro, per Via Brisighella poi di nuovo percorre la SS 71 – bis, segue quindi le Vie Vicinale Cerchia, S. Egidio, Via Comunale Boscone, Via Madonna dello Schioppo, Via Cavalcavia, Via D’Altri sino al fiume Savio e l’ippodromo comunale per ricongiungersi poi alla statale n. 9 Emilia a nord della città (km. 30,650) che percorre fino al confine con il comune di Bertinoro.

Comune di Forlimpopoli: dal confine con il comune di Bertinoro segue la SS 9 fino all’incontro con Via S. Leonardo che segue fino all’incontro con la ferrovia Rimini – Bologna, indi prosegue lungo la stessa fino a ricongiungersi alla SS 9 che percorre fino al confine del comune di Forlì.

Comune di Forlì: dal confine con il comune di Forlimpopoli segue la SS 9 fino all’incontro con Via G. Siboni, segue questa via e poi le Vie Dragoni, Paganella, T. Baldoni, Gramsci, Bertini, G. Orceoli, Somalia, Tripoli, Bengasi, Cadore, Monte S. Michele, Gorizia, Isonzo, da quest’ultima segue la ferrovia Rimini – Bologna fino al casello km. 59, poi per Via Zignola si ricongiunge a nord della città alla SS 9 che percorre fino al confine con il comune di Faenza.

Provincia di Ravenna: comuni di: Castel Bolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio, Brisighella.

Per i comuni di Faenza e Castel Bolognese il limite a valle è delimitato come segue:

Comune di Faenza: dal confine con il comune di Forlì dove questo incontra la SS 9 segue il predetto confine fino alla ferrovia Rimini – Bologna che percorre fino ad incontrarsi con l’argine sinistro del fiume Lamone, e poi per Via S. Giovanni e per le Vie Formellino, Ravagnana, Borgo S. Rocco, Granarolo, Proventa, S. Silvestro, Scolo Cerchia, Convertite, si ricongiunge a nord della città a detta ferrovia che segue fino al confine comunale di Castel Bolognese.

Comune di Castel Bolognese: dalla ferrovia Rimini – Bologna.

Provincia di Bologna: comuni di: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Ozzano Emilia.

Per i comuni di Imola e Ozzano Emilia i limiti a valle sono i seguenti:

Comune di Imola: dalla ferrovia Rimini – Bologna sino all’incrocio con la statale Selice, segue la stessa sino all’incontro con la Via Provinciale Nuova che segue fino a riprendere il proprio confine comunale all’ingresso della predetta strada nel comune di Castel Guelfo;

Comune di Ozzano Emilia: dalla ferrovia Rimini – Bologna.

3.2. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Cagnina comprende i comuni appresso descritti:

Provincia di Ravenna: comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza e Riolo Terme;

Provincia di Forlì - Cesena: comuni di Bertinoro, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Montiano, Modigliana, Dovadola, Predappio, Mercato Saraceno, Meldola, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Gatteo e San Mauro Pascoli.

3.3. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Pagadebit comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Provincia di Ravenna: Comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza e Riolo Terme.

Per i Comuni di Castel Bolognese e Faenza il limite a valle è dato dalla SS 9 Via Emilia;

Provincia di Forlì – Cesena: Comuni di Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Meldola, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Sogliano al Rubicone.

Il limite a valle per i comuni di Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Savignano sul Rubicone, è il seguente:

Comune di Bertinoro: SS 9, Via Emilia;

Comune di Cesena: dall'incrocio con il Comune di Bertinoro sulla SS 9 (Via Emilia) si segue detta statale fino ad incontrare la SP 51 che porta sino a S. Vittore. Poi per Via San Vittore ex 71 fino alla frazione S. Carlo. Indi per Via Castiglione, Via Roversano S. Carlo, Via Comunale Roversano, Via IV Novembre fino a ritornare di nuovo sulla SS 9 (Via Emilia). Si prosegue di nuovo per detta strada statale verso Rimini sino ad incontrare la Via Ca' Vecchia. Poi per Via Montiano e per Via Malanotte sino al confine con il comune di Longiano;

Comune di Forlì: dal confine con il comune di Faenza sulla Via Emilia, si segue il rio Cosina sino al ponte della Bariletta sulla Via del Passo, indi per la stessa Via del Passo sino ad incontrare la Via Castel Leone che si percorre totalmente. Quindi per Via Ossi sino a Villagrappa, poi per Via del Braldo fino a Villa Rovere. Si imbecca poi la SS 67 verso Firenze sino alla frazione Terra del Sole. Quindi si ritorna verso Forlì dopo aver percorso Via Ladino, per la SP 56 sino ad incontrare la Via dell'Appennino (SS 9 ter) che si segue attraversando S. Martino in Strada. Nei pressi dell'uscita dal paese si imbecca la Via Monda, indi per Via Crocetta sino all'incrocio con la SP 4 del Bidente, km 4,100, che si segue fino ad incontrare la SP 37. Lungo questa fino al confine tra i comuni di Forlì e Bertinoro sul fiume Ronco;

Comune di Forlimpopoli: dal confine con il Comune di Bertinoro e Forlì, sulla SP 37, si segue quest'ultima in direzione di Forlimpopoli sino ad incontrare il rio Ausa, che si segue sino a ritornare sul confine tra i comuni di Bertinoro e Forlimpopoli;

Comune di Longiano: dall'incrocio con il comune di Cesena sulla Via Malanotte si prosegue fino a Badia. Poi per Via Cesena, Via Badia e Via Fratta passando per Cà Turchi e Cà Won Willer. Indi per Via Massa, che passando per le frazioni Massa, Bolignano, La Crocetta conduce fino al confine con il Comune di Savignano sul Rubicone in località Cà Ugolini;

Comune di Savignano sul Rubicone: dal confine con il comune di Longiano sulla Via Massa, si segue detto confine di comune indi Via Scodella, Via (Vecchia) Rio Salto sino ad incontrare il confine di comune con Sant'Arcangelo di Romagna, dopo aver percorso la Via Seibelle J.;

provincia di Rimini: comuni di Coriano, Misano Adriatico, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana, Verucchio. Il limite a valle per i comuni di Misano Adriatico, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna è il seguente:

Comune di Misano Adriatico: dal confine con il comune di Riccione sulla Via Capronte si prosegue per quest'ultima sino alla Via Grotta. Poi per Via Fontacce sino ad incontrare la SP 35 (Riccione - Tavoletto). Indi per quest'ultima sino alla frazione Cella Simbeni. Poi per Via S. Giovanni sino al fiume Conca sul confine tra i comuni di Misano Adriatico e San Giovanni in Marignano;

Comune di Rimini: dal confine con il comune di Sant'Arcangelo di Romagna sulla statale Via Marecchiese si prosegue verso Rimini sino ad incontrare l'autostrada Bologna - Rimini che si segue sino ad incontrare il confine con il Comune di Riccione.

Comune di Sant'Arcangelo di Romagna: dal confine con il comune di Savignano sulla Via Seibelle J. si prosegue per detto confine, in direzione Canonica sino ad incontrare la Via Rio Salto e la frazione Canonica. Indi per Via Canonica, SP 13 sino ad incontrare il confine di comune che si segue fino sul fiume Marecchia. Lungo detto corso fino all'incontro con la trasversale Marecchia. Poi per Via Marecchia fino ad un nuovo incontro con il confine di comune.

3.4. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Sangiovese comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Provincia di Forlì – Cesena: comuni di Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Civitella di Romagna, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Galeata, Longiano, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Portico – San Benedetto, Predappio, Rocca San Casciano, Roncofreddo, S. Sofia, Savignano sul Rubicone, Sogliano al Rubicone, Sorbano - Sarsina, Tredozio. Per i comuni di Cesena, Bertinoro, Forlimpopoli, Forlì, Montiano e Savignano sul Rubicone il limite a valle è così delimitato:

comune di Cesena: dal confine con il comune di Savignano segue la SS 9 fino all’incrocio di questa con via Pestalozzi, segue questa e quindi via Marzolino Primo fino alla ferrovia Rimini - Bologna, che segue fino all’incontro con la SS 71-bis, da questa prende per via Comunale Redichiaro, per via Brisighella poi di nuovo percorre la SS 71-bis, segue quindi le vie: Vicinale Cerchia, S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia, via D’Altri sino al fiume Savio e l’ippodromo comunale, per ricongiungersi poi alla statale n. 9 Emilia a nord della città (km 30,650) che percorre fino al confine con il comune di Bertinoro;

comune di Bertinoro: SS 9 via Emilia;

comune di Forlimpopoli: dal confine con il comune di Bertinoro segue la statale n. 9 fino all’incontro con Via S. Leonardo, che segue fino all’incontro con la ferrovia Rimini - Bologna, indi prosegue lungo la stessa fino a ricongiungersi alla SS 9 che percorre fino al confine del comune di Forlì;

comune di Forlì: dal confine con il comune di Forlimpopoli segue la SS 9 fino all’incontro con via G. Siboni, segue quindi questa via e poi le vie: Dragoni, Paganella, T. Baldoni, Gramsci, Bertini, G. Orceoli, Somalia, Tripoli, Bengasi, Cadore, Monte S. Michele, Gorizia, Isonzo, da questa ultima segue la ferrovia Rimini - Bologna fino al casello km 59 poi per via Zignola si ricongiunge a nord della città alla SS 9 che percorre fino al confine col comune di Faenza;

comuni di Montiano e Savignano sul Rubicone: dalla SS 9 via Emilia.

Provincia di Rimini: comuni di Cattolica, Coriano, Gemmano, Misano Adriatico, Mondaino, Monte Colombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Riccione, Rimini, Saludecio, S. Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana, Verucchio.

Per i comuni di Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, S. Arcangelo di Romagna, il limite a valle è così delimitato:

comuni di Cattolica, Misano Adriatico e Riccione: dalla SS 16 Adriatica;

comune di Rimini: dal confine col comune di Riccione segue la SS 16 Adriatica sino all’incrocio con la SS 9 Emilia e segue questa strada fino al confine col comune di S. Arcangelo di Romagna;

comune di S. Arcangelo di Romagna, dalla SS 9 via Emilia.

Provincia di Ravenna: comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza, Riolo Terme. Per i comuni di Faenza e Castel Bolognese, il limite a valle è così delimitato:

comune di Faenza: dal confine col comune di Forlì dove questo incontra la SS 9 segue il predetto confine fino alla ferrovia Rimini - Bologna che percorre fino ad incontrarsi con l’argine sinistro del fiume Lamone e poi, per via S. Giovanni e per le vie: Formellino, Ravennana, Borgo S. Rocco, Granarolo Provelta, S. Silvestro, Scolo Cerchia, Convertite, si ricongiunge a nord della città a detta ferrovia che segue fino al confine comunale di Castel Bolognese;

comune di Castel Bolognese: dalla ferrovia Rimini – Bologna.

Provincia di Bologna: comuni di Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel S. Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Ozzano dell’Emilia.

Per i comuni di Imola e Ozzano il limite a valle è così delimitato:

Comune di Imola: dalla ferrovia Rimini - Bologna sino all'incrocio con la statale Selice, segue la stessa sino all'incontro con la via Provinciale Nuova che segue sino a riprendere il proprio confine comunale all'ingresso della predetta strada nel comune di Castel Guelfo;

comune di Ozzano: dalla ferrovia Rimini-Bologna.

3.5. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Trebbiano, “Romagna” Bianco spumante e “Romagna” Rosato spumante comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Provincia di Bologna: comuni di: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel Guelfo, Castel S. Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina, Ozzano dell'Emilia.

Per i comuni di Ozzano dell'Emilia, Medicina, Castel Guelfo, Imola, il limite a valle è così delimitato:

comune di Ozzano dell'Emilia: dalla ferrovia Rimini - Bologna;

comune di Medicina: dal confine con il comune di Ozzano dell'Emilia segue la SP 253 sino all'incrocio con la via del Piano che segue e poi per via del Lavoro, via del Canale, via S. Rocco per ricongiungersi alla provinciale n 253 San Vitale;

comune di Castel Guelfo: dalla provinciale n 253 San Vitale;

comune di Imola: dalla provinciale n 253 San Vitale.

Per i comuni di Fontanelice e Casalfiumanese il limite a monte è così delimitato:

comune di Fontanelice: dall'incrocio della strada Renana con il confine di provincia Bologna- Ravenna, si prosegue per la suddetta strada sino a via D. Alighieri; poi per la SP 610 di Fontanelice che si percorre sino al km 16,950 per imboccare poi la via Gesso. Si segue quest'ultima sino ad incrociare il confine del comune;

comune di Casalfiumanese: dalla mulattiera che passando per Cà Salara congiunge i confini di Fontanelice e Castel S. Pietro Terme.

Provincia di Forlì - Cesena: comuni di: Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Cesenatico, Civitella di Romagna, Forlì, Forlimpopoli, Gambettola, Gatteo, Longiano, Meldola, Modigliana, Montiano, Predappio, Roncofreddo, San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone.

Per i comuni di Gatteo, San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone, il limite a valle è così delimitato:

comune di Gatteo: dal confine con il comune di Cesenatico, sulla via Cesenatico, si segue quest'ultima sino all'incrocio con l'autostrada A14 Bologna - Rimini in località S. Angelo presso Casa Bertorri.

Quindi lungo l'autostrada sino ad incontrare il confine del comune di Savignano sul Rubicone;

comune di San Mauro Pascoli: dall'autostrada A14 Bologna – Rimini;

comune di Savignano sul Rubicone: dall'autostrada A14 Bologna – Rimini;

comune di Cesenatico: sono compresi i territori a monte dell'area così delimitata: da Montaletto, all'incrocio tra le province di Ravenna e Forlì – Cesena, si segue via S. Pellegrino e poi per via Campone Sala fino alla frazione Sala; quindi per via Cesenatico fino ad incrociare il confine con il comune di Savignano sul Rubicone.

Provincia di Rimini: comuni di Cattolica, Coriano, Gemmano, Misano Adriatico, Mondaino, Montecolombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Riccione, Rimini, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Saludecio, Sant’Arcangelo di Romagna, Torriana, Verucchio.

Per i comuni di Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, il limite a valle è così delimitato:

Comune di Cattolica: dalla SS 16 Adriatica;

Comune di Misano Adriatico: dalla SS 16 Adriatica;

Comune di Riccione: dalla SS 16 Adriatica;

Comune di Rimini: dall'incrocio dell'autostrada A14 Bologna - Rimini con il fiume Uso (confine tra i comuni di San Mauro Pascoli e Rimini), si segue detta autostrada sino all'incrocio con la SS 9 via Emilia in località S. Giustina presso il cimitero. Si continua per la statale sino al fiume Marecchia, che si segue sino ad incontrare la ferrovia Bologna – Rimini. Indi lungo quest'ultima fino all'incontro con il torrente Ausa che si segue sino all'incrocio con la SS 16 Adriatica. Poi per detta statale fino al confine con il comune di Riccione;

Provincia di Ravenna: comuni di: Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massa Lombarda, Riolo Terme, Russi, Ravenna, S. Agata sul Santerno, Solarolo.

Per i comuni di Bagnacavallo, Lugo, Massa Lombarda, Russi, S. Agata sul Santerno, il limite a valle è così delimitato:

Comune di Bagnacavallo: dal confine con il comune di Lugo segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bagnoli Inferiore che segue poi per le vie: Pieve Masiera, Circonvallazione Fossa, Stradello, Rotondi, Guarno, Colombaia, sinistra canale Inferiore sino al Km 17, destra canale Inferiore, Strada Cogollo, Forma, vicolo privato, per ricongiungersi poi alla SP 253 San Vitale al Km 57;

Comune di Lugo: dal confine con il comune di S. Agata sul Santerno segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bedazzo che segue poi le vie: Piratello, Delle Tombe, S. Andrea, provinciale Quarantola, Piratello Viola, sino a ricongiungersi alla SP 253 San Vitale;

comune di Massa Lombarda: dal confine con la provincia di Bologna si segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con il viale della Repubblica che segue, e poi per le vie: 1° Maggio, Fornace, Punta, Bagnarolo, Nuova, Cimitero, sino all'incrocio con la ferrovia Bologna – Ravenna che segue sino ad incontrare di nuovo la SP 253 San Vitale;

Comune di Russi: dal confine con il comune di Bagnacavallo segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Faentina che segue attraversando l'abitato di Godo (via Faentina Nord) e poi per via Fringuellina, via Del Godo, via Fringuellina Nuova, via Naldi e via Molinaccio sino al confine con il comune di Ravenna;

Comune di S. Agata sul Santerno: dal confine con il comune di Massa Lombarda si segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bel Fiore e poi per via Angiolina e argine sinistro fiume Santerno sino ad incrociare di nuovo la SP 253 San Vitale;

comune di Ravenna: sono compresi i territori a monte dell'area così delimitata: dal confine con il comune di Russi la linea di delimitazione segue, verso est, la strada di Godo - San Marco fino a raggiungere la SS 67 Tosco Romagnola. Segue detta strada statale, verso sud, sino al km 207,800 e poi attraversando il fiume Ronco per via Gambellara sino a San Pietro in Vincoli. Quindi per via del Sale e poi per la provinciale del Dismano in direzione sud fino al km 20,500, indi per via Civinelli e via Mensa fino a Matelica, quindi per via Salaria e via Crociarone fino a Pisignano e poi per via Confine sino ad incrociare il confine tra le province di Ravenna e Forlì-Cesena, che segue fino a Montaletto.

Per i comuni di Brisighella e Casola Valsenio il limite a monte è così delimitato:

comune di Brisighella: dalla località Zattaglia in direzione est lungo la strada Valletta-Zattaglia sino ad incrociare la via Firenze che si attraversa per poi immettersi nella strada privata Trezzi Paolo che si segue fino ad incontrare il fiume Lamone. Indi lungo quest'ultimo sino alla confluenza con il torrente Ebola che si segue sino all'incrocio con il confine tra le province di Forlì-Cesena e Ravenna;

comune di Casola Valsenio: dal confine tra le province di Bologna e Ravenna lungo la strada Renana, si segue quest'ultima fino alla località Prugno. Poi per via del Corso e via Macello fino ad incontrare la SS 306 che si segue fino all'incrocio con la via Santa Martina. Indi si attraversa la piazza della Chiesa e per via Meleto si prosegue fino ad incontrare il fiume Senio. Si prosegue quest'ultimo sino all'incontro con la strada Valletta - Zattaglia che si percorre fino ad incontrare il confine tra i comuni di Brisighella e Casola Valsenio in località Zattaglia.

Nella zona di produzione è compresa l'Isola di Savarna delimitata come appresso: partendo dalla località "La Cilla" la linea di delimitazione segue verso est il canale di bonifica destra del Reno fino a raggiungere la strada S. Alberto – Ravenna, in prossimità del km 13,500. Ripiega verso ovest e segue, attraversando la bonifica di Valle Mezza Cà, il tracciato della vecchia ferrovia fino al C. Berbarella. Da questo punto segue, verso ovest, la strada di bonifica che passando per C. Graziani, raggiunge la strada Mezzano-S. Alberto, in prossimità della località Grattacoppa. Prosegue, verso nord, per quest'ultima strada, fino a raggiungere la località "La Cilla" punto di inizio della delimitazione.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

41. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. In particolare sono da considerarsi idonei i terreni collinari, pedecollinari e, fra quelli della zona di pianura delimitata, i sabbiosi – argillosi anche profondi ma piuttosto asciutti, mentre sono da escludere i terreni alluvionali ad alto tenore idrico e quelli di recente bonifica.

42. I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Trebbiano, "Romagna" Pagadebit, "Romagna" Bianco spumante, "Romagna" Rosato spumante la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese, "Romagna" Sangiovese novello, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3.300 ceppi per ettaro. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese superiore, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3.700 ceppi per ettaro. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Cagnina, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3.300 ceppi per ettaro.

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

44. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna", di cui all'art. 1, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
"Romagna" Albana spumante	9	13% vol 16% vol dopo l'appassimento
"Romagna" Bianco spumante	18	9,5% vol
"Romagna" Rosato spumante	18	9,5% vol
"Romagna" Cagnina	13	10,5% vol
"Romagna" Pagadebit	14	10,5% vol
"Romagna" Sangiovese	12	11,5% vol
"Romagna" Sangiovese novello	12	11% vol
"Romagna" Sangiovese passito	12	11,5% vol
"Romagna" Sangiovese superiore	10,5	12,5% vol
"Romagna" Trebbiano	14	11% vol
"Romagna" Trebbiano frizzante	14	10% vol
"Romagna" Trebbiano spumante	14	10% vol.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

45. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” definiti all’art.1 del presente disciplinare di produzione, devono essere riportati nei limiti di cui al comma 4.4. purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

46. La Regione Emilia Romagna, con proprio decreto, su proposta del Consorzio, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed all’organismo di controllo.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di elaborazione delle tipologie spumanti e frizzanti, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, devono essere effettuate nell’interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

5.2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate nell’ambito dell’intero territorio delle province di Forlì – Cesena, Ravenna, Bologna e Rimini e che le operazioni di elaborazione delle tipologie “Romagna” Trebbiano Frizzante, “Romagna” Trebbiano Spumante, “Romagna” Pagadebit Frizzante, “Romagna” Albana Spumante, “Romagna” Bianco Spumante e “Romagna” Rosato Spumante, nonché le pratiche enologiche per la presa di spuma, per la stabilizzazione e la dolcificazione ove ammessa, siano effettuate in tutto il territorio della Regione Emilia Romagna, della Regione Marche, della Regione Lombardia, della Regione Piemonte e della Regione Veneto.

5.3. Le operazioni di imbottigliamento delle tipologie DOC “Romagna” Trebbiano Frizzante, “Romagna” Trebbiano Spumante, “Romagna” Pagadebit Frizzante, “Romagna” Albana Spumante, “Romagna” Bianco Spumante, “Romagna” Rosato Spumante devono essere effettuate nell’ambito del territorio della Regione Emilia Romagna, della Regione Marche, della Regione Lombardia, della Regione Piemonte e della Regione Veneto di cui ai precedenti comma 5.1. e 5.2. Conformemente alla normativa dell’Unione europea e nazionale vigente, l’imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l’origine e assicurare l’efficacia dei controlli.

5.4. La resa massima dell’uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
“Romagna” Albana spumante	50	4500
“Romagna” Bianco spumante	70	12600

“Romagna” Rosato spumante	70	12600
“Romagna” Cagnina	65	8450
“Romagna” Pagadebit	70	9800
“Romagna” Sangiovese	65	7800
“Romagna” Sangiovese vino passito	50	6000
“Romagna” Sangiovese novello	65	7800
“Romagna” Sangiovese superiore	65	6825
“Romagna” Trebbiano	70	9800
“Romagna” Trebbiano frizzante	70	9800
“Romagna” Trebbiano spumante	70	9800

Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

5.5. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese novello deve essere ottenuto con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.

5.6. Per la DOC “Romagna” Sangiovese e “Romagna” Sangiovese superiore è consentito effettuare un appassimento parziale delle uve utilizzando anche attrezzature per la ventilazione e la deumidificazione.

Le uve destinate alla produzione della tipologia “Romagna” Sangiovese passito devono essere sottoposte ad appassimento in pianta e/o dopo la raccolta in ambienti idonei, anche con l’ausilio di impianti di condizionamento ambientale, purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l’ausilio del calore.

5.7. Per la DOC “Romagna” Albana spumante la fermentazione del mosto può essere effettuata, anche in parte, in contenitori di legno.

5.8. Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Albana spumante deve essere ottenuto ricorrendo alla pratica della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia (“fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale” o “metodo tradizionale” o “metodo classico” o “metodo tradizionale classico”) o della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali.

5.9. Per la DOC “Romagna” Albana Spumante la presa di spuma, nell’arco della intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve parzialmente appassite prodotte da vigneti ubicati nella zona di produzione di cui all’articolo 3, comma 1.

I vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Bianco Spumante e “Romagna” Rosato Spumante, devono essere ottenuti ricorrendo alla pratica della fermentazione in bottiglia (fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale o metodo tradizionale, o metodo classico, o metodo tradizionale classico) o della fermentazione in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali.

5.10. I seguenti vini non possono essere immessi al consumo in data anteriore al:

- “Romagna” Sangiovese: 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve;
- “Romagna” Sangiovese superiore: 1° aprile dell'anno successivo all’anno di raccolta delle uve;
- “Romagna” Cagnina: 10 ottobre dell’anno di raccolta delle uve;

5.11. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese e il vino DOC “Romagna” Sangiovese superiore dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi, a decorrere dal 1° dicembre dell’anno di

raccolta delle uve, possono assumere la designazione “Romagna” Sangiovese riserva e “Romagna” Sangiovese superiore riserva e la loro idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima di 22 mesi di invecchiamento.

5.12. Per la DOC “Romagna” Trebbiano e “Romagna” Sangiovese, anche con le specificazioni superiore, riserva e passito, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.13. Per la DOC “Romagna” Sangiovese, “Romagna” Sangiovese novello e “Romagna” Sangiovese superiore, è ammesso l'arricchimento nella misura massima dell'1% vol.

5.14. Fatto salvo quanto previsto al comma 5.11., per la vinificazione e l'elaborazione di tutti i vini della DOC “Romagna” di cui all'art. 1, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

In relazione alle pratiche enologiche previste dalla vigente normativa dell'Unione europea e nazionale, è consentito effettuare la fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi ancora in fermentazione, destinati alla produzione delle seguenti tipologie appartenenti alla categoria “vino”: “Romagna” Cagnina, “Romagna” Pagadebit amabile e “Romagna” Sangiovese Passito, anche al di fuori del termine del 31 dicembre del relativo anno di vendemmia prescritto dalla vigente normativa. E' altresì consentito effettuare la pigiatura delle uve destinate alla produzione della tipologia “Romagna” Sangiovese Passito al di fuori del citato termine del 31 dicembre.

Le predette operazioni di fermentazione o rifermentazione effettuate oltre il 31 dicembre devono essere immediatamente comunicate all'Ufficio Territoriale competente dell'ICQRF.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Romagna” Albana spumante:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo dorato;
odore: caratteristico, intenso, delicato;
sapore: dolce, gradevole, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol;
zuccheri riduttori residui: oltre 60 gr per litro;
acidità totale: non inferiore a 6 g/l;
estratto non riduttore: non inferiore a 21 g/l.

“Romagna” Bianco Spumante:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: fine e delicato;
sapore: da brut nature a secco, sapido e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;
acidità totale minima: 5 g/l
estratto non riduttore minimo : 14 g/l.

“Romagna” Rosato Spumante:

spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fine e delicato;
sapore: da brut nature a secco, sapido e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 10,50 % vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo : 15 g/l.

“Romagna” Cagnina:

colore: rosso violaceo;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: dolce, di corpo, un po' tannico, leggermente acidulo;
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 8,50% vol;
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 11,50 % vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Romagna” Pagadebit:

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: erbaceo, armonico, gradevole, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Romagna” Pagadebit amabile:

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: amabile, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Romagna” Pagadebit frizzante:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: secco, erbaceo, fresco, armonico, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Romagna” Pagadebit amabile frizzante:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: amabile, erbaceo, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Romagna” Sangiovese:

colore: rosso rubino talora con riflessi violacei;
odore: vinoso con profumo delicato che talvolta ricorda la viola;
sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Romagna” Sangiovese novello:

colore: rosso rubino;
odore: vinoso, intenso fruttato;
sapore: secco o leggermente abboccato, sapido, armonico;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Romagna” Sangiovese passito

colore: rosso rubino talora con riflessi violacei;
odore: fruttato, intenso, equilibrato;
sapore: da secco ad amabile armonico, leggermente tannico, talvolta con retrogusto amarognolo;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12% vol;
zuccheri riduttori residui: da 6 a 20 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

“Romagna” Sangiovese superiore:

colore: rosso rubino tendente al granato, talora con riflessi violacei;
odore: vinoso con profumo delicato che talvolta ricorda la viola;
sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

“Romagna” Sangiovese riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato, talora con riflessi violacei;
odore: vinoso con profumo delicato che talvolta ricorda la viola;
sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Romagna” Sangiovese superiore riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato, talora con riflessi violacei;
odore: vinoso con profumo delicato che talvolta ricorda la viola;
sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

“Romagna” Trebbiano:

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Romagna” Trebbiano spumante:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: brut, extra dry in relazione alla specifica tipologia;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Romagna” Trebbiano frizzante:

spuma: fine e persistente
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

71. Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal seguente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.

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

73. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali “viticoltore”, “fattoria”, “tenuta”, “podere”, “cascina” ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

74. Nella presentazione e designazione dei vini DOC “Romagna”, con l'esclusione delle tipologie Trebbiano spumante e frizzante, Bianco Spumante e Rosato Spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

75. È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle "vigne", dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni di cui all'art. 31, comma 10, della legge n.238/2016.

76. La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome, deve essere riportata in caratteri di dimensioni uguali o inferiori al carattere usato per la denominazione di origine.

77. Le specificazioni superiore e riserva devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

78. Per la tipologia "Romagna" Sangiovese Passito è consentito riportare in etichetta la specificazione "Appassimento", in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

79. Per la tipologia "Romagna" Bianco Spumante è facoltativo riportare in etichetta la specificazione del colore "Bianco".

7.10. Per la tipologia "Romagna" Rosato Spumante è obbligatorio riportare in etichetta la specificazione del colore "Rosato" o "Rosé".

Articolo 8

Confezionamento

8.1. È consentito il confezionamento del vino DOC "Romagna" Trebbiano e "Romagna" Sangiovese anche in recipienti di ceramica.

8.2. Per i vini DOC "Romagna" Trebbiano, "Romagna" Pagadebit e "Romagna" Sangiovese è consentito anche l'uso dei contenitori alternativi al vetro, idonei a venire al contatto con gli alimenti, di capacità compresa fra 2 e 6 litri, in conformità alle normative dell'Unione europea e nazionale.

8.3. Esclusivamente per i vini DOC "Romagna" Trebbiano, anche frizzante, e Sangiovese è consentito l'uso dei recipienti di acciaio inox e altri materiali idonei per capacità fra 6 e 60 litri.

8.4. Per tutti i vini della DOC "Romagna" di cui all'art.1 è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

8.5. Sulle bottiglie della DOC "Romagna" Cagnina deve figurare la specifica dolce.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

B) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Il disciplinare "Romagna" DOC tiene conto delle aree di insediamento storiche e tradizionali della vitivinicoltura romagnola, esaltando le migliori espressioni dell'interazione "vitigno/ambiente". L'areale di coltivazione di Sangiovese, Albana, Trebbiano romagnolo, Bombino bianco e Terrano comprende parte dei territori di quattro province (Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini), con particolare riferimento alla collina, e si possono individuare due zone principali ben distinte: una pre-collinare, che si estende dalle falde delle ultime formazioni collinari degli Appennini fino alla via

Emilia, comprendendo una fascia di terreni tendenzialmente piani appartenenti al Quaternario recente, e una zona nettamente collinare ascrivibile all'era Terziaria. Il periodo più attivo dell'emersione dei rilievi della Romagna è infatti riferibile a Miocene superiore, Pliocene e Postpliocene. L'Appennino romagnolo ha un'origine geologica comune e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la "Marnoso-arenacea", una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall'oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella "Vena del gesso". Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a "calanchi", riscontrabile nelle valli basse. Da questa successione di rocce è abbastanza naturale che siano derivati, per effetto dell'erosione naturale e dell'intervento dell'uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa. In passato si distinguevano "terreni vergini o integrali", di formazione recente e di composizione strettamente connessa alla roccia madre, e "terreni residuali", decalcificati, ferrettizzati, antichi. Tra questi due estremi si ponevano i "terreni parzialmente ferrettizzati" (mezze savanelle) e le "terre rosse" (savanelle), completamente decalcificate. Recenti studi di zonazione hanno permesso di approfondire la conoscenza dei suoli e valutare anche l'influenza di questi su alcuni dei vitigni principali. Partendo dalla SS 9, via Emilia, e risalendo verso monte, si incontrano dapprima le "terre parzialmente decarbonatate della pianura pedemontana", a pendenza molto debole (0,2-1%), che si sono formate in sedimenti fluviali a tessitura media. Sono suoli molto profondi, con buona disponibilità di ossigeno, elevata capacità di acqua disponibile e buona fertilità naturale; da scarsamente a moderatamente calcarei nell'orizzonte lavorato e con contenuti in calcare decisamente più elevati negli orizzonti profondi. A seguire si incontrano le "terre scarsamente calcaree del margine appenninico", costituite da suoli formati in sedimenti argilloso-limosi depositi dai fiumi, profondi, a tessitura moderatamente fine o fine, moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei negli orizzonti profondi. Possono essere soggetti a ristagno idrico. Le "terre limose dei terrazzi antichi" sono estese paleosuperfici, pianeggianti o dolcemente inclinate, formate da sedimenti fluviali a varia tessitura, con una componente superficiale talvolta di origine eolica. Sono terreni molto profondi, a tessitura fine o media su fine, non calcarei, strutturalmente poco stabili e soggetti a ristagno idrico. Per conservare o migliorare la fertilità fisico-idrologica necessitano di buoni apporti di sostanza organica. Proseguendo verso i calanchi, tipicamente a quote comprese tra 130 e 380 m s.l.m., si trovano le "terre calcaree del basso Appennino, localmente associate a calanchi", suoli che si sono formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose di età pliocenica, e si presentano con profondità variabile da moderata a molto profonda, a tessitura media, da scarsamente a fortemente calcarei. Talora sono presenti orizzonti con accumulo di carbonati di calcio e possono presentare il substrato di roccia tenera (peliti) entro i 100 cm di profondità. Infine si arriva in prossimità della formazione Marnoso-arenacea, che ha dato origine alle "terre calcaree del basso Appennino con versanti a franapoggio e reggipoggio". Le quote sono tipicamente tra 110 e 430 m s.l.m. Sono suoli moderatamente ripidi, da moderatamente a molto profondi, a tessitura media, calcarei e che possono presentare il substrato roccioso entro i 100 cm di profondità. Nel basso Appennino romagnolo, l'unità geologica maggiormente diffusa, dall'Imolese al Forlivese, è la formazione delle argille azzurre, mentre passando al Cesenate tendono a prevalere i terreni calcarei riconducibili alla formazione Marnoso-arenacea, che poi tendono a diminuire sul territorio riminese, dove la viticoltura si sviluppa in modo particolare sulle "terre calcaree del basso Appennino riminese", che comprendono suoli formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose di età pliocenica (Formazione delle argille azzurre e formazione delle arenarie di Borello). Un'area marginale della viticoltura si trova sulle "terre dei Gessi del basso Appennino riminese", con suoli che si sono formati in rocce stratificate di marne gessose e tripolacee. Altra formazione degna di menzione è la "Vena dello Spungone" che caratterizza in particolare il Forlivese, anche se parte dal Faentino-Brisighellese per arrivare fino a Bertinoro, una delle aree di elezione dell'Albana. Per quanto riguarda il clima, partendo dalla via

Emilia con sommatorie termiche intorno ai 2000- 2200 gradi giorno (indice di Winkler), si arriva intorno al 1400-1600 gradi giorno delle aree più alte della viticoltura.

2) *Fattori umani rilevanti per il legame.*

La vite e il vino hanno sempre giocato ruoli economici, sociali, politici e ideologici fondamentali nella storia di molti paesi e, come noto, la storia è in grado di modellare persone e paesaggi. E ciò è vero anche per la Romagna, un'area i cui confini geografici sono stati dibattuti per secoli senza mai arrivare ad una definizione unanime, ma che trova nel carattere della sua gente un filo conduttore comune. Lucio Gambi scrisse che la "romagnolità, è in primo luogo uno stato d'animo, un'isola del sentimento, un modo di vedere e di comportarsi" e forse è proprio per questo che la Romagna è stata più spesso definita, non con limiti fisici o amministrativi bensì attraverso i comportamenti umani, come quell'area in cui, chiedendo da bere, viene spontaneamente offerto vino e non acqua. Indubbiamente si tratta di un retaggio legato alla particolare situazione del passato, per cui le acque erano spesso non potabili e il vino svolgeva un'importante azione disinfettante. La storia e la letteratura classica ci parlano spesso di una Romagna particolarmente produttiva, senza negare, però, produzioni di eccellenza: i vini di Cesena in epoca Romana e anche successiva, l'Albana di Bertinoro, come pure la "rosseggiante" Cagnina senza dimenticare il Pagadebito gentile. A seguire alcune informazioni sulla diffusione e l'impiego dei principali vitigni tradizionali della Romagna, contemplati dal presente Disciplinare. Terrano. La dominazione bizantina potrebbe essere stata il momento in cui il Refosco d'Istria o Terrano d'Istria si è diffuso in Romagna. Sta di fatto che, in tempi storici, ha dato origine ad un vino molto apprezzato chiamato "Cagnina", riconosciuto a DOC con DPR 17-03-1988 (Cagnina di Romagna). Riferisce Giovanni Manzoni che la Cagnina è un'uva probabilmente originaria della Jugoslavia, "tenuta in gran pregio sebbene anticamente fosse piccola di grappolo e di acini radi. Coltivata in Romagna già nel 1200 in alcune piane del Cesenate, del Forlivese e del Ravennate, fu poi limitata solamente a qualche modesto vigneto, come lo è ancora oggi, per la sua scarsa resa". Diversi gli scritti e i componimenti poetici tra Ottocento e Novecento che attestano la diffusione e l'apprezzamento della Cagnina in Romagna. Bombino bianco. Localmente detto Pagadebito gentile, da cui il nome del vino. L'origine del vitigno non è nota, ma si tratta di varietà diffusa lungo tutta la fascia adriatica della Penisola con nomi diversi nelle varie regioni, ma che richiamano spesso la sua capacità produttiva. Secondo Hohnerlein-Buchinger l'etimo sarebbe da "produce tanto da pagare i debiti", in realtà la produttività, specie in collina, non è elevatissima ma costante negli anni; infatti si tratta di varietà rustica e con sottogemme fertili, tanto che se una gelata tardiva può compromettere gravemente la produzione della maggior parte degli altri vitigni, con il Pagadebito è comunque garantita una buona produzione. Nell'area di Bertinoro un tempo si facevano vigneti misti di Albana gentile e Pagadebiti proprio per compensare una eventuale carenza produttiva del primo vitigno. La prima citazione scritta di un "Pagadebito bianco" tra le viti "de' contorni di Rimini" è dell'Acerbi e risale al 1825. Nell'ambito della mostra ampelografica tenutasi a Forlì nel 1876 si ebbe la possibilità di confrontare tra loro grappoli di Pagadebito provenienti da diversi areali e si convenne che "Il Pagadebito gentile di Forlì, di Bertinoro, e di Predappio si differenzia dal Pagadebito verdone per gli acini più sferici, meno grossi, meno verdi e più dolci". Storicamente è stata riconosciuta una particolare e pregevole tradizione di coltivazione del Pagadebito nell'areale di Bertinoro, messa in evidenza anche nel Disciplinare della DOC "Pagadebit di Romagna" accolto con DPR 17-03-1988. Sangiovese. La zona di diffusione principale del Sangiovese si colloca tra Romagna e Toscana ed è in questi due territori che da tempi storici si sono venuti a delineare vari biotipi, ma soprattutto vini differenti, frutto dell'interazione specifica e peculiare di territori diversi con questo vitigno. Nello studio della storia di un vino si fa spesso riferimento ai miti e alle religioni dei popoli, ma non bisogna trascurare un altro elemento fondamentale, la "tipicità", poiché essa passa attraverso il territorio, la metodologia di produzione e il contesto temporale e sociale. Per quanto riguarda il Sangiovese la prima attestazione scritta della sua

coltivazione in territorio Toscano risale alla fine del 1500 (Soderini), ma Cosimo Villifranchi nella seconda metà del Settecento parla di un “San Giovetto romano” coltivato in particolare nel Faentino. È conservato all’Archivio di Stato di Faenza l’atto notarile del 1672 che cita in podere Fontanella di Pagnano, comune di Casola Valsenio, “tre filari di Sangiovese”. Per alcuni linguisti assunse in Appennino tosco-romagnolo il nome “Sangue dei gioghi” cioè dei monti, contratto in dialetto locale in “sanzves”. Secondo Beppe Sangiorgi, le prime citazioni del Sangiovese in Romagna riguardano l’area faentina imolese. Tra Settecento e Ottocento sono poi numerosi i poemi e ditirambi che lodano questo vino. Nel 1839, il conte Gallesio giunse a Forlì, da Firenze, percorrendo la strada aperta dal granduca Pietro Leopoldo lungo il corso del fiume Montone ed ebbe modo di descrivere i vigneti incontrati nel percorso: “le vigne ... sono tutte a ceppi bassi attaccati ad un picciolo palo come in Francia, le uve che vi si coltivano sono per la maggior parte il Sangiovese di Romagna”. Nei vecchi testi, quindi, viene spesso identificato un Sangiovese coltivato in Romagna con caratteristiche sue proprie che lo fanno distinguere da quelli coltivati in altre aree, ma soprattutto va rimarcato come fosse diverso l’approccio enologico al vitigno rispetto alla Toscana: in Romagna si vinificava in purezza, mentre in Toscana si trattava più spesso di uvaggi (come il ben noto Chianti) o di tagli con altri vitigni. Questa caratteristica è stata contemplata nel Disciplinare “Romagna” Sangiovese: l’uso della menzione geografica aggiuntiva per i vini di Sangiovese è subordinata all’utilizzo di almeno il 95% di uve del vitigno. La DOC “Sangiovese di Romagna”, confluita nella DOC “Romagna”, fu istituita con DPR 09-07-1967. Trebbiano romagnolo. I “Trebbiani” sono una famiglia di vitigni molto antichi che hanno trovato alcune zone di elezione che gli hanno tributato la seconda parte del nome: Trebbiano romagnolo, piuttosto che toscano, modenese, abruzzese, per citarne alcuni. Nel Trecento il Trebbiano veniva annoverato tra i vini “di lusso” del medioevo, mentre in tempi più recenti appare un’immagine più differenziata del Trebbiano, che viene considerato anche un vino di carattere semplice. Lo citano il Soderini nel Cinquecento, il Trinci Settecento e tra la fine dell’Ottocento e l’inizio del Novecento diversi autori cercano di mettere ordine tra le diverse tipologie e sinonimie. In Romagna si coltivava in prevalenza il Trebbiano della fiamma, così detto perché i grappoli esposti al sole prendono una colorazione giallo-rossastra. Nel Molon (1906) si legge che il vitigno era coltivato soprattutto nelle province di Forlì e Ravenna, meno nel Cesenate, dove prevaleva l’Albana e si riporta quanto affermato da Pasqualini e Pasqui in merito all’apprezzamento del Trebbiano nei filari di pianura, nonostante l’elevata umidità. La sua vasta diffusione è dovuta alla capacità di adattarsi alle più diverse tipologie di terreno e condizioni climatiche, alla costante produttività ed alle caratteristiche del vino: gradevole, corretto e facilmente commerciabile. Con il DPR 31-08-1973 viene istituita la DOC “Trebbiano di Romagna”, che ricomprende un’area di coltivazione che si estende dalla collina verso quelle aree di pianura dove i terreni sono più argillosi o argilloso-sabbiosi. Vini amabili, frizzanti, spumanti e spumanti di qualità. La presenza in Romagna di vitigni tipicamente a maturazione medio-tardiva o tardiva (Trebbiano, Pagadebiti) faceva sì che il sopraggiungere del freddo invernale bloccasse la fermentazione lasciando nei vini residui zuccherini più o meno importanti. Da qui l’uso di bere vini dolci o amabili nel periodo autunno-invernale e vini frizzanti e spumanti nell’estate successiva la vendemmia. Infatti i vini con residuo zuccherino, una volta messi in bottiglia, riprendevano a fermentare con l’arrivo dei primi caldi, originando una frizzantatura naturale. Vi era quindi una tradizione, se si vuole involontaria, di spumanti e frizzanti, che con l’accrescersi delle conoscenze enologiche è stata perfezionata: l’uso del freddo in cantina consente di preservare profumi e aromi e l’uso di lieviti selezionati consente di ottimizzare le fermentazioni. L’elaborazione dei vini spumanti e vini spumanti di qualità rappresenta quindi il risultato dell’innovazione tecnologica nel processo di elaborazione che, partendo dall’ancestrale rifermentazione in bottiglia applicata fino al secolo scorso, si è poi evoluta anche verso l’elaborazione in autoclave, coniugando la migliore tecnica enologica attuale con la tradizione secolare del territorio.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all’ambiente geografico. I diversi tipi di suolo che si incontrano negli areali di coltivazione della DOC Romagna, dalle argille evolute di Predappio, alle sabbie molasse del Messiniano tra il

Faentino e il Forlivese, al calcare di Bertinoro o ancora alle arenarie e alle argille di Brisighella, non possono non influenzare le note sensoriali dei vini su di essi prodotti. In particolare, il Sangiovese in purezza tende ad acquisire caratteri distintivi ben percepibili a seconda delle aree di coltivazione delle uve e già all'inizio del Novecento il dott. Savelli, sulla base delle numerose analisi chimiche effettuate nel suo laboratorio, aveva suddiviso i vini di Sangiovese in tre gruppi: “uno speciale Sangiovese in alcune località dell'ex circondario di Forlì (Predappio e Civitella); un tipo, molto vicino al precedente per caratteri chimici ed organolettici, prodotto nell'ex circondario di Cesena; un tipo, diverso dai due precedenti, prodotto nell'ex circondario di Rimini”. Le differenze (minore grado alcolico, minore estratto, maggiore acidità ed in particolare una maggiore sapidità del Sangiovese di Rimini) derivavano dal fatto che nel Riminese l'uva Sangiovese veniva vinificata con una certa quantità di Trebbiano, tradizione che si è ormai persa, anche se rimangono alcuni di questi tratti distintivi. Altra nota importante per la coltivazione del Sangiovese è relativa al clima: per una corretta maturazione occorre privilegiare altitudini medio-basse ed esposizioni nei quadranti da sud a ovest, onde conseguire un perfetto soddisfacimento delle sue esigenze termiche (1800-2000 gradi giorno). Per rendere merito delle differenze tra i vini di Sangiovese ottenuti in situazioni pedo-climatiche differenti, per quei produttori che intendono massimizzare l'interazione vitigno/ambiente, nel rispetto di una tradizione tipicamente romagnola che vuole il Sangiovese vinificato sostanzialmente da solo, sono state identificate le “sottozone” che possono fregiarsi di una menzione geografica aggiuntiva rispetto a “Romagna DOC Sangiovese”. L'interazione “vitigno-ambiente-uomo”, per il Sangiovese, verrà meglio specificata al punto C). I vini ottenuti con la varietà Terrano si presentano in genere abbastanza freschi, profumati e con un certo residuo zuccherino, come vuole la tradizione, anche se qualche viticoltore ha cercato di potenziarne la struttura, come richiedeva il mercato del 2000. Anche per quanto riguarda i vini bianchi, la varietà di suoli e di situazioni meso-climatiche riscontrabili sul territorio della Denominazione “Romagna”, consentono di ottenere tipologie differenti: da vini più freschi a prevalente componente floreale, magari anche frizzanti o spumanti, a vini bianchi più strutturati, con sentori di frutta matura e talora aromi terziari derivati dalla vinificazione e/o affinamento in legno. C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B). A partire dagli anni '70 il miglioramento della tecnica agronomica ed enologica è stato importante e la Romagna ha recepito bene l'innovazione del settore viti-vinicolo, facendo perno, però, su una tradizione ormai consolidata. Ne sono conseguiti una razionalizzazione nell'allestimento e nella gestione degli impianti e un radicale miglioramento delle strutture e delle tecniche enologiche in cantina. Il risultato è stato che anche nei vini della tradizione romagnola si è assistito ad un importante miglioramento del livello qualitativo. Un altro cambiamento importante è legato agli studi di zonazione viticola, che hanno contribuito ad una migliore definizione degli ambienti pedo-climatici più idonei per i vari vitigni, ma soprattutto hanno aumentato la sensibilità dei viticoltori nei confronti della scelta varietale, portandoli a porsi in maniera più critica di fronte a questa questione. Per quanto riguarda il Sangiovese, l'esperienza e la perizia che i viti-vinicoltori hanno acquisito in relazione ai vari contesti ambientali e culturali ha permesso di connotare in modo più preciso alcune produzioni locali, definendo quelle che sono definite “sottozone”. Partendo da ovest verso est si incontrano le seguenti aree tipiche per la produzione del Sangiovese:

Serra. Storicamente è indicato in Romagna come un territorio molto vocato. Il clima è tendenzialmente continentale e poco mitigato dalla rilevante distanza dal mare. In generale i vini possiedono delicate note floreali e un frutto fresco, esaltati da una corretta esposizione delle vigne.

Brisighella. Comprensorio particolare anche per il microclima, che ha altresì consentito il consolidarsi di una tradizione oleicola importante. L'areale ricomprende anche i terreni prossimi alla vena del gesso, oltre a suoli ricchi di arenarie e argilla, che consentono di avere vini di buona struttura, eleganti, con note floreali e fruttate spiccate e una buona freschezza.

Marzeno. In questo territorio si trova un primo affioramento importante della formazione dello “Spungone” che si intercala alle argille azzurre plio-pleistoceniche. Territorio aspro e forte, che imprime forza anche ai vini che qui si producono. Il fruttato tende a prevalere decisamente sul floreale.

Modigliana. Qui il territorio si inasprisce ulteriormente consentendo di produrre vini dalla struttura

decisa, potenti, austeri e longevi.

Oriolo. Una zona con un terreno particolare, caratterizzato dalla presenza di sabbie gialle che spesso affiorano tra terreni argillosi o limoso-argillosi. A seconda dell'esposizione e della prevalenza di sabbia o argilla è possibile ottenere vini di grande struttura che acquisiscono la giusta morbidezza solo dopo un certo affinamento, oppure vini fruttati e floreali più pronti e di buon equilibrio.

Castrocaro-Terra del Sole. Terre della cosiddetta Romagna Toscana, hanno risentito molto dell'influenza del Granducato, tanto che la definizione dell'area deriva più dalla storia e tradizione locale che non da una differenza sostanziale con i prodotti della limitrofa area di Oriolo.

Predappio. Il Sangiovese di questo territorio ha sempre goduto di una nomea importante tramandata dalla tradizione popolare orale. Soprattutto dal biotipo locale ad acino allungato, si ottengono vini dal fruttato molto evidente e con tannini piuttosto duri e austeri.

Meldola. L'areale era già coltivato in epoca romana e da allora si è evoluta e stratificata la tecnica agricola che ha portato agli attuali risultati anche nel settore enologico. L'esposizione principale da Nord-Ovest a Nord-Est consente di avere vini di Sangiovese fini e dal profilo aromatico fruttato.

Bertinoro. Tradizionalmente territorio di Albana (che qui vanta una lunga tradizione) ha scoperto solo recentemente una buona vocazione anche per il Sangiovese, che presenta una struttura importante che necessita di tempi di maturazione abbastanza lunghi.

Cesena. Citati anche dagli Autori classici latini, i vini di Cesena hanno sempre goduto di una chiara fama. Il Sangiovese su queste colline riesce a ricomprendere in sé una struttura importante ma mai eccessiva e un fruttato di ciliegia matura sempre ben percepibile. Struttura ed eleganza insieme.

San Vicinio. Comprende l'area in cui si esprime al massimo grado la formazione Marnoso-arenacea romagnola. I suoli Celincordia "Celincordia" [CEL, in riferimento alla Carta dei suoli dell'Emilia Romagna, scala 1:250.000. Classificazione Soil Taxonomy (Chiavi 1990): loamy, mixed, mesic Typic Ustochrepts. Legenda FAO (1990): Haplic Calcisols], specialmente ad altitudine inferiore ai 150-200 m slm, si sono rivelati quelli più vocati alla coltivazione del Sangiovese, che fornisce mosti e vini molto equilibrati, con un buon rapporto tra alcolicità e acidità e una tannicità piuttosto dolce.

Longiano. I vini dell'area sono caldi e ricchi, con un fruttato molto evidente e una buona struttura, che può essere guidata con adeguati accorgimenti agronomici anche verso espressioni molto forti, che però finiscono per penalizzare la naturale eleganza del connubio tra il vitigno e il territorio.

Anche per gli altri vitigni l'interazione col suolo porta a varianti interessanti e talora particolarmente significative. La predilezione del Bombino bianco, come del resto dell'Albana, per l'areale bertinorese è sicuramente da mettere in relazione con i terreni poveri e calcarei derivati dalla formazione geologica dello Spungone, che proprio in quest'area presenta le sue "emergenze" più significative. I suoli riescono a contenere la naturale vigoria di questi vitigni, consentendo un miglior equilibrio vegeto-produttivo e di conseguenza una più equilibrata composizione dei mosti; mentre il calcare contribuisce alla maggiore finezza olfattiva dei vini. Nei terreni argillosi di pianura, che limitano naturalmente la vigoria e la produttività del Trebbiano romagnolo, si riescono ad ottenere vini di buona struttura e con una buona finezza aromatica, nonostante il vitigno sia normalmente definito "neutro". Vini di Trebbiano con maggiore struttura si ottengono nei terreni più poveri di collina. Buona finezza olfattiva anche per i vini ottenuti da uve coltivate su terreni sabbiosi (Terrano e Trebbiano, ad esempio). Anche le Albane tendono a differenziarsi sui vari tipi di suolo: vini strutturati e con sentori di miele e albicocca essiccata nei terreni più argillosi, fruttato di albicocca più deciso nell'Imolese e sentori più floreali nelle Albane del Faentino. La tradizione di vini frizzanti, spumanti e spumanti di qualità ottenuta a partire dai vitigni bianchi romagnoli è stata molto migliorata grazie all'introduzione del freddo e di altre tecnologie in cantina, senza dimenticare che la maggior cura nella produzione e nella scelta delle uve in campo ha fatto comunque la sua parte. Le peculiarità dei vini frizzanti, dei vini spumanti, dei vini spumanti di qualità sopra descritte sono il risultato delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione combinate con i fattori umani che tradizionalmente hanno inciso sulle proprietà enologiche intrinseche delle uve e sulle tecnologie di elaborazione. In particolare, l'ambiente geografico della zona di produzione è caratterizzato da un clima continentale ma sufficientemente ventilato per la vicinanza al mare Adriatico e da terreni ben drenanti per effetto delle tecniche agronomiche consolidate nel tempo

che determinano una disponibilità idrica adeguata tale da consentire una ottimale maturazione dei grappoli. Le escursioni termiche notte-giorno durante la maturazione dei grappoli concorrono a mantenere il patrimonio aromatico ed acido dell'uva che assicura la conseguente freschezza dei vini. Inoltre, i viticoltori con l'esperienza hanno affinato tecniche di conduzione dei vigneti atte a mitigare gli eccessi di calore e le variabilità della disponibilità idrica che si sono verificate nell'ultimo decennio, al fine di ottenere uve innanzitutto di ottima qualità e con il giusto equilibrio tra le componenti zuccherine e aromatiche, tenendo in considerazione l'esigenza di effettuare la successiva elaborazione per la produzione di vini frizzanti, vini spumanti e vini spumanti di qualità che siano in possesso di contenuto acido adeguato.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Nome e Indirizzo: VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.

Via Venti Settembre n. 98/c – 00185 ROMA Telefono 0039 0645437975

Mail info@valoritalia.it website www.valoritalia.it

VALORITALIA S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente alla vigente normativa della UE, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento).

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 in GU n. 253 del 30/10/2018.

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0166255 del 12/04/2021

ALLEGATO 1

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) “BERTINORO”

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) “Bertinoro” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese anche riserva e “Romagna” Pagadebit, anche nella versione frizzante, prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. Le denominazioni di origine controllata “Romagna” Sangiovese anche Riserva e “Romagna”

Pagadebit con la specificazione della menzione geografica aggiuntiva (sottozona) “Bertinoro” sono riservate ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Pagadebit (anche frizzante):

- Bombino bianco: minimo 85%;
- possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Bertinoro anche con la menzione riserva e “Romagna” Pagadebit con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Bertinoro, anche frizzante, comprende l’area di seguito delimitata:

Partendo dall’incrocio, a Forlimpopoli, tra la Via Armando Diaz e la SS 9 Via Emilia, si segue tale Statale in direzione Est sino ad incrociare la Via Settecrociari che si percorre fino alla frazione S. Vittore; ci si innesta poi sulla Via S. Vittore, la si segue sino ad incontrare Via Montebellino lungo la quale si prosegue in direzione Formignano; indi per Via Formignano sino all’incrocio per Teodorano; si continua a destra per la strada Teodorano - Montecavallo sino a Teodorano; poi per la strada Meldola - Teodorano fino a Meldola; quindi si prosegue per Via Meldola per Fratta; prima di Fratta Terme si gira a sinistra per Via Monte Fratta comprendendo l’intera collina; indi si prosegue fino a Via Tro Meldola fino all’incrocio con Via Meldola per ritornare al punto di partenza, sulla SS 9 Via Emilia, Via Meldola e Via Armando Diaz.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Sangiovese Bertinoro anche riserva la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Pagadebit Bertinoro, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata, “Romagna” Sangiovese Bertinoro e “Romagna” Pagadebit Bertinoro sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
“Romagna” Sangiovese Bertinoro riserva	8	13% vol
“Romagna” Sangiovese Bertinoro	9	12,5% vol
“Romagna” Pagadebit Bertinoro.	14	11,5% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Bertinoro le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all’art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell’intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Per il vino DOC “Romagna” Pagadebit Bertinoro le operazioni di vinificazione, nonché quelle di elaborazione per la tipologia frizzante, devono avvenire nel territorio delimitato all’art. 3 del presente allegato. Tuttavia le predette operazioni possono essere effettuate nell’intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.3. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC “Romagna Sangiovese” Bertinoro anche riserva e “Romagna Pagadebit” Bertinoro devono essere effettuate nell’ambito della zona di vinificazione ed elaborazione di cui ai precedenti comma 5.1. e 5.2.

5.4. La resa massima dell’uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
“Romagna” Sangiovese Bertinoro riserva	65	5200
“Romagna” Sangiovese Bertinoro	65	5850
“Romagna” Pagadebit Bertinoro	70	9800

5.5. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Bertinoro non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve.

Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Bertinoro riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all’anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l’affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Bertinoro riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC “Romagna” Sangiovese Bertinoro è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l’elaborazione dei vini DOC “Romagna” Sangiovese Bertinoro riserva e “Romagna” Pagadebit Bertinoro, anche frizzante, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all’atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all’art. 1, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

“Romagna” Pagadebit Bertinoro secco:

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: secco, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Romagna” Pagadebit Bertinoro amabile:

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: amabile, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Romagna” Pagadebit Bertinoro secco frizzante:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: secco, erbaceo, fresco, armonico, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Romagna” Pagadebit Bertinoro amabile frizzante:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: amabile, erbaceo, armonico, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Romagna” Sangiovese Bertinoro:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Romagna” Sangiovese Bertinoro riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC “Romagna”.

Articolo 8
Confezionamento

8.1. Per il vino “Romagna” Sangiovese Bertinoro anche riserva, è consentito l’utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 2

**DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA)
“BRISIGHELLA”**

Articolo 1
Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) “Brisighella” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, anche riserva, prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese Brisighella, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Brisighella, anche con la menzione riserva, comprende l’area di seguito delimitata:

Comprende parte dei Comuni di Brisighella, Faenza e Casola Valsenio. Dal limite nord-est della zona delimitata, in località Budrio si segue il confine amministrativo tra i comuni di Casola Valsenio e Riolo Terme in direzione est; si continua seguendo i confini amministrativi tra il comune di Brisighella e Riolo Terme in direzione nord-est e si prosegue seguendo i confini amministrativi tra i comuni di

Faenza e Castel Bolognese fino ad arrivare ad incrociare la via provinciale Tebano Villa Vezzano nei pressi della chiesa di Tebano. Da qui verso sud-est fino a Casale. Si prosegue in direzione sud lungo la strada provinciale, fino ad incrociare la Statale Brisighellese che si percorre in direzione sud fino alla frazione di Errano dove si prosegue per via Chiusa di Errano e poi sulla Provinciale Canaletta di Sarna in direzione sud est fino ai pressi di Villa Gessi. Si prosegue su via Canaletta di Sarna verso sud sino al confine amministrativo fra i comuni di Faenza e Brisighella nei pressi della chiesa di Sarna. Si procede sul confine dei sopradetti confini comunali verso sud est sino ad incrociare la via Pian di Vicchio che si percorre in direzione sud-ovest, poi si attraversa la strada provinciale Carla per proseguire tenendo il crinale superiore denominato “Sentiero di Monte Gebolo”, per arrivare alla località “Ca’ Raggio” nei pressi del lago aziendale dove si prosegue per la località “Casa Ergazzina” poi in direzione sud-ovest in via Bicocca per poi proseguire lungo la carraia denominata “Ca’ di La” poi case Soglia e Soglietta fino ad arrivare sul ponte del torrente Marzeno. Si prosegue per detto torrente in direzione sud-est fino ad arrivare al confine della provincia di Ravenna con quella di Forlì - Cesena dove si segue in direzione ovest. Si prosegue lungo il confine delle due provincie fino ad arrivare alla strada consorziale di Lago. Da qui in direzione sud-ovest si oltrepassa la chiesa di Valpiana sino ad incrociare la strada Statale Brisighellese nei pressi di S. Eufemia; segue la strada suddetta, in direzione nord verso Brisighella. Attraversa il fiume Lamone prima del passaggio a livello e continua, in direzione nord-est, lungo la strada consorziale per Santa Maria in Purocielo. Oltrepassata S. Maria in Purocielo, prosegue in direzione nord-est lungo la strada forestale delle Lagune fino alla Casa delle Lagune dove riprende a proseguire in direzione nord-ovest, attraversa Ca’ Braghetto, il Tre, Donegaglia e dopo aver attraversato il torrente Sintria prosegue in direzione sud ovest lungo la strada consorziale Zattaglia–Monte Romano fino alla località Casetto dove continua in direzione nord-ovest sulla strada di S. Andrea e dopo aver attraversato Casone della Casa, Albergo, Pagnano, Soglia ed il fiume Senio, si immette sulla Statale Casolana, che si percorre in direzione nord verso Riolo Terme fino ad immettersi sulla strada provinciale per Fontanelice; da qui prosegue in direzione nord-est fino ad oltre il cimitero di Prugno per proseguire lungo la strada vicinale in direzione nord-ovest verso Ca’ Bosco fino ad incrociare il confine di provincia tra Bologna e Ravenna; segue, quindi in direzione nord est il confine predetto fino alla località Budrio, punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

- 4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Sangiovese Brisighella, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.
- 4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, “Romagna” Sangiovese Brisighella, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
“Romagna” Sangiovese Brisighella	9	12,5% vol
“Romagna” Sangiovese Brisighella Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

- 5.1. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Brisighella le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all’art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori

delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC “Romagna” Sangiovese Brisighella, anche riserva, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
“Romagna” Sangiovese Brisighella	65	5850
“Romagna” Sangiovese Brisighella Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Brisighella non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Brisighella riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC “Romagna Sangiovese” Brisighella, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC “Romagna Sangiovese” Brisighella, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC “Romagna” Sangiovese Brisighella, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

“Romagna” Sangiovese Brisighella:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

“Romagna” Sangiovese Brisighella riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC “Romagna”.

Articolo 8

Confezionamento

8.1. Per il vino “Romagna” Sangiovese Brisighella anche riserva, è consentito l’utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 3

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) “CASTROCARO E TERRA DEL SOLE”

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) “Castrocaro e Terra del Sole” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, anche riserva, prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Castrocaro e Terra del Sole, anche con la menzione riserva, comprende l’area di seguito delimitata: Comprende gli interi territori amministrativi dei Comuni di Rocca San Casciano, Dovadola, Castrocaro Terme e Terra del Sole e la seguente parte del Comune di Forlì: dall’incrocio di Via Borsano (SP 57) con Via del Tesoro, si procede per Via Tomba in direzione Massa, poi ancora per Via del Tesoro. Da questa si prosegue per Via Braga fino a rientrare in Via del Partigiano (SP 56). Si continua in direzione Forlì fino all’incrocio con Via del Gualdo, svoltando a sinistra su quest’ultima (SP 141) e proseguendo per Via Ossi. All’incrocio con Via Scaletta, a sinistra, si procede per quest’ultima fino a raggiungere Via Campagna di Roma, quindi ancora a sinistra e poi a destra per Via Framonta fino a Via Ciola, sita nel territorio del Comune di Castrocaro Terme e Terra del Sole.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
“Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole	9	12,5% vol
“Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all’art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell’intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC “Romagna” Sangiovese Castrocaro Terme e Terra del Sole, anche riserva, devono essere effettuate nell’ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell’uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
“Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole	65	5850
“Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all’anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l’affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC “Romagna Sangiovese” Castrocaro e Terra del Sole, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l’elaborazione del vino DOC “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all’atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all’art. 1, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

“Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

“Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC “Romagna”.

Articolo 8

Confezionamento

8.1. Per il vino “Romagna Sangiovese” Castrocara e Terra del Sole anche riserva, è consentito l’utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 4

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) “CESENA”

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) “Cesena” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, anche riserva, prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese Cesena, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Cesena, anche con la menzione riserva, comprende l’area di seguito delimitata:

A valle il limite è stabilito dalla SS 9 via Emilia, dal confine del comune di Bertinoro all’incrocio con la via Ca’ Vecchia, ad est con la suddetta via Cà Vecchia fino all’abitato di Calise che si attraversa, si imbecca la via Calise e si prosegue per questa fino alla via Casale che si percorre fino all’incrocio con la via Fageto che si percorre fino all’incrocio con la via Rudigliano e questa attraverso l’abitato di Ardiano fino all’incrocio con la SP 75 e per questo fino all’incrocio con la SP 138, indi fino all’abitato di Borello che si attraversa fino all’imbocco della SP 48 per l’abitato di Luzzena che si attraversa e sempre lungo la SP 48 fino all’incrocio con la strada comunale per l’abitato di Formignano che si attraversa e per la via Comunale Montebellino si incrocia la via San Carlo e si attraversa l’abitato di San Carlo e per la Via San Vittore fino all’abitato di San Vittore nel cui centro si devia per la SP 51 che si percorre fino alla località Diegaro; indi per la SS 9 via Emilia fino al confine con il comune di Bertinoro.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Sangiovese Cesena, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, “Romagna” Sangiovese Cesena, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
“Romagna” Sangiovese Cesena	9	12,5% vol
“Romagna” Sangiovese Cesena Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC “Romagna Sangiovese” Cesena le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all’art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell’intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC “Romagna” Sangiovese Cesena, anche riserva, devono essere effettuate nell’ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell’uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
“Romagna” Sangiovese Cesena	65	5850
“Romagna” Sangiovese Cesena Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Cesena non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Cesena riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all’anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l’affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Cesena, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC “Romagna” Sangiovese Cesena, anche riserva, è vietata qualunque forma di

arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC "Romagna" Sangiovese Cesena, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

"Romagna" Sangiovese Cesena:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Romagna" Sangiovese Cesena riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8

Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna Sangiovese" Cesena anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 5

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "LONGIANO"

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) “Longiano” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, anche riserva, prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese Longiano, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Longiano, anche con la menzione riserva, comprende l’area di seguito delimitata:

Sono compresi gli interi territori amministrativi dei comuni di Montiano e Borghi. Il confine a valle per i Comuni di Longiano e Savignano sul Rubicone è delimitato dalla SS 9 via Emilia; ad ovest dal confine del comune di Longiano con il comune di Cesena si imbecca la via Cà Vecchia e si prosegue verso sud fino all’abitato di Calise che si attraversa, si imbecca la via Calise e si prosegue per questa fino alla via Casale che si percorre fino all’incrocio con la via Fageto percorsa fino all’incrocio con la via Rudigliano ed attraverso l’abitato di Ardiano si prosegue fino all’incrocio con la via Garampa (SP 75) e per via Garampa fino all’abitato di Montecodruzzo da cui si discende fino al torrente Ansa e si risale in località Ca’ di Quagliotto e si prosegue per la SP 11 attraversando gli abitati di Montegelli, Rontagnano, Barbotto e Savignano di Rigo fino al confine Regionale e del comune di Sarsina.

Ad est dal confine con la provincia di Rimini sulla SS 9 via Emilia in località Ponte di Mezzo lungo il confine con la provincia di Rimini verso sud fino all’incrocio con il confine regionale e lungo questo fino all’incrocio con il confine del comune di Sarsina con la via Savignano di Rigo - Cicognaia (E/R) via Decio Raggi (Marche).

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Sangiovese Longiano, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione

minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, “Romagna” Sangiovese Longiano, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
“Romagna” Sangiovese Longiano	9	12,5% vol
“Romagna” Sangiovese Longiano Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Longiano le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all’art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell’intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC “Romagna” Sangiovese Longiano, anche riserva, devono essere effettuate nell’ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell’uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
“Romagna” Sangiovese Longiano	65	5850
“Romagna” Sangiovese Longiano Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC “Romagna Sangiovese” Longiano non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Longiano riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all’anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l’affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Longiano, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC “Romagna” Sangiovese Longiano, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l’elaborazione del vino DOC “Romagna” Sangiovese Longiano, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all’atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

“Romagna” Sangiovese Longiano:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

“Romagna” Sangiovese Longiano riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC “Romagna”.

Articolo 8

Confezionamento

8.1. Per il vino “Romagna” Sangiovese Longiano anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 6

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) “MELDOLA”

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) “Meldola” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese Meldola, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Meldola, anche con la menzione riserva, comprende l’area di seguito delimitata:

Da Meldola si segue il confine della menzione geografica aggiuntiva Predappio sino al confine con il comune di S. Sofia; quindi per la SP 4 sino a S. Sofia; poi per via Spinello e le SP 96 e 127 sino a Civorio; quindi per la SP 95 sino a incontrare il confine della menzione geografica aggiuntiva San Vicinio che si segue per ritornare a Meldola lungo i confini della menzione geografica aggiuntiva Bertinoro.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Sangiovese Meldola, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, “Romagna” Sangiovese Meldola, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
“Romagna” Sangiovese Meldola	9	12,5% vol
“Romagna” Sangiovese Meldola Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Meldola le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all’art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell’intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC “Romagna” Sangiovese Meldola, anche riserva, devono essere effettuate nell’ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell’uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
“Romagna” Sangiovese Meldola	65	5850
“Romagna” Sangiovese Meldola Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Meldola non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Meldola riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all’anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l’affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Meldola, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC “Romagna” Sangiovese Meldola, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l’elaborazione del vino DOC “Romagna” Sangiovese Meldola, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all’atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all’art. 1, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

“Romagna” Sangiovese Meldola:

colore: rosso rubino tendente al granato;
 odore: vinoso, intenso, caratteristico;
 sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
 zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

“Romagna” Sangiovese Meldola riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato;
 odore: vinoso, intenso, caratteristico;
 sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
 zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC “Romagna”.

Articolo 8

Confezionamento

8.1. Per il vino “Romagna” Sangiovese Meldola anche riserva, è consentito l’utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 7

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) “MODIGLIANA”

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) “Modigliana” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, anche riserva, prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese Modigliana, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Modigliana, anche con la menzione riserva, comprende l’intero territorio amministrativo del Comune di Modigliana.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Sangiovese Modigliana, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, “Romagna” Sangiovese Modigliana, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
“Romagna” Sangiovese Modigliana	9	12,5% vol
“Romagna” Sangiovese Modigliana Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC “Romagna Sangiovese” Modigliana le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all’art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell’intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC “Romagna Sangiovese” Modigliana, anche riserva, devono essere effettuate nell’ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell’uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
“Romagna” Sangiovese Modigliana	65	5850
“Romagna” Sangiovese Modigliana Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Modigliana non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Modigliana riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all’anno di raccolta delle uve ed inoltre è

obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

56. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Modigliana, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

57. Nel vino DOC “Romagna” Sangiovese Modigliana, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

58. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC “Romagna” Sangiovese Modigliana, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1 I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

“Romagna” Sangiovese Modigliana:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

“Romagna” Sangiovese Modigliana riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC “Romagna”.

Articolo 8

Confezionamento

8.1. Per il vino “Romagna Sangiovese” Modigliana anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 8

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) “MARZENO”

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) “Marzeno” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, anche riserva, prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese Marzeno, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Marzeno, anche con la menzione riserva, comprende l’area di seguito delimitata:

Confine Nord: si parte dalla SP 16 all’altezza di Via Bertella (riferimento ex scuole di Rivalta) proseguendo fino a Via Cornacchia. La si percorre fino all’incrocio con Via Tuliero all’altezza del civico 144. Si prosegue su Via Tuliero in direzione Sud verso Sarna, comprendendo il foglio di mappa 220. Si arriva in Via Sarna e la si percorre in direzione Brisighella fino al confine amministrativo di Brisighella.

Ad Ovest ci si raccorda alla Via Pian di Vicchio e si prosegue fino all’incrocio con la Strada Provinciale Carla per proseguire tenendo il crinale superiore denominato “Sentiero di Monte Gebolo”, per arrivare alla località Cà Raggio, nei pressi del Lago Aziendale dove si prosegue per la località Casa Ergazzina, poi in direzione Sud-Ovest in Via Bicocca e di qui a seguire fino all’innesto con la Provinciale Faentina. Si prosegue in direzione Modigliana fino all’incrocio con Via Ceparano che segna il confine Sud. Si percorre tutta la Via Ceparano, che rappresenta il confine Sud – Est fino all’innesto con Via Albonello in corrispondenza dei Poderi Padernone, Paterna e

Laguna. Da Via Albonello, attraverso il Rio Albonello, ci si raccorda a Via Gabellotta e da questa si prosegue in direzione Nord su Via Pietramora.

Il confine a Est parte da Via Uccellina che si raccorda a Via Canovetta e prosegue su Via Samoggia fino a Via Sandrona e poi continua fino all’innesto con Via Pietramora, nei pressi dell’incrocio con Via Albonello.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Sangiovese Marzeno, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, “Romagna” Sangiovese Marzeno, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
“Romagna” Sangiovese Marzeno	9	12,5% vol
“Romagna” Sangiovese Marzeno Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Marzeno le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all’art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell’intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC “Romagna” Sangiovese Marzeno, anche riserva, devono essere effettuate nell’ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell’uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
“Romagna” Sangiovese Marzeno	65	5850
“Romagna” Sangiovese Marzeno Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Marzeno non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Marzeno riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all’anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l’affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Marzeno, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC “Romagna” Sangiovese Marzeno, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC "Romagna" Sangiovese Marzeno, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

"Romagna" Sangiovese Marzeno:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Romagna" Sangiovese Marzeno riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1 La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8

Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna Sangiovese" Marzeno anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 9

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "ORIOLO"

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) “Oriolo” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, anche riserva, prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese Oriolo, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Oriolo, anche con la menzione riserva, comprende l’area di seguito delimitata:

Comune di Faenza: dall’incrocio della Via S. Lucia con la SS 9 Via Emilia, si prosegue per tale Statale sino ad incontrare la Via del Braldo in località Villanova; indi per detta via sino al confine amministrativo del Comune di Castrocaro Terme e Terra del Sole, che si segue fino al confine tra le province di Ravenna e Forlì - Cesena. Si prende quindi per Via Urbiano, Via Samoggia e Via S. Lucia per ricongiungersi con la SS 9 Via Emilia a Faenza.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Sangiovese Oriolo, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, “Romagna” Sangiovese Oriolo, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
“Romagna” Sangiovese Oriolo	9	12,5% vol
“Romagna” Sangiovese Oriolo Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC “Romagna Sangiovese” Oriolo le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all’art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell’intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC “Romagna” Sangiovese Oriolo, anche riserva, devono essere effettuate nell’ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell’uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
“Romagna” Sangiovese Oriolo	65	5850
“Romagna” Sangiovese Oriolo Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Oriolo non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Oriolo riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all’anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l’affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Oriolo, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC “Romagna” Sangiovese Oriolo, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l’elaborazione del vino DOC “Romagna” Sangiovese Oriolo, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all’atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all’art. 1, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

“Romagna” Sangiovese Oriolo:

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

“Romagna” Sangiovese Oriolo riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC “Romagna”.

Articolo 8

Confezionamento

8.1. Per il vino “Romagna” Sangiovese Oriolo anche riserva, è consentito l’utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 10

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) “PREDAPPIO”

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) “Predappio” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, anche riserva, prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese Predappio, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Predappio, anche con la menzione riserva, comprende l’area di seguito delimitata:

Comprende tutto il territorio del Comune di Predappio. Ad esso vanno aggiunte porzioni dei Comuni limitrofi di Forlì, Meldola, Civitella di Romagna e Galeata.

Tale territorio è così identificato: all’estremità settentrionale la zona è delimitata dal confine col Comune di Castrocaro Terme e Terra del Sole fino all’imbocco di via Tomba, e dalle vie Tomba, del Tesoro, Castel Latino, del Partigiano fino a Viale dell’Appennino (SP 3 del Rabbi, ex SS 9 ter). La fascia aggiuntiva rispetto al territorio comunale di Predappio risulta in seguito delimitata da via Monda (imboccata in località San Martino in Strada) e dalla SP 4 – ex SS 310 (detta Bidentina).

Raggiunto il comprensorio di Meldola, seguendo il percorso del fiume Bidente, passando per San Colombano e raggiungendo la località Gualdo, il territorio della sottozona di Predappio si espande fra la SP 4, la Strada delle Villette fino a raggiungere la Chiesa di Badia S. Paolo in Aquilano. Si imbecca poi la Strada Vicinale Prati – Tomba fino a raggiungere la SP 68 (Cusercoli – Voltre) fino all’intersezione con il torrente Sarsina (confine naturale). Da qui si sale poi verso il Podere Canova – Sasina per immettersi nella strada che porta da un lato a Bonalda e dall’altro a Monte Aglio. Da Monte Aglio si scende fino ad arrivare all’incrocio con la SP 4. Girando a sinistra si segue la SP 4 per Nespoli, si raggiunge Civitella di Romagna fino a Galeata e proseguendo, oltre la località Pianetto, fino al confine con il comune di Santa Sofia.

La linea prosegue identificandosi con il confine fra il territorio comunale di Galeata e quelli – da un lato – di Santa Sofia e Premilcuore (lungo il crinale che congiunge i monti Calcinari e Altaccio) e – dall’altro, al di là dell’intersezione con la SP 3 del Rabbi – di Rocca San Casciano. Il tutto sino ad intersecare la linea del confine comunale di Predappio.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Sangiovese Predappio, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, “Romagna” Sangiovese Predappio, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
“Romagna” Sangiovese Predappio	9	12,5% vol
“Romagna” Sangiovese Predappio Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC “Romagna Sangiovese” Predappio le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all’art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione

possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC “Romagna Sangiovese” Predappio, anche riserva, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
“Romagna” Sangiovese Predappio	65	5850
“Romagna” Sangiovese Predappio Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Predappio non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Predappio riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Predappio, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC “Romagna” Sangiovese Predappio, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC “Romagna” Sangiovese Predappio, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

“Romagna” Sangiovese Predappio:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

“Romagna” Sangiovese Predappio riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC “Romagna”.

Articolo 8

Confezionamento

8.1. Per il vino “Romagna” Sangiovese Predappio anche riserva, è consentito l’utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 11

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) “SAN VICINIO”

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) “San Vicinio” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, anche riserva, prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese San Vicinio, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) San Vicinio, anche con la menzione riserva, comprende l’area di seguito delimitata:

Comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di Mercato Saraceno e Sarsina ed i territori dei comuni di Roncofreddo, Sogliano al Rubicone e Cesena così rispettivamente delimitati: in comune di Roncofreddo dal confine comunale con il comune di Cesena lungo la SP 138 fino al confine comunale con il comune di Sogliano al Rubicone, si risale il torrente Ansa per via Ansa ed al suo termine si prosegue fino ad incontrare l’abitato di Montecodruzzo; da Montecodruzzo si procede per via Garampa in Monteaguzzo fino al confine di Comune con il Comune di Cesena, seguendo verso valle detto confine si ritorna sulla SP 138 al confine del comune con il comune di Cesena.

Inoltre la porzione del territorio del comune di Roncofreddo compreso fra l’incrocio del confine del comune di Roncofreddo con la SP 75, lungo questa fino all’incrocio con la via Garampa; in Monteaguzzo e per questa fino all’incrocio con il confine del comune di Cesena lungo la via Garampa indi si discende seguendo detto confine fino alla SP 75.

In comune di Sogliano al Rubicone dal confine del comune di Roncofreddo lungo la SP 138 fino al confine di comune con il comune di Mercato Saraceno in località Cella; indi si prosegue per detto confine di comune fino ad incrociare la via Paderno, si prosegue per via Paderno, indi da Case il Pianetto lungo il confine comunale si risale fino ad incrociare via Palareto in località Case Monte; indi per il confine comunale fino all’incrocio con la SP 11 via Barbotto, che si percorre attraverso gli abitati di Rontagnano e Montegelli fino alla località Cà di Quagliotto, indi lungo il confine comunale si discende lungo il torrente Ansa e la via Ansa fino all’incrocio di questa con la SP 138 in corrispondenza del confine con il comune di Roncofreddo.

In comune di Cesena dall’incrocio della SP 138 con la SP 75 indi per questa si risale fino al confine di Comune con il comune di Roncofreddo; per detto confine si prosegue fino ad incrociare la via Garampa in Monteaguzzo e per questa si prosegue fino ad incontrare nuovamente il confine con il comune di Roncofreddo e lungo questo si discende a valle fino all’incrocio con la SP 138 nei pressi del cimitero di Gualdo; indi per la SP 131 si prosegue fino all’incrocio con la SP 75 ed inoltre, in comune di Cesena, dall’imbocco della SP 48 in Borello si prosegue per detta SP attraverso l’abitato di Luzzena, fino alla località Montecavallo, indi per via Casalbono si raggiunge località Il Palazzo, indi la frazione S. Matteo ove si imbecca la SP 78 che si segue fino al confine del comune di Cesena con il comune di Sarsina.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Sangiovese San Vicinio, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, “Romagna” Sangiovese San Vicinio, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
“Romagna” Sangiovese San Vicinio	9	12,5% vol
“Romagna” Sangiovese San Vicinio Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC “Romagna Sangiovese” San Vicinio le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all’art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell’intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC “Romagna Sangiovese” San Vicinio, anche riserva, devono essere effettuate nell’ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell’uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
“Romagna” Sangiovese San Vicinio	65	5850
“Romagna” Sangiovese San Vicinio Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese San Vicinio non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese San Vicinio riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all’anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l’affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese San Vicinio, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC “Romagna” Sangiovese San Vicinio, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l’elaborazione del vino DOC “Romagna” Sangiovese San Vicinio, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all’atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all’art. 1, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

“Romagna” Sangiovese San Vicinio:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

“Romagna” Sangiovese San Vicinio riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC “Romagna”.

Articolo 8

Confezionamento

8.1. Per il vino “Romagna” Sangiovese San Vicinio anche riserva, è consentito l’utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 12

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) “SERRA”

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) “Serra” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, anche riserva, prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese Serra, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Serra, anche con la menzione riserva, comprende l’area di seguito delimitata:

Dall’incrocio, a Castel Bolognese, tra la SS 9 Via Emilia e la SS 306 Via Casolana, si segue quest’ultima sino ad incontrare Via Kennedy; indi per via Ghinotta fino ad incrociare Via Biancanigo che si percorre sino a Via Boccaccio; per quest’ultima sino al Fiume Senio che si segue finché non si incontra il confine amministrativo tra i Comuni di Riolo Terme e Brisighella. Si prosegue su tale confine sino all’incrocio con Via Tomba; indi per Via Pediano, Via Chiesa di Pediano, Via Bergullo e Via dei Colli sino alla SS 9 Via Emilia che si percorre fino a ritornare all’incrocio, all’ingresso di Castel Bolognese, con la SS 306 Via Casolana.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Sangiovese Serra, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, “Romagna” Sangiovese Serra, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
“Romagna” Sangiovese Serra	9	12,5% vol
“Romagna” Sangiovese Serra Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC “Romagna Sangiovese” Serra le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all’art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell’intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC “Romagna Sangiovese” Serra, anche riserva, devono essere effettuate nell’ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell’uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
“Romagna” Sangiovese Serra	65	5850
“Romagna” Sangiovese Serra Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Serra non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Serra riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all’anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l’affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Serra, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC “Romagna” Sangiovese Serra, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l’elaborazione del vino DOC “Romagna” Sangiovese Serra, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all’atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all’art. 1, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

“Romagna” Sangiovese Serra:

colore: rosso rubino tendente al granato;
 odore: vinoso, intenso, caratteristico;
 sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
 zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

“Romagna” Sangiovese Serra riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato
 odore: vinoso, intenso, caratteristico;
 sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
 zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC “Romagna”.

Articolo 8

Confezionamento

8.1. Per il vino “Romagna” Sangiovese Serra anche riserva, è consentito l’utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

C) Domanda di approvazione della modifica dell'Unione

"Romagna"

DOCUMENTO UNICO

DENOMINAZIONE/DENOMINAZIONI

Romagna (it)

TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:

DOP - Denominazione di origine protetta

CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

DESCRIZIONE DEI VINI:

1. "Romagna" Albana Spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino a denominazione di origine controllata "Romagna Albana spumante", ottenuto da mosti di uve parzialmente appassite, in bottiglia o in autoclave secondo quanto previsto dalle norme Comunitarie. E' un vino di colore giallo dorato, con spuma fine e perlage persistente, con un odore caratteristico, deliziosamente fruttato, tipico del vitigno, di buona struttura e piacevole freschezza, con sapore, gradevole, vellutato, dolce ma mai stucchevole.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0 % vol

estratto non riduttore minimo: 21,0 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:

6 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

—

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

2. "Romagna" Cagnina

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino a denominazione di origine controllata "Romagna Cagnina", ottenuto dalle uve Terrano, raccolte generalmente verso la fine di settembre, è un vino che è pronto per l'immissione al consumo già dopo la prima decade del mese di ottobre. Presenta un colore rosso violaceo, con intenso odore vinoso caratteristico con ricordi di marasca e lampone e con un sapore dolce, un po' tannico con gradevole vena acidula.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol

estratto non riduttore minimo: 17,0 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):

8,5

Acidità totale minima:

5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

—

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

3. "Romagna" Pagadebit (anche amabile e frizzante)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino a denominazione di origine controllata "Romagna Pagadebit", ottenuto dalle uve Bombino bianco, è un vino di colore giallo paglierino più o meno carico, secondo l'età e la vinificazione, con un odore fresco e fragrante con sentore di biancospino, tipico del vitigno e con sapore che può essere da secco (anche frizzante) ad amabile, gradevole e delicato.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol

estratto non riduttore minimo: 14,0 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):

—

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

4. "Romagna" Pagadebit Bertinoro

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino a denominazione di origine controllata "Romagna Pagadebit Bertinoro", ottenuto dalle uve Bombino bianco prodotte nell'areale di

Bertinoro, è un vino di colore giallo paglierino più o meno carico, secondo l'età e la vinificazione, con un odore fresco e fragrante con sentore di biancospino, tipico del vitigno e con sapore, che può essere secco o amabile anche frizzante, gradevole, delicato.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;

estratto non riduttore minimo: 15,0 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:

5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

—

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

5. “Romagna” Sangiovese

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino a denominazione di origine controllata “Romagna Sangiovese”, ottenuto dalle uve del vitigno omonimo, è un vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, con odore ampio e vinoso, arricchito da un sentore delicato che talvolta ricorda la viola, leggermente erbaceo da giovane ed un sapore elegante, pieno, gradevolmente tannico in gioventù e con un altrettanto gradevole retrogusto amarognolo.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol

zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 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):

—

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

6. "Romagna" Sangiovese novello

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino a denominazione di origine controllata "Romagna Sangiovese novello", ottenuto dalle uve del vitigno omonimo, vinificate con la tecnica della macerazione carbonica, è un vino di colore rosso rubino, con odore vinoso, intenso tipico dei prodotti vinificati con tale tecnica, e con un sapore secco o leggermente abboccato per la presenza di un modesto contenuto in zuccheri residui, come consentito dalle norme di legge che ne disciplinano la produzione.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol

zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l

estratto non riduttore minimo: 18,0 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):

—

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

7. "Romagna" Sangiovese Superiore

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino a denominazione di origine controllata “Romagna Sangiovese Superiore”, ottenuto dalle uve del vitigno omonimo, è un vino di colore rosso rubino tendente al granato, talora con riflessi violacei, con odore vinoso arricchito da un sentore delicato che ricorda la viola ed un sapore pieno, corposo, pur tuttavia morbido ed elegante, con una leggera tannicità piacevole in gioventù, ed un gradevole accentuato retrogusto amarognolo.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/

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):

—

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

8. "Romagna" Sangiovese Riserva (anche Superiore Riserva)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino a denominazione di origine controllata “Romagna Sangiovese Riserva”, ottenuto dalle uve del vitigno omonimo, è un vino di colore rosso rubino tendente al granato, che si attenua con l'età in sfumature porpora e aranciate, con fine bouquet etereo di vaniglia tipico dell'invecchiamento e sapore pieno, asciutto, armonico, di notevole carattere, spesso con sentore di legno derivato dai contenitori utilizzati per l'affinamento.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,0% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 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):

—

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

9. "Romagna" Sangiovese passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese passito, ottenuto dalle uve del vitigno omonimo, è un vino di colore rosso rubino, a volte con riflessi violacei, con un odore delicato che talvolta ricorda la viola ed un sapore armonico, con una gradevole tannicità

accompagnata da un piacevole e caratteristico retrogusto amarognolo; a volte è percettibile un sentore di legno derivato dai contenitori utilizzati per l'affinamento.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;

zuccheri riduttori residui: da 6,0 a 20,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

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):

—

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

10. "Romagna" Sangiovese con le Unità geografiche aggiuntive

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino a denominazione di origine controllata "Romagna Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva", ottenuto dalle uve del vitigno

omonimo in areali ben delimitati, è un vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, con odore ampio e vinoso, arricchito da un sentore delicato che ricorda la viola, leggermente erbaceo da giovane ed un sapore tipico dell'area di produzione, gradevolmente tannico in gioventù e con un altrettanto gradevole retrogusto amarognolo.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.5 % vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 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):

—

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

11. "Romagna" Sangiovese Riserva con la menzione geografica aggiuntiva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino a denominazione di origine controllata "Romagna Sangiovese Riserva con la menzione geografica aggiuntiva", ottenuto dalle uve del vitigno omonimo in areali ben delimitati, è un vino di colore rosso rubino tendente al granato, che si attenua con l'età in sfumature porpora e aranciate, tipico dell'invecchiamento e sapore pieno, asciutto, armonico, di notevole carattere tipico dell'area di produzione, spesso con sentore di legno derivato dai contenitori utilizzati per l'affinamento.

titolo alcolometrico volumico totale minimo 13,0% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/

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):

—

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

12. "Romagna" Trebbiano

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino a denominazione di origine controllata "Romagna Trebbiano", ottenuto dalle uve del vitigno omonimo, è un vino di colore giallo paglierino più o meno intenso, con odore vinoso, tenue e delicato ed un sapore sottile, sapido e armonico.

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,5 % vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 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):

—

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

13. “Romagna” Trebbiano spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino a denominazione di origine controllata “Romagna Trebbiano Spumante”, ottenuto dalle uve del vitigno omonimo, ricorrendo alla

pratica della rifermentazione naturale in bottiglia o autoclave secondo le norme Comunitarie, è un vino di colore giallo paglierino più o meno intenso, con spuma persistente e fine perlage, con un odore fine, fresco, gradevole ed un sapore secco o abboccato in relazione alla specifica tipologia.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol

estratto non riduttore minimo: 14,0 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:

5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

—

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

14. “Romagna” Trebbiano frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino a denominazione di origine controllata “Romagna Trebbiano frizzante”, ottenuto dalle uve del vitigno omonimo, ricorrendo alla pratica della rifermentazione naturale secondo le norme Comunitarie, è un vino di colore giallo paglierino più o meno intenso, con spuma fine e persistente, con un odore gradevole e delicato ed un sapore armonico e fresco.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 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:

5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

—

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

15. “Romagna” Bianco Spumante (VS e VSQ)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino “Romagna” Bianco Spumante presenta una spuma: fine e persistente ed un colore giallo paglierino più o meno intenso; si contraddistingue per l'odore: fine e delicato ed il sapore varia in base al tenore zuccherino da brut nature a secco, sapido e armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo : 10,5 % vol.

Estratto non riduttore minimo : 14 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:

5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

—

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

16. “Romagna” Rosato Spumante (VS e VSQ)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino “Romagna” Rosato Spumante si presenta con una spuma fine e persistente. Il colore è rosato più o meno intenso con un odore fine e delicato. Il sapore varia in base al tenore zuccherino da brut nature a secco, sapido e armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo : 10,5 % vol.

Estratto non riduttore minimo : 15 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:

5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

—

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

PRATICHE DI VINIFICAZIONE

Pratiche enologiche specifiche

—

Rese massime:

1. Romagna Albana Spumante

45 ettoltri per ettaro

2. Romagna Cagnina

84,5 ettoltri per ettaro

3. Romagna Pagadebit e Pagadebit Bertinoro anche frizzante

98 ettoltri per ettaro

4. Romagna Sangiovese anche novello e riserva

98 ettoltri per ettaro

5. Romagna Sangiovese Superiore anche riserva

68,25 ettoltri per ettaro

6. Romagna Sangiovese con le unità geografiche aggiuntive

58,5 ettoltri per ettaro

7. Romagna Sangiovese Riserva con con le unità geografiche aggiuntive

52 ettoltri per ettaro

8. Romagna Sangiovese passito

60 ettoltri per ettaro

9. Romagna Bianco Spumante

126 ettoltri per ettaro

10. Romagna Rosato Spumante

126 ettoltri per ettaro

ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti a essere designati con la denominazione "Romagna" comprende, in tutto o in parte, diversi Comuni delle Province di Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini della Regione Emilia Romagna.

VARIETÀ PRINCIPALE/I DI UVE DA VINO

Albana B.

Bombino bianco B.

Sangiovese N.

Terrano N.

Trebbiano romagnolo B. - Trebbiano

DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Romagna Albana Spumante

Fin al 1300 la Famiglia Baldi di Faenza ha posseduto terreni vitati nelle zone più fertili della Romagna. Fu tra le prime ad elevare il livello qualitativo della produzione vinicola, tanto che altre famiglie gentilizie, non solo di Faenza e sebbene anch'esse produttrici, servivano i vini Baldi nelle occasioni speciali. All'inizio del '900 Francesco Baldi fu il primo produttore di spumante in Romagna, probabilmente Albana tagliata con altri vini; il suo spumante, prodotto in grandi quantità nella villa «Le Fontane» di Sarna di Faenza era venduto, grazie all'alto livello qualitativo in Romagna, a Bologna e veniva esportato in Francia e Russia, dove ricevette ambiti premi e riconoscimenti.

Romagna Cagnina

La dominazione Bizantina potrebbe essere stata il momento in cui il Terrano d'Istria, vitigno base della Cagnina, si è diffuso in Romagna, quando cioè per la costruzione dei più importanti monumenti di Ravenna, si importavano grandi quantità di pietra calcarea dalla Dalmazia e dall'Istria. Già nel 1200 veniva prodotta in alcune piane del Cesenate, Forlivese e Ravennate. Diversi gli scritti e i componimenti poetici tra Ottocento e Novecento che attestano la diffusione e l'apprezzamento della Cagnina in Romagna.

Romagna Pagadebit (anche di Bertinoro e amabile e frizzante)

Il vitigno Bombino bianco è localmente detto Pagadebit da cui il nome del vino. Secondo Hohnerlein-Buchinger l'etimo sarebbe «produce tanto da pagare i debiti» poiché anche in condizioni climatiche avverse garantisce buona produzione. In particolare in Provincia di Forlì si facevano vigneti misti Albana e Pagadebit per compensare la carenza produttiva del primo. La prima citazione scritta di un Pagadebit in Romagna (tra le viti «de' contorni di Rimini») è dell'Acerbi nel 1825. Nella Mostra ampelografica di Forlì del 1876 si confrontarono Pagadebit provenienti da diversi areali; storicamente è stata riconosciuta una particolare e pregevole tradizione del Pagadebit nell'areale di Bertinoro.

Romagna Sangiovese (anche superiore, Riserva, novello e passito)

È conservato all'Archivio di Stato di Faenza l'atto notarile del 1672 che cita in potere Fontanella di Pagnano, comune di Casola Valsenio, «tre filari di Sangiovese». Per alcuni linguisti assunse in Appennino tosco-romagnolo il nome «Sangue dei gioghi» cioè dei monti, contratto in dialetto locale in «sanzves». Secondo Beppe Sangiorgi, le prime citazioni del Sangiovese in Romagna riguardano l'area faentina imolese. Nel 1839 il Gallesio giunse a Forlì da Firenze e descrisse i vigneti incontrati «le vigne sono tutte a ceppi bassi e sono per la maggior parte di Sangiovese di Romagna». Vecchi testi di viticoltura identificano un Sangiovese in Romagna con caratteristiche proprie, vinificato in purezza, contrariamente a quanto si faceva altrove.

Romagna Trebbiano (anche frizzante e spumante)

L'introduzione del Trebbiano risale probabilmente agli Etruschi e ai Romani che impiantarono viti dopo la bonifica e l'appoderamento delle terre: fu dunque vino dei legionari. Nel 1305 Pier de Crescenzi scrive di un'uva bianca detta

«tribiana»; nello stesso secolo si parla di «turbien» a Imola, e «trebulanum» a Bologna. In epoca imprecisata si cita in Romagna il «tarbian». Nel Molon (1906) si legge che era diffuso soprattutto a Forlì e Ravenna e quanto affermato da Pasqualini e Pasqui in merito all'apprezzamento nei filari di pianura, nonostante l'elevata umidità. La sua vasta diffusione in Romagna è dovuta alla capacità di adattarsi alle più diverse tipologie di terreno e clima.

Romagna Bianco e Rosato Spumante (Vino Spumante e Vino spumante di qualità)

La presenza in Romagna di vitigni tipicamente a maturazione medio-tardiva o tardiva faceva sì che il sopraggiungere del freddo invernale bloccasse la fermentazione lasciando nei vini residui zuccherini più o meno importanti. I vini con residuo zuccherino una volta messi in bottiglia riprendevano a fermentare con l'arrivo dei primi caldi originando una frizzantatura naturale. Vi era quindi una tradizione di spumanti e frizzanti che con l'accrescersi delle conoscenze enologiche è stata perfezionata: l'uso del freddo in cantina consente di preservare profumi e aromi e l'uso di lieviti selezionati consente di ottimizzare le fermentazioni. Inoltre la Romagna enoica della tradizione era caratterizzata da vini poco colorati più spesso cerasuoli per questo si è tornati anche alla produzione di vini rosati. La produzione dei vini spumanti è la naturale evoluzione della versione frizzante sfruttando l'esperienza acquisita nel tempo nella produzione dei vini frizzanti. I viticoltori poi, con l'esperienza, hanno affinato tecniche di conduzione dei vigneti atte a mitigare gli eccessi di calore e le variabilità della disponibilità idrica che si sono verificate nell'ultimo decennio al fine di ottenere uve innanzitutto di ottima qualità e con il giusto equilibrio tra le componenti zuccherine e aromatiche tenendo in considerazione l'esigenza di effettuare la successiva elaborazione per

la produzione di vini spumanti e vini spumanti di qualità che siano in possesso di contenuto acido adeguato.

Romagna Bianco e Rosato Spumante (Vino Spumante e Vino spumante di qualità)

L'elaborazione dei vini spumanti e vini spumanti di qualità rappresenta quindi il risultato dell'innovazione tecnologica nel processo di elaborazione che, partendo dall'ancestrale rifermentazione in bottiglia applicata fino al secolo scorso, si è poi evoluta anche verso l'elaborazione in autoclave, coniugando la migliore tecnica enologica attuale con la tradizione secolare del territorio.

ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI (CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA, ALTRI REQUISITI)

DOP Romagna - Zona di vinificazione

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di vinificazione, possono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio delle province di Forlì – Cesena, Ravenna, Bologna e Rimini.

DOP Romagna - Zona di elaborazione tipologia frizzante e spumante

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di elaborazione delle tipologie "Romagna" Trebbiano Frizzante, "Romagna" Trebbiano Spumante, "Romagna" Pagadebit Frizzante, "Romagna" Albana Spumante, "Romagna" Bianco Spumante e "Romagna" Rosato Spumante, nonché le pratiche enologiche per la presa di spuma, per la stabilizzazione e la dolcificazione ove ammessa, possono essere effettuate in tutto il territorio della Regione Emilia Romagna, della Regione Marche, della Regione Lombardia, della Regione Piemonte e della Regione Veneto.

DOP Romagna - Zona di imbottigliamento tipologia frizzante e spumante

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di imbottigliamento delle tipologie DOC “Romagna” Trebbiano Frizzante, “Romagna” Trebbiano Spumante, “Romagna” Pagadebit Frizzante, “Romagna” Albana Spumante, “Romagna” Bianco Spumante, “Romagna” Rosato Spumante devono essere effettuate nell’ambito del territorio della Regione Emilia Romagna, della Regione Marche, della Regione Lombardia, della Regione Piemonte e della Regione Veneto. Conformemente alla normativa dell’Unione europea e nazionale vigente, l’imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l’origine e assicurare l’efficacia dei controlli.

Utilizzo dei riferimenti alle Unità Geografiche Aggiuntive**Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella etichettatura e presentazione dei vini DOP Romagna è consentito fare riferimento alle Unità Geografiche Aggiuntive descritte ai rispettivi Allegati al disciplinare di produzione.

Le Unità Geografiche Aggiuntive che possono essere riportate in etichetta sono le seguenti: “Bertinoro”, “Brisighella”, “Castrocaro e Terra del Sole”, “Cesena”, “Longiano”, “Meldola”, “Modigliana”, “Marzeno”, “Oriolo”, “Predappio”, “San Vicinio”, “Serra”.

Romagna DOP accompagnato dalle Unità Geografiche Aggiuntive**Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell’intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

Romagna DOP accompagnato dalle Unità Geografiche Aggiuntive**Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

L'imbottigliamento per la DOP "Romagna" accompagnato dalle Unità Geografiche Aggiuntive deve essere effettuato nell'ambito della zona di produzione di ciascuna Unità Geografica Aggiuntiva, ivi comprese le aree dove è autorizzata la vinificazione in deroga. Conformemente alla normativa dell'Unione europea e nazionale vigente, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.