C/2026/257

26.1.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/257)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Rubicone»

Numéro de référence UE: PGI-IT-A0525-AM05 — 1.12.2025

1. **Dénomination du produit**

«Rubicone»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ produits agricoles

☑ vins

☐ boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts - Département de la souveraineté alimentaire et de l'hippisme)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il est déclaré que l'approbation et la communication de la présente modification standard remplissent les conditions d'approbation d'une modification standard prévues par le règlement (UE) 2024/1143 et respectent les dispositions adoptées en vertu de celui-ci.

Il est également déclaré que la présente modification répond à la définition de «modification standard» conformément à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 pour les motifs ci-après:

— elle n'inclut pas de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique;

— elle ne risque pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique;

— elle n'entraîne pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Ajout de deux nouveaux cépages pour la production de vins «Rubicone» (DOP) avec indication d'un cépage noir

Description

Deux nouveaux cépages ont été ajoutés pour la production de vins «Rubicone» (DOP) avec indication du cépage sur l'étiquette. Les deux cépages sont Merlese N. et Merlot Khorus N.

La présente modification concerne l'article 2 du cahier des charges.

La présente modification concerne la rubrique «Variétés à raisins de cuve» du document unique.

☑ La modification concerne le document unique.

Intitulé

Spécification du rendement/hectare pour les deux nouveaux cépages

Description

Rendement à l'hectare établi à 22 tonnes par hectare pour les nouveaux cépages Merlese N et Merlot Khorus N.

La présente modification concerne l'article 4 du cahier des charges.

La présente modification concerne la rubrique «Rendements maximaux» du document unique.

☑ La modification concerne le document unique.

Intitulé

Modification du conditionnement des vins IGP «Rubicone»

Description

La spécification «en verre» relative au conditionnement en bouteilles a été supprimée afin de permettre d'utiliser, outre le verre, d'autres matériaux d'emballage pouvant servir à produire des bouteilles; certains de ces matériaux sont actuellement considérés comme plus durables que le verre car ils sont recyclables à des coûts énergétiques beaucoup plus faibles, ont un impact bien moindre en émissions de CO2 liées à la production, permettent une manipulation et un transport plus faciles et sont recyclés à des températures beaucoup plus faibles.

La présente modification concerne l'article 8 du cahier des charges.

La présente modification ne concerne pas le document unique.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Mise à jour des coordonnées de l'organisme de contrôle

Description

À la suite des modifications apportées au règlement (UE) nº 1308/2013 avec l'entrée en vigueur du règlement (UE) 2024/1143, le contenu obligatoire du cahier des charges ne comprend plus le nom et l'adresse des autorités ou organismes chargés de vérifier le respect des dispositions du cahier des charges, ni leurs compétences.

En outre, conformément à l'article 40, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143, les États membres doivent publier les noms et adresses des autorités compétentes, des organismes délégataires et des personnes physiques visés à l'article 39, paragraphe 3, dudit règlement pour chaque produit désigné par une indication géographique et mettre à jour ces informations.

Par conséquent, l'article faisant référence à l'organisme de contrôle a été modifié pour remplacer cette information par une référence à la publication sur le site internet officiel de l'autorité compétente de l'État membre.

La présente modification concerne l'article 10 du cahier des charges.

La présente modification ne concerne pas le document unique.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Modifications formelles du cahier des charges n'ayant pas d'incidence sur le contenu du texte

Description

Des modifications formelles sans incidence sur le contenu du texte ont été apportées aux articles du cahier des charges. Il s'agit de mises à jour ou de suppressions de références juridiques.

☐ Cette modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Rubicone»

Numéro de référence UE: PGI-IT-A0525-AM05 — 1.12.2025

1. **Dénomination(s)**

Rubicone

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

4. Vin mousseux

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

11. Moût de raisins partiellement fermenté

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

«Rubicone» Bianco [blanc]

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille plus ou moins intense.

Nez

Arôme: agréablement intense, avec une prédominance de notes florales et/ou fruitées qui varient en fonction des cépages utilisés et de l'environnement de culture.

Bouche

Bouche: de caractère sec à doux, sapide.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol

Extrait non réducteur minimal: 13,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Rubicone» Bianco Vivace [blanc vif]

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille.

Nez

Arôme: agréablement intense, avec des notes florales et fruitées dans des combinaisons diverses en fonction des cépages utilisés.

Bouche

Bouche: de caractère sec à doux, sapide.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 13,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Rubicone» Bianco Frizzante [blanc pétillant]

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille.

Nez

Arôme: d'une bonne intensité, principalement avec des notes florales et/ou fruitées fraîches qui varient en fonction des cépages utilisés.

Bouche

Bouche: de caractère sec à doux, sapide.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 13,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Rubicone» Bianco Spumante [blanc mousseux]

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille.

Nez

Arôme: avec des notes fraîches florales et fruitées qui peuvent être associées à des arômes de croûtes de pain d'intensité variable en fonction de la durée du repos sur les lies.

Bouche

Bouche: de nature brute à douce, fraîche, plutôt sapide.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 12,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Rubicone» Rosso [rouge]

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rouge rubis d'intensité variable.

Nez

Arôme: avec des notes fruitées de maturité variable, parfois accompagnées de notes florales (principalement de violette) et/ou épicées.

Bouche

Bouche: de caractère sec à doux, d'une belle souplesse, avec une acidité parfaitement équilibrée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Rubicone» Rosso Passito [rouge passerillé]

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rouge rubis d'intensité variable.

Nez

Arôme: avec des notes fruitées de maturité variable, parfois accompagnées de notes florales et/ou épicées.

Bouche

Bouche: de caractère sec à doux, caractéristique, équilibrée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Rubicone» Rosso Vivace [rouge vif]

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rouge rubis plus ou moins intense.

Nez

Arôme: vineux, avec des notes fraîches fruitées et florales, dont la composition varie en fonction de la combinaison de cépages et de la zone de culture.

Bouche

Bouche: de caractère sec à doux, d'une belle souplesse, avec une acidité parfaitement équilibrée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Rubicone» Rosso Frizzante [rouge pétillant]

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rouge rubis d'intensité variable.

Nez

Arôme: vineux, avec des notes fruitées et florales fraîches.

Bouche

Bouche: de caractère sec à doux, sapide avec une fraîcheur agréable.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Rubicone» Rosso Novello [rouge nouveau]

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rouge rubis vif.

Nez

Arôme: vineux et avec des notes fruitées prononcées.

Bouche

Bouche: d'une belle souplesse, avec une acidité parfaitement équilibrée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Rubicone» Rosato [rosé]

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rose d'intensité variable et aux tonalités diverses.

Nez

Arôme: prédominance de notes fruitées.

Bouche

Bouche: de caractère sec à doux, avec une souplesse et une fraîcheur parfaitement équilibrées, sapide.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Rubicone» Rosato Vivace [rosé vif]

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rose d'intensité variable et aux tonalités diverses.

Nez

Arôme: prédominance de notes fruitées.

Bouche

Bouche: de caractère sec à doux, avec une souplesse et une fraîcheur parfaitement équilibrées, sapide.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Rubicone» Rosato Frizzante [rosé pétillant]

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rose d'intensité variable et aux tonalités diverses.

Nez

Arôme: légères notes florales, accompagnées de notes fruitées plus prononcées.

Bouche

Bouche: de caractère sec à doux, avec une souplesse et une fraîcheur parfaitement équilibrées, sapide.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Rubicone» Rosato Spumante [rosé mousseux]

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rose d'intensité variable et aux tonalités diverses.

Nez

Arôme: avec des notes florales et fruitées, accompagnées de notes de levure en fonction de la durée de repos du vin sur les lies.

Bouche

Bouche: de caractère brut à doux, fraîche et sapide.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 12,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Rubicone» portant l'indication d'un cépage blanc (y compris les types Frizzante, Spumante et Vivace)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille plus ou moins intense.

Nez

Arôme: agréablement intense, avec un éventail varié de notes florales et/ou fruitées, dont la composition et l'intensité varient en fonction du cépage et de l'environnement de culture. Le type Spumante peut également présenter des notes de levure en fonction de la durée de repos du vin sur les lies; les vins portant l'indication des cépages Famoso, Moscato et Malvasia peuvent présenter des notes de muscat et de rose plus ou moins prononcées.

Bouche

Bouche: de caractère sec à doux, de fraîcheur variable, sapide.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 12,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Rubicone» portant l'indication d'un cépage noir (y compris les types Frizzante et Vivace)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rouge rubis d'intensité variable.

Nez

Arôme: avec des notes fruitées de maturité variable, parfois accompagnées de notes florales et/ou épicées.

Bouche

Bouche: de caractère sec à doux, d'une souplesse et fraîcheur variables selon le type, sapide et pleine.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Rubicone» Rosato portant l'indication du cépage conformément à l'article 2, paragraphe 4, y compris les types Vivace et Frizzante

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rose d'intensité variable et aux tonalités diverses.

Nez

Arôme: avec des notes florales et fruitées, accompagnées de notes de levure en fonction de la durée de repos du vin sur les lies.

Bouche

Bouche: de caractère brut à doux, fraîche et sapide.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 12,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Rubicone» Passito portant l'indication d'un ou de deux cépages noirs conformément à l'article 2, paragraphe 4

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rouge rubis d'intensité variable.

Nez

Arôme: avec des notes fruitées de maturité variable, parfois accompagnées de notes florales et/ou épicées.

Bouche

Bouche: de caractère sec à doux, caractéristique, équilibrée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Rubicone» Novello portant l'indication d'un cépage noir

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rouge rubis vif, d'intensité variable et avec des nuances de rouge à violet en fonction du cépage.

Nez

Arôme: vineux et avec des notes fruitées prononcées.

Bouche

Bouche: d'une belle souplesse, avec une acidité parfaitement équilibrée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Rubicone» Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato [moût de raisins partiellement fermenté – rouge]

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rouge pourpre assez profond.

Nez

Arôme: fruité avec une bonne intensité.

Bouche

Bouche: douce, harmonieuse et équilibrée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	1
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique acquis doit être supérieur à 1 % et inférieur à 3/5 du titre alcoométrique volumique total.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Rubicone» Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato [moût de raisins partiellement fermenté – blanc]

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: du jaune paille au jaune doré plus ou moins intense.

Nez

Arôme: fruité et floral.

Bouche

Bouche: douce, harmonieuse et équilibrée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	1
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique acquis doit être supérieur à 1 % et inférieur à 3/5 du titre alcoométrique volumique total.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Rubicone» Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato [moût de raisins partiellement fermenté – rosé]

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rose d'intensité variable et aux tonalités diverses.

Nez

Arôme: fruité et floral.

Bouche

Bouche: douce, harmonieuse et équilibrée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	1
Acidité totale minimale:	3,5
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique acquis doit être supérieur à 1 % et inférieur à 3/5 du titre alcoométrique volumique total.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

Enrichissement – Édulcoration et fermentation secondaire

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Description

Le titre alcoométrique volumique naturel des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Rubicone» peut être augmenté par un processus d'enrichissement dans les limites et selon les procédures prévues par la législation de l'UE.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Bianco (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	232
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Rosso (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	208
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Rosato (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	208
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Rubicone» Rosso Passito

Rendement maximal:

Rendement maximal:	130
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Pinot Grigio (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	160
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Malbo Gentile Passito

Rendement maximal:

Rendement maximal:	110
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Uva Longanesi Passito

Rendement maximal:

Rendement maximal:	115
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Sangiovese Passito

Rendement maximal:

Rendement maximal:	125
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Alicante (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	160
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Ancellotta (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	160
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Barbera (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	176
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Bombino Bianco (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	232
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Cabernet Franc (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	176
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Cabernet Sauvignon (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	176
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Canina Nera (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	208
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Centesimino (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	120
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Chardonnay (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	192
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Ciliegiolo (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	176
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Famoso (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	232
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Fortana (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	208
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Garganega (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	232
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Malvasia (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	232
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Manzoni Bianco (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	192
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Marzemino (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	200
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Merlot (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	176
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Montù (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	232
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Moscato Bianco (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	232
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Muller Thurgau (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	192
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Negretto (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	176
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Grechetto Gentile (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	192
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Pinot Bianco (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	192
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Pinot Nero (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	176
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Raboso (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	176
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Refosco dal Peduncolo Rosso (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	176
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Riesling (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	192
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Riesling Italico (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	192
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Sangiovese (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	200
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Sauvignon (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	192
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Syrah (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	176
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Trebbiano (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	232
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Uva Longanesi (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	184
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Verdicchio bianco (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	232
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Merlese (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	176
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Rubicone Merlot Khorus (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

Rendement maximal:

Rendement maximal:	176
Unité de rendement maximal:	en hectolitres par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Alicante N.

— Ancellotta N.

— Barbera N.

— Bombino Bianco B.

— Cabernet Franc N. – Cabernet

— Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

— Canina Nera N. – Canina

— Centesimino N.

— Chardonnay B.

— Ciliegiolo N.

— Famoso B.

— Fortana N.

— Garganega B.

— Malbo Gentile N.

— Malvasia Istriana B. – Malvasia

— Malvasia Bianca di Candia B. – Malvoisie

— Malvasia di Candia Aromatica B. – Malvasia

— Manzoni Bianco B.

— Marzemino N.

— Merlese N.

— Merlot Khorus N.

— Merlot N.

— Montù B.

— Moscato Bianco B. – Moscato

— Müller-Thurgau B.

— Negretto N.

— Pignoletto B. – Grechetto Gentile

— Pinot Bianco B.

— Pinot Grigio

— Pinot Nero N.

— Raboso Veronese N. – Raboso

— Refosco dal Peduncolo Rosso N. – Refosco

— Riesling Italico B. – Riesling

— Riesling Renano B. – Riesling

— Sangiovese N.

— Sauvignon B.

— Syrah N.

— Trebbiano romagnolo B. – Trebbiano

— Trebbiano toscano B. – Trebbiano

— Uva Longanesi N.

— Verdicchio Bianco B. – Verdicchio

9. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La zone de production des raisins utilisés pour l'élaboration des vins et des moûts de raisins partiellement fermentés bénéficiant de l'indication géographique protégée «Rubicone» comprend l'ensemble de la région administrative des provinces de Forlì-Cesena, Ravenne et Rimini ainsi que les communes de Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel S.Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano et Ozzano Emilia dans la province de Bologne.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur:

☑ la réputation

☑ une qualité donnée

☑ d'autres caractéristiques.

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

A) Informations sur la zone géographique

1) Facteurs naturels contribuant au lien

La zone de l'IGP «Rubicone» suit approximativement les frontières très controversées de la Romagne, qui n'ont d'ailleurs jamais été établies d'un point de vue administratif, mais qui délimitent un territoire assez homogène en matière de géographie, de sols et d'habitants, façonné par une histoire commune de sacrifices et d'épreuves.

La zone délimitée de l'IGP «Rubicone» comprend trois zones géomorphologiquement distinctes: la plaine alluviale, les contreforts et les collines, ainsi que deux modes de viticulture différents fondés sur les deux principaux modèles historiques, à savoir les méthodes grecque et étrusque.

Les Apennins de la Romagne ont une origine géologique commune, qui remonte à l'ère tertiaire, et se composent généralement de formations calcaires et argileuses. La formation géologique la plus caractéristique de la Romagne, en raison de sa taille, est la formation marno-arénacée: une bande à la largeur variable constituée de couches successives de turbidite et de grès marneux, en alternance. Pendant le Messinien, lorsque la Méditerranée était coupée de l'océan Atlantique, des roches évaporitiques (craie, anhydrite et sel gemme) se sont déposées, qui, en Romagne, sont clairement visibles dans la Vena del Gesso [«veine de craie»].

Sont arrivés ensuite les gisements principalement argileux du Pliocène, qui présentent souvent le paysage raviné typique des vallées basses.

Les terres situées dans les contreforts, qui sont généralement plates, datent du Quaternaire tardif; elles sont souvent très transformées et tendent à être décarbonées.

En raison de l'érosion naturelle et de l'intervention humaine, cette succession de roches a naturellement donné lieu à des sols plus ou moins calcaires, argileux et mixtes, et, là où le lessivage et l'érosion chimique ont eu lieu, à des sols résiduels aux compositions diverses.

La plaine, d'origine alluviale, est constituée de sols à la texture allant du limon à l'argile, avec toute une série de compositions intermédiaires que les habitants de la Romagne ont toujours réussi à concilier avec des cultures optimales.

Ainsi, la zone de l'IGP comprend une grande variété de terrains, mais ceux-ci sont assez homogènes au sein des bandes de largeur variable qui longent la chaîne des Apennins, et assez similaires dans les différentes provinces concernées: Bologne, Ravenne, Forlì-Cesena et Rimini (moins de sols marno-arénacés).

Sur le plan climatique, les valeurs de l'indice de Winkler augmentent depuis les Apennins vers la plaine, et redescendent à mesure que l'on approche de la côte en raison de l'effet modérateur de la mer.

Les niveaux de température et de précipitations varient en fonction de l'altitude des zones. On constate le passage d'un climat subcontinental tempéré dans la région collinaire (principale zone viticole) à un climat tempéré frais dans les hautes collines, la température moyenne annuelle passant de 12-14 °C à 8-10 °C, voire encore moins dans les hauts Apennins. En plaine, le climat est plus continental, avec des températures annuelles moyennes d'environ 14-16 °C, du vent en quantité suffisante, et un indice de Winkler pouvant aller jusqu'à environ 2 400 degrés-jours, contre 1 800-2 200 degrés dans les différentes zones en altitude et dans les collines. Ces conditions garantissent une maturité optimale des différents cépages en Romagne.

Les précipitations annuelles oscillent entre 600 mm et 800 mm et sont principalement concentrées en automne et, dans une moindre mesure, au printemps. En été, l'humidité relative élevée de l'air, la disponibilité des eaux de surface, la profondeur des sols et les précipitations plus abondantes sur les collines, ainsi que la répartition uniforme des précipitations, atténuent le stress hydrique.

Ces facteurs pédoclimatiques contribuent à rendre l'ensemble de la zone géographique de l'IGP «Rubicone» particulièrement adaptée à la viticulture.

2) Facteurs humains contribuant au lien

La présence d'une importante voie navigable comme le Po et la proximité de la mer ont amené différentes civilisations en Romagne et, avec elles, des techniques de culture et des cépages différents. La domestication des vignes sauvages à cet endroit a indiscutablement été une véritable réussite, comme le démontre encore aujourd'hui la présence de vignes dioïques dans les pinèdes côtières, mais l'introgression génétique des variétés du Moyen-Orient dans les matières autochtones s'est révélée cruciale pour l'émergence de raisins de bonne qualité et adaptés au climat froid et humide des plaines de la Romagne.

En raison de ces conditions environnementales, les vignes ont été cultivées sur de grands arbres afin d'échapper aux couches froides du printemps (gelées tardives) et à l'humidité, qui favorisent le développement de maladies fongiques. Toutefois, dans les zones de collines, les cépages introduits ont été soumis à des conditions plus proches de celles de leur origine et ont pu être taillés selon la méthode en gobelet typique de la Grèce, qui est encore utilisée aujourd'hui de manière occasionnelle.

Les classiques latins évoquent des vignes particulièrement productives dans les zones situées entre Rimini et Faenza, ce qui ne signifie pas qu'elles sont de mauvaise qualité, compte tenu de la réputation des vins «Caesenas» et «Faventinum». Après la chute de l'Empire romain, la viticulture en Romagne s'est perpétuée grâce à la continuité politique de l'Empire romain oriental et à la contribution des monastères au développement de techniques d'amélioration des cultures.

Au XV^{e} siècle, parallèlement aux vignobles, la culture mixte de la «piantata» s'est répandue, atteignant un pic au XVIII^{e} siècle avec l'introduction du métayage, car elle permettait de cultiver sur trois niveaux: au niveau le plus élevé, où se trouvaient de grands arbres produisant des fruits, des feuilles et du bois; au niveau intermédiaire, où se trouvaient les sarments et les grappes de raisins; et au sol, où se trouvaient principalement des haricots ou d'autres cultures herbacées n'ayant pas besoin de beaucoup de lumière.

Il est important de noter que la Romagne a connu une longue période de déclin économique et social tout au long du règne de la papauté (il s'agissait d'un État pontifical de 1559 à 1796 et de 1815 à 1860). Ce déclin a également affecté la viticulture, au point que, à la fin du XIX[e] siècle, les commissions provinciales du comité central des cépages ont indiqué que l'état de la viticulture était très problématique, avec une myriade de cépages et un manque de technologie.

La situation ne s'est évidemment pas améliorée avec l'arrivée de l'oïdium, du mildiou et du phylloxéra en provenance d'Amérique. Après la Première Guerre mondiale, la restructuration des vignobles détruits par le phylloxéra a commencé, accompagnée d'une restriction considérable du nombre de cépages. Ce n'est toutefois que dans les années 1960 que le progrès technique et technologique et l'amélioration de la viticulture en Romagne prennent de l'ampleur. La stratification des connaissances et l'expérience d'une tradition ancestrale ont permis à la Romagne d'atteindre un bon niveau de qualité dans les années 1990, avec un éventail de types de vins capables de répondre aux besoins les plus variés des consommateurs.

B) Informations sur la qualité ou sur les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique

Les vins blancs «Rubicone» présentent une diversité de couleurs allant du jaune paille au jaune doré, avec des reflets allant du jaune ou du ton sur ton au vert pâle ou au cuivre, comme dans le cas du Pinot Grigio. Au nez, les vins se caractérisent par des arômes fins, avec des notes florales délicates d'acacia et d'aubépine, et des notes fruitées qui reflètent généralement le cépage principal utilisé. Le goût varie fortement, de sec à doux, et est harmonieux, bien structuré, frais et sapide.

Les vins rosés «Rubicone» présentent une robe rose d'intensité variable en fonction du processus de vinification utilisé. Leur goût est frais et harmonieux et varie de sec à doux avec une acidité équilibrée. Une attention particulière est accordée au type «Rubicone» Rosato Sangiovese, qui est lié à la tradition locale dans la mesure où la pratique du «salasso», consistant à retirer partiellement le jus, a été utilisée par le passé pour redynamiser le vin Sangiovese Rosso, le moût enlevé étant utilisé pour la fabrication du vin rosé. La technologie permet désormais de mieux définir ce type qui présente des arômes allant des arômes floraux de violette aux notes de fruits rouges tout juste mûrs (par exemple fraise, framboise, cerise, groseilles).

Les vins rouges «Rubicone» présentent une robe rubis à l'intensité variable en fonction du cépage et des techniques de vinification et de macération utilisées; ces techniques influencent également la composante aromatique, qui s'exprime par des notes fruitées de maturité variable, parfois accompagnées de notes florales (principalement de violette, mais aussi de rose) et/ou épicées. Le goût peut varier de sec à sucré, il présente une belle souplesse et une acidité parfaitement équilibrée.

Le vin rouge Novello présente les arômes et les saveurs associés à la technique particulière de la macération carbonique utilisée pour élaborer le vin à partir des raisins, ce qui renforce le profil vineux du vin et les notes typiques du cépage.

Les vins Passito «Rubicone» présentent une robe rouge rubis d'intensité variable. Au nez, ils présentent des notes fruitées de maturité variable, parfois accompagnées de notes florales et/ou épicées. Le goût peut varier de sec à doux, il est harmonieux avec une bonne structure et une acidité équilibrée.

Les caractéristiques qualitatives de ces vins sont principalement déterminées par les conditions pédoclimatiques propres à la zone de production. Le climat tempéré, bien ventilé, les sols bien drainés avec une quantité d'eau suffisante et les fluctuations marquées des températures entre la nuit et le jour lorsque les raisins mûrissent sont autant d'éléments qui garantissent une maturation optimale des grappes de raisins et leur confèrent une bonne teneur en sucre et un bon taux d'acidité, ainsi qu'une excellente expression de toutes les autres qualités et caractéristiques organoleptiques spécifiques à chaque cépage et qui se reflètent dans les vins produits à partir de ces cépages.

En ce qui concerne la production de vin Passito, le choix de la méthode de séchage est important; le séchage peut être effectué soit sur le plant, soit dans des séchoirs (locaux traditionnellement utilisés pour cette pratique). La durée du séchage est variable et dépend des caractéristiques que le producteur souhaite apporter au produit final à l'aide de cette technique.

Le séchage est également favorisé par les fluctuations marquées des températures entre le jour et la nuit, notamment à la fin de l'été et en automne, ainsi que par le climat venteux dans la zone de production. Les grappes peu compactes, c'est-à-dire celles qui présentent beaucoup d'espace entre les raisins, sont particulièrement bien adaptées au séchage et sont sélectionnées au moment de la vendange. Les raisins à sécher sont préparés avant la récolte des raisins destinés à d'autres types de vins, afin d'avoir une teneur en acidité plus élevée qui puisse contrebalancer la teneur en sucre du vin obtenu.

C) Description de l'interaction causale entre les éléments visés au point A) et ceux visés au point B)

Il convient également de rappeler que, parallèlement à son importante tradition vitivinicole, la Romagne est également le berceau de l'agriculture fruitière moderne, et que les besoins de la vigne étant moindres que ceux des arbres fruitiers, les vignes n'ont été cultivées que sur les sols les moins fertiles, à savoir sur les coteaux et sur les sols «durs» de la plaine.

Le gradient thermique entre les collines et les plaines et le taux d'humidité plus élevé dans cette dernière zone ont incité les agriculteurs des plaines à choisir des variétés de vigne à maturation tardive avec une plus grande tolérance à la pourriture. Les cépages précoces étaient ainsi maintenus à des altitudes plus élevées et sur les pentes plus orientées vers le nord de la zone viticole de la Romagne.

Par le passé, le climat automnal, souvent assez frais, a rendu nécessaire le séchage des raisins afin d'améliorer les caractéristiques de composition des vins, d'où la technique traditionnelle de passerillage.

En outre, la récolte assez tardive, suivie d'automnes froids, a permis au vin de conserver une certaine quantité de sucre résiduel pendant l'hiver. Après la mise en bouteille, le processus de fermentation redémarre avec les premières chaleurs printanières, produisant ainsi un effet pétillant naturel. Cette pratique courante a conduit les habitants de la Romagne à apprécier à la fois les vins sucrés et les vins secs, qu'ils soient tranquilles, pétillants ou mousseux.

En fonction du relief, de la géographie, du sol et du climat, il est possible de trouver la synergie idéale entre les facteurs environnementaux et les cépages pour produire les meilleurs exemples des différents types de vins couverts par l'IGP «Rubicone» et fondés sur la tradition locale.

Catégorie de produit de la vigne

4. Vin mousseux

Résumé du lien

A) Informations sur la zone géographique

1) Facteurs naturels contribuant au lien

La zone de l'IGP «Rubicone» suit approximativement les frontières très controversées de la Romagne, qui n'ont d'ailleurs jamais été établies d'un point de vue administratif, mais qui délimitent un territoire assez homogène en matière de géographie, de sols et d'habitants, façonné par une histoire commune de sacrifices et d'épreuves.

La zone délimitée de l'IGP «Rubicone» comprend trois zones géomorphologiquement distinctes: la plaine alluviale, les contreforts et les collines, ainsi que deux modes de viticulture différents fondés sur les deux principaux modèles historiques, à savoir les méthodes grecque et étrusque.

Les Apennins de la Romagne ont une origine géologique commune, qui remonte à l'ère tertiaire, et se composent généralement de formations calcaires et argileuses. La formation géologique la plus caractéristique de la Romagne, en raison de sa taille, est la formation marno-arénacée: une bande à la largeur variable constituée de couches successives de turbidite et de grès marneux, en alternance. Pendant le Messinien, lorsque la Méditerranée était coupée de l'océan Atlantique, des roches évaporitiques (craie, anhydrite et sel gemme) se sont déposées, qui, en Romagne, sont clairement visibles dans la Vena del Gesso [«veine de craie»].

Sont arrivés ensuite les gisements principalement argileux du Pliocène, qui présentent souvent le paysage raviné typique des vallées basses.

Les terres situées dans les contreforts, qui sont généralement plates, datent du Quaternaire tardif; elles sont souvent très transformées et tendent à être décarbonées.

En raison de l'érosion naturelle et de l'intervention humaine, cette succession de roches a naturellement donné lieu à des sols plus ou moins calcaires, argileux et mixtes, et, là où le lessivage et l'érosion chimique ont eu lieu, à des sols résiduels aux compositions diverses.

La plaine, d'origine alluviale, est constituée de sols à la texture allant du limon à l'argile, avec toute une série de compositions intermédiaires que les habitants de la Romagne ont toujours réussi à concilier avec des cultures optimales.

Ainsi, la zone de l'IGP comprend une grande variété de terrains, mais ceux-ci sont assez homogènes au sein des bandes de largeur variable qui longent la chaîne des Apennins, et assez similaires dans les différentes provinces concernées: Bologne, Ravenne, Forlì-Cesena et Rimini (moins de sols marno-arénacés).

Sur le plan climatique, les valeurs de l'indice de Winkler augmentent depuis les Apennins vers la plaine, et redescendent à mesure que l'on approche de la côte en raison de l'effet modérateur de la mer.

Les niveaux de température et de précipitations varient en fonction de l'altitude des zones. On constate le passage d'un climat subcontinental tempéré dans la région collinaire (principale zone viticole) à un climat tempéré frais dans les hautes collines, la température moyenne annuelle passant de 12-14 °C à 8-10 °C, voire encore moins dans les hauts Apennins. En plaine, le climat est plus continental, avec des températures annuelles moyennes d'environ 14-16 °C, du vent en quantité suffisante, et un indice de Winkler pouvant aller jusqu'à environ 2 400 degrés-jours, contre 1 800-2 200 degrés dans les différentes zones en altitude et dans les collines. Ces conditions garantissent une maturité optimale des différents cépages en Romagne.

Les précipitations annuelles oscillent entre 600 mm et 800 mm et sont principalement concentrées en automne et, dans une moindre mesure, au printemps. En été, l'humidité relative élevée de l'air, la disponibilité des eaux de surface, la profondeur des sols et les précipitations plus abondantes sur les collines, ainsi que la répartition uniforme des précipitations, atténuent le stress hydrique.

Ces facteurs pédoclimatiques contribuent à rendre l'ensemble de la zone géographique de l'IGP «Rubicone» particulièrement adaptée à la viticulture.

2) Facteurs humains contribuant au lien

La présence d'une importante voie navigable comme le Po et la proximité de la mer ont amené différentes civilisations en Romagne et, avec elles, des techniques de culture et des cépages différents. La domestication des vignes sauvages à cet endroit a indiscutablement été une véritable réussite, comme le démontre encore aujourd'hui la présence de vignes dioïques dans les pinèdes côtières, mais l'introgression génétique des variétés du Moyen-Orient dans les matières autochtones s'est révélée cruciale pour l'émergence de raisins de bonne qualité et adaptés au climat froid et humide des plaines de la Romagne.

En raison de ces conditions environnementales, les vignes ont été cultivées sur de grands arbres afin d'échapper aux couches froides du printemps (gelées tardives) et à l'humidité, qui favorisent le développement de maladies fongiques. Toutefois, dans les zones de collines, les cépages introduits ont été soumis à des conditions plus proches de celles de leur origine et ont pu être taillés selon la méthode en gobelet typique de la Grèce, qui est encore utilisée aujourd'hui de manière occasionnelle.

Les classiques latins évoquent des vignes particulièrement productives dans les zones situées entre Rimini et Faenza, ce qui ne signifie pas qu'elles sont de mauvaise qualité, compte tenu de la réputation des vins «Caesenas» et «Faventinum». Après la chute de l'Empire romain, la viticulture en Romagne s'est perpétuée grâce à la continuité politique de l'Empire romain oriental et à la contribution des monastères au développement de techniques d'amélioration des cultures.

Au XV^{e} siècle, parallèlement aux vignobles, la culture mixte de la «piantata» s'est répandue, atteignant un pic au XVIII^{e} siècle avec l'introduction du métayage, car elle permettait de cultiver sur trois niveaux: au niveau le plus élevé, où se trouvaient de grands arbres produisant des fruits, des feuilles et du bois; au niveau intermédiaire, où se trouvaient les sarments et les grappes de raisins; et au sol, où se trouvaient principalement des haricots ou d'autres cultures herbacées n'ayant pas besoin de beaucoup de lumière.

Il est important de noter que la Romagne a connu une longue période de déclin économique et social tout au long du règne de la papauté (il s'agissait d'un État pontifical de 1559 à 1796 et de 1815 à 1860). Ce déclin a également affecté la viticulture, au point que, à la fin du XIX^{e} siècle, les commissions provinciales du comité central des cépages ont indiqué que l'état de la viticulture était très problématique, avec une myriade de cépages et un manque de technologie.

La situation ne s'est évidemment pas améliorée avec l'arrivée de l'oïdium, du mildiou et du phylloxéra en provenance d'Amérique. Après la Première Guerre mondiale, la restructuration des vignobles détruits par le phylloxéra a commencé, accompagnée d'une restriction considérable du nombre de cépages. Ce n'est toutefois que dans les années 1960 que le progrès technique et technologique et l'amélioration de la viticulture en Romagne prennent de l'ampleur. La stratification des connaissances et l'expérience d'une tradition ancestrale ont permis à la Romagne d'atteindre un bon niveau de qualité dans les années 1990, avec un éventail de types de vins capables de répondre aux besoins les plus variés des consommateurs.

B) Informations sur la qualité spécifique du produit imputable à l'origine géographique

La production de vins mousseux et pétillants résulte d'une tradition bien établie, stimulée par des améliorations techniques et technologiques plus récentes. Le soin particulier apporté lors de la viticulture, de la récolte des raisins et de leur vinification, permet d'obtenir des vins de base frais et propres qui, avec une fermentation secondaire ultérieure bien réalisée, donnent naissance à des vins mousseux et pétillants particulièrement subtils et élégants.

La qualité des vins mousseux, des vins pétillants et des moûts partiellement fermentés est étroitement liée à la combinaison des cépages de la zone, qui produit des raisins aux caractéristiques techniquement adaptées à l'élaboration de ces types de vins. En outre, la mise au point de méthodes d'élaboration de vins pétillants et mousseux, en améliorant les méthodes plus traditionnelles (en bouteille) et/ou en utilisant des équipements de pointe, a grandement contribué à améliorer la qualité du produit final.

Il en va de même pour les moûts de raisins partiellement fermentés, qu'ils soient blancs, rouges ou rosés, qui sont produits selon la méthode Charmat (ou Martinotti) pour conférer au produit final sa fraîcheur et son titre alcoométrique modéré.

Les caractéristiques qualitatives de ces catégories de produits de la vigne sont le résultat de l'interaction entre les caractéristiques environnementales (climat tempéré et venteux avec de bonnes variations de température et un sol adapté), les qualités technologiques des cépages et le savoir-faire des viticulteurs en matière de choix des techniques de culture et de vinification.

En résumé, il s'agit de la notion de «terroir», lorsqu'un produit est l'expression du lien de causalité avec l'origine géographique.

C) Description de l'interaction causale entre les éléments visés au point A) et ceux visés au point B)

Il convient également de rappeler que, parallèlement à son importante tradition vitivinicole, la Romagne est également le berceau de l'agriculture fruitière moderne, et que les besoins de la vigne étant moindres que ceux des arbres fruitiers, les vignes n'ont été cultivées que sur les sols les moins fertiles, à savoir sur les coteaux et sur les sols «durs» de la plaine.

Le gradient thermique entre les collines et les plaines et le taux d'humidité plus élevé dans cette dernière zone ont incité les agriculteurs des plaines à choisir des variétés de vigne à maturation tardive avec une plus grande tolérance à la pourriture. Les cépages précoces étaient ainsi maintenus à des altitudes plus élevées et sur les pentes plus orientées vers le nord de la zone viticole de la Romagne.

Par le passé, le climat automnal, souvent assez frais, a rendu nécessaire le séchage des raisins afin d'améliorer les caractéristiques de composition des vins, d'où la technique traditionnelle de passerillage.

En outre, la récolte assez tardive, suivie d'automnes froids, a permis au vin de conserver une certaine quantité de sucre résiduel pendant l'hiver. Après la mise en bouteille, le processus de fermentation redémarre avec les premières chaleurs printanières, produisant ainsi un effet pétillant naturel. Cette pratique courante a conduit les habitants de la Romagne à apprécier à la fois les vins sucrés et les vins secs, qu'ils soient tranquilles, pétillants ou mousseux.

En fonction du relief, de la géographie, du sol et du climat, il est possible de trouver la synergie idéale entre les facteurs environnementaux et les cépages pour produire les meilleurs exemples des différents types de vins couverts par l'IGP «Rubicone» et fondés sur la tradition locale.

Catégorie de produit de la vigne

5. Vin mousseux de qualité

Résumé du lien

A) Informations sur la zone géographique

1) Facteurs naturels contribuant au lien

La zone de l'IGP «Rubicone» suit approximativement les frontières très controversées de la Romagne, qui n'ont d'ailleurs jamais été établies d'un point de vue administratif, mais qui délimitent un territoire assez homogène en matière de géographie, de sols et d'habitants, façonné par une histoire commune de sacrifices et d'épreuves.

La zone délimitée de l'IGP «Rubicone» comprend trois zones géomorphologiquement distinctes: la plaine alluviale, les contreforts et les collines, ainsi que deux modes de viticulture différents fondés sur les deux principaux modèles historiques, à savoir les méthodes grecque et étrusque.

Les Apennins de la Romagne ont une origine géologique commune, qui remonte à l'ère tertiaire, et se composent généralement de formations calcaires et argileuses. La formation géologique la plus caractéristique de la Romagne, en raison de sa taille, est la formation marno-arénacée: une bande à la largeur variable constituée de couches successives de turbidite et de grès marneux, en alternance. Pendant le Messinien, lorsque la Méditerranée était coupée de l'océan Atlantique, des roches évaporitiques (craie, anhydrite et sel gemme) se sont déposées, qui, en Romagne, sont clairement visibles dans la Vena del Gesso [«veine de craie»].

Sont arrivés ensuite les gisements principalement argileux du Pliocène, qui présentent souvent le paysage raviné typique des vallées basses.

Les terres situées dans les contreforts, qui sont généralement plates, datent du Quaternaire tardif; elles sont souvent très transformées et tendent à être décarbonées.

En raison de l'érosion naturelle et de l'intervention humaine, cette succession de roches a naturellement donné lieu à des sols plus ou moins calcaires, argileux et mixtes, et, là où le lessivage et l'érosion chimique ont eu lieu, à des sols résiduels aux compositions diverses.

La plaine, d'origine alluviale, est constituée de sols à la texture allant du limon à l'argile, avec toute une série de compositions intermédiaires que les habitants de la Romagne ont toujours réussi à concilier avec des cultures optimales.

Ainsi, la zone de l'IGP comprend une grande variété de terrains, mais ceux-ci sont assez homogènes au sein des bandes de largeur variable qui longent la chaîne des Apennins, et assez similaires dans les différentes provinces concernées: Bologne, Ravenne, Forlì-Cesena et Rimini (moins de sols marno-arénacés).

Sur le plan climatique, les valeurs de l'indice de Winkler augmentent depuis les Apennins vers la plaine, et redescendent à mesure que l'on approche de la côte en raison de l'effet modérateur de la mer.

Les niveaux de température et de précipitations varient en fonction de l'altitude des zones. On constate le passage d'un climat subcontinental tempéré dans la région collinaire (principale zone viticole) à un climat tempéré frais dans les hautes collines, la température moyenne annuelle passant de 12-14 °C à 8-10 °C, voire encore moins dans les hauts Apennins. En plaine, le climat est plus continental, avec des températures annuelles moyennes d'environ 14-16 °C, du vent en quantité suffisante, et un indice de Winkler pouvant aller jusqu'à environ 2 400 degrés-jours, contre 1 800-2 200 degrés dans les différentes zones en altitude et dans les collines. Ces conditions garantissent une maturité optimale des différents cépages en Romagne.

Les précipitations annuelles oscillent entre 600 mm et 800 mm et sont principalement concentrées en automne et, dans une moindre mesure, au printemps. En été, l'humidité relative élevée de l'air, la disponibilité des eaux de surface, la profondeur des sols et les précipitations plus abondantes sur les collines, ainsi que la répartition uniforme des précipitations, atténuent le stress hydrique.

Ces facteurs pédoclimatiques contribuent à rendre l'ensemble de la zone géographique de l'IGP «Rubicone» particulièrement adaptée à la viticulture.

2) Facteurs humains contribuant au lien

La présence d'une importante voie navigable comme le Po et la proximité de la mer ont amené différentes civilisations en Romagne et, avec elles, des techniques de culture et des cépages différents. La domestication des vignes sauvages à cet endroit a indiscutablement été une véritable réussite, comme le démontre encore aujourd'hui la présence de vignes dioïques dans les pinèdes côtières, mais l'introgression génétique des variétés du Moyen-Orient dans les matières autochtones s'est révélée cruciale pour l'émergence de raisins de bonne qualité et adaptés au climat froid et humide des plaines de la Romagne.

En raison de ces conditions environnementales, les vignes ont été cultivées sur de grands arbres afin d'échapper aux couches froides du printemps (gelées tardives) et à l'humidité, qui favorisent le développement de maladies fongiques. Toutefois, dans les zones de collines, les cépages introduits ont été soumis à des conditions plus proches de celles de leur origine et ont pu être taillés selon la méthode en gobelet typique de la Grèce, qui est encore utilisée aujourd'hui de manière occasionnelle.

Les classiques latins évoquent des vignes particulièrement productives dans les zones situées entre Rimini et Faenza, ce qui ne signifie pas qu'elles sont de mauvaise qualité, compte tenu de la réputation des vins «Caesenas» et «Faventinum». Après la chute de l'Empire romain, la viticulture en Romagne s'est perpétuée grâce à la continuité politique de l'Empire romain oriental et à la contribution des monastères au développement de techniques d'amélioration des cultures.

Au XV^{e} siècle, parallèlement aux vignobles, la culture mixte de la «piantata» s'est répandue, atteignant un pic au XVIII^{e} siècle avec l'introduction du métayage, car elle permettait de cultiver sur trois niveaux: au niveau le plus élevé, où se trouvaient de grands arbres produisant des fruits, des feuilles et du bois; au niveau intermédiaire, où se trouvaient les sarments et les grappes de raisins; et au sol, où se trouvaient principalement des haricots ou d'autres cultures herbacées n'ayant pas besoin de beaucoup de lumière.

Il est important de noter que la Romagne a connu une longue période de déclin économique et social tout au long du règne de la papauté (il s'agissait d'un État pontifical de 1559 à 1796 et de 1815 à 1860). Ce déclin a également affecté la viticulture, au point que, à la fin du XIX^{e} siècle, les commissions provinciales du comité central des cépages ont indiqué que l'état de la viticulture était très problématique, avec une myriade de cépages et un manque de technologie.

La situation ne s'est évidemment pas améliorée avec l'arrivée de l'oïdium, du mildiou et du phylloxéra en provenance d'Amérique. Après la Première Guerre mondiale, la restructuration des vignobles détruits par le phylloxéra a commencé, accompagnée d'une restriction considérable du nombre de cépages. Ce n'est toutefois que dans les années 1960 que le progrès technique et technologique et l'amélioration de la viticulture en Romagne prennent de l'ampleur. La stratification des connaissances et l'expérience d'une tradition ancestrale ont permis à la Romagne d'atteindre un bon niveau de qualité dans les années 1990, avec un éventail de types de vins capables de répondre aux besoins les plus variés des consommateurs.

B) Informations sur la qualité spécifique du produit imputable à l'origine géographique

La production de vins mousseux et pétillants résulte d'une tradition bien établie, stimulée par des améliorations techniques et technologiques plus récentes. Le soin particulier apporté lors de la viticulture, de la récolte des raisins et de leur vinification, permet d'obtenir des vins de base frais et propres qui, avec une fermentation secondaire ultérieure bien réalisée, donnent naissance à des vins mousseux et pétillants particulièrement subtils et élégants.

La qualité des vins mousseux, des vins pétillants et des moûts partiellement fermentés est étroitement liée à la combinaison des cépages de la zone, qui produit des raisins aux caractéristiques techniquement adaptées à l'élaboration de ces types de vins. En outre, la mise au point de méthodes d'élaboration de vins pétillants et mousseux, en améliorant les méthodes plus traditionnelles (en bouteille) et/ou en utilisant des équipements de pointe, a grandement contribué à améliorer la qualité du produit final.

Il en va de même pour les moûts de raisins partiellement fermentés, qu'ils soient blancs, rouges ou rosés, qui sont produits selon la méthode Charmat (ou Martinotti) pour conférer au produit final sa fraîcheur et son titre alcoométrique modéré.

Les caractéristiques qualitatives de ces catégories de produits de la vigne sont le résultat de l'interaction entre les caractéristiques environnementales (climat tempéré et venteux avec de bonnes variations de température et un sol adapté), les qualités technologiques des cépages et le savoir-faire des viticulteurs en matière de choix des techniques de culture et de vinification.

En résumé, il s'agit de la notion de «terroir», lorsqu'un produit est l'expression du lien de causalité avec l'origine géographique.

C) Description de l'interaction causale entre les éléments visés au point A) et ceux visés au point B)

Il convient également de rappeler que, parallèlement à son importante tradition vitivinicole, la Romagne est également le berceau de l'agriculture fruitière moderne, et que les besoins de la vigne étant moindres que ceux des arbres fruitiers, les vignes n'ont été cultivées que sur les sols les moins fertiles, à savoir sur les coteaux et sur les sols «durs» de la plaine.

Le gradient thermique entre les collines et les plaines et le taux d'humidité plus élevé dans cette dernière zone ont incité les agriculteurs des plaines à choisir des variétés de vigne à maturation tardive avec une plus grande tolérance à la pourriture. Les cépages précoces étaient ainsi maintenus à des altitudes plus élevées et sur les pentes plus orientées vers le nord de la zone viticole de la Romagne.

Par le passé, le climat automnal, souvent assez frais, a rendu nécessaire le séchage des raisins afin d'améliorer les caractéristiques de composition des vins, d'où la technique traditionnelle de passerillage.

En outre, la récolte assez tardive, suivie d'automnes froids, a permis au vin de conserver une certaine quantité de sucre résiduel pendant l'hiver. Après la mise en bouteille, le processus de fermentation redémarre avec les premières chaleurs printanières, produisant ainsi un effet pétillant naturel. Cette pratique courante a conduit les habitants de la Romagne à apprécier à la fois les vins sucrés et les vins secs, qu'ils soient tranquilles, pétillants ou mousseux.

En fonction du relief, de la géographie, du sol et du climat, il est possible de trouver la synergie idéale entre les facteurs environnementaux et les cépages pour produire les meilleurs exemples des différents types de vins couverts par l'IGP «Rubicone» et fondés sur la tradition locale.

Catégorie de produit de la vigne

8. Vin pétillant

Résumé du lien

A) Informations sur la zone géographique

1) Facteurs naturels contribuant au lien

La zone de l'IGP «Rubicone» suit approximativement les frontières très controversées de la Romagne, qui n'ont d'ailleurs jamais été établies d'un point de vue administratif, mais qui délimitent un territoire assez homogène en matière de géographie, de sols et d'habitants, façonné par une histoire commune de sacrifices et d'épreuves.

La zone délimitée de l'IGP «Rubicone» comprend trois zones géomorphologiquement distinctes: la plaine alluviale, les contreforts et les collines, ainsi que deux modes de viticulture différents fondés sur les deux principaux modèles historiques, à savoir les méthodes grecque et étrusque.

Les Apennins de la Romagne ont une origine géologique commune, qui remonte à l'ère tertiaire, et se composent généralement de formations calcaires et argileuses. La formation géologique la plus caractéristique de la Romagne, en raison de sa taille, est la formation marno-arénacée: une bande à la largeur variable constituée de couches successives de turbidite et de grès marneux, en alternance. Pendant le Messinien, lorsque la Méditerranée était coupée de l'océan Atlantique, des roches évaporitiques (craie, anhydrite et sel gemme) se sont déposées, qui, en Romagne, sont clairement visibles dans la Vena del Gesso [«veine de craie»].

Sont arrivés ensuite les gisements principalement argileux du Pliocène, qui présentent souvent le paysage raviné typique des vallées basses.

Les terres situées dans les contreforts, qui sont généralement plates, datent du Quaternaire tardif; elles sont souvent très transformées et tendent à être décarbonées.

En raison de l'érosion naturelle et de l'intervention humaine, cette succession de roches a naturellement donné lieu à des sols plus ou moins calcaires, argileux et mixtes, et, là où le lessivage et l'érosion chimique ont eu lieu, à des sols résiduels aux compositions diverses.

La plaine, d'origine alluviale, est constituée de sols à la texture allant du limon à l'argile, avec toute une série de compositions intermédiaires que les habitants de la Romagne ont toujours réussi à concilier avec des cultures optimales.

Ainsi, la zone de l'IGP comprend une grande variété de terrains, mais ceux-ci sont assez homogènes au sein des bandes de largeur variable qui longent la chaîne des Apennins, et assez similaires dans les différentes provinces concernées: Bologne, Ravenne, Forlì-Cesena et Rimini (moins de sols marno-arénacés).

Sur le plan climatique, les valeurs de l'indice de Winkler augmentent depuis les Apennins vers la plaine, et redescendent à mesure que l'on approche de la côte en raison de l'effet modérateur de la mer.

Les niveaux de température et de précipitations varient en fonction de l'altitude des zones. On constate le passage d'un climat subcontinental tempéré dans la région collinaire (principale zone viticole) à un climat tempéré frais dans les hautes collines, la température moyenne annuelle passant de 12-14 °C à 8-10 °C, voire encore moins dans les hauts Apennins. En plaine, le climat est plus continental, avec des températures annuelles moyennes d'environ 14-16 °C, du vent en quantité suffisante, et un indice de Winkler pouvant aller jusqu'à environ 2 400 degrés-jours, contre 1 800-2 200 degrés dans les différentes zones en altitude et dans les collines. Ces conditions garantissent une maturité optimale des différents cépages en Romagne.

Les précipitations annuelles oscillent entre 600 mm et 800 mm et sont principalement concentrées en automne et, dans une moindre mesure, au printemps. En été, l'humidité relative élevée de l'air, la disponibilité des eaux de surface, la profondeur des sols et les précipitations plus abondantes sur les collines, ainsi que la répartition uniforme des précipitations, atténuent le stress hydrique.

Ces facteurs pédoclimatiques contribuent à rendre l'ensemble de la zone géographique de l'IGP «Rubicone» particulièrement adaptée à la viticulture.

2) Facteurs humains contribuant au lien

La présence d'une importante voie navigable comme le Po et la proximité de la mer ont amené différentes civilisations en Romagne et, avec elles, des techniques de culture et des cépages différents. La domestication des vignes sauvages à cet endroit a indiscutablement été une véritable réussite, comme le démontre encore aujourd'hui la présence de vignes dioïques dans les pinèdes côtières, mais l'introgression génétique des variétés du Moyen-Orient dans les matières autochtones s'est révélée cruciale pour l'émergence de raisins de bonne qualité et adaptés au climat froid et humide des plaines de la Romagne.

En raison de ces conditions environnementales, les vignes ont été cultivées sur de grands arbres afin d'échapper aux couches froides du printemps (gelées tardives) et à l'humidité, qui favorisent le développement de maladies fongiques. Toutefois, dans les zones de collines, les cépages introduits ont été soumis à des conditions plus proches de celles de leur origine et ont pu être taillés selon la méthode en gobelet typique de la Grèce, qui est encore utilisée aujourd'hui de manière occasionnelle.

Les classiques latins évoquent des vignes particulièrement productives dans les zones situées entre Rimini et Faenza, ce qui ne signifie pas qu'elles sont de mauvaise qualité, compte tenu de la réputation des vins «Caesenas» et «Faventinum». Après la chute de l'Empire romain, la viticulture en Romagne s'est perpétuée grâce à la continuité politique de l'Empire romain oriental et à la contribution des monastères au développement de techniques d'amélioration des cultures.

Au XV^{e} siècle, parallèlement aux vignobles, la culture mixte de la «piantata» s'est répandue, atteignant un pic au XVIII^{e} siècle avec l'introduction du métayage, car elle permettait de cultiver sur trois niveaux: au niveau le plus élevé, où se trouvaient de grands arbres produisant des fruits, des feuilles et du bois; au niveau intermédiaire, où se trouvaient les sarments et les grappes de raisins; et au sol, où se trouvaient principalement des haricots ou d'autres cultures herbacées n'ayant pas besoin de beaucoup de lumière.

Il est important de noter que la Romagne a connu une longue période de déclin économique et social tout au long du règne de la papauté (il s'agissait d'un État pontifical de 1559 à 1796 et de 1815 à 1860). Ce déclin a également affecté la viticulture, au point que, à la fin du XIX^{e} siècle, les commissions provinciales du comité central des cépages ont indiqué que l'état de la viticulture était très problématique, avec une myriade de cépages et un manque de technologie.

La situation ne s'est évidemment pas améliorée avec l'arrivée de l'oïdium, du mildiou et du phylloxéra en provenance d'Amérique. Après la Première Guerre mondiale, la restructuration des vignobles détruits par le phylloxéra a commencé, accompagnée d'une restriction considérable du nombre de cépages. Ce n'est toutefois que dans les années 1960 que le progrès technique et technologique et l'amélioration de la viticulture en Romagne prennent de l'ampleur. La stratification des connaissances et l'expérience d'une tradition ancestrale ont permis à la Romagne d'atteindre un bon niveau de qualité dans les années 1990, avec un éventail de types de vins capables de répondre aux besoins les plus variés des consommateurs.

B) Informations sur la qualité spécifique du produit imputable à l'origine géographique

La production de vins mousseux et pétillants résulte d'une tradition bien établie, stimulée par des améliorations techniques et technologiques plus récentes. Le soin particulier apporté lors de la viticulture, de la récolte des raisins et de leur vinification, permet d'obtenir des vins de base frais et propres qui, avec une fermentation secondaire ultérieure bien réalisée, donnent naissance à des vins mousseux et pétillants particulièrement subtils et élégants.

La qualité des vins mousseux, des vins pétillants et des moûts partiellement fermentés est étroitement liée à la combinaison des cépages de la zone, qui produit des raisins aux caractéristiques techniquement adaptées à l'élaboration de ces types de vins. En outre, la mise au point de méthodes d'élaboration de vins pétillants et mousseux, en améliorant les méthodes plus traditionnelles (en bouteille) et/ou en utilisant des équipements de pointe, a grandement contribué à améliorer la qualité du produit final.

Il en va de même pour les moûts de raisins partiellement fermentés, qu'ils soient blancs, rouges ou rosés, qui sont produits selon la méthode Charmat (ou Martinotti) pour conférer au produit final sa fraîcheur et son titre alcoométrique modéré.

Les caractéristiques qualitatives de ces catégories de produits de la vigne sont le résultat de l'interaction entre les caractéristiques environnementales (climat tempéré et venteux avec de bonnes variations de température et un sol adapté), les qualités technologiques des cépages et le savoir-faire des viticulteurs en matière de choix des techniques de culture et de vinification.

En résumé, il s'agit de la notion de «terroir», lorsqu'un produit est l'expression du lien de causalité avec l'origine géographique.

C) Description de l'interaction causale entre les éléments visés au point A) et ceux visés au point B)

Il convient également de rappeler que, parallèlement à son importante tradition vitivinicole, la Romagne est également le berceau de l'agriculture fruitière moderne, et que les besoins de la vigne étant moindres que ceux des arbres fruitiers, les vignes n'ont été cultivées que sur les sols les moins fertiles, à savoir sur les coteaux et sur les sols «durs» de la plaine.

Le gradient thermique entre les collines et les plaines et le taux d'humidité plus élevé dans cette dernière zone ont incité les agriculteurs des plaines à choisir des variétés de vigne à maturation tardive avec une plus grande tolérance à la pourriture. Les cépages précoces étaient ainsi maintenus à des altitudes plus élevées et sur les pentes plus orientées vers le nord de la zone viticole de la Romagne.

Par le passé, le climat automnal, souvent assez frais, a rendu nécessaire le séchage des raisins afin d'améliorer les caractéristiques de composition des vins, d'où la technique traditionnelle de passerillage.

En outre, la récolte assez tardive, suivie d'automnes froids, a permis au vin de conserver une certaine quantité de sucre résiduel pendant l'hiver. Après la mise en bouteille, le processus de fermentation redémarre avec les premières chaleurs printanières, produisant ainsi un effet pétillant naturel. Cette pratique courante a conduit les habitants de la Romagne à apprécier à la fois les vins sucrés et les vins secs, qu'ils soient tranquilles, pétillants ou mousseux.

En fonction du relief, de la géographie, du sol et du climat, il est possible de trouver la synergie idéale entre les facteurs environnementaux et les cépages pour produire les meilleurs exemples des différents types de vins couverts par l'IGP «Rubicone» et fondés sur la tradition locale.

Catégorie de produit de la vigne

11. Moût de raisins partiellement fermenté

Résumé du lien

A) Informations sur la zone géographique

1) Facteurs naturels contribuant au lien

La zone de l'IGP «Rubicone» suit approximativement les frontières très controversées de la Romagne, qui n'ont d'ailleurs jamais été établies d'un point de vue administratif, mais qui délimitent un territoire assez homogène en matière de géographie, de sols et d'habitants, façonné par une histoire commune de sacrifices et d'épreuves.

La zone délimitée de l'IGP «Rubicone» comprend trois zones géomorphologiquement distinctes: la plaine alluviale, les contreforts et les collines, ainsi que deux modes de viticulture différents fondés sur les deux principaux modèles historiques, à savoir les méthodes grecque et étrusque.

Les Apennins de la Romagne ont une origine géologique commune, qui remonte à l'ère tertiaire, et se composent généralement de formations calcaires et argileuses. La formation géologique la plus caractéristique de la Romagne, en raison de sa taille, est la formation marno-arénacée: une bande à la largeur variable constituée de couches successives de turbidite et de grès marneux, en alternance. Pendant le Messinien, lorsque la Méditerranée était coupée de l'océan Atlantique, des roches évaporitiques (craie, anhydrite et sel gemme) se sont déposées, qui, en Romagne, sont clairement visibles dans la Vena del Gesso [«veine de craie»].

Sont arrivés ensuite les gisements principalement argileux du Pliocène, qui présentent souvent le paysage raviné typique des vallées basses.

Les terres situées dans les contreforts, qui sont généralement plates, datent du Quaternaire tardif; elles sont souvent très transformées et tendent à être décarbonées.

En raison de l'érosion naturelle et de l'intervention humaine, cette succession de roches a naturellement donné lieu à des sols plus ou moins calcaires, argileux et mixtes, et, là où le lessivage et l'érosion chimique ont eu lieu, à des sols résiduels aux compositions diverses.

La plaine, d'origine alluviale, est constituée de sols à la texture allant du limon à l'argile, avec toute une série de compositions intermédiaires que les habitants de la Romagne ont toujours réussi à concilier avec des cultures optimales.

Ainsi, la zone de l'IGP comprend une grande variété de terrains, mais ceux-ci sont assez homogènes au sein des bandes de largeur variable qui longent la chaîne des Apennins, et assez similaires dans les différentes provinces concernées: Bologne, Ravenne, Forlì-Cesena et Rimini (moins de sols marno-arénacés).

Sur le plan climatique, les valeurs de l'indice de Winkler augmentent depuis les Apennins vers la plaine, et redescendent à mesure que l'on approche de la côte en raison de l'effet modérateur de la mer.

Les niveaux de température et de précipitations varient en fonction de l'altitude des zones. On constate le passage d'un climat subcontinental tempéré dans la région collinaire (principale zone viticole) à un climat tempéré frais dans les hautes collines, la température moyenne annuelle passant de 12-14 °C à 8-10 °C, voire encore moins dans les hauts Apennins. En plaine, le climat est plus continental, avec des températures annuelles moyennes d'environ 14-16 °C, du vent en quantité suffisante, et un indice de Winkler pouvant aller jusqu'à environ 2 400 degrés-jours, contre 1 800-2 200 degrés dans les différentes zones en altitude et dans les collines. Ces conditions garantissent une maturité optimale des différents cépages en Romagne.

Les précipitations annuelles oscillent entre 600 mm et 800 mm et sont principalement concentrées en automne et, dans une moindre mesure, au printemps. En été, l'humidité relative élevée de l'air, la disponibilité des eaux de surface, la profondeur des sols et les précipitations plus abondantes sur les collines, ainsi que la répartition uniforme des précipitations, atténuent le stress hydrique.

Ces facteurs pédoclimatiques contribuent à rendre l'ensemble de la zone géographique de l'IGP «Rubicone» particulièrement adaptée à la viticulture.

2) Facteurs humains contribuant au lien

La présence d'une importante voie navigable comme le Po et la proximité de la mer ont amené différentes civilisations en Romagne et, avec elles, des techniques de culture et des cépages différents. La domestication des vignes sauvages à cet endroit a indiscutablement été une véritable réussite, comme le démontre encore aujourd'hui la présence de vignes dioïques dans les pinèdes côtières, mais l'introgression génétique des variétés du Moyen-Orient dans les matières autochtones s'est révélée cruciale pour l'émergence de raisins de bonne qualité et adaptés au climat froid et humide des plaines de la Romagne.

En raison de ces conditions environnementales, les vignes ont été cultivées sur de grands arbres afin d'échapper aux couches froides du printemps (gelées tardives) et à l'humidité, qui favorisent le développement de maladies fongiques. Toutefois, dans les zones de collines, les cépages introduits ont été soumis à des conditions plus proches de celles de leur origine et ont pu être taillés selon la méthode en gobelet typique de la Grèce, qui est encore utilisée aujourd'hui de manière occasionnelle.

Les classiques latins évoquent des vignes particulièrement productives dans les zones situées entre Rimini et Faenza, ce qui ne signifie pas qu'elles sont de mauvaise qualité, compte tenu de la réputation des vins «Caesenas» et «Faventinum». Après la chute de l'Empire romain, la viticulture en Romagne s'est perpétuée grâce à la continuité politique de l'Empire romain oriental et à la contribution des monastères au développement de techniques d'amélioration des cultures.

Au XV^{e} siècle, parallèlement aux vignobles, la culture mixte de la «piantata» s'est répandue, atteignant un pic au XVIII^{e} siècle avec l'introduction du métayage, car elle permettait de cultiver sur trois niveaux: au niveau le plus élevé, où se trouvaient de grands arbres produisant des fruits, des feuilles et du bois; au niveau intermédiaire, où se trouvaient les sarments et les grappes de raisins; et au sol, où se trouvaient principalement des haricots ou d'autres cultures herbacées n'ayant pas besoin de beaucoup de lumière.

Il est important de noter que la Romagne a connu une longue période de déclin économique et social tout au long du règne de la papauté (il s'agissait d'un État pontifical de 1559 à 1796 et de 1815 à 1860). Ce déclin a également affecté la viticulture, au point que, à la fin du XIX^{e} siècle, les commissions provinciales du comité central des cépages ont indiqué que l'état de la viticulture était très problématique, avec une myriade de cépages et un manque de technologie.

La situation ne s'est évidemment pas améliorée avec l'arrivée de l'oïdium, du mildiou et du phylloxéra en provenance d'Amérique. Après la Première Guerre mondiale, la restructuration des vignobles détruits par le phylloxéra a commencé, accompagnée d'une restriction considérable du nombre de cépages. Ce n'est toutefois que dans les années 1960 que le progrès technique et technologique et l'amélioration de la viticulture en Romagne prennent de l'ampleur. La stratification des connaissances et l'expérience d'une tradition ancestrale ont permis à la Romagne d'atteindre un bon niveau de qualité dans les années 1990, avec un éventail de types de vins capables de répondre aux besoins les plus variés des consommateurs.

B) Informations sur la qualité ou sur les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique

Le moût de raisins partiellement fermenté est obtenu par fermentation partielle du moût de raisins, ce qui donne un produit qui se distingue par sa fraîcheur et ses notes fruitées intenses, ainsi que par sa faible teneur en alcool (le titre alcoométrique acquis doit être supérieur à 1 % vol et inférieur à 3/5 du titre alcoométrique volumique total). De nos jours, le produit est obtenu en interrompant la fermentation, à l'aide de la filtration ou de la centrifugation, et de tout autre traitement ou pratique autorisés.

Le produit jouit d'une longue tradition dans le secteur viticole de la Romagne. Les raisins étaient broyés directement dans le champ, puis transférés dans les caves en fûts (castellata), conditions qui déclenchaient inévitablement le processus de fermentation, notamment parce que la sulfitation immédiate était rare, et le transport peu rapide. La tradition d'élaboration de moûts partiellement fermentés est donc très ancienne en Romagne et, lorsque le produit a été commercialisé pour la première fois en dehors de la région à plus grande échelle, il se peut qu'il l'ait été en tant que moût, notamment pour la variété Trebbiano Romagnolo. Augusto Bucci a écrit ce qui suit: «L'industrie des

moûts filtrés était en fait connue dans la région de Naples depuis le début du XIX^{e} siècle en raison de la préparation des vins "lambiccato". En raison de la crise de l'oïdium, la production provenait principalement des Pouilles, qui sont entre-temps devenues le centre d'une grande industrie de moûts filtrés sucrés. Au nord, Carlo Gancia a commencé à produire un vin mousseux italien très apprécié en 1875, en appliquant la méthode champenoise au vin Moscato Canelli. Cette industrie s'est ensuite implantée dans d'autres régions d'Italie et, la production dans les Pouilles n'étant plus suffisante, la population s'est également tournée vers la production de Romagne, notamment de Lugo, Bagnacavallo, Massalombarda Cotignola, etc.» (Vite e vino in Romagna [Vigne et vin de Romagne], 2007).

L'importance des moûts sucrés filtrés de Romagne est confirmée par le premier guide gastronomique italien, publié en 1931 par le Touring Club d'Italie, selon lequel: «Dans la région de Lugo, il existe également des vins blancs doux et filtrés, connus sous le nom de filtrats blancs de Romagne, qui sont commercialisés à grande échelle» (Touring Club d'Italie, 1931).

Comme toute tradition, la fabrication de moûts partiellement fermentés découle également de coutumes qui se sont répandues parce que les conditions idéales ont été trouvées, permettant d'obtenir un résultat satisfaisant. En l'occurrence, le contexte environnemental et une combinaison de cépages particulièrement adaptés confèrent au produit final la fraîcheur qui lui est propre, combinée à un titre alcoométrique modéré.

Ces dernières années, la production et le commerce de moûts partiellement fermentés, blancs, rouges et rosés produits en utilisant la méthode Charmat (Martinotti) ont commencé à jouir d'un certain prestige. Le moût de raisins partiellement fermenté est stocké dans les caves toute l'année et sert à édulcorer les vins tranquilles, pétillants et mousseux. Il s'agit donc d'un produit polyvalent qui est commercialisé en tant que produit à part entière ainsi que pour la correction d'autres produits, améliorant sensiblement leur qualité. L'interaction entre les facteurs naturels, l'expérience des opérateurs et les techniques d'agriculture et de vinification modernes permet de produire des vins de qualité dont les caractéristiques sont liées tant à la zone de production qu'aux cépages dont ils sont issus.

Par conséquent, dans ce cas également, le lien de causalité est fondé sur la qualité spécifique du produit qui peut être attribuée au terroir, à savoir l'origine géographique et le contexte environnemental, cultural et culturel.

C) Description de l'interaction causale entre les éléments visés au point A) et ceux visés au point B)

Il convient également de rappeler que, parallèlement à son importante tradition vitivinicole, la Romagne est également le berceau de l'agriculture fruitière moderne, et que les besoins de la vigne étant moindres que ceux des arbres fruitiers, les vignes n'ont été cultivées que sur les sols les moins fertiles, à savoir sur les coteaux et sur les sols «durs» de la plaine.

Le gradient thermique entre les collines et les plaines et le taux d'humidité plus élevé dans cette dernière zone ont incité les agriculteurs des plaines à choisir des variétés de vigne à maturation tardive avec une plus grande tolérance à la pourriture. Les cépages précoces étaient ainsi maintenus à des altitudes plus élevées et sur les pentes plus orientées vers le nord de la zone viticole de la Romagne.

Par le passé, le climat automnal, souvent assez frais, a rendu nécessaire le séchage des raisins afin d'améliorer les caractéristiques de composition des vins, d'où la technique traditionnelle de passerillage.

En outre, la récolte assez tardive, suivie d'automnes froids, a permis au vin de conserver une certaine quantité de sucre résiduel pendant l'hiver. Après la mise en bouteille, le processus de fermentation redémarre avec les premières chaleurs printanières, produisant ainsi un effet pétillant naturel. Cette pratique courante a conduit les habitants de la Romagne à apprécier à la fois les vins sucrés et les vins secs, qu'ils soient tranquilles, pétillants ou mousseux.

En fonction du relief, de la géographie, du sol et du climat, il est possible de trouver la synergie idéale entre les facteurs environnementaux et les cépages pour produire les meilleurs exemples des différents types de vins couverts par l'IGP «Rubicone» et fondés sur la tradition locale.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Mention facultative sur l'étiquette

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type d'exigence supplémentaire/de dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage.

Description de l'exigence/de la dérogation

Pour le type «Passito», la mention facultative «appassimento» (passerillage) peut figurer sur l'étiquette, en caractères de taille inférieure ou égale à ceux de la dénomination «Rubicone», conformément à la législation européenne en vigueur.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dérogations applicables à la vinification et à la fermentation secondaire

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type d'exigence supplémentaire/de dérogation

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Conformément à la législation européenne en vigueur, dans les catégories «vin» et «moût de raisins partiellement fermenté», ainsi que dans la zone délimitée de production du raisin, des opérations de vinification peuvent également être réalisées dans toute la région d'Émilie-Romagne; en ce qui concerne les catégories «pétillant» et «mousseux», les opérations de transformation (fermentation secondaire) peuvent également être effectuées dans les régions adjacentes à l'Émilie-Romagne (Vénétie, Lombardie, Piémont, Marches et Toscane), où il existe des installations appropriées pour la fermentation secondaire.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dispositions relatives au conditionnement

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence supplémentaire/de dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage.

Description de l'exigence/de la dérogation

Les vins et les moûts de raisins partiellement fermentés portant l'indication géographique «Rubicone» peuvent être mis à la consommation dans des contenants en matériaux adaptés au contact alimentaire, conformément à la législation en vigueur. Dans le cas de bouteilles, tous les types de fermeture sont admis, y compris le bouchon en forme de champignon à muselet métallique, traditionnellement utilisé dans la zone de production.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23471