C/2026/257

26.1.2026

# Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/257)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

**«Rubicone»**

**Número de referência da UE: PGI-IT-A0525-AM05 — 1.12.2025**

1. **Nome do produto**

«Rubicone»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

***Nome***

*Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica* [Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas — Departamento da Soberania Alimentar e dos Desportos Equestres]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Confirmamos que a aprovação e a comunicação da alteração normalizada cumprem as condições de aprovação de uma alteração normalizada nos termos do Regulamento (UE) 2024/1143 e as disposições adotadas em conformidade com o mesmo.

A alteração corresponde à definição de «alteração normalizada» estabelecida no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, uma vez que:

— não inclui uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica,

— não apresenta o risco de anular a relação com a área geográfica referida no documento único,

— não implica novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

*Título*

Inclusão de duas novas castas de uva que podem ser utilizadas na produção de vinhos com a DOP «Rubicone» com indicação de uma casta de uva preta

*Descrição*

Foram incluídas duas novas castas de uva que podem ser utilizadas na produção de vinhos com a DOP «Rubicone» com indicação da casta no rótulo. As duas castas são a *merlese* N. e a *merlot-khorus* N.

Esta alteração diz respeito ao artigo 2.º do caderno de especificações.

A alteração diz respeito à rubrica «Castas de uva de vinho» do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Especificação do rendimento das uvas por hectare para as duas novas castas

*Descrição*

Especificam-se os rendimentos das uvas por hectare (22 toneladas por hectare) para as novas castas *merlese* N. e *merlot-khorus* N.

Esta alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações.

A alteração diz respeito à rubrica «Rendimentos máximos» do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Alteração do acondicionamento dos vinhos da IGP «Rubicone»

*Descrição*

Suprime-se o termo «vidro» em relação ao acondicionamento em garrafa, a fim de permitir, além do vidro, a utilização de outros materiais que possam ser utilizados para fabricar garrafas. Estes incluem materiais atualmente considerados mais sustentáveis do que o vidro, uma vez que podem ser reciclados a custos energéticos muito mais baixos, têm um impacto muito inferior nas emissões de $CO_2$ associadas à produção, são mais fáceis de manusear e transportar e são reciclados a temperaturas muito mais baixas.

Esta alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações.

Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Atualização dos dados relativos ao organismo de controlo

*Descrição*

Na sequência das alterações introduzidas no Regulamento (UE) n.º 1308/2013 com a entrada em vigor do Regulamento (UE) 2024/1143, o caderno de especificações deixou de incluir obrigatoriamente o nome e o endereço das autoridades ou organismos que verificam o cumprimento das disposições do caderno de especificações e as suas atribuições específicas.

Além disso, nos termos do artigo 40.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143, os Estados-Membros devem agora tornar públicos os nomes e os endereços das autoridades competentes, dos organismos delegados e das pessoas singulares a que se refere o artigo 39.º, n.º 3, do mesmo regulamento para cada produto designado por uma indicação geográfica e manter essa informação atualizada.

Por conseguinte, o artigo com referências ao organismo de controlo foi alterado e as informações nele contidas substituídas por uma referência à publicação no sítio Web oficial da autoridade competente do Estado-Membro.

Esta alteração diz respeito ao artigo 10.º do caderno de especificações.

Esta alteração não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

*Título*

Alterações de redação do caderno de especificações que não afetam o conteúdo do texto

*Descrição*

Introduzem-se alterações de redação em artigos do caderno de especificações, sem afetar o conteúdo do texto. As alterações consistem na atualização ou supressão de referências jurídicas.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

**Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos**

**«Rubicone»**

**Número de referência da UE: PGI-IT-A0525-AM05 — 1.12.2025**

1. **Nome(s)**

Rubicone

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho
4. Vinho espumante
5. Vinho espumante de qualidade
8. Vinho frisante natural
11. Mosto de uva parcialmente fermentado

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

*Produto vitivinícola*

«Rubicone» branco

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz

Aroma: boa intensidade, com notas florais e/ou frutadas dominantes, que variam em função das castas de uva utilizadas e do ambiente de cultivo;

Boca

Sabor: de seco a doce, sápido.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima | 3,5. |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %.

Extrato não redutor mínimo: 13,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

«Rubicone» branco *vivace* [vivaz]

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: amarelo-palha;

Nariz

Aroma: de boa intensidade, com notas florais e frutadas em diferentes combinações, consoante as castas utilizadas;

Boca

Sabor: de seco a doce, sápido.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima | 3,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %.

Extrato não redutor mínimo: 13,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

«Rubicone» branco frisante

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: amarelo-palha;

Nariz

Aroma: de boa intensidade, com notas florais e frutadas em diferentes combinações, consoante as castas utilizadas;

Boca

Sabor: de seco a doce, sápido.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima | 3,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %.

Extrato não redutor mínimo: 13,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

«Rubicone» branco espumante

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: amarelo-palha;

Nariz

Aroma: notas florais e frutadas frescas, a que se podem aliar aromas de crosta de pão de intensidade variável, próprios do estágio mais ou menos prolongado sobre borras;

Boca

Sabor: bruto natural ao doce, fresco, tendendo para o sápido.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima | 3,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %.

Extrato não redutor mínimo: 12,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

«Rubicone» tinto

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz

Aroma: notas frutadas mais ou menos maduras, por vezes acompanhadas de notas florais (sobretudo de violetas) e/ /ou especiadas;

Boca

Sabor: de seco a doce, suave, justa acidez.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima | 3,5. |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %.

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

«Rubicone» tinto *passito* [vinho proveniente de uvas passas]

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz

Aroma: notas frutadas mais ou menos maduras, por vezes acompanhadas de notas florais e/ou especiadas;

Boca

Sabor: de seco a doce, característico, equilibrado.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima | 3,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 13 %.

Extrato não redutor mínimo: 24,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

«Rubicone» tinto *vivace* [vivaz]

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz

Aroma: vinoso, com notas frutadas frescas e florais, de composição variável consoante a base varietal e a área de cultivo;

Boca

Sabor: de seco a doce, suave, justa acidez.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima | 3,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %.

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

«Rubicone» tinto frisante

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz

Aroma: vinoso, com notas frutadas e florais frescas;

Boca

Sabor: de seco a doce, de boa frescura e sapidez.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %.

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l.

Características analíticas

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima | 3,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

«Rubicone» tinto *novello* [novo]

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: vermelho-rubi vivo;

Nariz

Aroma: vinoso, com notas frutadas pronunciadas;

Boca

Sabor: suave, justa acidez.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima | 3,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %.

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

«Rubicone» rosado

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: rosa, com intensidades e tonalidades variáveis;

Nariz

Aroma: predominância de notas frutadas;

Boca

Sabor: de seco a doce, justa suavidade e frescura, sápido.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima | 3,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %.

Extrato não redutor mínimo: 14,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

«Rubicone» rosado *vivace* [vivaz]

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: rosa, com intensidades e tonalidades variáveis;

Nariz

Aroma: predominância de notas frutadas;

Boca

Sabor: de seco a doce, justa suavidade e frescura, sápido.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima | 3,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %.

Extrato não redutor mínimo: 14,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

«Rubicone» rosado frisante

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: rosa, com intensidades e tonalidades variáveis;

Nariz

Aroma: notas florais ligeiras, acompanhadas de notas frutadas mais acentuadas.

Boca

Sabor: de seco a doce, justa suavidade e frescura, sápido.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima | 3,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %.

Extrato não redutor mínimo: 14,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

«Rubicone» rosado espumante

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: rosa, com intensidades e tonalidades variáveis;

Nariz

Aroma: notas florais e frutadas, a que se aliam aromas de levedura, próprios do estágio mais ou menos prolongado sobre borras;

Boca

Sabor: do bruto natural ao doce, fresco, sápido.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima | 3,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %.

Extrato não redutor mínimo: 12,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

«Rubicone» com indicação de uma casta branca (incluindo os tipos frisante, espumante e vivaz)

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz

Aroma: de boa intensidade, com uma gama variada de notas florais e frutadas em diferentes combinações e intensidade, consoante as castas utilizadas e o ambiente de cultivo; o tipo espumante pode ainda apresentar notas de levedura próprias do estágio mais ou menos prolongado do vinho sobre borras; os vinhos com indicação das castas *famoso*, *moscato* e *malvasia* podem apresentar notas de moscatel e rosa mais ou menos pronunciadas;

Boca

Sabor: de seco a doce, de frescura variável, sápido.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima | 3,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %.

Extrato não redutor mínimo: 12,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

«Rubicone» com indicação de uma casta tinta (incluindo os tipos frisante e vivaz)

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz

Aroma: notas frutadas mais ou menos maduras, por vezes acompanhadas de notas florais e/ou especiadas;

Boca

Sabor: de seco a doce, com diferentes graus de suavidade e frescura em função do tipo, sápido e encorpado.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima | 3,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %.

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

«Rubicone» rosado com indicação da casta, em conformidade com o artigo 2.º, n.º 4, incluindo os tipos vivaz e frisante

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: rosa, com intensidades e tonalidades variáveis;

Nariz

Aroma: notas florais e frutadas, a que se aliam aromas de levedura, próprios do estágio mais ou menos prolongado sobre borras;

Boca

Sabor: do bruto natural ao doce, fresco, sápido.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima | 3,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10 %.

Extrato não redutor mínimo: 12,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

«Rubicone» *passito*, com indicação de uma ou duas castas tintas, em conformidade com o artigo 2.º, n.º 4

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz

Aroma: notas frutadas mais ou menos maduras, por vezes acompanhadas de notas florais e/ou especiadas;

Boca

Sabor: de seco a doce, característico, equilibrado.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima | 3,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 13 %.

Extrato não redutor mínimo: 24,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

«Rubicone» *novello* com indicação de uma casta tinta

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: vermelho-rubi-vivo, de intensidade variável e com reflexos do vermelho ao violeta, consoante a casta;

Nariz

Aroma: vinoso, com notas frutadas pronunciadas;

Boca

Sabor: suave, justa acidez.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | — |
| Acidez total mínima | — |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | — |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 %.

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

«Rubicone» tinto — mosto de uvas parcialmente fermentado

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: vermelho-púrpura-escuro;

Nariz

Aroma: frutado, de boa intensidade;

Boca

Sabor: doce, harmonioso e equilibrado.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 1 |
| Acidez total mínima | 3,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico volúmico adquirido deve ser superior a 1 % e inferior a 3/5 do título alcoométrico volúmico total.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

«Rubicone» branco — mosto de uvas parcialmente fermentado

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: do amarelo-palha ao amarelo-dourado, de intensidade variável;

Nariz

Aroma: frutado e floral;

Boca

Sabor: doce, harmonioso e equilibrado.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 1 |
| Acidez total mínima | 3,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico volúmico adquirido deve ser superior a 1 % e inferior a 3/5 do título alcoométrico volúmico total.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

*Produto vitivinícola*

«Rubicone» rosado — mosto de uvas parcialmente fermentado

Características organoléticas

Aspeto visual

Cor: rosa, com intensidades e tonalidades variáveis;

Nariz

Aroma: frutado e floral;

Boca

Sabor: doce, harmonioso e equilibrado.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

| | |
|---|---|
| Título alcoométrico total máximo (% vol.) | — |
| Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) | 1 |
| Acidez total mínima | 3,5 |
| Unidade de medida da acidez total mínima: | em gramas por litro, expressa em ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) | — |
| Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) | — |

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico volúmico adquirido deve ser superior a 1 % e inferior a 3/5 do título alcoométrico volúmico total.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Prática de vinificação

Enriquecimento — Edulcoração e fermentação secundária

Tipo de prática enológica

Restrições aplicáveis à vinificação

Descrição

Autoriza-se o aumento do título alcoométrico volúmico natural dos vinhos com indicação geográfica protegida «Rubicone» mediante prática de enriquecimento a efetuar dentro dos limites e nas modalidades estabelecidas na legislação da UE.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» branco (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e espumante)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 232 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» tinto (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e novo)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 208 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» rosado (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e espumante)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 208 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» tinto *passito*

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 130 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Pinot Grigio (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e espumante)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 160 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Malbo Gentile Passito

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 110 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Uva Longanesi Passito

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 115 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Sangiovese Passito

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 125 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Alicante (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e novo)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 160 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Ancellotta (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e novo)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 160 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Barbera (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e novo)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 176 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Bombino Bianco (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e espumante)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 232 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Cabernet Franc (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e novo)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 176 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Cabernet Sauvignon (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e novo)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 176 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Canina Nera (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e novo)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 208 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Centesimino (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e novo)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 120 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Chardonnay (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e espumante)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 192 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Ciliegiolo (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e novo)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 176 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Famoso (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e espumante)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 232 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Fortana (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e novo)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 208 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Garganega (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e espumante)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 232 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Malvasia (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e espumante)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 232 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Manzoni Bianco (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e espumante)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 192 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Marzemino (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e novo)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 200 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Merlot (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e novo)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 176 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Montù (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e espumante)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 232 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Moscato Bianco (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e espumante)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 232 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Muller Thurgau (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e espumante)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 192 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Negretto (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e novo)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 176 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Grechetto Gentile (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e espumante)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 192 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Pinot Bianco (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e espumante)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 192 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Pinot Nero (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e novo)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 176 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Raboso (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e novo)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 176 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Refosco dal Peduncolo (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e novo)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 176 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Riesling (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e espumante)

<<<<<<<<Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 192 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Riesling Italico (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e espumante)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 192 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Sangiovese (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e novo)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 200 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Sauvignon (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e espumante)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 192 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Syrah (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e novo)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 176 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Trebbiano (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e espumante)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 232 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Uva Longanesi (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e novo)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 184 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Verdicchio Bianco (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e espumante)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 232 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Merlese (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e novo)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 176 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rubicone» Merlot Khorus (incluindo o mosto de uvas parcialmente fermentado e o vinho vivaz, frisante e novo)

Rendimento máximo:

| | |
|---|---|
| Rendimento máximo: | 176 |
| Unidade de medida do rendimento máximo: | hectolitros por hectare |

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *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. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A área de cultivo das uvas destinadas à produção dos vinhos e do mosto de uvas parcialmente fermentado com a indicação geográfica protegida «Rubicone» inclui toda a área administrativa das províncias de Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini, bem como os municípios de Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel S.Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano e Ozzano Emilia, na província de Bolonha.

10. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ reputação

☑ uma qualidade específica

☑ outras características

*Categoria de produto vitivinícola*

1. Vinho

*Resumo da relação*

A. Pormenores da área geográfica

1) Fatores naturais que contribuem para a relação

A área da IGP «Rubicone» segue aproximadamente as fronteiras tão debatidas da Romanha, que, na realidade, nunca foram estabelecidas a nível administrativo, mas definem um território bastante homogéneo em termos geopedológicos e humanos, moldado por uma história comum de sacrifícios e privações.

A área demarcada da IGP «Rubicone» inclui três zonas geomorfologicamente distintas, a planície aluvial, o sopé e as colinas propriamente ditas. Praticam-se aqui duas formas distintas de viticultura baseadas em dois métodos históricos de viticultura, a saber, o grego e o etrusco.

Os Apeninos da Romanha têm uma origem geológica comum, que remonta à era terciária, e consiste, em geral, em formações calcárias e argilosas. A formação geológica que, pela sua extensão, melhor caracteriza a Romanha, é a formação margo-arenosa, uma faixa de largura variável de camadas sucessivas e alternadas de arenitos turbidíticos e margas. Durante o período Messiniano, quando o Mediterrâneo se separou do oceano Atlântico, formaram-se aqui rochas evaporíticas (calcário, anidrite e sal-gema), que são claramente visíveis na «Vena del Gesso».

Seguiram-se os depósitos do Plioceno, predominantemente argilosos, que originaram a paisagem de barrancos típica dos vales baixos.

As terras de sopé, tendencialmente planas, pertencem ao Quaternário recente; são, amiúde, muito evoluídos e tendem a ser descarbonizados.

Esta sucessão de rochas produziu, por efeito da erosão natural e intervenção humana, solos mais ou menos calcários, argilosos e mistos e, onde ocorreu lixiviação e erosão química, solos residuais de composição variada.

A planície, de origem aluvial, é constituída por solos de textura franca a argilosa, com uma série de composições intermédias a que a população da Romanha soube adaptar as culturas locais.

Assim, a área da IGP compreende uma grande variedade de terrenos, diversos mas bastante homogéneos dentro de faixas, mais ou menos amplas, paralelas à orla dos Apeninos e semelhantes nas várias províncias em causa: Bolonha, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (menos solos margo-arenosos).

Em termos climáticos, o índice de Winkler apresenta valores crescentes dos Apeninos para a planície, que voltam a decrescer junto do litoral devido ao efeito mitigador do mar.

A temperatura e os níveis de precipitação variam consoante a altitude das diferentes zonas. Passa-se de um clima temperado subcontinental na zona montanhosa (principal zona vitícola) para um clima temperado fresco nas colinas. A temperatura média anual desce de 12-14 °C para 8-10 °C e é ainda mais baixa nos altos Apeninos. Na planície, o clima é mais continental, com temperaturas médias anuais de cerca de 14-16 °C, brisas frequentes e um índice de Winkler que pode rondar os 2 400 graus-dias, comparativamente aos 1 800-2 200 graus-dias nas diferentes zonas de altitude e nas colinas. Estas condições garantem a maturação ideal das diferentes castas de videira cultivadas na Romanha.

A precipitação anual oscila entre 600 e 800 mm, concentrando-se sobretudo no outono e, em menor medida, na primavera. No verão, a humidade relativa do ar, a disponibilidade de águas superficiais, a profundidade dos solos, a maior pluviosidade nas colinas e a distribuição mais uniforme das precipitações atenuam o estresse hídrico.

Estes fatores edafoclimáticos tornam a área geográfica da IGP «Rubicone» particularmente vocacionada para a viticultura.

2) Fatores humanos relevantes para a relação

Uma importante via navegável como o Pó e a proximidade do mar propiciaram a chegada de diferentes civilizações à Romanha e, com elas, de diferentes castas de uva e técnicas de cultivo. A domesticação das videiras silvestres foi, indiscutivelmente, uma conquista importante, assim o atesta a presença de vinhas dióicas nos pinhais da zona costeira, mas a introgressão genética das castas do Médio Oriente no material autóctone foi crucial para o aparecimento de uvas de qualidade, adequadas a condições frias e húmidas, como as das planícies da Romanha.

Estas condições ambientais levaram à condução das vinhas em árvores de alto fusto, para escapar às estratificações de frio na primavera (geadas tardias) e à humidade, que favorece o desenvolvimento de doenças fúngicas. No entanto, nas zonas montanhosas, onde as condições se assemelham às da região de origem das castas, as vinhas puderam ser conduzidas em taça, segundo o método tipicamente grego, que ainda hoje persiste esporadicamente.

Os clássicos latinos falam de vinhas particularmente produtivas nas zonas entre Rimini e Faenza, o que não significa que os vinhos fossem de má qualidade, dada a reputação dos vinhos «Caesenas» e «Faventinum». Após a queda do Império Romano, a viticultura da Romanha manteve-se graças à continuidade política do Império Romano Oriental e ao contributo dos mosteiros para o desenvolvimento de técnicas de melhoramento das culturas.

No século XV, a par da vinha, generalizou-se a prática das «piantata», as culturas mistas, que atingirá a sua máxima expressão no século XVIII com a introdução da cultura partilhada, que permitia o cultivo em três níveis: no nível mais alto, as árvores de alto fusto, que produziam frutos, folhas e madeira; no nível intermédio, os rebentos e cachos de uvas; e, no solo, sobretudo feijões e outras culturas herbáceas pouco exigentes em termos de luz.

Note-se que a Romanha atravessara um longo período de declínio económico e social durante todo o regime pontifício (foi domínio papal de 1559 a 1796 e de 1815 a 1860). Esta declínio afetou igualmente a viticultura, tanto que, no final do século XIX, as comissões provinciais da Comissão Central de Variedades denunciaram a situação de gravidade do setor, caracterizado por uma miríade de castas de uva e pela falta de tecnologia.

A situação não melhorou com a chegada do oídio, do míldio e da filoxera da América. Após a Primeira Guerra Mundial, iniciou-se a reestruturação das vinhas destruídas pela filoxera, com uma restrição considerável do número de castas. No entanto, só na década de 1960 se registou um desenvolvimento técnico e tecnológico mais acentuado e uma melhoria da viticultura na Romanha. A estratificação dos conhecimentos e da experiência de uma tradição antiga permitiu à Romanha atingir um bom nível de qualidade na década de 1990, com uma variedade de tipos de vinho capazes de satisfazer as exigências mais variadas dos consumidores.

B. Informações sobre a qualidade ou as características do produto atribuíveis essencial ou exclusivamente ao meio geográfico

Os vinhos brancos «Rubicone» apresentam uma gama de cores que vão do amarelo-palha ao amarelo-dourado, com reflexos de diferentes matizes, ao verde-claro ou cobre, como é o caso do Pinot Grigio. No nariz, os vinhos caracterizam-se pelos seus aromas finos, com notas florais delicadas de acácia e espinheiro-alvar e notas frutadas que refletem geralmente a casta principal utilizada. Na boca, variam muito do seco ao doce, são harmoniosos, bem estruturado, fresco e sápidos.

Os vinhos «Rubicone» Rosato apresentam cor rosada de intensidade variável, consoante o processo de vinificação utilizado. São frescos e harmoniosos no palato, vão do seco ao doce e apresentam acidez equilibrada. Refira-se, em especial, o tipo rosado «Rubicone» Sangiovese, um vinho ligado à tradição local. No passado, para revitalizar o vinho tinto Sangiovese, recorria-se à prática do «salasso», isto é, à remoção parcial do mosto, que se utilizava depois na produção de vinho rosado. A tecnologia permite agora uma melhor definição deste tipo, que apresenta aromas florais de violeta a notas de frutos vermelhos ainda não muito maduros (morango, framboesa, cereja, groselha, entre outros).

Os vinhos tintos «Rubicone» apresentam cor rubi de intensidade variável, consoante o processo de vinificação e as técnicas de maceração utilizadas. Estas técnicas determinam igualmente a componente aromática, que se exprime nas notas frutadas mais ou menos maduras, por vezes acompanhadas de notas florais (sobretudo de violetas, mas também de rosas) e/ou especiadas. No palato, vão do seco ao doce, apresentam suavidade e boa acidez.

Os vinhos tintos «novello» exprimem os aromas e sabores característicos da técnica de vinificação das uvas por maceração carbónica, que reforça o perfil vinoso e as notas típicas da casta.

Os vinhos *passito* «Rubicone» apresentam cor vermelho-rubi de intensidade variável. No nariz, distinguem-se as notas frutadas mais ou menos maduras, por vezes acompanhadas de notas florais e/ou especiadas. Na palato, variam do seco ao doce, são harmoniosos, bem estruturados e de acidez equilibrada.

As características qualitativas destes vinhos são determinadas pelas condições edafoclimáticas da zona de produção. O clima temperado e ventoso, os solos bem drenados, com abastecimento hídrico suficiente e as amplitudes térmicas entre o dia e a noite, durante a maturação das uvas, garantem a maturação ideal dos cachos. As uvas apresentam bom teor de açúcares e acidez e excelente expressão de todas as outras características qualitativas e organoléticas específicas de cada casta que se refletem nos vinhos produzidos a partir das mesmas.

No que diz respeito à produção de vinho *passito*, é importante a escolha do método de secagem, que pode ser efetuada na planta ou em locais de secagem (instalações tradicionalmente utilizadas para este fim). A duração do período de secagem é variável e depende das características que o vinicultor pretenda obter no produto final através desta técnica.

A secagem é igualmente favorecida pelas flutuações de temperatura entre o dia e a noite, sobretudo no final do verão/ /outono, e pelo clima ventoso da área de produção. Os cachos menos compactos, isto é, com espaço entre as uvas, são particularmente adequados para a secagem e são selecionados na vinha durante a vindima. As uvas a secar são preparadas antes da vindima das uvas destinadas a outros tipos de vinho, para que se obtenha um teor de acidez mais elevado que possa contrabalançar o teor de açúcares do vinho obtido.

C. Descrição do nexo causal entre os aspetos referidos no ponto A e aqueles referidos no ponto B

Note-se ainda que, a par da sua importante tradição vitícola, a Romanha é também o berço da exploração frutícola moderna e que, sendo a vinha menos exigente do que as árvores de fruto, acabou por ser cultivada apenas nos solos menos férteis, isto é, nas encostas e nos solos «duros» da planície.

O gradiente térmico entre as colinas e as planícies e a humidade mais elevada nesta zona levaram os agricultores das terras baixas a escolher castas de maturação tardia com maior tolerância à podridão, cultivando as castas temporãs a maiores altitudes e nas encostas mais setentrionais da área vitícola da Romanha.

O clima de outono, por norma bastante fresco, exigia a secagem das uvas para melhorar as características de composição dos vinhos, daí advindo a técnica de secagem.

Além disso, a colheita bastante tardia, seguida de outonos frios, fazia com que o vinho conservasse uma certa quantidade de açúcar residual durante o inverno. Uma vez engarrafado, recomeçava a fermentar com os primeiros calores da primavera, produzindo um efeito frisante natural. Esta prática comum levou a população da Romanha a apreciar tanto os vinhos doces como os vinhos secos, tranquilos, frisantes ou espumantes.

Em função do terreno, geografia, solo e clima, é possível encontrar a sinergia ideal entre os fatores ambientais e as castas para produzir os melhores exemplos dos diferentes tipos de vinhos abrangidos pela IGP «Rubicone» e assentes na tradição local.

*Categoria de produto vitivinícola*

4. Vinho espumante

*Resumo da relação*

A. Pormenores da área geográfica

1) Fatores naturais que contribuem para a relação

A área da IGP «Rubicone» segue aproximadamente as fronteiras tão debatidas da Romanha, que, na realidade, nunca foram estabelecidas a nível administrativo, mas definem um território bastante homogéneo em termos geopedológicos e humanos, moldado por uma história comum de sacrifícios e privações.

A área demarcada da IGP «Rubicone» inclui três zonas geomorfologicamente distintas, a planície aluvial, o sopé e as colinas propriamente ditas. Praticam-se aqui duas formas distintas de viticultura baseadas em dois métodos históricos de viticultura, a saber, o grego e o etrusco.

Os Apeninos da Romanha têm uma origem geológica comum, que remonta à era terciária, e consiste, em geral, em formações calcárias e argilosas. A formação geológica que, pela sua extensão, melhor caracteriza a Romanha, é a formação margo-arenosa, uma faixa de largura variável de camadas sucessivas e alternadas de arenitos turbidíticos e margas. Durante o período Messiniano, quando o Mediterrâneo se separou do oceano Atlântico, formaram-se aqui rochas evaporíticas (calcário, anidrite e sal-gema), que são claramente visíveis na «Vena del Gesso».

Seguiram-se os depósitos do Plioceno, predominantemente argilosos, que originaram a paisagem de barrancos típica dos vales baixos.

As terras de sopé, tendencialmente planas, pertencem ao Quaternário recente; são, amiúde, muito evoluídos e tendem a ser descarbonizados.

Esta sucessão de rochas produziu, por efeito da erosão natural e intervenção humana, solos mais ou menos calcários, argilosos e mistos e, onde ocorreu lixiviação e erosão química, solos residuais de composição variada.

A planície, de origem aluvial, é constituída por solos de textura franca a argilosa, com uma série de composições intermédias a que a população da Romanha soube adaptar as culturas locais.

Assim, a área da IGP compreende uma grande variedade de terrenos, diversos mas bastante homogéneos dentro de faixas, mais ou menos amplas, paralelas à orla dos Apeninos e semelhantes nas várias províncias em causa: Bolonha, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (menos solos margo-arenosos).

Em termos climáticos, o índice de Winkler apresenta valores crescentes dos Apeninos para a planície, que voltam a decrescer junto do litoral devido ao efeito mitigador do mar.

A temperatura e os níveis de precipitação variam consoante a altitude das diferentes zonas. Passa-se de um clima temperado subcontinental na zona montanhosa (principal zona vitícola) para um clima temperado fresco nas colinas. A temperatura média anual desce de 12-14 °C para 8-10 °C e é ainda mais baixa nos altos Apeninos. Na planície, o clima é mais continental, com temperaturas médias anuais de cerca de 14-16 °C, brisas frequentes e um índice de Winkler que pode rondar os 2 400 graus-dias, comparativamente aos 1 800-2 200 graus-dias nas diferentes zonas de altitude e nas colinas. Estas condições garantem a maturação ideal das diferentes castas de videira cultivadas na Romanha.

A precipitação anual oscila entre 600 e 800 mm, concentrando-se sobretudo no outono e, em menor medida, na primavera. No verão, a humidade relativa do ar, a disponibilidade de águas superficiais, a profundidade dos solos, a maior pluviosidade nas colinas e a distribuição mais uniforme das precipitações atenuam o estresse hídrico.

Estes fatores edafoclimáticos tornam a área geográfica da IGP «Rubicone» particularmente vocacionada para a viticultura.

2) Fatores humanos relevantes para a relação

Uma importante via navegável como o Pó e a proximidade do mar propiciaram a chegada de diferentes civilizações à Romanha e, com elas, de diferentes castas de uva e técnicas de cultivo. A domesticação das videiras silvestres foi, indiscutivelmente, uma conquista importante, assim o atesta a presença de vinhas dióicas nos pinhais da zona costeira, mas a introgressão genética das castas do Médio Oriente no material autóctone foi crucial para o aparecimento de uvas de qualidade, adequadas a condições frias e húmidas, como as das planícies da Romanha.

Estas condições ambientais levaram à condução das vinhas em árvores de alto fusto, para escapar às estratificações de frio na primavera (geadas tardias) e à humidade, que favorece o desenvolvimento de doenças fúngicas. No entanto, nas zonas montanhosas, onde as condições se assemelham às da região de origem das castas, as vinhas puderam ser conduzidas em taça, segundo o método tipicamente grego, que ainda hoje persiste esporadicamente.

Os clássicos latinos falam de vinhas particularmente produtivas nas zonas entre Rimini e Faenza, o que não significa que os vinhos fossem de má qualidade, dada a reputação dos vinhos «Caesenas» e «Faventinum». Após a queda do Império Romano, a viticultura da Romanha manteve-se graças à continuidade política do Império Romano Oriental e ao contributo dos mosteiros para o desenvolvimento de técnicas de melhoramento das culturas.

No século XV, a par da vinha, generalizou-se a prática das «piantata», as culturas mistas, que atingirá a sua máxima expressão no século XVIII com a introdução da cultura partilhada, que permitia o cultivo em três níveis: no nível mais alto, as árvores de alto fusto, que produziam frutos, folhas e madeira; no nível intermédio, os rebentos e cachos de uvas; e, no solo, sobretudo feijões e outras culturas herbáceas pouco exigentes em termos de luz.

Note-se que a Romanha atravessara um longo período de declínio económico e social durante todo o regime pontifício (foi domínio papal de 1559 a 1796 e de 1815 a 1860). Esta declínio afetou igualmente a viticultura, tanto que, no final do século XIX, as comissões provinciais da Comissão Central de Variedades denunciaram a situação de gravidade do setor, caracterizado por uma miríade de castas de uva e pela falta de tecnologia.

A situação não melhorou com a chegada do oídio, do míldio e da filoxera da América. Após a Primeira Guerra Mundial, iniciou-se a reestruturação das vinhas destruídas pela filoxera, com uma restrição considerável do número de castas. No entanto, só na década de 1960 se registou um desenvolvimento técnico e tecnológico mais acentuado e uma melhoria da viticultura na Romanha. A estratificação dos conhecimentos e da experiência de uma tradição antiga permitiu à Romanha atingir um bom nível de qualidade na década de 1990, com uma variedade de tipos de vinho capazes de satisfazer as exigências mais variadas dos consumidores.

B. Informações sobre a qualidade ou as características do produto atribuíveis essencial ou exclusivamente ao meio geográfico

A produção de vinhos espumantes e frisantes, uma tradição consolidada, foi impulsionada pelas melhorias técnicas e tecnológicas mais recentes. O cuidado especial nas fases de cultivo, vindima e vinificação permite obter vinhos de base frescos e limpos, que, com o processo de fermentação secundária bem realizada, dão vinhos espumantes e frisantes de particular finura e elegância.

A qualidade dos vinhos espumantes, dos vinhos frisantes e dos mostos parcialmente fermentados está estreitamente ligada à combinação de castas da região. As características das uvas produzidas torna-as tecnologicamente adequadas para a produção destes tipos de vinhos. Além disso, o desenvolvimento de métodos de elaboração de vinhos frisantes e espumantes, através da melhoria dos métodos mais tradicionais (em garrafa) e/ou da utilização de equipamentos de ponta, contribuiu consideravelmente para aumentar a qualidade do produto final.

O mesmo se aplica aos mostos de uvas parcialmente fermentados, brancos, tintos ou rosados, produzidos segundo o método Charmat (ou Martinotti), para conferir ao produto final a sua frescura título alcoométrico moderado.

As características qualitativas destas categorias de produtos vitivinícolas resultam da interação entre as características ambientais (clima temperado, ventoso, com boas variações de temperatura e solo), as qualidades tecnológicas das castas e o saber dos viticultores na escolha das técnicas de cultivo e de vinificação.

Em suma, trata-se da noção de «terroir», segundo o qual um produto é a expressão da relação causal com a origem geográfica.

C. Descrição do nexo causal entre os aspetos referidos no ponto A e aqueles referidos no ponto B

Note-se ainda que, a par da sua importante tradição vitícola, a Romanha é também o berço da exploração frutícola moderna e que, sendo a vinha menos exigente do que as árvores de fruto, acabou por ser cultivada apenas nos solos menos férteis, isto é, nas encostas e nos solos «duros» da planície.

O gradiente térmico entre as colinas e as planícies e a humidade mais elevada nesta zona levaram os agricultores das terras baixas a escolher castas de maturação tardia com maior tolerância à podridão, cultivando as castas temporãs a maiores altitudes e nas encostas mais setentrionais da área vitícola da Romanha.

O clima de outono, por norma bastante fresco, exigia a secagem das uvas para melhorar as características de composição dos vinhos, daí advindo a técnica de secagem.

Além disso, a colheita bastante tardia, seguida de outonos frios, fazia com que o vinho conservasse uma certa quantidade de açúcar residual durante o inverno. Uma vez engarrafado, recomeçava a fermentar com os primeiros calores da primavera, produzindo um efeito frisante natural. Esta prática comum levou a população da Romanha a apreciar tanto os vinhos doces como os vinhos secos, tranquilos, frisantes ou espumantes.

Em função do terreno, geografia, solo e clima, é possível encontrar a sinergia ideal entre os fatores ambientais e as castas para produzir os melhores exemplos dos diferentes tipos de vinhos abrangidos pela IGP «Rubicone» e assentes na tradição local.

*Categoria de produto vitivinícola*

5. Vinho espumante de qualidade

*Resumo da relação*

A. Pormenores da área geográfica

1) Fatores naturais que contribuem para a relação

A área da IGP «Rubicone» segue aproximadamente as fronteiras tão debatidas da Romanha, que, na realidade, nunca foram estabelecidas a nível administrativo, mas definem um território bastante homogéneo em termos geopedológicos e humanos, moldado por uma história comum de sacrifícios e privações.

A área demarcada da IGP «Rubicone» inclui três zonas geomorfologicamente distintas, a planície aluvial, o sopé e as colinas propriamente ditas. Praticam-se aqui duas formas distintas de viticultura baseadas em dois métodos históricos de viticultura, a saber, o grego e o etrusco.

Os Apeninos da Romanha têm uma origem geológica comum, que remonta à era terciária, e consiste, em geral, em formações calcárias e argilosas. A formação geológica que, pela sua extensão, melhor caracteriza a Romanha, é a formação margo-arenosa, uma faixa de largura variável de camadas sucessivas e alternadas de arenitos turbidíticos e margas. Durante o período Messiniano, quando o Mediterrâneo se separou do oceano Atlântico, formaram-se aqui rochas evaporíticas (calcário, anidrite e sal-gema), que são claramente visíveis na «Vena del Gesso».

Seguiram-se os depósitos do Plioceno, predominantemente argilosos, que originaram a paisagem de barrancos típica dos vales baixos.

As terras de sopé, tendencialmente planas, pertencem ao Quaternário recente; são, amiúde, muito evoluídos e tendem a ser descarbonizados.

Esta sucessão de rochas produziu, por efeito da erosão natural e intervenção humana, solos mais ou menos calcários, argilosos e mistos e, onde ocorreu lixiviação e erosão química, solos residuais de composição variada.

A planície, de origem aluvial, é constituída por solos de textura franca a argilosa, com uma série de composições intermédias a que a população da Romanha soube adaptar as culturas locais.

Assim, a área da IGP compreende uma grande variedade de terrenos, diversos mas bastante homogéneos dentro de faixas, mais ou menos amplas, paralelas à orla dos Apeninos e semelhantes nas várias províncias em causa: Bolonha, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (menos solos margo-arenosos).

Em termos climáticos, o índice de Winkler apresenta valores crescentes dos Apeninos para a planície, que voltam a decrescer junto do litoral devido ao efeito mitigador do mar.

A temperatura e os níveis de precipitação variam consoante a altitude das diferentes zonas. Passa-se de um clima temperado subcontinental na zona montanhosa (principal zona vitícola) para um clima temperado fresco nas colinas. A temperatura média anual desce de 12-14 °C para 8-10 °C e é ainda mais baixa nos altos Apeninos. Na planície, o clima é mais continental, com temperaturas médias anuais de cerca de 14-16 °C, brisas frequentes e um índice de Winkler que pode rondar os 2 400 graus-dias, comparativamente aos 1 800-2 200 graus-dias nas diferentes zonas de altitude e nas colinas. Estas condições garantem a maturação ideal das diferentes castas de videira cultivadas na Romanha.

A precipitação anual oscila entre 600 e 800 mm, concentrando-se sobretudo no outono e, em menor medida, na primavera. No verão, a humidade relativa do ar, a disponibilidade de águas superficiais, a profundidade dos solos, a maior pluviosidade nas colinas e a distribuição mais uniforme das precipitações atenuam o estresse hídrico.

Estes fatores edafoclimáticos tornam a área geográfica da IGP «Rubicone» particularmente vocacionada para a viticultura.

2) Fatores humanos relevantes para a relação

Uma importante via navegável como o Pó e a proximidade do mar propiciaram a chegada de diferentes civilizações à Romanha e, com elas, de diferentes castas de uva e técnicas de cultivo. A domesticação das videiras silvestres foi, indiscutivelmente, uma conquista importante, assim o atesta a presença de vinhas dióicas nos pinhais da zona costeira, mas a introgressão genética das castas do Médio Oriente no material autóctone foi crucial para o aparecimento de uvas de qualidade, adequadas a condições frias e húmidas, como as das planícies da Romanha.

Estas condições ambientais levaram à condução das vinhas em árvores de alto fusto, para escapar às estratificações de frio na primavera (geadas tardias) e à humidade, que favorece o desenvolvimento de doenças fúngicas. No entanto, nas zonas montanhosas, onde as condições se assemelham às da região de origem das castas, as vinhas puderam ser conduzidas em taça, segundo o método tipicamente grego, que ainda hoje persiste esporadicamente.

Os clássicos latinos falam de vinhas particularmente produtivas nas zonas entre Rimini e Faenza, o que não significa que os vinhos fossem de má qualidade, dada a reputação dos vinhos «Caesenas» e «Faventinum». Após a queda do Império Romano, a viticultura da Romanha manteve-se graças à continuidade política do Império Romano Oriental e ao contributo dos mosteiros para o desenvolvimento de técnicas de melhoramento das culturas.

No século XV, a par da vinha, generalizou-se a prática das «piantata», as culturas mistas, que atingirá a sua máxima expressão no século XVIII com a introdução da cultura partilhada, que permitia o cultivo em três níveis: no nível mais alto, as árvores de alto fusto, que produziam frutos, folhas e madeira; no nível intermédio, os rebentos e cachos de uvas; e, no solo, sobretudo feijões e outras culturas herbáceas pouco exigentes em termos de luz.

Note-se que a Romanha atravessara um longo período de declínio económico e social durante todo o regime pontifício (foi domínio papal de 1559 a 1796 e de 1815 a 1860). Esta declínio afetou igualmente a viticultura, tanto que, no final do século XIX, as comissões provinciais da Comissão Central de Variedades denunciaram a situação de gravidade do setor, caracterizado por uma miríade de castas de uva e pela falta de tecnologia.

A situação não melhorou com a chegada do oídio, do míldio e da filoxera da América. Após a Primeira Guerra Mundial, iniciou-se a reestruturação das vinhas destruídas pela filoxera, com uma restrição considerável do número de castas. No entanto, só na década de 1960 se registou um desenvolvimento técnico e tecnológico mais acentuado e uma melhoria da viticultura na Romanha. A estratificação dos conhecimentos e da experiência de uma tradição antiga permitiu à Romanha atingir um bom nível de qualidade na década de 1990, com uma variedade de tipos de vinho capazes de satisfazer as exigências mais variadas dos consumidores.

B. Informações sobre a qualidade ou as características do produto atribuíveis essencial ou exclusivamente ao meio geográfico

A produção de vinhos espumantes e frisantes, uma tradição consolidada, foi impulsionada pelas melhorias técnicas e tecnológicas mais recentes. O cuidado especial nas fases de cultivo, vindima e vinificação permite obter vinhos de base frescos e limpos, que, com o processo de fermentação secundária bem realizada, dão vinhos espumantes e frisantes de particular finura e elegância.

A qualidade dos vinhos espumantes, dos vinhos frisantes e dos mostos parcialmente fermentados está estreitamente ligada à combinação de castas da região. As características das uvas produzidas torna-as tecnologicamente adequadas para a produção destes tipos de vinhos. Além disso, o desenvolvimento de métodos de elaboração de vinhos frisantes e espumantes, através da melhoria dos métodos mais tradicionais (em garrafa) e/ou da utilização de equipamentos de ponta, contribuiu consideravelmente para aumentar a qualidade do produto final.

O mesmo se aplica aos mostos de uvas parcialmente fermentados, brancos, tintos ou rosados, produzidos segundo o método Charmat (ou Martinotti), para conferir ao produto final a sua frescura título alcoométrico moderado.

As características qualitativas destas categorias de produtos vitivinícolas resultam da interação entre as características ambientais (clima temperado, ventoso, com boas variações de temperatura e solo), as qualidades tecnológicas das castas e o saber dos viticultores na escolha das técnicas de cultivo e de vinificação.

Em suma, trata-se da noção de «terroir», segundo o qual um produto é a expressão da relação causal com a origem geográfica.

C. Descrição do nexo causal entre os aspetos referidos no ponto A e aqueles referidos no ponto B

Note-se ainda que, a par da sua importante tradição vitícola, a Romanha é também o berço da exploração frutícola moderna e que, sendo a vinha menos exigente do que as árvores de fruto, acabou por ser cultivada apenas nos solos menos férteis, isto é, nas encostas e nos solos «duros» da planície.

O gradiente térmico entre as colinas e as planícies e a humidade mais elevada nesta zona levaram os agricultores das terras baixas a escolher castas de maturação tardia com maior tolerância à podridão, cultivando as castas temporãs a maiores altitudes e nas encostas mais setentrionais da área vitícola da Romanha.

O clima de outono, por norma bastante fresco, exigia a secagem das uvas para melhorar as características de composição dos vinhos, daí advindo a técnica de secagem.

Além disso, a colheita bastante tardia, seguida de outonos frios, fazia com que o vinho conservasse uma certa quantidade de açúcar residual durante o inverno. Uma vez engarrafado, recomeçava a fermentar com os primeiros calores da primavera, produzindo um efeito frisante natural. Esta prática comum levou a população da Romanha a apreciar tanto os vinhos doces como os vinhos secos, tranquilos, frisantes ou espumantes.

Em função do terreno, geografia, solo e clima, é possível encontrar a sinergia ideal entre os fatores ambientais e as castas para produzir os melhores exemplos dos diferentes tipos de vinhos abrangidos pela IGP «Rubicone» e assentes na tradição local.

*Categoria de produto vitivinícola*

8. Vinho frisante natural

*Resumo da relação*

A. Pormenores da área geográfica

1) Fatores naturais que contribuem para a relação

A área da IGP «Rubicone» segue aproximadamente as fronteiras tão debatidas da Romanha, que, na realidade, nunca foram estabelecidas a nível administrativo, mas definem um território bastante homogéneo em termos geopedológicos e humanos, moldado por uma história comum de sacrifícios e privações.

A área demarcada da IGP «Rubicone» inclui três zonas geomorfologicamente distintas, a planície aluvial, o sopé e as colinas propriamente ditas. Praticam-se aqui duas formas distintas de viticultura baseadas em dois métodos históricos de viticultura, a saber, o grego e o etrusco.

Os Apeninos da Romanha têm uma origem geológica comum, que remonta à era terciária, e consiste, em geral, em formações calcárias e argilosas. A formação geológica que, pela sua extensão, melhor caracteriza a Romanha, é a formação margo-arenosa, uma faixa de largura variável de camadas sucessivas e alternadas de arenitos turbidíticos e margas. Durante o período Messiniano, quando o Mediterrâneo se separou do oceano Atlântico, formaram-se aqui rochas evaporíticas (calcário, anidrite e sal-gema), que são claramente visíveis na «Vena del Gesso».

Seguiram-se os depósitos do Plioceno, predominantemente argilosos, que originaram a paisagem de barrancos típica dos vales baixos.

As terras de sopé, tendencialmente planas, pertencem ao Quaternário recente; são, amiúde, muito evoluídos e tendem a ser descarbonizados.

Esta sucessão de rochas produziu, por efeito da erosão natural e intervenção humana, solos mais ou menos calcários, argilosos e mistos e, onde ocorreu lixiviação e erosão química, solos residuais de composição variada.

A planície, de origem aluvial, é constituída por solos de textura franca a argilosa, com uma série de composições intermédias a que a população da Romanha soube adaptar as culturas locais.

Assim, a área da IGP compreende uma grande variedade de terrenos, diversos mas bastante homogéneos dentro de faixas, mais ou menos amplas, paralelas à orla dos Apeninos e semelhantes nas várias províncias em causa: Bolonha, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (menos solos margo-arenosos).

Em termos climáticos, o índice de Winkler apresenta valores crescentes dos Apeninos para a planície, que voltam a decrescer junto do litoral devido ao efeito mitigador do mar.

A temperatura e os níveis de precipitação variam consoante a altitude das diferentes zonas. Passa-se de um clima temperado subcontinental na zona montanhosa (principal zona vitícola) para um clima temperado fresco nas colinas. A temperatura média anual desce de 12-14 °C para 8-10 °C e é ainda mais baixa nos altos Apeninos. Na planície, o clima é mais continental, com temperaturas médias anuais de cerca de 14-16 °C, brisas frequentes e um índice de Winkler que pode rondar os 2 400 graus-dias, comparativamente aos 1 800-2 200 graus-dias nas diferentes zonas de altitude e nas colinas. Estas condições garantem a maturação ideal das diferentes castas de videira cultivadas na Romanha.

A precipitação anual oscila entre 600 e 800 mm, concentrando-se sobretudo no outono e, em menor medida, na primavera. No verão, a humidade relativa do ar, a disponibilidade de águas superficiais, a profundidade dos solos, a maior pluviosidade nas colinas e a distribuição mais uniforme das precipitações atenuam o estresse hídrico.

Estes fatores edafoclimáticos tornam a área geográfica da IGP «Rubicone» particularmente vocacionada para a viticultura.

2) Fatores humanos relevantes para a relação

Uma importante via navegável como o Pó e a proximidade do mar propiciaram a chegada de diferentes civilizações à Romanha e, com elas, de diferentes castas de uva e técnicas de cultivo. A domesticação das videiras silvestres foi, indiscutivelmente, uma conquista importante, assim o atesta a presença de vinhas dióicas nos pinhais da zona costeira, mas a introgressão genética das castas do Médio Oriente no material autóctone foi crucial para o aparecimento de uvas de qualidade, adequadas a condições frias e húmidas, como as das planícies da Romanha.

Estas condições ambientais levaram à condução das vinhas em árvores de alto fusto, para escapar às estratificações de frio na primavera (geadas tardias) e à humidade, que favorece o desenvolvimento de doenças fúngicas. No entanto, nas zonas montanhosas, onde as condições se assemelham às da região de origem das castas, as vinhas puderam ser conduzidas em taça, segundo o método tipicamente grego, que ainda hoje persiste esporadicamente.

Os clássicos latinos falam de vinhas particularmente produtivas nas zonas entre Rimini e Faenza, o que não significa que os vinhos fossem de má qualidade, dada a reputação dos vinhos «Caesenas» e «Faventinum». Após a queda do Império Romano, a viticultura da Romanha manteve-se graças à continuidade política do Império Romano Oriental e ao contributo dos mosteiros para o desenvolvimento de técnicas de melhoramento das culturas.

No século XV, a par da vinha, generalizou-se a prática das «piantata», as culturas mistas, que atingirá a sua máxima expressão no século XVIII com a introdução da cultura partilhada, que permitia o cultivo em três níveis: no nível mais alto, as árvores de alto fusto, que produziam frutos, folhas e madeira; no nível intermédio, os rebentos e cachos de uvas; e, no solo, sobretudo feijões e outras culturas herbáceas pouco exigentes em termos de luz.

Note-se que a Romanha atravessara um longo período de declínio económico e social durante todo o regime pontifício (foi domínio papal de 1559 a 1796 e de 1815 a 1860). Esta declínio afetou igualmente a viticultura, tanto que, no final do século XIX, as comissões provinciais da Comissão Central de Variedades denunciaram a situação de gravidade do setor, caracterizado por uma miríade de castas de uva e pela falta de tecnologia.

A situação não melhorou com a chegada do oídio, do míldio e da filoxera da América. Após a Primeira Guerra Mundial, iniciou-se a reestruturação das vinhas destruídas pela filoxera, com uma restrição considerável do número de castas. No entanto, só na década de 1960 se registou um desenvolvimento técnico e tecnológico mais acentuado e uma melhoria da viticultura na Romanha. A estratificação dos conhecimentos e da experiência de uma tradição antiga permitiu à Romanha atingir um bom nível de qualidade na década de 1990, com uma variedade de tipos de vinho capazes de satisfazer as exigências mais variadas dos consumidores.

B. Informações sobre a qualidade ou as características do produto atribuíveis essencial ou exclusivamente ao meio geográfico

A produção de vinhos espumantes e frisantes, uma tradição consolidada, foi impulsionada pelas melhorias técnicas e tecnológicas mais recentes. O cuidado especial nas fases de cultivo, vindima e vinificação permite obter vinhos de base frescos e limpos, que, com o processo de fermentação secundária bem realizada, dão vinhos espumantes e frisantes de particular finura e elegância.

A qualidade dos vinhos espumantes, dos vinhos frisantes e dos mostos parcialmente fermentados está estreitamente ligada à combinação de castas da região. As características das uvas produzidas torna-as tecnologicamente adequadas para a produção destes tipos de vinhos. Além disso, o desenvolvimento de métodos de elaboração de vinhos frisantes e espumantes, através da melhoria dos métodos mais tradicionais (em garrafa) e/ou da utilização de equipamentos de ponta, contribuiu consideravelmente para aumentar a qualidade do produto final.

O mesmo se aplica aos mostos de uvas parcialmente fermentados, brancos, tintos ou rosados, produzidos segundo o método Charmat (ou Martinotti), para conferir ao produto final a sua frescura título alcoométrico moderado.

As características qualitativas destas categorias de produtos vitivinícolas resultam da interação entre as características ambientais (clima temperado, ventoso, com boas variações de temperatura e solo), as qualidades tecnológicas das castas e o saber dos viticultores na escolha das técnicas de cultivo e de vinificação.

Em suma, trata-se da noção de «terroir», segundo o qual um produto é a expressão da relação causal com a origem geográfica.

C. Descrição do nexo causal entre os aspetos referidos no ponto A e aqueles referidos no ponto B

Note-se ainda que, a par da sua importante tradição vitícola, a Romanha é também o berço da exploração frutícola moderna e que, sendo a vinha menos exigente do que as árvores de fruto, acabou por ser cultivada apenas nos solos menos férteis, isto é, nas encostas e nos solos «duros» da planície.

O gradiente térmico entre as colinas e as planícies e a humidade mais elevada nesta zona levaram os agricultores das terras baixas a escolher castas de maturação tardia com maior tolerância à podridão, cultivando as castas temporãs a maiores altitudes e nas encostas mais setentrionais da área vitícola da Romanha.

O clima de outono, por norma bastante fresco, exigia a secagem das uvas para melhorar as características de composição dos vinhos, daí advindo a técnica de secagem.

Além disso, a colheita bastante tardia, seguida de outonos frios, fazia com que o vinho conservasse uma certa quantidade de açúcar residual durante o inverno. Uma vez engarrafado, recomeçava a fermentar com os primeiros calores da primavera, produzindo um efeito frisante natural. Esta prática comum levou a população da Romanha a apreciar tanto os vinhos doces como os vinhos secos, tranquilos, frisantes ou espumantes.

Em função do terreno, geografia, solo e clima, é possível encontrar a sinergia ideal entre os fatores ambientais e as castas para produzir os melhores exemplos dos diferentes tipos de vinhos abrangidos pela IGP «Rubicone» e assentes na tradição local.

*Categoria de produto vitivinícola*

11. Mosto de uva parcialmente fermentado

*Resumo da relação*

A. Pormenores da área geográfica

1) Fatores naturais que contribuem para a relação

A área da IGP «Rubicone» segue aproximadamente as fronteiras tão debatidas da Romanha, que, na realidade, nunca foram estabelecidas a nível administrativo, mas definem um território bastante homogéneo em termos geopedológicos e humanos, moldado por uma história comum de sacrifícios e privações.

A área demarcada da IGP «Rubicone» inclui três zonas geomorfologicamente distintas, a planície aluvial, o sopé e as colinas propriamente ditas. Praticam-se aqui duas formas distintas de viticultura baseadas em dois métodos históricos de viticultura, a saber, o grego e o etrusco.

Os Apeninos da Romanha têm uma origem geológica comum, que remonta à era terciária, e consiste, em geral, em formações calcárias e argilosas. A formação geológica que, pela sua extensão, melhor caracteriza a Romanha, é a formação margo-arenosa, uma faixa de largura variável de camadas sucessivas e alternadas de arenitos turbidíticos e margas. Durante o período Messiniano, quando o Mediterrâneo se separou do oceano Atlântico, formaram-se aqui rochas evaporíticas (calcário, anidrite e sal-gema), que são claramente visíveis na «Vena del Gesso».

Seguiram-se os depósitos do Plioceno, predominantemente argilosos, que originaram a paisagem de barrancos típica dos vales baixos.

As terras de sopé, tendencialmente planas, pertencem ao Quaternário recente; são, amiúde, muito evoluídos e tendem a ser descarbonizados.

Esta sucessão de rochas produziu, por efeito da erosão natural e intervenção humana, solos mais ou menos calcários, argilosos e mistos e, onde ocorreu lixiviação e erosão química, solos residuais de composição variada.

A planície, de origem aluvial, é constituída por solos de textura franca a argilosa, com uma série de composições intermédias a que a população da Romanha soube adaptar as culturas locais.

Assim, a área da IGP compreende uma grande variedade de terrenos, diversos mas bastante homogéneos dentro de faixas, mais ou menos amplas, paralelas à orla dos Apeninos e semelhantes nas várias províncias em causa: Bolonha, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (menos solos margo-arenosos).

Em termos climáticos, o índice de Winkler apresenta valores crescentes dos Apeninos para a planície, que voltam a decrescer junto do litoral devido ao efeito mitigador do mar.

A temperatura e os níveis de precipitação variam consoante a altitude das diferentes zonas. Passa-se de um clima temperado subcontinental na zona montanhosa (principal zona vitícola) para um clima temperado fresco nas colinas. A temperatura média anual desce de 12-14 °C para 8-10 °C e é ainda mais baixa nos altos Apeninos. Na planície, o clima é mais continental, com temperaturas médias anuais de cerca de 14-16 °C, brisas frequentes e um índice de Winkler que pode rondar os 2 400 graus-dias, comparativamente aos 1 800-2 200 graus-dias nas diferentes zonas de altitude e nas colinas. Estas condições garantem a maturação ideal das diferentes castas de videira cultivadas na Romanha.

A precipitação anual oscila entre 600 e 800 mm, concentrando-se sobretudo no outono e, em menor medida, na primavera. No verão, a humidade relativa do ar, a disponibilidade de águas superficiais, a profundidade dos solos, a maior pluviosidade nas colinas e a distribuição mais uniforme das precipitações atenuam o estresse hídrico.

Estes fatores edafoclimáticos tornam a área geográfica da IGP «Rubicone» particularmente vocacionada para a viticultura.

2) Fatores humanos relevantes para a relação

Uma importante via navegável como o Pó e a proximidade do mar propiciaram a chegada de diferentes civilizações à Romanha e, com elas, de diferentes castas de uva e técnicas de cultivo. A domesticação das videiras silvestres foi, indiscutivelmente, uma conquista importante, assim o atesta a presença de vinhas dióicas nos pinhais da zona costeira, mas a introgressão genética das castas do Médio Oriente no material autóctone foi crucial para o aparecimento de uvas de qualidade, adequadas a condições frias e húmidas, como as das planícies da Romanha.

Estas condições ambientais levaram à condução das vinhas em árvores de alto fusto, para escapar às estratificações de frio na primavera (geadas tardias) e à humidade, que favorece o desenvolvimento de doenças fúngicas. No entanto, nas zonas montanhosas, onde as condições se assemelham às da região de origem das castas, as vinhas puderam ser conduzidas em taça, segundo o método tipicamente grego, que ainda hoje persiste esporadicamente.

Os clássicos latinos falam de vinhas particularmente produtivas nas zonas entre Rimini e Faenza, o que não significa que os vinhos fossem de má qualidade, dada a reputação dos vinhos «Caesenas» e «Faventinum». Após a queda do Império Romano, a viticultura da Romanha manteve-se graças à continuidade política do Império Romano Oriental e ao contributo dos mosteiros para o desenvolvimento de técnicas de melhoramento das culturas.

No século XV, a par da vinha, generalizou-se a prática das «piantata», as culturas mistas, que atingirá a sua máxima expressão no século XVIII com a introdução da cultura partilhada, que permitia o cultivo em três níveis: no nível mais alto, as árvores de alto fusto, que produziam frutos, folhas e madeira; no nível intermédio, os rebentos e cachos de uvas; e, no solo, sobretudo feijões e outras culturas herbáceas pouco exigentes em termos de luz.

Note-se que a Romanha atravessara um longo período de declínio económico e social durante todo o regime pontifício (foi domínio papal de 1559 a 1796 e de 1815 a 1860). Esta declínio afetou igualmente a viticultura, tanto que, no final do século XIX, as comissões provinciais da Comissão Central de Variedades denunciaram a situação de gravidade do setor, caracterizado por uma miríade de castas de uva e pela falta de tecnologia.

A situação não melhorou com a chegada do oídio, do míldio e da filoxera da América. Após a Primeira Guerra Mundial, iniciou-se a reestruturação das vinhas destruídas pela filoxera, com uma restrição considerável do número de castas. No entanto, só na década de 1960 se registou um desenvolvimento técnico e tecnológico mais acentuado e uma melhoria da viticultura na Romanha. A estratificação dos conhecimentos e da experiência de uma tradição antiga permitiu à Romanha atingir um bom nível de qualidade na década de 1990, com uma variedade de tipos de vinho capazes de satisfazer as exigências mais variadas dos consumidores.

B. Informações sobre a qualidade ou as características do produto atribuíveis essencial ou exclusivamente ao meio geográfico

O mosto de uvas parcialmente fermentado é obtido por fermentação parcial de mosto de uvas, de que resulta um produto particular pela sua frescura e notas frutadas intensas, bem como pelo seu baixo teor alcoólico (o título alcoométrico volúmico adquirido deve ser superior a 1 % vol e inferior a 3/5 do título alcoométrico volúmico total). Atualmente, o produto obtém-se interrompendo a fermentação por filtração ou centrifugação e por quaisquer outros tratamentos e práticas autorizados.

O produto tem uma longa tradição no setor vitivinícola da Romanha. As uvas eram esmagadas diretamente no terreno e depois transferidas para as adegas em barris (*castellata*), condições que desencadeavam inevitavelmente o processo de fermentação, sobretudo porque a sulfitagem imediata era pouco frequente e o transporte não era tão rápido. A tradição de fabrico de mostos parcialmente fermentados é, portanto, muito antiga na Romanha. Pensa-se que terá sido como mosto, sobretudo da variedade *trebbiano-romagnolo*, que o produto foi comercializado pela primeira vez, em maior escala, fora da região. Augusto Bucci escreveu o seguinte: «A indústria dos mostos filtrados

era, de facto, conhecida na região de Nápoles desde o início do século XIX, devido à elaboração dos vinhos "lambiccato". Devido à crise do oídio, a produção provinha principalmente da Apúlia, que, entretanto, se tornara o centro de uma grande indústria de mostos doces filtrados. A norte, Carlo Gancia começou a produzir um vinho espumante italiano muito apreciado em 1875, aplicando o método champanhês ao vinho Moscato Canelli. Esta indústria estabeleceu-se então noutras regiões da Itália e, uma vez que a produção da Apúlia não era suficiente, recorreu-se à produção de Romanha, em especial em Lugo, Bagnacavallo e Massalombarda Cotignola, etc.» (*Vite e vino in Romanha*, 2007).

A importância dos mostos doces filtrados de Romanha é confirmada pelo primeiro guia gastronómico italiano, publicado em 1931 pelo Touring Club italiano, segundo o qual: «Na zona de Lugo, existem também vinhos brancos doces e filtrados, conhecidos por filtrados brancos da Romanha, que são muito vendidos» (Touring Club italiano, 1931).

Como qualquer tradição, a produção de mostos parcialmente fermentados resulta também de costumes que se impõem por terem encontrado as condições ideais para um resultado positivo, neste caso, o meio ambiente e uma combinação de variedades particularmente aptas a conferir frescura ao produto final e um título alcoométrico moderado.

Nos últimos anos, a produção e o comércio de mostos parcialmente fermentados, brancos, tintos e rosados produzidos pelo método Charmat (Martinotti) têm vindo a ganhar prestígio. O mosto de uvas parcialmente fermentado é armazenado nas adegas durante todo o ano e é utilizado para edulcorar vinhos tranquilos, frisantes e espumantes. Trata-se, portanto, de um produto versátil que é comercializado como produto por direito próprio, bem como para a correção de outros produtos, melhorando significativamente a sua qualidade. A interação entre os fatores naturais, a experiência dos operadores e as modernas técnicas agrícolas e de vinificação permitem a produção de vinhos de qualidade, cujas características estão ligadas tanto à área de produção como às castas de que provêm.

Também neste caso, o nexo de causalidade se baseia na qualidade específica do produto que pode ser atribuída ao *terroir*, ou seja, à origem geográfica e ao seu contexto ambiental, cultural e de cultivo.

C. Descrição do nexo causal entre os aspetos referidos no ponto A e aqueles referidos no ponto B

Note-se ainda que, a par da sua importante tradição vitícola, a Romanha é também o berço da exploração frutícola moderna e que, sendo a vinha menos exigente do que as árvores de fruto, acabou por ser cultivada apenas nos solos menos férteis, isto é, nas encostas e nos solos «duros» da planície.

O gradiente térmico entre as colinas e as planícies e a humidade mais elevada nesta zona levaram os agricultores das terras baixas a escolher castas de maturação tardia com maior tolerância à podridão, cultivando as castas temporãs a maiores altitudes e nas encostas mais setentrionais da área vitícola da Romanha.

O clima de outono, por norma bastante fresco, exigia a secagem das uvas para melhorar as características de composição dos vinhos, daí advindo a técnica de secagem.

Além disso, a colheita bastante tardia, seguida de outonos frios, fazia com que o vinho conservasse uma certa quantidade de açúcar residual durante o inverno. Uma vez engarrafado, recomeçava a fermentar com os primeiros calores da primavera, produzindo um efeito frisante natural. Esta prática comum levou a população da Romanha a apreciar tanto os vinhos doces como os vinhos secos, tranquilos, frisantes ou espumantes.

Em função do terreno, geografia, solo e clima, é possível encontrar a sinergia ideal entre os fatores ambientais e as castas para produzir os melhores exemplos dos diferentes tipos de vinhos abrangidos pela IGP «Rubicone» e assentes na tradição local.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

*Título do requisito/derrogação*

Indicação facultativa na rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

O termo «appassimento» [passamenta da uva] pode figurar no rótulo do tipo «Passito», em carateres de tamanho igual ou inferior ao nome «Rubicone», em conformidade com a legislação da UE em vigor.

*Título do requisito/derrogação*

Derrogações à vinificação e à fermentação secundária

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de requisito/derrogação adicional

Derrogação à produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

Em conformidade com a legislação da UE, nas categorias «vinho» e «mosto de uvas parcialmente fermentado», bem como na zona delimitada para a produção de uvas, as operações de vinificação podem ser realizadas em toda a região da Emília-Romanha; no que respeita às categorias «frisante» e «espumante», as operações de transformação (fermentação secundária) podem também ser efetuadas em regiões adjacentes à Emília-Romanha (Véneto, Lombardia, Piemonte, Marcas e Toscânia), em instalações adequadas para a fermentação secundária.

*Título do requisito/derrogação*

Disposições específicas de acondicionamento

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Os vinhos e os mostos de uvas parcialmente fermentados com a indicação geográfica protegida «Rubicone» podem ser introduzidos no consumo em recipientes de materiais adequados para entrar em contacto com os alimentos, em conformidade com a legislação em vigor. Se forem acondicionados em garrafas, podem ser apresentados com qualquer tipo de selo, incluindo as rolhas em forma de cogumelo fixas com um açaimo metálico tradicionalmente utilizadas na área de produção.

**Hiperligação para o caderno de especificações**

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