C/2026/2147

17.4.2026

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica dell'Unione del disciplinare di una denominazione di origine protetta nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 3, in combinato disposto con l'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2026/2147)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOMANDA DI MODIFICA DELL'UNIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Romagna»

PDO-IT-A0507-AM05

Data della domanda: 28.4.2021

1. Richiedente e interesse legittimo

CONSORZIO VINI DI ROMAGNA

Consorzio di tutela della denominazione DOP «Romagna»

2. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

☐ Nome del prodotto

☒ Categoria di prodotto vitivinicolo

☒ Legame

☐ Restrizioni in materia di commercializzazione

3. Descrizione e motivi della modifica

1. *Introduzione di una nuova categoria di prodotto vitivinicolo*

Viene aggiunta la categoria di prodotto vitivinicolo «Vino spumante di qualità» (categoria 5).

L'ultimo decennio ha visto incrementare sempre più le richieste di vino spumante e vino spumante di qualità. Per andare incontro a queste richieste anche i produttori romagnoli hanno cercato di implementare e migliorare tutte le soluzioni tecniche e tecnologiche necessarie per ottenere queste tipologie di prodotto. La categoria 5, vino spumante di qualità, consentirebbe la massima valorizzazione dei prodotti della tipologia «spumante» della DOP Romagna.

L'inserimento della categoria di prodotto «vino spumante di qualità», interessa gli articoli da 1 a 9 del disciplinare e le pertinenti sezioni del documento unico.

2. *Aggiornamento descrizione del «Legame con l'ambiente geografico»*

È stata perfezionata la descrizione degli aspetti ambientali e storico-culturali determinanti nel caratterizzare la qualità dei vini in relazione alle caratteristiche pedo-climatiche del territorio e alla tradizione colturale e culturale stratificatasi in secoli di evoluzione nella coltivazione delle uve e nella loro trasformazione.

La modifica riguarda l'articolo 9 del disciplinare e la sezione 8 del documento unico (Descrizione del legame/dei legami).

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Consolidamento con precedente modifica ordinaria*

Sia il disciplinare di produzione, che tutte le sezioni del documento unico, sono state integrate anche con la modifica ordinaria inviata successivamente alla presente modifica unionale, e già approvata da codesta Commissione UE con la Comunicazione 2022/C 386/08, pubblicata sulla Gazzetta C 386 del 7.10.2022.

Al contempo, sono state elencate in maniera più chiara le singole categorie di vino alla sezione del documento unico «Descrizione dei vini».

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Romagna

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1) Vino

4) Vino spumante

5) Vino spumante di qualità

8) Vino frizzante

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *«Romagna» Albana Spumante (categoria 4 - vino spumante)*

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

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 6 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

2. *«Romagna» Cagnina (categoria 1 - vino)*

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

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 8,5.

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

3. *«Romagna» Pagadebit (categoria 1 - vino; anche amabile)*

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

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

4. *«Romagna» Pagadebit frizzante (categoria 8 - vino frizzante; anche amabile)*

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

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

5. *«Romagna» Pagadebit Bertinoro (categoria 1 - vino)*

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

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

6. *«Romagna» Sangiovese (categoria 1 - vino)*

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

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0 % vol.

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

Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

7. *«Romagna» Sangiovese novello (categoria 1 - vino)*

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

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

8. *«Romagna» Sangiovese Superiore (categoria 1 - vino)*

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

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol.

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

Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

9. *«Romagna» Sangiovese Riserva (categoria 1 - vino)*

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

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,0 % vol.

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

Estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

10. *«Romagna» Sangiovese Superiore Riserva (categoria 1 - vino)*

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

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,0 % vol.

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

Estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

11. *«Romagna» Sangiovese passito (categoria 1 - vino)*

Il vino a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese passito, ottenuto dalle uve del vitigno omonimo, è un vino di colore rosso rubino, a volte con riflessi violacei, con un odore delicato che talvolta ricorda la viola ed un sapore armonico, con una gradevole tannicità accompagnata da un piacevole e caratteristico retrogusto amarognolo; a volte è percettibile un sentore di legno derivato dai contenitori utilizzati per l'affinamento.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0 % vol.

Zuccheri riduttori residui: da 6,0 a 20,0 g/l; Estratto non riduttore minimo: 26 g/l

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

12. *«Romagna» Sangiovese con la specifica di «sottozona» (categoria 1 - vino)*

Il vino a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese con la «sottozona», ottenuto dalle uve del vitigno omonimo in areali ben delimitati, è un vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, con odore ampio e vinoso, arricchito da un sentore delicato che ricorda la viola, leggermente erbaceo da giovane ed un sapore tipico dell'area di produzione, gradevolmente tannico in gioventù e con un altrettanto gradevole retrogusto amarognolo.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol.

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

Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

13. *«Romagna» Sangiovese Riserva con la specifica di «sottozona» (categoria 1 - vino)*

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

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,0 % vol.

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

Estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

14. *«Romagna» Trebbiano (categoria 1 - vino)*

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

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

15. *«Romagna» Trebbiano spumante (categoria 4 - vino spumante)*

Il vino a denominazione di origine controllata «Romagna» Trebbiano Spumante, ottenuto dalle uve del vitigno omonimo, ricorrendo alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia o autoclave secondo le norme comunitarie, è un vino di colore giallo paglierino più o meno intenso, con spuma persistente e fine perlage, con un odore fine, fresco, gradevole ed un sapore secco o abboccato in relazione alla specifica tipologia.

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

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

16. *«Romagna» Trebbiano frizzante (categoria 8 - vino frizzante)*

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

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

Zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

17. *«Romagna» Bianco Spumante (categoria 4 - vino spumante)*

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

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

Estratto non riduttore minimo: 14 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

18. *«Romagna» Bianco Spumante di qualità (categoria 5 - vino spumante di qualità)*

Il vino «Romagna» Bianco Spumante di qualità presenta una spuma: fine, serica e persistente ed un colore giallo paglierino più o meno intenso; si contraddistingue per l'odore: fine, delicato e con note legate all'affinamento sui lieviti percepibili. Il sapore varia in base al tenore zuccherino da brut nature a secco, pieno, sapido e armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 15 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

19. *«Romagna» Rosato Spumante (categoria 4 - vino spumante)*

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

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

Estratto non riduttore minimo: 15 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

20. *«Romagna» Rosato Spumante di qualità (categoria 5 - vino spumante di qualità)*

Il vino «Romagna» Rosato Spumante di qualità si presenta con una spuma fine, serica e persistente. Il colore è rosato più o meno intenso con un odore fine, delicato e con note legate all'affinamento sui lieviti percepibili. Il sapore varia in base al tenore zuccherino da brut nature a secco, pieno, sapido e armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 15 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

21. *«Romagna» Bianco (categoria 1 - vino)*

Il vino «Romagna» Bianco si presenta con un colore da giallo chiaro a paglierino, più o meno intenso, un odore gradevole, fine e delicato. Il sapore è sapido ed armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 14 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

22. *«Romagna» Bianco Frizzante (categoria 8 - vino frizzante)*

Il vino «Romagna» Bianco Frizzante si presenta con una spuma fine e persistente. Il colore va da giallo chiaro a paglierino, più o meno intenso, l'odore è gradevole, caratteristico. Il sapore armonico e fresco.

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

Zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 14 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

23. *«Romagna» Rosato (categoria 1 - vino)*

Il vino «Romagna» Rosato si presenta con un colore rosato più o meno intenso, un odore gradevole, fine e delicato. Il sapore è armonico, fresco.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 14 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

24. *«Romagna» Rosato Frizzante (categoria 8 - vino frizzante)*

Il vino «Romagna» Rosato Frizzante si presenta con una spuma fine e persistente. Un colore rosato, più o meno intenso, un odore gradevole, caratteristico. Il sapore è armonico, fresco.

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

Zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 14 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

25. *«Romagna» Rosso (categoria 1 - vino)*

Il vino «Romagna» Rosso si presenta con un colore rosso rubino, talora con riflessi violacei, un odore vinoso, con profumo franco. Il sapore è armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 19 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

26. *«Romagna» Bianco Brisighella (categoria 1 - vino)*

Il vino «Romagna» Bianco Brisighella si presenta con un colore dal giallo chiaro al giallo dorato, più o meno intenso, un odore caratteristico, fine ed ampio. Il sapore è sapido, fresco ed armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 19 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

27. *«Romagna» Bianco Castrocaro (categoria 1 - vino)*

Il vino «Romagna» Bianco Castrocaro si presenta con un colore dal giallo paglierino al giallo dorato, più o meno intenso, un odore vinoso, intenso e gradevole. Il sapore è sapido ed armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 17 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

28. *«Romagna» Bianco Longiano (categoria 1 - vino)*

Il vino «Romagna» Bianco Longiano si presenta con un colore giallo da chiaro a paglierino, più o meno intenso, un odore vinoso, intenso e gradevole. Il sapore è sapido ed armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 19 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

29. *«Romagna» Bianco Modigliana (categoria 1 - vino)*

Il vino «Romagna» Bianco Modigliana si presenta con un colore giallo dal chiaro al paglierino, più o meno intenso, un odore vinoso, intenso e gradevole. Il sapore è sapido ed armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 19 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

30. *«Romagna» Bianco Oriolo (categoria 1 - vino)*

Il vino «Romagna» Bianco Oriolo si presenta con un colore giallo dal chiaro al paglierino, più o meno intenso, un odore vinoso, intenso e gradevole. Il sapore è sapido ed armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 17 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

31. *«Romagna» Centesimino Oriolo (categoria 1 - vino)*

Il vino «Romagna» Centesimino Oriolo si presenta con un colore rosso granato, un odore caratteristico, con note di rosa e di frutti di bosco. Il sapore è vellutato e di buon corpo.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 23 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

32. *«Romagna» Centesimino Oriolo Riserva (categoria 1 - vino)*

Il vino «Romagna» Centesimino Oriolo Riserva si presenta con un colore rosso granato intenso, un odore avvolgente, con note di rosa, frutta matura e note speziate. Il sapore è di buon corpo, armonico, vellutato, leggermente tannico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 26 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

33. *«Romagna» Centesimino Oriolo Passito (categoria 1 - vino)*

Il vino «Romagna» Centesimino Oriolo Passito si presenta con un colore rosso granato impenetrabile, un odore intenso, caratterizzato da note di rosa, confettura e uva appassita e note speziate. Il sapore è armonico, avvolgente, di buona struttura.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.

Zuccheri riduttori residui: minimo 50 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 26 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

34. *«Romagna» Centesimino Oriolo Spumante Rosé (categoria 4 - vino spumante)*

Il vino «Romagna» Centesimino Oriolo Spumante Rosé si presenta con una spuma fine e persistente. Un colore rosa più o meno intenso e un odore caratterizzato da spiccate note floreali. Il sapore varia in base al tenore zuccherino, da brut a demisec, fresco, di buona struttura.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 14 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

35. *«Romagna» Famoso Mercato Saraceno (categoria 1 - vino)*

Il vino «Romagna» Famoso Mercato Saraceno si presenta con un colore giallo paglierino più o meno intenso, un odore vinoso, intenso, caratteristico. Il sapore è secco, sapido ed armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 17 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

36. *«Romagna» Famoso Mercato Saraceno Spumante (categoria 4 - vino spumante)*

Il vino «Romagna» Famoso Mercato Saraceno Spumante si presenta con una spuma fine e persistente. Un colore giallo paglierino più o meno intenso e un odore fine e delicato. Il sapore varia in base al tenore zuccherino, da brut nature a secco, nel rispetto della normativa comunitaria.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 16 g/l

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

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche specifiche*

—

b. *Rese massime*

1. Romagna Albana Spumante

45 ettolitri per ettaro

2. Romagna Cagnina

84,5 ettolitri per ettaro

3. Romagna Pagadebit e Pagadebit Bertinoro anche frizzante

98 ettolitri per ettaro

4. Romagna Sangiovese anche novello e riserva

98 ettolitri per ettaro

5. Romagna Sangiovese Superiore anche riserva

68,25 ettolitri per ettaro

6. Romagna Sangiovese con le unità geografiche aggiuntive

58,5 ettolitri per ettaro

7. Romagna Sangiovese Riserva con le sottozone

52 ettolitri per ettaro

8. Romagna Sangiovese Passito

60 ettolitri per ettaro

9. Romagna Bianco anche Frizzante e Spumante

126 ettolitri per ettaro

10. Romagna Rosato anche Frizzante e Spumante

126 ettolitri per ettaro

11. Romagna Rosso

91 ettolitri per ettaro

12. Romagna Bianco con le sottozone Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana e Oriolo

84 ettolitri per ettaro

13. Romagna Centesimino anche Riserva con la sottozona Oriolo

77 ettolitri per ettaro

14. Romagna Centesimino Passito con la sottozona Oriolo

55 ettolitri per ettaro

15. Romagna Centesimino Spumante rosé con la sottozona Oriolo

91 ettolitri per ettaro

16. Romagna Famoso anche Spumante con la sottozona Mercato Saraceno

84 ettolitri per ettaro

17. Romagna Bianco Spumante di Qualità

126 ettolitri per ettaro

18. Romagna Rosato Spumante di Qualità

126 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

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

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

Provincia di Forlì-Cesena: comuni di Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Longiano. Per i comuni di Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli e Forlì, il limite a valle è così delimitato: Comune di Savignano sul Rubicone: dalla SS 9 Via Emilia. Comune di Cesena: dal confine con il comune di Savignano segue la SS 9 Via Emilia fino all'incontro di questa con via Pestalozzi, segue questa e quindi via Marzolino Primo fino alla ferrovia Rimini-Bologna che segue fino all'incontro con la SS 71 bis, da questa prende per via Comunale Redichiaro, per Brisighella poi di nuovo percorre la SS 71 bis, segue quindi le vie Vicinale Cerchia, S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia, via D'Altri sino al fiume Savio e l'ippodromo comunale per ricongiungersi poi alla statale n. 9 Via Emilia a nord della città (km 30,650) che percorre fino al confine con il comune di Bertinoro. Comune di Forlimpopoli: dal confine con il comune di Bertinoro segue la SS 9 fino all'incontro con via S. Leonardo che segue fino all'incontro con la ferrovia Rimini-Bologna, indi prosegue lungo la stessa fino a ricongiungersi alla SS 9 che percorre fino al confine del comune di Forlì. Comune di Forlì: dal confine con il comune di Forlimpopoli segue la SS 9 fino all'incontro con via G. Siboni, segue questa via e poi le Vie Dragoni, Paganella, T. Baldoni, Gramsci, Bertini, G. Orceoli, Somalia, Tripoli, Bengasi, Cadore, Monte S. Michele, Gorizia, Isonzo, da quest'ultima segue la ferrovia Rimini-Bologna fino al casello km 59, poi per via Zignola si ricongiunge a nord della città alla SS 9 che percorre fino al confine con il comune di Faenza.

Provincia di Ravenna: comuni di: Castel Bolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio, Brisighella. Per i comuni di Faenza e Castel Bolognese, il limite a valle è così delimitato: Comune di Faenza: dal confine con il comune di Forlì dove questo incontra la SS 9 segue il predetto confine fino alla ferrovia Rimini-Bologna che percorre fino ad incontrarsi con l'argine sinistro del fiume Lamone, e poi per via S. Giovanni e per le Vie Formellino, Ravegnana, Borgo S. Rocco, Granarolo, Proventa, S. Silvestro, Scolo Cerchia, Convertite, si ricongiunge a nord della città a detta ferrovia che segue fino al confine comunale di Castel Bolognese. Comune di Castel Bolognese: dalla ferrovia Rimini-Bologna.

Provincia di Bologna: comuni di: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Ozzano Emilia. Per i comuni di Imola e Ozzano Emilia i limiti a valle sono i seguenti: Comune di Imola: dalla ferrovia Rimini-Bologna sino all'incrocio con la statale Selice, segue la stessa sino all'incontro con la via Provinciale Nuova che segue fino a riprendere il proprio confine comunale all'ingresso della predetta strada nel comune di Castel Guelfo; Comune di Ozzano dell'Emilia: dalla ferrovia Rimini-Bologna.

2) La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata «Romagna» Cagnina comprende i comuni appresso descritti.

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

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

3) La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Romagna» Pagadebit comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti.

Tale zona è così delimitata:

Provincia di Ravenna: comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza, Riolo Terme. Per i comuni di Castel Bolognese e Faenza il limite a valle è dato dalla SS 9 Via Emilia.

Provincia di Forlì-Cesena: comuni di Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Meldola, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Sogliano al Rubicone. Il limite a valle per i comuni di Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Savignano sul Rubicone, è il seguente: Comune di Bertinoro: SS 9 Via Emilia. Comune di Cesena: dall'incrocio con il Comune di Bertinoro sulla SS 9 Via Emilia si segue detta statale fino ad incontrare la SP 51 che porta sino a S. Vittore. Poi per via San Vittore ex 71 fino alla frazione S. Carlo. Indi per via Castiglione, via Roversano S. Carlo, via Comunale Roversano, via IV Novembre fino a ritornare di nuovo sulla SS 9 Via Emilia. Si prosegue di nuovo per detta strada statale verso Rimini sino ad incontrare la via Ca' Vecchia. Poi per via Montiano e per via Malanotte sino al confine con il comune di Longiano. Comune di Forlì: dal confine con il comune di Faenza sulla Via Emilia, si segue il rio Cosina sino al ponte della Bariletta sulla via del Passo, indi per la stessa via del Passo sino ad incontrare la via Castel Leone che si percorre totalmente. Quindi per via Ossi sino a Villagrappa, poi per via del Braldo fino a Villa Rovere. Si imbocca poi la SS 67 verso Firenze sino alla frazione Terra del Sole. Quindi si ritorna verso Forlì dopo aver percorso via Ladino, per la SP 56 sino ad incontrare la via dell'Appennino (SS 9 ter) che si segue attraversando S. Martino in Strada. Nei pressi dell'uscita dal paese si imbocca la via Monda, indi per via Crocetta sino all'incrocio con la SP 4 del Bidente, km 4,100, che si segue fino ad incontrare la SP 37. Lungo questa fino al confine tra i comuni di Forlì e Bertinoro sul fiume Ronco. Comune di Forlimpopoli: dal confine con il Comune di Bertinoro e Forlì, sulla SP 37, si segue quest'ultima in direzione di Forlimpopoli sino ad incontrare il rio Ausa, che si segue sino a ritornare sul confine tra i comuni di Bertinoro e Forlimpopoli. Comune di Longiano: dall'incrocio con il comune di Cesena sulla via Malanotte si prosegue fino a Badia. Poi per via Cesena, via Badia e via Fratta passando per Cà Turchi e Cà Won Willer. Indi per via Massa, che passando per le frazioni Massa, Bolignano, La Crocetta conduce fino al confine con il Comune di Savignano sul Rubicone in località Cà Ugolini. Comune di Savignano sul Rubicone: dal confine con il comune di Longiano sulla via Massa, si segue detto confine di comune indi via Scodella, via (Vecchia) Rio Salto sino ad incontrare il confine di comune con Sant'Arcangelo di Romagna, dopo aver percorso la via Seibelle J.

Provincia di Rimini: comuni di Coriano, Misano Adriatico, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana, Verucchio. Il limite a valle per i comuni di Misano Adriatico, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna è il seguente: Comune di Misano Adriatico: dal confine con il comune di Riccione sulla via Capronte si prosegue per quest'ultima sino alla via Grotta. Poi per via Fontacce sino ad incontrare la SP 35 (Riccione-Tavoletto). Indi per quest'ultima sino alla frazione Cella Simbeni. Poi per via S. Giovanni sino al fiume Conca sul confine tra i comuni di Misano Adriatico e San Giovanni in Marignano. Comune di Rimini: dal confine con il comune di Sant'Arcangelo di Romagna sulla statale via Marecchiese si prosegue verso Rimini sino ad incontrare l'autostrada Bologna-Rimini che si segue sino ad incontrare il confine con il Comune di Riccione. Comune di Sant'Arcangelo di Romagna: dal confine con il comune di Savignano sulla via Seibelle J. si prosegue per detto confine, in direzione Canonica sino ad incontrare la via Rio Salto e la frazione Canonica. Indi per via Canonica, SP 13 sino ad incontrare il confine di comune che si segue fino sul fiume Marecchia. Lungo detto corso fino all'incontro con la trasversale Marecchia. Poi per via Marecchia fino ad un nuovo incontro con il confine di comune.

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

Provincia di Forlì-Cesena: comuni di Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Civitella di Romagna, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Galeata, Longiano, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Portico-San Benedetto, Predappio, Rocca San Casciano, Roncofreddo, S. Sofia, Savignano sul Rubicone, Sogliano al Rubicone, Sorbano-Sarsina, Tredozio. Per i comuni di Cesena, Bertinoro, Forlimpopoli, Forlì, Montiano e Savignano sul Rubicone il limite a valle è così delimitato: Comune di Cesena: dal confine con il comune di Savignano segue la SS 9 Via Emilia fino all'incontro di questa con via Pestalozzi, segue questa e quindi via Marzolino Primo fino alla ferrovia Rimini-Bologna che segue fino all'incontro con la SS 71 bis, da questa prende per via Comunale Redichiaro, per Brisighella poi di nuovo percorre la SS 71 bis, segue quindi le vie Vicinale Cerchia, S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia, via D'Altri sino al fiume Savio e l'ippodromo comunale per ricongiungersi poi alla statale n. 9 Via Emilia a nord della città (km 30,650) che percorre fino al confine con il comune di Bertinoro. SS 9 Via Emilia. Comune di Forlimpopoli: dal confine con il comune di Bertinoro segue la statale n. 9 fino all'incontro con via S. Leonardo, che segue fino all'incontro con la ferrovia Rimini-Bologna, indi prosegue lungo la stessa fino a ricongiungersi alla SS 9 che percorre fino al confine del comune di Forlì. Comune di Forlì: dal confine con il comune di Forlimpopoli segue la SS 9 fino all'incontro con via G. Siboni, segue quindi questa via e poi le vie: Dragoni, Paganella, T. Baldoni, Gramsci, Bertini, G. Orceoli, Somalia, Tripoli, Bengasi, Cadore, Monte S. Michele, Gorizia, Isonzo, da questa ultima segue la ferrovia Rimini-Bologna fino al casello km 59 poi per via Zignola si ricongiunge a nord della città alla SS 9 che percorre fino al confine col comune di Faenza. Comuni di Montiano e Savignano sul Rubicone: dalla SS 9 Via Emilia.

Provincia di Rimini: comuni di Cattolica, Coriano, Gemmano, Misano Adriatico, Mondaino, Monte Colombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Riccione, Rimini, Saludecio, S. Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana, Verucchio. Per i comuni di Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, S. Arcangelo di Romagna, il limite a valle è così delimitato: Comuni di Cattolica, Misano Adriatico e Riccione: dalla SS 16 Adriatica. Comune di Rimini: dal confine col comune di Riccione segue la SS 16 Adriatica sino all'incrocio con la SS 9 Emilia e segue questa strada fino al confine col comune di S. Arcangelo di Romagna. Comune di S. Arcangelo di Romagna, dalla SS 9 Via Emilia.

Provincia di Ravenna: comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza, Riolo Terme. Per i comuni di Faenza e Castel Bolognese, il limite a valle è così delimitato: Comune di Faenza: dal confine col comune di Forlì dove questo incontra la SS 9 segue il predetto confine fino alla ferrovia Rimini-Bologna che percorre fino ad incontrarsi con l'argine sinistro del fiume Lamone e poi, per via S. Giovanni e per le vie Formellino, Ravegnana, Borgo S. Rocco, Granarolo Provelta, S. Silvestro, Scolo Cerchia e Convertite, si ricongiunge a nord della città a detta ferrovia che segue fino al confine comunale di Castel Bolognese. Comune di Castel Bolognese: dalla ferrovia Rimini-Bologna.

Provincia di Bologna: comuni di Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel S. Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Ozzano dell'Emilia. Per i comuni di Imola e Ozzano il limite a valle è così delimitato: Comune di Imola: dalla ferrovia Rimini-Bologna sino all'incrocio con la provinciale Selice, segue la stessa sino all'incontro con la via Provinciale Nuova che segue sino a riprendere il proprio confine comunale all'ingresso della predetta strada nel comune di Castel Guelfo. Comune di Ozzano: dalla ferrovia Rimini-Bologna.

5) La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Romagna» Trebbiano, «Romagna» Bianco, «Romagna» Bianco Frizzante, «Romagna» Bianco spumante, «Romagna» Bianco spumante di qualità, «Romagna» Rosato, «Romagna» Rosato Frizzante, «Romagna» Rosato spumante, «Romagna» Rosato spumante di qualità, «Romagna» Rosso comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Provincia di Bologna: comuni di Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel Guelfo, Castel S. Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina, Ozzano dell'Emilia. Per i comuni di Ozzano dell'Emilia, Medicina, Castel Guelfo, Imola, il limite a valle è così delimitato: Comune di Ozzano dell'Emilia: dalla ferrovia Rimini-Bologna. Comune di Medicina: dal confine con il comune di Ozzano dell'Emilia segue la SP 253 sino all'incrocio con la via del Piano che segue e poi per via del Lavoro, via del Canale, via S. Rocco per ricongiungersi alla provinciale n. 253 San Vitale. Comune di Castel Guelfo: dalla provinciale n. 253 San Vitale. Comune di Imola: dalla provinciale n. 253 San Vitale. Per i comuni di Fontanelice e Casalfiumanese il limite a monte è così delimitato: Comune di Fontanelice: dall'incrocio della strada Renana con il confine di provincia Bologna-Ravenna, si prosegue per la suddetta strada sino a via D. Alighieri; poi per la SP 610 di Fontanelice che si percorre sino al km 16,950 per imboccare poi la via Gesso. Si segue quest'ultima sino ad incrociare il confine del comune. Comune di Casalfiumanese: dalla mulattiera che passando per Cà Salara congiunge i confini di Fontanelice e Castel S. Pietro Terme.

Provincia di Forlì-Cesena: comuni di Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Cesenatico, Civitella di Romagna, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Galeata, Gambettola, Gatteo, Longiano, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Portico San Benedetto Predappio, Rocca San Casciano, Roncofreddo, Santa Sofia, San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone, Sogliano al Rubicone, Sorbano-Sarsina, Tredozio. Per i comuni di Gatteo, San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone, il limite a valle è così delimitato: Comune di Gatteo: dal confine con il comune di Cesenatico, sulla via Cesenatico, si segue quest'ultima sino all'incrocio con l'autostrada A14 Bologna-Rimini in località S. Angelo presso Casa Bertorri, quindi lungo l'autostrada sino ad incontrare il confine del comune di Savignano sul Rubicone. Comune di San Mauro Pascoli: dall'autostrada A14 Bologna-Rimini; Comune di Savignano sul Rubicone: dall'autostrada A14 Bologna-Rimini. Comune di Cesenatico: sono compresi i territori a monte dell'area così delimitata: da Montaletto, all'incrocio tra le province di Ravenna e Forlì-Cesena, si segue via S. Pellegrino e poi per via Campone Sala fino alla frazione Sala; quindi per via Cesenatico fino ad incrociare il confine con il comune di Savignano sul Rubicone.

Provincia di Rimini: comuni di Cattolica, Coriano, Gemmano, Misano Adriatico, Mondaino, Montecolombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Riccione, Rimini, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Saludecio, Sant'Arcangelo di Romagna, Torriana, Verucchio. Per i comuni di Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, il limite a valle è così delimitato: Comune di Cattolica: dalla SS 16 Adriatica. Comune di Misano Adriatico: dalla SS 16 Adriatica. Comune di Riccione: dalla SS 16 Adriatica. Comune di Rimini: dall'incrocio dell'autostrada A14 Bologna-Rimini con il fiume Uso (confine tra i comuni di San Mauro Pascoli e Rimini), si segue detta autostrada sino all'incrocio con la SS 9 via Emilia in località S. Giustina presso il cimitero. Si continua per la statale sino al fiume Marecchia, che si segue sino ad incontrare la ferrovia Bologna-Rimini. Indi lungo quest'ultima fino all'incontro con il torrente Ausa che si segue sino all'incrocio con la SS 16 Adriatica. Poi per detta statale fino al confine con il comune di Riccione.
Provincia di Ravenna: comuni di: Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massa Lombarda, Riolo Terme, Russi, Ravenna, S. Agata sul Santerno, Solarolo. Per i comuni di Bagnacavallo, Lugo, Massa Lombarda, Russi, S. Agata sul Santerno, il limite a valle è così delimitato: Comune di Bagnacavallo: dal confine con il comune di Lugo segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bagnoli Inferiore che segue poi per le vie: Pieve Masiera, Circonvallazione Fossa, Stradello, Rotondi, Guarno, Colombaia, sinistra canale Inferiore sino al km 17, destra canale Inferiore, Strada

Cogollo, Forma, vicolo privato, per ricongiungersi poi alla SP 253 San Vitale al km 57. Comune di Lugo: dal confine con il comune di S. Agata sul Santerno segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bedazzo che segue poi le vie: Piratello, Delle Tombe, S. Andrea, provinciale Quarantola, Piratello Viola, sino a ricongiungersi alla SP 253 San Vitale; Comune di Massa Lombarda: dal confine con la provincia di Bologna si segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con il viale della Repubblica che segue, e poi per le vie: Maggio, Fornace, Punta, Bagnarolo, Nuova, Cimitero, sino all'incrocio con la ferrovia Bologna-Ravenna che segue sino ad incontrare di nuovo la SP 253 San Vitale. Comune di Russi: dal confine con il comune di Bagnacavallo segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Faentina che segue attraversando l'abitato di Godo (via Faentina Nord) e poi per via Fringuellina, via Del Godo, via Fringuellina Nuova, via Naldi e via Molinaccio sino al confine con il comune di Ravenna. Comune di S. Agata sul Santerno: dal confine con il comune di Massa Lombarda si segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Belfiore e poi per via Angiolina e argine sinistro fiume Santerno sino ad incrociare di nuovo la SP 253 San Vitale. Comune di Ravenna: sono compresi i territori a monte dell'area così delimitata: dal confine con il comune di Russi la linea di delimitazione segue, verso est, la strada di Godo-San Marco fino a raggiungere la SS 67 Tosco Romagnola. Segue detta strada statale, verso sud, sino al km 207,800 e poi attraversando il fiume Ronco per via Gambellara sino a San Pietro in Vincoli. Quindi per via del Sale e poi per la provinciale del Dismano in direzione sud fino al km 20,500, indi per via Civinelli e via Mensa fino a Matelica, quindi per via Salaria e via Crociarone fino a Pisignano e poi per via Confine sino ad incrociare il confine tra le province di Ravenna e Forlì-Cesena, che segue fino a Montaletto. Nella zona di produzione è compresa l'Isola di Savarna delimitata come appresso: partendo dalla località «La Cilla» la linea di delimitazione segue verso est il canale di bonifica destra del Reno fino a raggiungere la strada S. Alberto-Ravenna, in prossimità del km 13,500. Ripiega verso ovest e segue, attraversando la bonifica di Valle Mezza Cà, il tracciato della vecchia ferrovia fino al C. Berbarella. Da questo punto segue, verso ovest, la strada di bonifica che passando per C. Graziani, raggiunge la strada Mezzano-S. Alberto, in prossimità della località Grattacoppa. Prosegue, verso nord, per quest'ultima strada, fino a raggiungere la località «La Cilla» punto di inizio della delimitazione.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Albana B.

Bombino Bianco B.

Centesimino N.

Chardonnay B

Famoso B.

Garganega B.

Manzoni Bianco B.

Merlot N.

Pignoletto B. - Grechetto Gentile

Pinot Bianco B - Pinot

Pinot Grigio - Pinot

Riesling Italico B. - Riesling

Riesling Renano B. - Riesling

Sangiovese N.

Sauvignon B - Sauvignon Blanc

Terrano N.

Trebbiano Romagnolo B. - Trebbiano

Uva Longanesi N.

8. **Descrizione del legame o dei legami**

8.1. *Categoria Vino (1)*

La Romagna ha sempre avuto un profondo legame con la coltivazione della vite e la produzione di vino e lo dimostrano la vite silvestre ancora presente nelle sue Pinete, le tante varietà locali tradizionali (Albana, Cagnina=Terrano, Pagadebit=Bombino bianco, Trebbiano romagnolo, ecc.) e le numerose testimonianze storiche e archeologiche giunte sino ai giorni nostri.

Le varie tipologie di vino che storicamente si sono ottenute in Romagna sono strettamente legate all'ambiente di coltivazione (suolo e clima) oltre che all'evoluzione della tecnica di produzione e conservazione. La maggior parte del vino per il consumo di famiglia, veniva conservato in botte e passava da leggermente mosso/frizzante (categoria 8), nelle prime spillature, a secco e fermo (categoria 1) nell'estate successiva la vendemmia.

A partire dagli anni '70 il progresso del settore vitivinicolo è stato ben accolto anche in Romagna, ma senza snaturare una tradizione ormai consolidata. Ne sono conseguiti una razionalizzazione nell'allestimento e nella gestione degli impianti e un radicale miglioramento delle strutture e delle tecniche enologiche in cantina, con indubbio innalzamento del livello qualitativo dei prodotti vinicoli.

Un altro cambiamento importante è legato agli studi di zonazione viticola, che hanno contribuito a definire gli ambienti pedo-climatici più idonei per i vari vitigni, ma soprattutto hanno aumentato la sensibilità dei viticoltori nei confronti della scelta varietale e agronomica, portandoli a porsi in maniera più critica di fronte alla coltivazione della vite.

Ad oggi, per quanto riguarda il Sangiovese, l'esperienza e la perizia che i viti-vinicoltori hanno acquisito in relazione ai vari contesti ambientali e culturali hanno permesso di connotare in modo più preciso alcune produzioni locali, definendo le cosiddette «sottozone». È evidente un interesse delle piccole e medie aziende vitivinicole per una produzione più qualitativa e, quando possibile, maggiormente legata alle peculiarità specifiche del territorio di produzione.

Partendo da ovest verso est si incontrano le seguenti aree tipiche per la produzione del Sangiovese:

Imola. A fine '700 il Sangiovese era già un elemento caratterizzante della viticoltura imolese e la sua presenza andò consolidandosi, tanto che un'indagine del 1880 lo indicava come uno dei vitigni più diffusi, secondo solo all'Albana, in questo areale. Ad oggi in provincia di Bologna si trova più del 10 % del Sangiovese coltivato in Emilia-Romagna; di questo, il 97 % si trova nel «circondario» di Imola, dove viene coltivato in prevalenza a sud della Via Emilia.

Serra. Si tratta di una enclave tra i comuni di Castel Bolognese, Imola e Riolo Terme, che si differenziava sin dall'antichità, dai restanti territori comunali, per i terreni fertili, la disponibilità di acqua e il clima salubre, tanto da ospitare i primi insediamenti umani dell'area. Storicamente è indicato in Romagna come un territorio molto vocato, in cui i vini di Sangiovese esprimono delicate note floreali e un frutto fresco, esaltati da una corretta esposizione delle vigne.

Brisighella. La tradizione oleicola dell'areale attesta un clima quasi mediterraneo che indubbiamente ha favorito anche la produzione di vino. Per quanto attiene i suoli, argilla e arenaria sono caratterizzanti, ma l'influenza della Vena del gesso (patrimonio Unesco) si fa sentire conferendo al vino eleganza, oltre che struttura, e freschezza a corroborare le spiccate note floreali e fruttate del Sangiovese.

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

Modigliana. Qui il territorio si inasprisce ulteriormente, le estati sono più fresche e, in una cornice pressoché appenninica, si producono vini dalla struttura decisa, potenti, austeri e longevi.

Oriolo. La particolarità della zona intorno alla Torre medievale di Oriolo è l'ampia diffusione delle «sabbie gialle» (talora intercalate da terreni argillosi o limoso-argillosi) e un microclima che sin dall'antichità si è rivelato particolarmente mite, favorendo l'insediamento umano e una fiorente agricoltura caratterizzata da vite e olivo. A seconda dell'esposizione e della prevalenza di sabbia o argilla è possibile ottenere vini di grande struttura che acquisiscono la giusta morbidezza solo dopo un certo affinamento, oppure vini fruttati e floreali più pronti e di buon equilibrio.

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

Predappio. Area alta, che si slancia verso l'appennino, con terreni argillosi, talora influenzati dalla presenza di zolfo. Il Sangiovese di questo territorio ha sempre goduto di una nomea importante tramandata dalla tradizione popolare orale. Soprattutto dal biotipo locale ad acino allungato, si ottengono vini dal fruttato molto evidente e con tannini piuttosto duri e austeri.

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

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

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

Mercato Saraceno. Comprende l'area in cui si esprime al massimo grado la formazione Marnoso-arenacea romagnola e il clima si mitiga per la vicinanza delle vette appenniniche. Qui il vino di Sangiovese si presenta molto equilibrato, con un buon rapporto tra alcolicità e acidità e tannini piuttosto dolci.

Longiano. Anche qui i suoli sono figli della Formazione marnoso arenacea, ma il clima influisce sull'espressione del Sangiovese, che può essere portato anche su livelli di «potenza» che possono penalizzare la naturale eleganza dei vini ottenuti in questo contesto ambientale; vini caldi, ricchi, di buon frutto e buona struttura.

Il Riminese ha una geologia sua particolare, che lo avvicina più all'Emilia che al resto della Romagna. Nelle varie vallate, i suoli sono frutto dell'evoluzione di rocce diverse, ma soprattutto si caratterizzano per microclimi differenti per via della loro esposizione e/o vicinanza al mare. Qui il Sangiovese era stato coltivato intensamente fino al 1860 e se ne erano fatti anche versioni spumante per la bassa alcolicità, ma proprio per questo era passato in secondo piano. Il mutato contesto climatico lo ha riportato in auge, sottolineandone varie sfaccettature.

Coriano. Questa sottozona identifica l'area appena alle spalle del mare, che con le sue argille grigie e la sua buona esposizione, consente di ottenere vini di Sangiovese più strutturati e adatti all'invecchiamento.

San Clemente. Questa sottozona vuole identificare l'areale più caldo del Riminese, con i suoi gessi e le argille più colorate, con vini di struttura, ma anche con una buona tensione acida.

Verucchio. Qui, sulle pendici dei colli della Valmarecchia, si ottengono vini di maggiore beva.

Anche per gli altri vitigni l'interazione col suolo porta a varianti interessanti e, talora, particolarmente significative.

La predilezione del Bombino bianco, come del resto dell'Albana, per l'areale bertinorese è sicuramente da mettere in relazione con i terreni poveri e calcarei derivati dalla formazione geologica dello Spungone, che proprio in quest'area presenta le sue «emergenze» più significative. I suoli riescono a contenere la naturale vigoria di questi vitigni, consentendo un miglior equilibrio vegeto-produttivo e di conseguenza una più equilibrata composizione dei mosti; mentre il calcare contribuisce alla maggiore finezza olfattiva dei vini.

Nei terreni argillosi di pianura, che limitano naturalmente la vigoria e la produttività del Trebbiano romagnolo, si riescono ad ottenere vini di buona struttura e con una buona finezza aromatica, nonostante il vitigno sia normalmente definito «neutro». Vini di Trebbiano con maggiore struttura si ottengono nei terreni più poveri di collina. Buona finezza olfattiva anche per i vini ottenuti da uve coltivate su terreni sabbiosi (Terrano e Trebbiano, ad esempio).

Anche le Albane tendono a differenziarsi sui vari tipi di suolo: vini strutturati e con sentori di miele e albicocca essiccata nei terreni più argillosi, fruttato di albicocca più deciso nell'Imolese e sentori più floreali nelle Albane del Faentino.

8.2. *Categoria Vino Spumante (4)*

La maggior parte dei vitigni tradizionali della Romagna è a maturazione tardiva, si pensi che molti editti indicavano San Michele (29 settembre) come data di inizio vendemmia, mentre ora è più spesso quella di fine. Il clima fino agli anni '60 del secolo scorso era tale che la vendemmia si completava in un periodo freddo che spesso impediva la completa fermentazione degli zuccheri dei mosti. Ne conseguiva che, spesso, il vino veniva messo in bottiglia con un certo residuo zuccherino, e completava la fermentazione nella primavera successiva, in vetro, originando vini frizzanti (categoria 8) e/o spumanti (categoria 4). La tecnica e la tecnologia consentono oggi di guidare quello che spontaneamente avveniva nel passato, mantenendo le tipologie da sempre prodotte e consumate in Romagna. In questa combinazione degli elementi del *terroir*, il clima e la perizia (o per così dire l'esperienza dell'uomo) incidono maggiormente rispetto al suolo, ma ne deriva una produzione tradizionale che la tecnica e la tecnologia hanno semplicemente aiutato a mantenersi e a migliorare.

Albana Spumante. L'Albana è sempre stato il vitigno per le bottiglie da dedicare ai giorni di festa e per fare festa serve la «spuma». Trattandosi di vitigno buon accumulatore di zuccheri e a maturazione media, era spesso usato per dare zucchero a vitigni più deboli e tardivi, come il Trebbiano e Pagadebit, e farlo spumare: il mosto di Albana si può considerare come la «*liqueur de tirage*» della tradizione romagnola.

Di recente, con l'accrescersi delle conoscenze enologiche, è stata perfezionata e valorizzata la produzione di vini frizzanti e spumanti, sia bianchi che rosati, visto che la Romagna enoica della tradizione era caratterizzata da vini poco colorati, più spesso cerasuoli. Infatti, i documenti del passato testimoniano di vini frizzanti e spumanti realizzati con i vitigni più classici: Trebbiano romagnolo, Bombino bianco, Albana e persino Sangiovese (Mantegazza, 1871). Questa produzione, però, era legata ad un consumo locale e, ancor più, famigliare, preferendo destinare al commercio i filtrati dolci anziché vini frizzanti e spumanti già elaborati. L'evoluzione delle tecniche di cantina, ma anche di campo (servono uve di ottima qualità e con il giusto equilibrio tra componenti zuccherine e acidità, per ottenere vini spumanti), hanno permesso di riproporre una migliorata produzione di questa tipologia.

Oltre a vini spumante con indicazione di vitigno (Romagna Trebbiano spumante, ad es.) oggi ci si indirizza anche verso spumanti (VS) con una base importante data dai vitigni tradizionali (Trebbiano 70 % e Sangiovese 70 % ad es.), ma arricchita da altri vitigni in grado di ampliare e/o migliorare il profilo olfattivo.

Sui terreni più freschi, alle altitudini maggiori e nelle esposizioni più a nord, si possono avere uve di Sangiovese meno colorate e più acide idonee all'ottenimento di vini rosati di buona struttura, profumati e freschi, utilizzabili anche come basi per la rifermentazione, visto il ritrovato interesse del mercato per le tipologie di vino rosato e spumante. In questo contesto i vini esprimono in maniera più evidente le note floreali, che si accompagnato a sentori di frutta fresca, non troppo matura.

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

8.3. *Categoria Vino Spumante di Qualità (5)*

Il cambiamento climatico, il miglioramento della tecnica colturale e di quella enologica, nonché il rispetto delle indicazioni normative relative all'elaborazione consentono oggi di puntare anche all'ottenimento di Vino Spumante di Qualità (VSQ), più strutturati e longevi.

La maggior parte dei vitigni tradizionali della Romagna è a maturazione tardiva, si pensi che fino agli anni '60 venivano vendemmiati intorno a fine settembre e il clima freddo impediva spesso la completa fermentazione degli zuccheri dei mosti. Ne conseguiva che, spesso, il vino veniva messo in bottiglia con un certo residuo zuccherino, originando nella primavera successiva vini frizzanti e/o spumanti. Oggi la tecnologia consente di controllare questi processi, mantenendo le tipologie tradizionali. In questa combinazione degli elementi del terroir, il clima e l'esperienza umana incidono maggiormente rispetto al suolo, ma ne deriva una produzione tradizionale che la tecnica e la tecnologia hanno semplicemente aiutato a mantenersi e a migliorare.

Di recente, con l'accrescersi delle conoscenze enologiche, è stata perfezionata e valorizzata la produzione di vini frizzanti e spumanti, sia bianchi che rosati, visto che la Romagna enoica della tradizione era caratterizzata da vini poco colorati, più spesso cerasuoli. Infatti, i documenti del passato testimoniano di vini frizzanti e spumanti realizzati con i vitigni più classici: Trebbiano romagnolo, Bombino bianco, Albana e persino Sangiovese (Mantegazza, 1871). Questa produzione, però, era legata ad un consumo locale e, ancor più, famigliare, preferendo destinare al commercio i filtrati dolci anziché vini frizzanti e spumanti già elaborati. L'evoluzione delle tecniche di cantina, ma anche di campo (servono uve di ottima qualità e con il giusto equilibrio tra componenti zuccherine e acidità, per ottenere vini spumanti), hanno permesso di riproporre una migliorata produzione di questa tipologia.

Oltre a vini spumante con indicazione di vitigno (Romagna Trebbiano spumante, ad es.) oggi ci si indirizza anche verso spumanti (VSQ) con una base importante data dai vitigni tradizionali (Trebbiano 70 % e Sangiovese 70 % ad es.), ma arricchita da altri vitigni in grado di ampliare e/o migliorare il profilo olfattivo e consentire di ottenere partite (*cuvées*), destinate all'elaborazione del Vino Spumante di Qualità, più strutturate con un titolo alcolometrico totale non inferiore a 9 % vol. e ottenendo VSQ con una maggiore pressione per consentire un più lungo affinamento e una migliore conservazione.

Sui terreni più freschi, alle altitudini maggiori e nelle esposizioni più a nord, si possono avere uve di Sangiovese meno colorate e più acide idonee all'ottenimento di vini rosati di buona struttura, profumati e freschi, utilizzabili anche come basi per la rifermentazione, visto il ritrovato interesse del mercato per le tipologie di vino rosato e spumante. In questo contesto i vini esprimono in maniera più evidente le note floreali, che si accompagnato a sentori di frutta fresca, non troppo matura.

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

8.4. *Categoria Vino Frizzante (8)*

La presenza in Romagna di vitigni tipicamente a maturazione medio-tardiva o tardiva (Trebbiano, Pagadebit), spesso coltivati su terreni fertili, faceva sì che il sopraggiungere del freddo invernale bloccasse la fermentazione lasciando nei vini residui zuccherini più o meno importanti. Da qui l'uso di bere vini dolci o amabili nel periodo autunno-invernale e vini frizzanti e spumanti nell'estate successiva alla vendemmia. Infatti i vini con residuo zuccherino, una volta messi in bottiglia, riprendevano a fermentare con l'arrivo dei primi caldi, originando una frizzantatura naturale. Vi era quindi una tradizione, se si vuole involontaria, di spumanti e frizzanti, che con l'accrescersi delle conoscenze enologiche è stata perfezionata: l'uso del freddo in cantina consente di preservare profumi e aromi e l'uso di lieviti selezionati consente di ottimizzare le fermentazioni.

Nell'areale di Bertinoro, ha trovato la sua terra di elezione il vitigno Bombino bianco, localmente detto Pagadebit (Hohnerlein-Buchinger, 1996), per la sua capacità di produrre anche in condizioni meteo avverse (gelate tardive, in particolare). Nella Mostra ampelografica di Forlì del 1876 si confrontarono diversi vitigni simili a Pagadebit, provenienti da diversi areali; storicamente è stata riconosciuta una particolare e pregevole tradizione del Pagadebit a Bertinoro, dove viene prodotto anche nella tipologia frizzante. Questa tradizione è, probabilmente, la conseguenza della coltivazione del vitigno in vigneti misti con Albana, che forniva la parte di zucchero necessaria a migliorare il tenore alcolometrico del vitigno compagno a maturazione tardiva: la incompleta fermentazione e la messa in bottiglia originava vini mossi, che ora chiameremmo «ancestrali»

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

DOP Romagna - Zona di vinificazione

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

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

DOP Romagna - Zona di elaborazione tipologia frizzante e spumante

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

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

DOP Romagna - Zona di imbottigliamento tipologia frizzante e spumante

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

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

Utilizzo dei riferimenti alle sottozone

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Nella etichettatura e presentazione dei vini DOP Romagna è consentito fare riferimento alle sottozone descritte ai rispettivi allegati al disciplinare di produzione.

Le sottozone che possono essere riportate in etichetta sono le seguenti: «Bertinoro», «Brisighella», «Castrocaro», «Cesena», «Longiano», «Meldola», «Modigliana», «Marzeno», «Oriolo», «Predappio», «Mercato Saraceno», «Serra», «Imola», «Coriano», «San Clemente», «Verucchio».

Romagna DOP accompagnato dall'indicazione di «sottozona»

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

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

Romagna DOP accompagnato dall'indicazione di «sottozona»

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

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

Link al disciplinare del prodotto

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16836