

**Domanda presentata dal Consorzio Di Tutela dei Vini di Romagna per la modifica del disciplinare di produzione della DOC "Colli di Rimini".**

<p><b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "COLLI DI RIMINI"</b></p> <p>Approvato con DM 19.11.1996 G.U. 280 - 29.11.1996 Modificato con DM 05.05.1997 G.U. 112 - 16.05.1997 Modificato con DM 24.07.2009 G.U. 187- 13.08.2009 Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p> <p><b>Articolo 1 Denominazione e Tipologie</b></p> <p>La denominazione di origine controllata "Colli di Rimini" è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione. Tali vini sono i seguenti:</p> <p>"Colli di Rimini" rosso; "Colli di Rimini" bianco; "Colli di Rimini" Cabernet Sauvignon (anche nella tipologia riserva); "Colli di Rimini" Biancame; "Colli di Rimini" Rébola (anche nelle tipologie secco, amabile, dolce, passito); "Colli di Rimini" Sangiovese (anche nelle tipologie superiore e riserva);</p> <p><b>Articolo 2 Base ampelografica</b></p> <p>La denominazione di origine controllata "Colli di Rimini", accompagnata facoltativamente dal riferimento ai colori rosso e bianco, ed obbligatoriamente da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigni, idonei alla coltivazione in regione Emilia Romagna provenienti da vigneti, aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:</p> <p>"Colli di Rimini" Rosso:</p>	<p><b>PROPOSTA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "RIMINI"</b></p> <p><b>Articolo 1 Denominazione e Tipologie</b></p> <p>La denominazione di origine controllata "<b>Rimini</b>" è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione. Tali vini sono i seguenti:</p> <p><b>"Rimini" rosso; (anche nella tipologia riserva)</b> <b>"Rimini" bianco;</b> <b>"Rimini" Cabernet Sauvignon</b></p> <p><b>"Rimini" Biancame;</b> <b>"Rimini" Rébola (anche nelle tipologie secco, passito);</b> <b>"Rimini" Sangiovese</b></p> <p><b>Articolo 2 Base ampelografica</b></p> <p><b>La denominazione di origine controllata "Rimini",</b> accompagnata facoltativamente dal riferimento ai colori rosso e bianco, ed obbligatoriamente da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigni, idonei alla coltivazione in regione Emilia Romagna provenienti da vigneti, aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:</p>
--	--

<p>vitigno Sangiovese n.: dal 60% al 75%; vitigno Cabernet Sauvignon n.: dal 15% al 25%.</p> <p>Inoltre possono concorrere alla produzione di detto vino i seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Merlot n., Barbera n., Montepulciano n., Ciliegiole n., Terrano n., Ancellotta n., fino ad un massimo del 25%;</p> <p>"Colli di Rimini" Bianco: vitigno Trebbiano romagnolo b.: dal 50% al 70%; vitigni Biancame b. e Mostosa b., da soli o congiuntamente: dal 30% al 50%.</p> <p>Inoltre possono concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione in regione Emilia Romagna, presenti nell'ambito aziendale, fino ad un massimo del 20%, di cui un massimo del 5% di vitigni a bacca bianca aromatici ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>"Colli di Rimini" Cabernet Sauvignon (anche nella tipologia riserva): vitigno Cabernet Sauvignon n.: minimo 85%. Inoltre possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale e idonei alla coltivazione in regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 15%.</p> <p>"Colli di Rimini" Biancame: Biancame b.: minimo 85%. Inoltre possono concorrere alla produzione di detto vino i seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Pignoletto b., Chardonnay b., Riesling italico b., Sauvignon b., Pinot bianco b., Muller Thurgau b. fino ad un massimo del 15%.</p>	<p><b>«Rimini» rosso (anche nella tipologia riserva):</b> <b>vitigno Cabernet Sauvignon: da 0 al 100%;</b> <b>vitigno Merlot: da 0 al 100%;</b> <b>vitigno Cabernet Franc: da 0 al 100%;</b> <b>vitigno Sangiovese: da 0 a 75%</b></p> <p><b>Inoltre possono concorrere da soli o congiuntamente:</b> <b>- fino ad un massimo del 50% i seguenti vitigni: Syrah, Petit Verdot, Alicante, Montepulciano, Rebo</b></p> <p><b>«Rimini» bianco:</b> <b>Vitigno Biancame: da 0 al 70 %;</b> <b>Vitigno Trebbiano: da 0 al 70 %;</b> <b>Vitigno Bombino bianco: da 0 a 70%</b> <b>Vitigno Sangiovese vinificato in bianco: da 0 a 70%</b></p> <p><b>Inoltre possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 40%.</b></p> <p><b>"Rimini" Cabernet Sauvignon:</b> Vitigno Cabernet Sauvignon n.: minimo 85%. Inoltre possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale e idonei alla coltivazione in regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 15%.</p> <p><b>"Rimini" Biancame:</b> Biancame b.: minimo 85%. <b>Inoltre possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore bianco, presenti in ambito aziendale e idonei alla coltivazione in regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 15%.</b></p>
---	--

"Colli di Rimini" Rébola (anche nelle tipologie secco, amabile, dolce, passito);  
Pignoletto b.: minimo 85%.

Inoltre possono concorrere alla produzione di detto vino i seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Biancame b., Mostosa b., Trebbiano romagnolo b., fino ad un massimo del 15%.

"Colli di Rimini" Sangiovese (anche nelle tipologie superiore e riserva):

vitigno Sangiovese n.: minimo 85%.

Inoltre possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale e idonei alla coltivazione in regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 15%.

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve del vino a denominazione di origine controllata "Colli di Rimini", si colloca all'interno della provincia di Rimini e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Coriano, Gemmano, Mondaino, Monte Colombo, Montefiore Conca, Monte Gridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Saludecio, San Clemente, Torriana e Verucchio. Comprende, inoltre, parte del territorio amministrativo dei comuni di Cattolica, Misano Adriatico, S. Giovanni in Marignano, Riccione, Rimini e Santarcangelo di Romagna, con limite a valle così definito: comune di Cattolica: dalla strada statale n. 16 "Adriatica" (nel tratto urbano denominato anche via Garibaldi); comune di Misano Adriatico: dalla strada statale n. 16 "Adriatica"; comune di San Giovanni in Marignano: dalla strada statale n. 16 "Adriatica"; comune di Riccione: dalla strada statale n. 16 "Adriatica" compreso il tratto di via Circonvallazione; comune di Rimini: dalla strada statale n. 16 "Adriatica" fino all'imbocco della Nuova Circonvallazione che segue fino

**«Rimini» Rebola (anche nelle tipologie secco e passito):**

**Grechetto Gentile: minimo 85%.**

**Inoltre possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.**

**«Rimini» Sangiovese:**

Vitigno Sangiovese: minimo 85%.

**Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni con uve a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.**

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione delle uve**

**Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «RIMINI» devono essere prodotte nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Rimini ad esclusione dei territori posti a valle della strada statale s. s. 16 Adriatica, e dell'intero comune di Bellaria Igea Marina.**

all'incrocio con la strada statale n. 9 "Emilia"; quindi lungo questa in direzione Santarcangelo fino al cavalcavia dell'Autostrada A-14; segue poi il tracciato autostradale in direzione S. Giustina immettendosi poi in via Longiano, quindi in via Antica Emilia fino a riprendere in località S. Giustina la strada statale n. 9 "Emilia"; segue quindi questa fino al confine con il comune di Santarcangelo; comune di Santarcangelo di Romagna: dal confine con il comune di Rimini segue la strada statale n. 9 Emilia" fino all'abitato di Santarcangelo, quindi via Braschi (tratto urbano della via Emilia) poi ancora lungo la strada statale n. 9 fino al confine provinciale.

#### **Articolo 4 Norme per la viticoltura**

Il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve alla vendemmia deve essere il seguente:

Rosso 11,5%;

Bianco 11,0%;

Cabernet Sauvignon 11,5%

Cabernet Sauvignon Riserva 12%

Biancame 10,5%

Rebola 11,5%;

Sangiovese 11,5 %

Sangiovese Superiore 12,5%

Sangiovese riserva 12,5%

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Colli di Rimini" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni collinari, pedecollinari ed i terrazzi fluviali a tessitura limoso/argillosa su substrato ghiaioso o ricchi di scheletro. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere atti a non modificare le caratteristiche delle uve, tenuto comunque conto dell'evoluzione tecnico-agronomica.

#### **Articolo 4 Norme per la viticoltura**

1. Il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve alla vendemmia deve essere il seguente:

Rosso 11,5%;

**Rosso riserva 12,0**

Bianco 11,0%;

Cabernet Sauvignon 11,5%

Biancame 10,5%

Rebola 11,5%;

Sangiovese 11,5 %

2. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a **denominazione di origine controllata «Rimini» devono essere atti a conferire alle uve e ai vini derivanti le specifiche caratteristiche di qualità.**

3. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere atti a non modificare le caratteristiche delle uve, tenuto

<p>E' esclusa ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso per non più di due interventi annui prima dell'invasatura.</p> <p>La resa massima di uva ad ettaro ammessa per la produzione dei vini "Colli di Rimini" non deve essere superiore ai limiti di seguito specificati:</p> <p>Rosso t/ha 11,0  Bianco t/ha 12,0  Cabernet Sauvignon t/ha 11,0  Biancame t/ha 12,0  Rebola t/ha 11,0  Sangiovese t/ha 11,0</p> <p>La tolleranza massima di detti limiti di resa è del 20%, oltre tale valore tutta la produzione decade della denominazione. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti di resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.</p> <p>La regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, limiti di produzione di uva per ettaro inferiori a quelli fissati nel presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.</p>	<p>comunque conto dell'evoluzione tecnico-agronomica.</p> <p>4. È esclusa ogni pratica di forzatura. È <b>ammessa</b> l'irrigazione di soccorso.</p> <p>5. La resa massima di uva ad ettaro ammessa per la produzione dei vini <b>a denominazione d'origine controllata "Rimini"</b> non deve essere superiore ai limiti di seguito specificati:</p> <p>Rosso t/ha 11,0  Bianco t/ha 12,0  Cabernet Sauvignon t/ha 11,0  Biancame t/ha 12,0  Rebola t/ha 11,0  Sangiovese t/ha 11,0</p> <p>La tolleranza massima di detti limiti di resa è del 20%, oltre tale valore tutta la produzione decade della denominazione.</p> <p>La regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, limiti di produzione di uva per ettaro inferiori a quelli fissati nel presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Articolo 5</b>  <b>Norme per la vinificazione</b></p> <p>Le operazioni di vinificazione, di affinamento e di invecchiamento, devono essere effettuate all'interno della provincia di Rimini.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Articolo 5</b>  <b>Norme per la vinificazione</b></p> <p>1. Le operazioni di vinificazione, affinamento, e di invecchiamento devono essere effettuate <b>nell' intero territorio amministrativo</b> della provincia di Rimini.</p> <p><b>Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo delle province di Rimini, Ravenna, Forli-Cesena e Bologna.</b></p> <p><b>Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n.607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica e nelle province indicate per salvaguardare la</b></p>

La vinificazione può essere effettuata singolarmente per uve provenienti dallo stesso vitigno.

Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti all'Albo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento dei vini a denominazione di origine controllata "Colli di Rimini" deve avvenire prima della richiesta di campionatura per la certificazione analitica ed organolettica della relativa partita, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla d.o.c. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La resa massima dell'uva in vino finito per la tipologia Rébola passito non dovrà essere superiore al 50%.

Il vino "Colli di Rimini" Rébola tipo Passito, dovrà essere ottenuto da appassimento delle uve che assicurino alle uve stesse un contenuto minimo di zuccheri riduttori di 280 grammi per litro. Detto appassimento può avvenire su graticci, in locali termo condizionati o con ventilazione forzata.

**qualità e la reputazione, garantire l'origine del prodotto e l'efficacia dei controlli. Conformemente al medesimo art. 8 del Reg. CE n.607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento del Rimini DOC al di fuori della Provincia di Rimini (e Province limitrofe sopra indicate), sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo art.35, comma 2/a della Legge 238/2016.**

2. Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti all'Albo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento dei vini a denominazione di origine controllata "Rimini" deve avvenire prima della richiesta di campionatura per la certificazione analitica ed organolettica della relativa partita, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.

3. La resa massima dell'uva in vino finito **per tutte le tipologie ad eccezione della tipologia Rebola passito** non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla d.o.c. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La resa massima dell'uva in vino finito per la tipologia Rébola passito non dovrà essere superiore al 50%. **Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 55%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione d'origine controllata "Rimini". Oltre il 55% decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutto il prodotto.**

Il vino "Rimini" Rébola tipo Passito, dovrà essere ottenuto da appassimento delle uve che assicurino alle uve stesse un contenuto minimo di zuccheri riduttori di 280 grammi per litro. **Detto appassimento può avvenire: in pianta, su graticci, in locali termo condizionati, con ventilazione forzata e vendemmia tardiva con appassimento in pianta.**

**4. Per i vini a denominazione di origine controllata "Rimini" rosso riserva è fatto**

<p style="text-align: center;"><b>Articolo 6</b> <b>Caratteristiche al consumo</b></p> <p>I vini "Colli di Rimini" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p><b>"Colli di Rimini" Rosso:</b> colore: rosso rubino intenso; odore: ampio e caratteristico; sapore: asciutto di corpo pieno, talvolta leggermente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol acidità totale minima: 4,5 g/l; Estratto non riduttore minimo 20,0 g/l.</p> <p><b>"Colli di Rimini" Bianco:</b></p>	<p><b>obbligo di fare un affinamento del vino per almeno un anno in vasi vinari che possono essere anche in legno. La commercializzazione è consentita soltanto dopo 24 mesi di affinamento complessivo a decorrere dal 1 dicembre dell'anno di raccolta delle uve. La relativa idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima di 22 mesi di affinamento complessivo.</b></p> <p><b>5. Per i vini a denominazione di origine controllata "Rimini", è ammesso l'arricchimento nella misura massima dell'1% vol.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Articolo 6</b> <b>Caratteristiche al consumo</b></p> <p>I vini "<b>Rimini</b>" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p><b>"Rimini" Rosso:</b> <b>colore: da rosso rubino a granato;</b> <b>odore: vinoso con possibili sentori di frutti rossi e note erbacee, speziate o minerali;</b> <b>sapore: armonico, eventualmente tannico;</b> titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l. ; <b>zuccheri riduttori residui massimo 10g/l</b></p> <p><b>"Rimini" Rosso Riserva</b> <b>colore: rosso rubino intenso o granato;</b> <b>odore: vinoso, ricco con possibili note erbacee, minerali ed eventuale sentore di legno;</b> <b>sapore: pieno, robusto e armonico con buona elegante struttura ed eventuale tannicità;</b> <b>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;</b> <b>acidità totale minima: 4,5 g/l;</b> <b>estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;</b> <b>zuccheri riduttori residui massimo 10g/l</b></p> <p><b>"Rimini" Bianco:</b></p>
--	--

<p>colore: paglierino più o meno intenso;          odore: delicato, dal fruttato al floreale;          sapore: asciutto, sapido e armonico;          titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,0% vol;          acidità totale minima: 4,5 g/l;          Estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><b>"Colli di Rimini" Cabernet Sauvignon:</b>          colore: rosso rubino, talvolta carico;          odore: caratteristico, etereo, gradevolmente erbaceo;          sapore: asciutto, pieno, armonico, talvolta lievemente tannico;          Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;          acidità totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p> <p><b>"Colli di Rimini" Cabernet Sauvignon Riserva</b>          colore: rosso rubino carico con riflessi granato          odore: caratteristico, etereo, gradevolmente erbaceo; sapore: asciutto, pieno, armonico, talvolta lievemente tannico;          Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;          acidità totale minima: 4,5 g/l;          Estratto non riduttore minimo: 26 g/l.</p> <p><b>"Colli di Rimini" Biancame:</b>          colore: paglierino scarico con riflessi verdognoli;          odore: caratteristico, talvolta con note floreali;          sapore asciutto, fresco, equilibrato;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;          acidità totale minima: 4,5 g/l;          Estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p> <p><b>"Colli di Rimini" Rébola (tipo secco):</b>          colore: dal paglierino chiaro al lievemente dorato; caratteristico, delicatamente fruttato;          sapore: asciutto, armonico, di caratteristica morbidezza;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;</p>	<p>colore: paglierino più o meno intenso;          odore: delicato, dal fruttato al floreale;  <b>sapore:</b> sapido e armonico;          titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,0% vol;          acidità totale minima: 4,5 g/l;          Estratto non riduttore minimo: 15 g/l;  <b>zuccheri riduttori residui massimo 10g/l</b></p> <p><b>"Rimini" Cabernet Sauvignon:</b>          colore: rosso rubino, talvolta carico;          odore: caratteristico, etereo, a volte speziato o erbaceo;          sapore: pieno, armonico, talvolta lievemente tannico;          Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;          acidità totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 20 g/l;  <b>zuccheri riduttori residui massimo 10g/l</b></p> <p><b>"Rimini" Biancame:</b>          colore: paglierino scarico con riflessi verdognoli;          odore: caratteristico, talvolta con note floreali;          sapore asciutto, fresco, equilibrato;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;          acidità totale minima: 4,5 g/l;          Estratto non riduttore minimo: 15 g/l;  <b>zuccheri riduttori residui massimo 10g/l</b></p> <p><b>"Rimini" Rébola (tipo secco):</b>          colore: dal paglierino chiaro al dorato;          odore: caratteristico, delicatamente fruttato;  <b>sapore:</b> armonico, di caratteristica morbidezza e struttura;  <b>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;</b></p>
---	--



<p>acidità totale minima: 4,5 g/l; Estratto non riduttore minimo: 17 g/l.</p> <p><b>"Colli di Rimini" Rébola amabile</b> colore: dal paglierino all'ambrato; odore: caratteristico, delicatamente fruttato; sapore: amabile, armonico, particolarmente morbido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; zuccheri riduttori: da 12 a 45 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l; Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.</p> <p><b>"Colli di Rimini" Rébola dolce</b> colore: dal paglierino all'ambrato; odore: caratteristico, delicatamente fruttato; sapore: dolce, gradevole, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; zuccheri riduttori: da 50 ad 80 grammi per litro; acidità totale minima: 4,5 g/l; Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.</p> <p><b>"Colli di Rimini" Rébola passito</b> colore: dal giallo dorato all'ambrato; odore: caratteristico, intenso; sapore: dolce e vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% Vol; titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 11,5% Vol; zuccheri riduttori: minimo 50 g/l; acidità totale minima: 4,0 g/l; Estratto non riduttore minimo: 19 g/l.</p> <p><b>"Colli di Rimini" Sangiovese:</b> colore: rosso rubino, talvolta con riflessi violacei; odore: vinoso con profumo delicato, talvolta floreale; sapore: secco, armonico, talvolta anche un po' tannico; alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo 20 g/l.</p> <p><b>"Colli di Rimini" Sangiovese Superiore:</b></p>	<p>acidità totale minima: 4,5 g/l; Estratto non riduttore minimo: 17 g/l; <b>zuccheri riduttori residui massimo 10g/l</b></p> <p><b>"Rimini" Rébola passito:</b> colore: dal giallo dorato all'ambrato; <b>odore: caratteristico, intenso e fruttato, a volte con note muffate;</b> <b>sapore: dolce e vellutato bilanciato almeno parzialmente dall'acidità;</b> <b>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,0% Vol;</b> <b>titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 12,5% Vol;</b> acidità totale minima: 4,0 g/l; <b>Estratto non riduttore minimo: 24 g/l.</b></p> <p><b>"Rimini" Sangiovese:</b> colore: rosso rubino, talvolta con riflessi violacei; <b>odore: vinoso, talvolta floreale, terroso o minerale, sapore: armonico, talvolta anche un po' tannico ma in equilibrio con l'acidità;</b> titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo 20 g/l; <b>zuccheri riduttori residui massimo 10g/l</b></p>
--	--

colore: rosso rubino,  
talvolta con riflessi violacei;  
odore: vinoso con profumo delicato, intenso,  
talvolta floreale; sapore: secco, armonico,  
talvolta anche un po' tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo:  
12,5% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

**“Colli di Rimini” Sangiovese riserva:**

colore: rosso rubino; odore: vinoso con  
profumo delicato, intenso, talvolta floreale;  
sapore: secco, armonico, talvolta anche un po'  
tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo:  
13,0% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Per tutte le tipologie, in cui è stato effettuato  
l'affinamento in fusti di legno, può rilevarsi un  
sentore di legno.

**Articolo 7**

**Etichettatura, designazione e presentazione**

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini a  
denominazione di origine controllata "Colli di  
Rimini", deve figurare l'indicazione dell'annata  
di produzione delle uve.

I vini "Colli di Rimini" Cabernet Sauvignon e  
Sangiovese possono fregiarsi della  
specificazione aggiuntiva "Riserva" se: -  
ottenuti da uve con titolo alcolometrico  
volumico minimo naturale alla vendemmia non  
inferiore a 12,0%Vol.per la tipologia Cabernet  
Sauvignon e 12,5% Vol. per la tipologia  
Sangiovese, - sottoposti ad un periodo di  
invecchiamento non inferiore a 24 mesi a  
decorrere dal 1° dicembre dell'anno di raccolta  
delle uve, di cui almeno 2 mesi in bottiglia; la  
relativa idoneità chimico fisica ed organolettica  
non potrà essere valutata prima di 22 mesi di  
invecchiamento.

Per tutte le tipologie in cui è stato effettuato  
l'affinamento in fusti di legno, può rilevarsi un  
sentore di legno, **purché equilibrato, non  
eccessivamente tostato, con eventuali note  
di vaniglia.**

**Articolo 7**

**Etichettatura, designazione e presentazione**

1. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini  
a denominazione di origine controllata  
**"Rimini"**, deve figurare l'indicazione dell'annata  
di produzione delle uve.

**2. E' consentito l'uso della menzione  
«vigna», seguita dal relativo toponimo o  
nome tradizionale, alle condizioni previste  
dall'art.31, comma 10, della legge 238/2016.  
Nella presentazione e designazione del  
prodotto, la menzione «vigna» seguita dal**

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli di Rimini" è vietato l'uso di qualificazioni aggiuntive diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari tranne che l'aggettivo "superiore" per la tipologia Sangiovese come previsto dal presente disciplinare.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

#### **Articolo 8**

##### **Legame con l'ambiente geografico**

##### **A Informazioni sulla zona geografica**

##### **Fattori naturali rilevanti per il legame**

##### **Morfologia**

Il territorio della DOP Colli di Rimini si estende nella zona di confine tra la parte più meridionale della Pianura Padana e la parte più propriamente peninsulare dell'Italia. L'insieme paesaggistico è a profilo movimentato, con il mare nella porzione orientale, i crinali del subappennino in posizione sud occidentale, con declivi ondulati degradanti alla marina e le pianure nella porzione settentrionale. Il territorio, perpendicolarmente alla linea di costa, è diviso in tre bacini idrografici principali: Marecchia, Conca e Marano e in quattro secondari: Uso, Rio Melo, Ventena e Tavollo.

Parallelamente al mare, può essere "rappresentato" in quattro unità di paesaggio ciascuna delle quali costituisce uno "scenario ambientale" con specifiche caratteristiche:

**relativo toponimo o nome tradizionale, deve essere riportata immediatamente sia al di sotto della denominazione "Rimini" che della menzione specifica tradizionale «denominazione di origine controllata».**

3. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "**Rimini**" è vietato l'uso di qualificazioni aggiuntive diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato".

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

**4. Per l'immissione al consumo del vino a denominazione d'origine controllata "Rimini" sono ammessi soltanto recipienti della capacità di litri: 0,200, 0,375, 0,500, 0,750, 1,500, 3,000, 5,000 6,000, 9,000, 12,000 e 18,000 in vetro o ceramica.**

#### **Articolo 8**

##### **Legame con l'ambiente geografico**

##### **A) Informazioni sulla zona geografica, fattori**

##### **naturali rilevanti**

##### **Morfologia**

La DOP "**Rimini**" si estende nella zona di confine tra la parte più meridionale della Pianura Padana e la parte più propriamente peninsulare dell'Italia. **In un contesto ambientale pertanto fortemente influenzato dal Mare.**

Il territorio, perpendicolarmente alla linea di costa, è diviso in tre bacini idrografici principali: Marecchia, Conca e Marano e in quattro secondari: Uso, Rio Melo, Ventena e Tavollo.

Parallelamente al mare, **proseguendo nelle direttrici dei tre bacini idrografici si evidenziano crescenti quote altimetriche passando dal territorio di pianura (sotto i**

Media collina - rappresenta la parte più interna e centrale del territorio ed è contraddistinta da notevoli variazioni di quota, generalmente compresa tra 200 mt. e 400 mt. circa, s.l.m. Presenta alcuni rilievi accentuati: Gemmano Montescudo, Torriana e Verucchio, mentre prevale una certa continuità ondulatoria e l'aspetto è tipicamente dolce-collinare. I versanti più acclivi sono caratterizzati dalla presenza di affioramenti litoidi compatti, generalmente stabili. I versanti meno acclivi sono sede di un'attività agricola ridotta, che si ferma al limite delle rade macchie boschive e cespugliate che risultano unici e limitati testimoni di un patrimonio forestale ormai ridotto in superficie e qualità.

Bassa collina - l'ambito più diffuso sul territorio è contraddistinto da tutti i rilievi collinari che si trovano a quote inferiori a 200 mt. Le forme sono arrotondate ed il raccordo con l'ambito di pianura è graduale. Formazioni argillose e argillo-sabbiose caratterizzano queste unità di paesaggio. Le forme di vegetazione spontanea sono piuttosto rade e anche gli aspetti forestali sono limitati a esigui punti. L'agricoltura ed in particolare la viticoltura e l'olivicoltura caratterizzano il paesaggio. I fondovalle sono caratterizzati da depositi alluvionali più o meno recenti, oggetto di periodiche variazioni nell'assetto idrogeologico, dovute prevalentemente al carattere torrentizio che contraddistingue tutti i corsi d'acqua.

Il contesto collinare è quello a maggiore valenza paesaggistica ambientale soprattutto in riferimento ad un graduale passaggio da forme tipiche della pianura e della costa a quelle dei rilievi appenninici centro meridionali più dolci. Pianura - questo ambito è costituito dai limiti interni delle conoidi pedecollinari e dalla fascia pianeggiante costiera. Ha origine da depositi alluvionali frutto dei trasporti fluviali e presenta natura contraddistinta dalle incisioni più o meno larghe e più o meno profonde, dei corsi d'acqua. I depositi sono da ghiaiosi a sabbiosi-limo-argillosi: ognuno genera suoli di elevato interesse pedoagronomico e generalmente ad alta produttività. Gran parte di questo ambito è fortemente antropizzato e l'urbanizzazione, che

**60m slm) alle più tipiche e diffuse unità di paesaggio pedecollinari (60-250m slm) a territori più alti e tipicamente collinari (200-400m slm) nelle zone dell'entroterra dove compaiono anche affioramenti litoidi compatti.**

Il contesto collinare è quello **in cui maggiore è la concentrazione dei vigneti e che maggiormente rappresenta la tipicità di questo territorio soprattutto in riferimento ad un graduale passaggio da forme tipiche della pianura e della costa a quelle dei rilievi appenninici centro meridionali più dolci.**

<p>interessa grandi superfici, è integrata dal sistema dei servizi, tanto che solo una parte risulta utilizzabile per l'agricoltura. La vegetazione spontanea è limitata ad alcuni tratti delle fasce fluviali: in molti casi assume i contorni di una vera e propria unità di paesaggio fluviale e mitiga, mimetizzandoli, alcuni aspetti legati alla attività antropica.</p> <p><b>Pedologia</b></p> <p>Dal punto di vista delle caratteristiche chimico-fisiche, i terreni sono da considerare generalmente assai favorevoli alla coltivazione della vite, come del resto è dimostrato dall'elevata diffusione in tutte le zone di tale coltivazione.</p> <p>Il territorio collinare di Rimini possiede una certa uniformità geologica. È infatti prevalente la Formazione geologica delle Argille Azzurre (sigla FAA), costituita da argilliti azzurrastre calcaree e compatte, talvolta con alternanze di peliti e arenarie.</p> <p>Le forme del paesaggio sono generalmente costituite da ampi rilievi collinari blandamente ondulati (pendenze medie 5-25%) con rari e circoscritti fenomeni di dissesto, ivi compresi i calanchi.</p> <p>Nelle aree maggiormente vocate alla produzione di vini D.O.C., che coincidono sostanzialmente con i territori pedecollinari e collinari, si possono individuare tre grandi zone con caratteristiche pedologiche sufficientemente omogenee.</p> <p>Una prima zona, coincidente con i territori della media e alta Valmarecchia, caratterizzata da elevato contenuto di argilla; ph sub-alcasini; alti livelli di calcare attivo, soprattutto in riva destra del fiume Marecchia, ma del tutto compatibili con la coltivazione della vite; bassa o media dotazione di sostanza organica nei terreni di più alta collina. Nella fascia collinare intermedia, compresa nelle vallate del Marano e del Conca, i terreni sono tendenzialmente di medio impasto, con elevata incidenza della componente limosa e talvolta argillosa; ph sub-alcasini; alti livelli di calcare attivo; bassa dotazione di sostanza organica.</p> <p>Infine nei terreni interni, appartenenti alla collina più elevata della vallata del Conca, si ha</p>	<p><b>Pedologia</b></p> <p>Il territorio collinare di Rimini possiede una certa uniformità geologica. È infatti prevalente la Formazione geologica delle Argille Azzurre (sigla FAA), costituita da argilliti azzurrastre calcaree e compatte, talvolta con alternanze di peliti e arenarie.</p> <p>Le forme del paesaggio sono generalmente costituite da ampi rilievi collinari blandamente ondulati (pendenze medie 5-25%) con rari e circoscritti fenomeni di dissesto, ivi compresi i calanchi.</p> <p>Si possono individuare tre grandi zone con caratteristiche pedologiche sufficientemente omogenee.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Una prima zona, coincidente con i territori della media e alta Valmarecchia, caratterizzata da elevato contenuto di argilla; ph sub-alcasini; alti livelli di calcare attivo, soprattutto in riva destra del fiume Marecchia; bassa o media dotazione di sostanza organica nei terreni di più alta collina.</li> <li>- Nella fascia collinare intermedia, compresa nelle vallate del Marano e del Conca, i terreni sono tendenzialmente di medio impasto, con elevata incidenza della componente limosa e talvolta argillosa; ph sub-alcasini; alti livelli di calcare attivo; bassa dotazione di sostanza organica.</li> <li>- Infine nei terreni interni, appartenenti alla collina più elevata della vallata del Conca, si ha una forte incidenza di terreni con tessitura tendenzialmente sciolta con prevalenza della</li> </ul>
---	--

<p>una forte incidenza di terreni con tessitura tendenzialmente sciolta con prevalenza della componente limosa e, in alcune aree soprattutto di fondo valle, di quella argillosa; il ph è sub-alcino o alcalino; il contenuto in calcare generalmente elevato; la dotazione in sostanza organica è bassa.</p> <p>Dal punto di vista vocazionale la coltivazione della vite, come già sottolineato, dà ottimi risultati in tutte le zone considerate, raggiungendo elevati livelli qualitativi soprattutto in media e alta collina, dove a risultati meno elevati dal punto di vista delle rese medie per ettaro, corrispondono alte gradazioni ed elevate caratteristiche organolettiche dei vini prodotti. I suoli più diffusi hanno moderato grado evolutivo, sono calcarei e argillosi. Le più comuni variazioni riguardano la profondità della roccia (argilliti) e la percentuale di argilla negli orizzonti (oscillante fra il 30 e il 50%).</p> <p><b>Suoli</b></p> <p>I suoli sono dolcemente inclinati o moderatamente ripidi (pendenza tipicamente compresa tra 5 e 25%); e si sono formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose, di età pliocenica e di origine marina (Formazione delle argille azzurre e Formazione delle Arenarie di Borello).</p> <p>Sono a tessitura fine o moderatamente fine, hanno moderata disponibilità di ossigeno, talvolta buona. Sono tipicamente calcarei, talvolta scarsamente o non calcarei nella parte inferiore del suolo; sono moderatamente alcalini.</p> <p>Sono da moderatamente profondi a molto profondi, in funzione della profondità del substrato. Il loro differenziamento rispetto ai materiali originari è variabile in funzione della stabilità delle superfici rispetto ai fenomeni di erosione diffusa e per ruscellamento concentrato e discontinuo.</p> <p>I suoli maggiormente rappresentativi sono riferibili alle seguenti tipologie:</p> <p>Suoli Montelupo (MLP): si sono formati in rocce prevalentemente argillose (Formazione delle argille azzurre); sono abbastanza diffusi e hanno</p>	<p>componente limosa e, in alcune aree soprattutto di fondo valle, di quella argillosa; il ph è sub-alcino o alcalino; il contenuto in calcare generalmente elevato; la dotazione in sostanza organica è bassa.</p> <p><b>Suoli</b></p> <p>I suoli sono dolcemente inclinati o moderatamente ripidi (pendenza tipicamente compresa tra 5 e 25%); e si sono formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose, di età pliocenica e di origine marina (Formazione delle argille azzurre e Formazione delle Arenarie di Borello).</p> <p>Sono a tessitura fine o moderatamente fine, hanno moderata disponibilità di ossigeno, talvolta buona.</p> <p>Sono tipicamente calcarei, talvolta scarsamente o non calcarei nella parte inferiore del suolo; sono moderatamente alcalini.</p> <p>I suoli maggiormente rappresentativi sono riferibili alle seguenti tipologie:</p> <p>Suoli Montelupo (MLP): si sono formati in rocce prevalentemente argillose (Formazione delle argille azzurre); sono abbastanza diffusi e hanno</p>
--	---

una distribuzione uniforme lungo i tratti lineari e concavi dei versanti; sono da dolcemente inclinati a moderatamente ripidi, profondi o molto profondi sopra il substrato massivo, fortemente calcarei. Suoli San Clemente (SCM1): si sono formati in rocce prevalentemente argillose (Formazione delle argille azzurre); sono abbastanza diffusi e occupano le sommità e i tratti convessi dei versanti; si trovano tipicamente nei tratti di versante sottoposti ad intensa erosione idrica di tipo laminare o ad interventi antropici di rimodellamento dei versanti; sono da dolcemente inclinati a moderatamente ripidi, moderatamente profondi sopra il substrato massivo, presente a 50 - 80 cm di profondità, sono fortemente calcarei.

Suoli Coriano (COR): si sono formati in rocce prevalentemente argillose (Formazione delle argille azzurre); sono suoli meno diffusi rispetto ai precedenti, che occupano preferibilmente parti alte e medie dei versanti, sono dolcemente inclinati, profondi sopra il substrato massivo presente tra 80-100 cm di profondità calcarei negli orizzonti superficiali e fortemente calcarei in profondità, con accumulo di carbonato di calcio.

Suoli Passano (PSS): si sono formati in rocce limoso sabbiose (Formazione Arenarie di Borello); sono suoli poco diffusi da dolcemente a molto inclinati, moderatamente profondi o profondi sopra il substrato massivo, fortemente calcarei.

#### Termometria

Le caratteristiche climatiche del territorio Riminese, facendo riferimento al sito di Rimini, possono riassumersi con i seguenti dati che si rifanno allo schema di classificazione climatica di Koppen - Geiger:

- temperatura media annua pari a 13,2°C
- temperatura media del mese più freddo pari a 3,4°C
- Tre mesi con temperatura media maggiore o uguale a 20°C
- Escursione termica annua pari a 18,8°C

Tali valori permettono di inquadrare il territorio della Provincia di Rimini in una posizione della

una distribuzione uniforme lungo i tratti lineari e concavi dei versanti; sono da dolcemente inclinati a moderatamente ripidi, profondi o molto profondi sopra il substrato massivo, fortemente calcarei. Suoli San Clemente (SCM1): si sono formati in rocce prevalentemente argillose (Formazione delle argille azzurre); sono abbastanza diffusi e occupano le sommità e i tratti convessi dei versanti; si trovano tipicamente nei tratti di versante sottoposti ad intensa erosione idrica di tipo laminare o ad interventi antropici di rimodellamento dei versanti; sono da dolcemente inclinati a moderatamente ripidi, moderatamente profondi sopra il substrato massivo, presente a 50 - 80 cm di profondità, sono fortemente calcarei.

Suoli Coriano (COR): si sono formati in rocce prevalentemente argillose (Formazione delle argille azzurre); sono suoli meno diffusi rispetto ai precedenti, che occupano preferibilmente parti alte e medie dei versanti, sono dolcemente inclinati, profondi sopra il substrato massivo presente tra 80-100 cm di profondità calcarei negli orizzonti superficiali e fortemente calcarei in profondità, con accumulo di carbonato di calcio.

Suoli Passano (PSS): si sono formati in rocce limoso sabbiose (Formazione Arenarie di Borello); sono suoli poco diffusi da dolcemente a molto inclinati, moderatamente profondi o profondi sopra il substrato massivo, fortemente calcarei.

#### Caratteristiche climatiche

Possono riassumersi con i seguenti dati che si rifanno allo schema di classificazione climatica di Koppen - Geiger:

- temperatura media annua pari a 13,2°C
- temperatura media del mese più freddo pari a 3,4°C
- Tre mesi con temperatura media maggiore o uguale a 20°C
- Escursione termica annua pari a 18,8°C

Tali valori permettono di inquadrare il territorio della Provincia di Rimini in una posizione della citata classificazione climatica a cavallo tra il

<p>citata classificazione climatica a cavallo tra il clima temperato sublitoraneo e quello temperato subcontinentale.</p> <p>Riguardo la misura dell'indice bioclimatico di Winkler il territorio della DOP Colli di Rimini si colloca in una fascia che va dai 2100 ai 2200 gradi/giorno.</p> <p>Pluviometria</p> <p>Il regime pluviometrico presenta un andamento sostanzialmente simile a quello caratteristico del tipo "Litoraneo padano" con una piovosità totale annua che mediamente si attesta sui 754 mm, abbastanza equamente distribuiti durante l'anno, con un massimo nella stagione autunnale di 229 mm ed un minimo in quella invernale di 164 mm; la stagione estiva presenta una media di 188 mm di precipitazione mentre quella primaverile si aggira sui 173 mm.</p> <p><b>2) Fattori umani rilevanti per il legame</b></p> <p>Nel territorio della DOP Colli di Rimini il vino e la vite hanno una storia e una tradizione millenarie, le prime attestazioni certe della presenza della vite sono databili all'VIII - VII secolo avanti Cristo, grazie ai reperti delle tombe villanoviano-etrusche di Verucchio costituiti da pollini e vinaccioli di <i>Vitis vinifera</i>.</p> <p>Da allora, la coltura della vite nel Riminese è documentata senza soluzione di continuità.</p> <p>Le genti etrusche vi hanno introdotto l'usanza della potatura lunga e del sostegno vivo, ripresa e proseguita dalle popolazioni galliche qui insediatesi in epoca successiva: tanto che i Romani giunti nel III secolo avanti Cristo hanno dato il nome di "arbustum gallicum" a questa forma di allevamento della vite maritata all'albero. Con la fondazione di "Ariminum" nel 268 a.C. e il sistematico dissodamento delle terre circostanti, la coltura della vite e la produzione del vino hanno assunto dimensioni ragguardevoli, diventando un fattore centrale dell'economia. Di quel periodo restano numerose testimonianze figurative e le relazioni degli storici latini che esaltano gli elevati rendimenti dei vigneti locali, capaci di</p>	<p>clima temperato sublitoraneo e quello temperato subcontinentale.</p> <p>Riguardo la misura dell'indice bioclimatico di Winkler il territorio della DOP Colli di Rimini si colloca in una fascia che va dai 2100 ai 2200 gradi/giorno.</p> <p>Il regime pluviometrico presenta un andamento sostanzialmente simile a quello caratteristico del tipo "Litoraneo padano" con una piovosità totale annua che mediamente si attesta sui 754 mm, abbastanza equamente distribuiti durante l'anno, con un massimo nella stagione autunnale di 229 mm ed un minimo in quella invernale di 164 mm; la stagione estiva presenta una media di 188 mm di precipitazione mentre quella primaverile si aggira sui 173 mm.</p> <p><b>2) Fattori umani rilevanti per il legame col territorio</b></p> <p>Nel territorio della DOP Rimini il vino e la vite hanno una storia e una tradizione millenarie, le prime attestazioni certe della presenza della vite sono databili all'VIII - VII secolo avanti Cristo, grazie ai reperti delle tombe villanoviano-etrusche di Verucchio costituiti da pollini e vinaccioli di <i>Vitis vinifera</i>.</p> <p>Da allora, la coltura della vite nel Riminese è documentata senza soluzione di continuità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le genti etrusche vi hanno introdotto l'usanza della potatura lunga e del sostegno vivo,</li> <li>- <b>con</b> i Romani, giunti nel III secolo avanti Cristo, la coltura della vite e la produzione del vino hanno assunto dimensioni ragguardevoli, diventando un fattore centrale dell'economia. Di quel periodo restano numerose testimonianze figurative e le relazioni degli storici latini che esaltano gli elevati rendimenti dei vigneti locali, capaci di alimentare, per lungo tempo, forti correnti di esportazione verso l'Urbe;</li> </ul>
---	---



alimentare, per lungo tempo, forti correnti di esportazione verso l'Urbe;

una importante testimonianza ci viene dai rinvenimenti di anfore vinarie prodotte dalle fornaci romane del riminese che coprono un periodo che va dal III secolo a.C. al III secolo d.C. Nemmeno la crisi dell'impero romano ha interrotto completamente i traffici commerciali di vino, come mostra una lapide dedicatoria dell'anno 251 dopo Cristo, trovata a Roma, che segnala i negozianti di vino riminese ancora attivi nella capitale. E se la caduta dell'impero ha finito per inaridire i commerci e deprimere le attività produttive in ogni regione, nondimeno in area riminese la produzione agricola ha conservato un qualche peso, favorita anche dal nuovo ruolo che nel frattempo veniva assumendo la vicina Ravenna.

La documentazione scritta disponibile per l'arco di tempo compreso fra V e X secolo, reca numerose notizie sulla presenza della vite nel Riminese e contiene interessanti informazioni sui patti colonici, le tecniche e le attrezzature relative alla vitivinicoltura.

Dopo il Mille, le testimonianze storiche divengono numerosissime, sia per lo sviluppo della produzione e dei commerci, sia per la maggiore ricchezza delle fonti superstiti. Nelle campagne, la trama dell'appoderamento si infittisce, le colture conquistano sempre nuovi spazi; il vigneto dilata la sua presenza in misura cospicua, garantendo una produzione vinaria tale da coprire il forte consumo interno e permettere al tempo stesso buone esportazioni sul mercato veneziano.

Gli statuti medievali di Rimini, attraverso la minuziosa normativa che regola la vita della città e del contado, offrono una moltitudine di elementi circa la viticoltura e la vinificazione, la conservazione, il trasporto, lo smercio e il consumo del vino, evidenziandone il ruolo centrale nell'economia e nella vita della gente. Sotto il profilo tecnico, pur all'interno di una società agraria complessivamente arretrata, la vitivinicoltura emerge come il settore più evoluto, destinatario dei maggiori investimenti. Le varie fasi colturali e di trasformazione del prodotto sono la sintesi positiva di esperienze

- una importante testimonianza ci viene dai rinvenimenti di anfore vinarie prodotte dalle fornaci romane del riminese che coprono un periodo che va dal III secolo a.C. al III secolo d.C.

- La documentazione scritta disponibile per l'arco di tempo compreso fra V e X secolo, reca numerose notizie sulla presenza della vite nel Riminese e contiene interessanti informazioni sui patti colonici, le tecniche e le attrezzature relative alla vitivinicoltura.

- Dopo il Mille, le testimonianze storiche divengono numerosissime, **per lo sviluppo della produzione e dei commerci, per il consumo interno e le esportazioni sul mercato veneziano.**

- Gli statuti medievali di Rimini, attraverso la minuziosa normativa che regola la vita della città e del contado, offrono una moltitudine di elementi circa la viticoltura e la vinificazione, la conservazione, il trasporto, lo smercio e il consumo del vino.

diverse, portate dalle varie popolazioni che hanno abitato questa terra o ne hanno influenzato le usanze.

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

Nel territorio della DOP Colli di Rimini numerosi sono i fattori di natura ambientale, climatica e pedologica che concorrono a determinare le peculiari caratteristiche dei vini contemplati in questo disciplinare.

Grande peso ha la vicinanza del territorio al mare che influenza positivamente il ciclo vegetativo della vite opponendosi a minime termiche eccessive nel periodo invernale e mitigando le massime termiche nel periodo estivo, mantenendo l'ambiente ventilato dalle brezze. Certamente le elevate, ma non eccessive, sommatorie termiche evidenziate dall'indice di Winkler garantiscono il raggiungimento di una maturazione ottimale di tutte le uve, anche di quelle tardive.

La peculiare matrice calcareo-argillosa dei terreni, unita ad una piovosità non eccessiva nel periodo estivo, alla fertilità medio bassa dei terreni ed a sommatorie termiche adeguate è favorevole ad un habitus vegetativo della vite spostato verso il contenimento della produzione ed una corretta cinetica di maturazione piuttosto che ad un lussureggiamento vegetativo ed a produzioni per ceppo elevate, influenzando positivamente sulle caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche dei vini che si presentano in generale con un elevato potenziale in estratto secco e tenore in alcol unita nei vini rossi ad una buona intensità colorante e ad un elevato tenore in polifenoli che ne determina una buona attitudine all'invecchiamento. L'equilibrata dinamica della maturazione, inoltre, consente anche una buona espressione delle caratteristiche varietali dei vitigni coltivati.

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

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

Nel territorio della DOP Rimini numerosi sono i fattori di natura ambientale, climatica e pedologica che concorrono a determinare le peculiari caratteristiche dei vini contemplati in questo disciplinare.

- Grande peso ha la vicinanza del territorio al mare che influenza positivamente il ciclo vegetativo della vite (opponendosi a minime termiche eccessive nel periodo invernale e mitigando le massime termiche nel periodo estivo, mantenendo l'ambiente ventilato dalle brezze) **e contemporaneamente conferendo vigore e suadenza ai vini che ne derivano.**

- La peculiare matrice calcareo-argillosa dei terreni, unita ad una piovosità non eccessiva nel periodo estivo, alla fertilità medio bassa dei terreni e a sommatorie termiche adeguate **influenzano fortemente le caratteristiche chimico fisiche dei vini che si presentano in generale con un elevato potenziale in estratto secco e tenore in alcol unita nei vini rossi ad una buona intensità colorante e ad un elevato tenore in polifenoli, mentre nei bianchi conferisce spessore e sapidità.**

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

Le peculiari caratteristiche del territorio della DOP Colli di Rimini di tipo ambientale, climatico, pedologico ed orografico ne fanno un "unicum" territoriale che ha espresso sin dall'antichità una specifica vocazionalità alla coltivazione della vite, caratteristica percepita da tutte le civiltà che si sono avvicendate nel territorio e che hanno quindi dato il proprio contributo di conoscenza ed esperienza nella coltivazione della vite e nella vinificazione che trovano sintesi in epoca medioevale; possiamo così constatare che l'allevamento della vite maritata all'albero è mutuato costume etrusco; l'utilizzo dei contenitori lignei a doghe deriva dalla tradizione gallica; il recipiente quadrilatero allora in uso per la pigiatura proviene dalla cultura romana; mentre il sistema torchiante basato sul binomio trave-vite è frutto delle influenze greche. Sul ceppo di questa tradizione medievale, nell'età moderna, si sono innestate le innovazioni e i perfezionamenti che hanno condotto alla situazione odierna. Il processo è stato lento ma fecondo, caratterizzato da tappe importanti: una crescente attenzione alle vocazioni agrarie dei suoli, alla scelta dei vitigni, al messa a dimora, alla concimazione, alle potature e ai sistemi di allevamento; quindi una crescente cura rivolta alla vendemmia, alla pigiatura, alla fermentazione ed alla conservazione del prodotto. Le conoscenze e le abitudini ataviche sono state filtrate attraverso la formazione professionale, la sana competizione, il superamento dell'individualismo, la socializzazione delle strutture. Oggi, sollevando un calice di vino DOP Colli di Rimini, possiamo leggerci in controluce le esperienze di tanti uomini, le fatiche di tante mani che per generazioni e generazioni hanno spremuto il succo della terra riminese.

#### **Articolo 9**

##### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l. Via Piave n. 24 – 00187 ROMA Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039

Le peculiari caratteristiche del territorio della DOP "Rimini" di tipo ambientale, climatico, pedologico ed orografico ne fanno un "unicum" territoriale che ha espresso sin dall'antichità una specifica vocazionalità alla coltivazione della vite.

**La grande potenzialità di questo territorio è stata percepita da tutte le civiltà che si sono avvicendate nel territorio e che hanno quindi dato il proprio contributo di conoscenza ed esperienza nella coltivazione della vite e nella vinificazione**

**Questa abbondante stratificazione di cultura, ricerca, selezione di vitigni ed ecotipi adatti a questo ambiente hanno generato un quadro di fortissima tipicità che nobilita e caratterizza il vino "Rimini" DOP.**

#### **Articolo 9**

##### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l. Via Piave n. 24 – 00187 ROMA Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039

<p>0445 313080 Mail info@valoritalia.it website www.valoritalia.it</p> <p>VALORITALIA S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c). In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 3).</p>	<p>0445 313080 Mail info@valoritalia.it website www.valoritalia.it</p> <p>VALORITALIA S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, <b>ai sensi della Legge 238/2016</b> che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c). In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 3).</p>
--	---