

Testo attualmente in vigore	Proposta di modifica
<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “ROMAGNA” Approvato con DM 22.09.2011 G.U. 235 del 8.10.2011 Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p>	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “ROMAGNA” Approvato con DM 22.09.2011 G.U. 235 del 8.10.2011 Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p>
<p>Articolo 1 Denominazione e vini 1.1 La Denominazione di Origine Controllata “Romagna” é riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni geografiche aggiuntive: Albana spumante; Cagnina; Pagadebit, anche nella versione frizzante; Pagadebit con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Bertinoro, anche nella versione frizzante; Sangiovese, anche con la specificazione novello e riserva; Sangiovese superiore, anche con la specificazione riserva; Sangiovese con una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive (sottozone): Bertinoro, solo con la menzione riserva; Brisighella, anche con la menzione riserva; Castrocaro - Terra del Sole, anche con la menzione riserva; Cesena, anche con la menzione riserva; Longiano, anche con la menzione riserva; Meldola, anche con la menzione riserva; Modigliana, anche con la menzione riserva; Marzeno, anche con la menzione riserva; Oriolo, anche con la menzione riserva; Predappio, anche con la menzione riserva; San Vicinio, anche con la menzione riserva; Serra, anche con la menzione riserva; Trebbiano, anche nella versione frizzante e spumante.</p>	<p>Articolo 1 Denominazione e vini 1.1 La Denominazione di Origine Controllata “Romagna” é riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni geografiche aggiuntive: Albana spumante; Cagnina; Pagadebit, anche nella versione frizzante; Pagadebit con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Bertinoro, anche nella versione frizzante; Sangiovese, anche con la specificazione novello e riserva; Sangiovese passito (categoria vino) Sangiovese superiore, anche con la specificazione riserva; Sangiovese con una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive (sottozone): Bertinoro, solo con la menzione riserva; Brisighella, anche con la menzione riserva; Castrocaro - Terra del Sole, anche con la menzione riserva; Cesena, anche con la menzione riserva; Longiano, anche con la menzione riserva; Meldola, anche con la menzione riserva; Modigliana, anche con la menzione riserva; Marzeno, anche con la menzione riserva; Oriolo, anche con la menzione riserva; Predappio, anche con la menzione riserva; San Vicinio, anche con la menzione riserva; Serra, anche con la menzione riserva; Trebbiano, anche nella versione frizzante e spumante.</p>
<p>Articolo 2 Base ampelografica Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 2 Base ampelografica Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve Omissis - Non oggetto di modifica. 4.9. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona)</p>	<p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve Omissis - Non oggetto di modifica. 4.9. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona)</p>

Marzeno, anche con la menzione riserva, comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata: Confine Nord: si parte dalla SP 16 all'altezza di Via Bertella (riferimento ex scuole di Rivalta) proseguendo fino a Via Cornacchia. La si percorre fino all'incrocio con Via Tuliero all'altezza del civico 144. Si prosegue su Via Tuliero in direzione Sud verso Sarna, comprendendo il foglio di mappa 220. Si arriva in Via Sarna e la si percorre in direzione Brisighella fino al confine amministrativo di Brisighella. Ad Ovest ci si raccorda alla Via Pian di Vicchio e si prosegue fino all'incrocio con la Strada Provinciale Carla per proseguire tenendo il crinale superiore denominato "Sentiero di Monte Gebolo", per arrivare alla località Cà Raggio, nei pressi del Lago Aziendale dove si prosegue per la località Casa Ergazzina, poi in direzione Sud-Ovest in Via Bicocca e di qui a seguire fino all'innesto con la Provinciale Faentina. Si prosegue in direzione Modigliana fino all'incrocio con Via Ceparano che segna il confine Sud. Si percorre tutta la Via Ceparano, che rappresenta il confine Sud - Est fino all'innesto con Via Albonello in corrispondenza dei Poderi Padernone, Paterna e Laguna. Da Via Albonello, attraverso il Rio Albonello, ci si raccorda a Via Gabellotta e da questa si prosegue in direzione Nord su Via Pietramora. Il confine a Est parte da Via Uccellina che si raccorda a Via Canovetta e prosegue su Via Samoggia fino a Via Sandrona e poi continua fino all'innesto con Via Pietramora, nei pressi dell'incrocio con Via Albonello.

Omissis - Non oggetto di modifica.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

Omissis - Non oggetto di modifica.

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

Produzione massima (t) - Titolo alcolometrico vol. naturale minimo

"Romagna" Albana spumante 9,0 t - 13,00 % vol ;
16,00 dopo l'appassimento

"Romagna"

Cagnina 13,0 t - 10,50 % vol

"Romagna" Pagadebit 14,0 t 10,50 % vol

"Romagna" Pagadebit Bertinoro 14,0 t 11,50 % vol

"Romagna" Sangiovese 12,0 t 11,50 % vol

"Romagna" Sangiovese novello 12,0 t 11,00 % vol

"Romagna" Sangiovese superiore 10,5 t 12,50 %

Marzeno, anche con la menzione riserva, comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata: **Confine Nord: si parte dalla SP 16 all'altezza di Via Bertella (riferimento ex scuole di Rivalta) proseguendo sulla stessa, in direzione Faenza, sino all'incrocio con Via Sarna, che si percorre in direzione Brisighella fino ad incontrare il confine amministrativo del Comune di Brisighella.** Ad Ovest ci si raccorda alla Via Pian di Vicchio e si prosegue fino all'incrocio con la Strada Provinciale Carla per proseguire tenendo il crinale superiore denominato "Sentiero di Monte Gebolo", per arrivare alla località Cà Raggio, nei pressi del Lago Aziendale dove si prosegue per la località Casa Ergazzina, poi in direzione Sud-Ovest in Via Bicocca e di qui a seguire fino all'innesto con la Provinciale Faentina. Si prosegue in direzione Modigliana fino all'incrocio con Via Ceparano che segna il confine Sud. Si percorre tutta la Via Ceparano, che rappresenta il confine Sud - Est fino all'innesto con Via Albonello in corrispondenza dei Poderi Padernone, Paterna e Laguna. Da Via Albonello, attraverso il Rio Albonello, ci si raccorda a Via Gabellotta e da questa si prosegue in direzione Nord su Via Pietramora. Il confine a Est parte da Via Uccellina che si raccorda a Via Canovetta e prosegue su Via Samoggia fino a Via Sandrona e poi continua fino all'innesto con Via Pietramora, nei pressi dell'incrocio con Via Albonello.

Omissis - Non oggetto di modifica.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

Omissis - Non oggetto di modifica.

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

Produzione massima (t) - Titolo alcolometrico vol. naturale minimo

"Romagna" Albana spumante 9,0 t - 13,00 % vol ;
16,00 dopo l'appassimento

"Romagna"

Cagnina 13,0 t - 10,50 % vol

"Romagna" Pagadebit 14,0 t 10,50 % vol

"Romagna" Pagadebit Bertinoro 14,0 t 11,50 % vol

"Romagna" Sangiovese 12,0 t 11,50 % vol

"Romagna" Sangiovese novello 12,0 t 11,00 % vol

"Romagna" Sangiovese Vino Passito 12,0 t 11,50 % vol.

"Romagna" Sangiovese superiore 10,5 t 12,50 %

<p>vol “Romagna” Sangiovese Bertinoro riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Brisighella 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Brisighella riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Cesena 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Cesena riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Longiano 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Longiano riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Marzeno 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Marzeno riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Meldola 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Meldola riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Modigliana 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Modigliana riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Oriolo 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Oriolo riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Predappio 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Predappio riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese San Vicinio 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese San Vicinio riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Serra 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Serra riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Trebbiano 14,0 t 11,00 % vol “Romagna” Trebbiano frizzante 14,0 t 10,00 % vol “Romagna” Trebbiano spumante 14,0 t 10,00 % vol.</p> <p>Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.</p> <p>4.2 Omissis - Non oggetto di modifica. 4.3. Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>vol “Romagna” Sangiovese Bertinoro riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Brisighella 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Brisighella riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Cesena 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Cesena riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Longiano 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Longiano riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Marzeno 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Marzeno riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Meldola 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Meldola riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Modigliana 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Modigliana riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Oriolo 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Oriolo riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Predappio 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Predappio riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese San Vicinio 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese San Vicinio riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Serra 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Serra riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Trebbiano 14,0 t 11,00 % vol “Romagna” Trebbiano frizzante 14,0 t 10,00 % vol “Romagna” Trebbiano spumante 14,0 t 10,00 % vol.</p> <p>Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.</p> <p>4.2 Omissis - Non oggetto di modifica. 4.3. Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione 1.1. Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di elaborazione delle tipologie spumanti e frizzanti, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, devono essere</p>	<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione 1.1. Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di elaborazione delle tipologie spumanti e frizzanti, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione,</p>

effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo gli usi tradizionali della zona stessa.

1.2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di cui al comma 1.1. siano effettuate: - per il vino DOC "Romagna" Albana spumante, anche nell'ambito dell'intero territorio delle province di Forlì – Cesena, Ravenna e per la provincia di Bologna nei Comuni di Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel S. Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola e Ozzano Emilia;

- per il vino DOC "Romagna" Cagnina, nell'intero territorio delle province di Forlì - Cesena e Ravenna;
- per il vino DOC "Romagna" Pagadebit, nell'intero territorio delle province di Forlì - Cesena, Ravenna e Rimini;
- per i vini DOC "Romagna" Sangiovese, "Romagna" Sangiovese superiore e per i vini DOC "Romagna" Trebbiano, nell'ambito dell'intero territorio delle province di Bologna, Forlì - Cesena, Ravenna e Rimini;
- per i vini DOC "Romagna" Sangiovese designato con una delle menzioni geografiche aggiuntive (sottozona) di cui all'articolo 1, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì - Cesena e Rimini;
- per i vini DOC "Romagna" Sangiovese designato con una delle menzioni geografiche aggiuntive (sottozona) di cui all'articolo 1, limitatamente ai vinificatori acquirenti di uve, nel territorio delimitato all'articolo 3, comma 4, per la rispettiva menzione geografica aggiuntiva.

2. Le operazioni di imbottigliamento delle tipologie DOC "Romagna" Trebbiano frizzante e spumante, "Romagna" Pagadebit frizzante e Pagadebit Bertinoro frizzante, "Romagna" Albana spumante, "Romagna" Sangiovese designato con una delle menzioni geografiche aggiuntive (sottozona) di cui all'articolo 1, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione ed elaborazione di cui ai comma 1.1. e 1.2.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento 15 deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti: Resa uva/vino Produzione (%) massima (l/ha)

devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo gli usi tradizionali della zona stessa.

1.2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio delle province di Forlì – Cesena, Ravenna, Bologna e Rimini e che le operazioni di elaborazione delle tipologie spumanti e frizzanti, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, siano effettuate in tutto il territorio della Regione Emilia Romagna.

Fanno eccezione i vini DOC "Romagna" Sangiovese designati con una delle menzioni geografiche aggiuntive (sottozona) di cui all'articolo 1, per i quali, limitatamente ai vinificatori acquirenti di uve, le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'articolo 3, comma 4, per la rispettiva menzione geografica aggiuntiva.

2 Le operazioni di imbottigliamento delle tipologie DOC "Romagna" Sangiovese designato con una delle menzioni geografiche aggiuntive (sottozona) di cui all'articolo 1, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione ed elaborazione di cui ai comma 1.1. e 1.2.

3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti: Resa uva/vino Produzione (%) massima (l/ha)

“Romagna” Albana spumante 50 % 4500 l/ha
 “Romagna” Cagnina 65 % 8450 l/ha
 “Romagna” Pagadebit 70 % 9800 l/ha “Romagna”
 Pagadebit Bertinoro 70 % 9800 l/ha “Romagna”
 Sangiovese 65 % 7800 l/ha

 “Romagna” Sangiovese novello 65 % 7800 l/ha
 “Romagna” Sangiovese superiore 65 % 6825 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Bertinoro riserva 65 %
 5200 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Brisighella 65 % 5850 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Brisighella riserva 65 %
 5200 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole
 65 % 5850 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole
 riserva 65 % 5200 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Cesena 65 % 5850 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Cesena riserva 65 % 5200
 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Longiano 65 % 5850 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Longiano riserva 65 %
 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese Marzeno 65 %
 5850 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Marzeno riserva 65 % 5200
 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Meldola 65 % 5850 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Meldola riserva 65 % 5200
 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Modigliana 65 % 5850 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Modigliana riserva 65 %
 5200 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Oriolo 65 % 5850 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Oriolo riserva 65 % 5200
 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Predappio 65 % 5850 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Predappio riserva 65 %
 5200 l/ha
 “Romagna” Sangiovese San Vicinio 65 % 5850 l/ha
 “Romagna” Sangiovese San Vicinio riserva 65 %
 5200 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Serra 65 % 5850 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Serra riserva 65 % 5200
 l/ha
 “Romagna” Trebbiano 70 % 9800 l/ha “Romagna”
 Trebbiano frizzante 70 % 9800 l/ha “Romagna”
 Trebbiano spumante 70 % 9800 l/ha.
 Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti
 l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di
 origine controllata.
 4.1. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese novello
 deve essere ottenuto con almeno il 50% di vino
 proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.
 4.2. Per la DOC “Romagna” Sangiovese e
 “Romagna” Sangiovese superiore è consentito

“Romagna” Albana spumante 50 % 4500 l/ha
 “Romagna” Cagnina 65 % 8450 l/ha
 “Romagna” Pagadebit 70 % 9800 l/ha “Romagna”
 Pagadebit Bertinoro 70 % 9800 l/ha “Romagna”
 Sangiovese 65 % 7800 l/ha
**“Romagna” Sangiovese Vino Passito (Categoria
 Vino) 50 % 6000 l/ha**
 “Romagna” Sangiovese novello 65 % 7800 l/ha
 “Romagna” Sangiovese superiore 65 % 6825 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Bertinoro riserva 65 %
 5200 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Brisighella 65 % 5850 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Brisighella riserva 65 %
 5200 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole
 65 % 5850 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole
 riserva 65 % 5200 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Cesena 65 % 5850 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Cesena riserva 65 % 5200
 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Longiano 65 % 5850 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Longiano riserva 65 %
 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese Marzeno 65 %
 5850 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Marzeno riserva 65 % 5200
 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Meldola 65 % 5850 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Meldola riserva 65 % 5200
 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Modigliana 65 % 5850 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Modigliana riserva 65 %
 5200 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Oriolo 65 % 5850 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Oriolo riserva 65 % 5200
 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Predappio 65 % 5850 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Predappio riserva 65 %
 5200 l/ha
 “Romagna” Sangiovese San Vicinio 65 % 5850 l/ha
 “Romagna” Sangiovese San Vicinio riserva 65 %
 5200 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Serra 65 % 5850 l/ha
 “Romagna” Sangiovese Serra riserva 65 % 5200
 l/ha
 “Romagna” Trebbiano 70 % 9800 l/ha “Romagna”
 Trebbiano frizzante 70 % 9800 l/ha “Romagna”
 Trebbiano spumante 70 % 9800 l/ha.
 Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti
 l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di
 origine controllata.
 4.1. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese novello
 deve essere ottenuto con almeno il 50% di vino
 proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.
 4.2. Per la DOC “Romagna” Sangiovese e
 “Romagna” Sangiovese superiore è consentito

effettuare un appassimento parziale delle uve utilizzando anche attrezzature per la ventilazione e la deumidificazione.

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

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

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

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

- “Romagna” Sangiovese: 1° dicembre dell’anno di raccolta delle uve;
- “Romagna” Sangiovese superiore: 1° aprile dell’anno successivo all’anno di raccolta delle uve;
- “Romagna” Cagnina: 10 ottobre dell’anno di raccolta delle uve;
- “Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva: 1° settembre dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.2. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese e il vino DOC “Romagna” Sangiovese superiore dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi, a decorrere dal 1° dicembre dell’anno di raccolta delle uve, possono assumere la designazione “Romagna” Sangiovese riserva e “Romagna” Sangiovese superiore riserva e la loro idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima di 22 mesi di invecchiamento.

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

effettuare un appassimento parziale delle uve utilizzando anche attrezzature per la ventilazione e la deumidificazione.

Per la DOC “Romagna” Sangiovese Vino Passito (Categoria Vino) è obbligatorio effettuare un appassimento parziale delle uve in pianta e/o dopo la raccolta utilizzando anche attrezzature per la ventilazione e la deumidificazione.

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

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

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

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

- “Romagna” Sangiovese: 1° dicembre dell’anno di raccolta delle uve;
- “Romagna” Sangiovese superiore: 1° aprile dell’anno successivo all’anno di raccolta delle uve;
- “Romagna” Cagnina: 10 ottobre dell’anno di raccolta delle uve;
- “Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva: 1° settembre dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.2. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese e il vino DOC “Romagna” Sangiovese superiore dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi, a decorrere dal 1° dicembre dell’anno di raccolta delle uve, possono assumere la designazione “Romagna” Sangiovese riserva e “Romagna” Sangiovese superiore riserva e la loro idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima di 19 mesi di invecchiamento.

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

<p>6. Per la DOC “Romagna” Trebbiano e “Romagna” Sangiovese, anche con le specificazioni superiore e riserva e con la menzione geografica aggiuntiva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.</p> <p>7.1. Per la DOC “Romagna” Sangiovese, “Romagna” Sangiovese novello e “Romagna” Sangiovese superiore, è ammesso l’arricchimento nella misura massima dell’1% vol.</p> <p>7.2. Nei vini a DOC “Romagna” Sangiovese con menzione geografica aggiuntiva è vietata qualunque forma di arricchimento.</p>	<p>6. Per la DOC “Romagna” Trebbiano e “Romagna” Sangiovese, anche con le specificazioni superiore riserva, passito (categoria vino) e con la menzione geografica aggiuntiva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.</p> <p>7.1. Per la DOC “Romagna” Sangiovese, “Romagna” Sangiovese novello e “Romagna” Sangiovese superiore, è ammesso l’arricchimento nella misura massima dell’1% vol.</p> <p>7.2. Nei vini a DOC “Romagna” Sangiovese con menzione geografica aggiuntiva è vietata qualunque forma di arricchimento.</p> <p>7.3. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 7.1 e 7.2. per la vinificazione e l’elaborazione di tutti i vini della DOC “Romagna” di cui all’art. 1, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all’atto della produzione dei vini medesimi.</p>
<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo I vini di cui all’art. 1, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: OMISSIS “Romagna” Sangiovese: colore: rosso rubino talora con orli violacei; odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola; sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%vol; zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l. “Romagna” Sangiovese novello: colore: rosso rubino; odore: vinoso, intenso fruttato; sapore: secco o leggermente abboccato, sapido, armonico; zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.</p>	<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo I vini di cui all’art. 1, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: OMISSIS “Romagna” Sangiovese: colore: rosso rubino talora con orli violacei; odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola; sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%vol; zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l. “Romagna” Sangiovese novello: colore: rosso rubino; odore: vinoso, intenso fruttato; sapore: secco o leggermente abboccato, sapido, armonico; zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. “Romagna” Sangiovese Passito (Categoria Vino) colore: rosso rubino talora con orli violacei; odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola; sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12%vol; zuccheri riduttori residui: da 6 a 20 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.</p>

“Romagna” Sangiovese superiore:

colore: rosso rubino tendente al granato, talora con orli violacei;

odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola;

sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;

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

zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Romagna” Sangiovese riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato, talora con orli violacei;

odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola;

sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Romagna” Sangiovese superiore riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato, talora con orli violacei;

odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola;

sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva:

colore: rosso rubino tendente al granato odore: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.

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

zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Romagna” Sangiovese riserva con la menzione geografica aggiuntiva:

colore: rosso rubino tendente al granato

odore: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l

“Romagna” Sangiovese superiore:

colore: rosso rubino tendente al granato, talora con orli violacei;

odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola;

sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;

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

zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Romagna” Sangiovese riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato, talora con orli violacei;

odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola;

sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Romagna” Sangiovese superiore riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato, talora con orli violacei;

odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola;

sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva:

colore: rosso rubino tendente al granato

odore: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.

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

zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Romagna” Sangiovese riserva con la menzione geografica aggiuntiva:

colore: rosso rubino tendente al granato

odore: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l

<p>acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 7 Etichettatura e presentazione</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Omissis - Non oggetto di modifica. 2. Omissis - Non oggetto di modifica. 3. Omissis - Non oggetto di modifica. 4. Omissis - Non oggetto di modifica. 5.1. Omissis - Non oggetto di modifica. 5.2. Omissis - Non oggetto di modifica. 6. Le specificazioni superiore, riserva e la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC “Romagna”, della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica. 	<p>Articolo 7 Etichettatura e presentazione</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Omissis - Non oggetto di modifica. 2. Omissis - Non oggetto di modifica. 3. Omissis - Non oggetto di modifica. 4. Omissis - Non oggetto di modifica. 5.1. Omissis - Non oggetto di modifica. 5.2. Omissis - Non oggetto di modifica. 6. Le specificazioni superiore, riserva e la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC “Romagna”. 7. Per la tipologia “Romagna” Sangiovese Passito (Categoria Vino) è obbligatorio riportare in etichetta la specificazione APPASSIMENTO, in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC “Romagna”.
<p>Articolo 8 Confezionamento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. È consentito il confezionamento del vino DOC “Romagna” Trebbiano e “Romagna” Sangiovese anche in recipienti di ceramica. 2. Per i vini DOC “Romagna” Trebbiano e “Romagna” Sangiovese è consentito l’uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri, ad esclusione della tipologia con la menzione “vigna”. 3. Per la DOC “Romagna” Sangiovese con menzione geografica aggiuntiva (sottozona) nella versione riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco. 4. Sulle bottiglie della DOC “Romagna” Cagnina deve figurare la specifica dolce. 	<p>Articolo 8 Confezionamento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. È consentito il confezionamento del vino DOC “Romagna” Trebbiano e “Romagna” Sangiovese anche in recipienti di ceramica. 2.1. Per i vini DOC “Romagna” Trebbiano, “Romagna” Pagadebit e “Romagna” Sangiovese anche con la specificazione Superiore è consentito l’uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri, ad esclusione della tipologia con la menzione “vigna”. 2.2. Esclusivamente per i vini DOC Romagna Trebbiano, anche frizzante, e Sangiovese è consentito l’uso dei recipienti di acciaio inox e altri materiali idonei per capacità fra 6 e 60 litri. 3. Per tutte i vini della DOC “Romagna” di cui all’art.1 è consentito l’utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente, ad eccezione del “Romagna” DOC Sangiovese con menzione geografica aggiuntiva (sottozona) nella versione riserva, per il quale la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco. 4. Sulle bottiglie della DOC “Romagna” Cagnina deve figurare la specifica dolce.
<p>Articolo 9 Legame con l’ambiente geografico A) Informazioni sulla zona geografica</p>	<p>Articolo 9 Legame con l’ambiente geografico A) Informazioni sulla zona geografica</p>

1) Fattori naturali rilevanti per il legame Omissis - Non oggetto di modifica.
2) Fattori umani rilevanti per il legame ... - Omissis ...
La zona di diffusione principale del Sangiovese si colloca tra Romagna e Toscana ed è in questi due territori che da tempi storici si sono venuti a delineare vari biotipi, ma soprattutto vini differenti, frutto dell'interazione specifica e peculiare di territori diversi con questo vitigno. Nello studio della storia di un vino si fa spesso riferimento ai miti e alle religioni dei popoli, ma non bisogna trascurare un altro elemento fondamentale, la "tipicità", poiché essa passa attraverso il territorio, la metodologia di produzione e il contesto temporale e sociale. Per quanto riguarda il Sangiovese la prima attestazione scritta della sua coltivazione in territorio Toscano risale alla fine del 1500 (Soderini), ma Cosimo Villifranchi nella seconda metà del Settecento parla di un "San Giovetto romano" coltivato in particolare nel Faentino.

Tra Settecento e Ottocento sono poi numerosi i poemi e ditirambi che lodano questo vino. Nel 1839, il conte Gallesio giunse a Forlì, da Firenze, percorrendo la strada aperta dal granduca Pietro Leopoldo lungo il corso del fiume Montone ed ebbe modo di descrivere i vigneti incontrati nel percorso: "le vigne ... sono tutte a ceppi bassi attaccati ad un picciolo palo come in Francia, le uve che vi si coltivano sono per la maggior parte il Sangiovese di Romagna".

... Omissis ...

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

Bertinoro. Tradizionalmente territorio di Albana (che qui vanta una lunga tradizione) ha scoperto

1) Fattori naturali rilevanti per il legame Omissis - Non oggetto di modifica.
2) Fattori umani rilevanti per il legame ... _ Omissis ...
La zona di diffusione principale del Sangiovese si colloca tra Romagna e Toscana ed è in questi due territori che da tempi storici si sono venuti a delineare vari biotipi, ma soprattutto vini differenti, frutto dell'interazione specifica e peculiare di territori diversi con questo vitigno. Nello studio della storia di un vino si fa spesso riferimento ai miti e alle religioni dei popoli, ma non bisogna trascurare un altro elemento fondamentale, la "tipicità", poiché essa passa attraverso il territorio, la metodologia di produzione e il contesto temporale e sociale. Per quanto riguarda il Sangiovese la prima attestazione scritta della sua coltivazione in territorio Toscano risale alla fine del 1500 (Soderini), ma Cosimo Villifranchi nella seconda metà del Settecento parla di un "San Giovetto romano" coltivato in particolare nel Faentino. **È conservato all'Archivio di Stato di Faenza l'atto notarile del 1672 che cita in potere Fontanella di Pagnano, comune di Casola Valsenio, "tre filari di Sangiovese". Per alcuni linguisti assunse in Appennino tosko-romagnolo il nome "Sangue dei gioghi" cioè dei monti, contratto in dialetto locale in "sanzves". Secondo Beppe Sangiorgi, le prime citazioni del Sangiovese in Romagna riguardano l'area faentina imolese.** Tra Settecento e Ottocento sono poi numerosi i poemi e ditirambi che lodano questo vino. Nel 1839, il conte Gallesio giunse a Forlì, da Firenze, percorrendo la strada aperta dal granduca Pietro Leopoldo lungo il corso del fiume Montone ed ebbe modo di descrivere i vigneti incontrati nel percorso: "le vigne ... sono tutte a ceppi bassi attaccati ad un picciolo palo come in Francia, le uve che vi si coltivano sono per la maggior parte il Sangiovese di Romagna".

... Omissis ...

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

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

L'esposizione principale da Nord-Ovest a Nord-Est consente di avere vini di Sangiovese fini e dal profilo aromatico fruttato.

Bertinoro. Tradizionalmente territorio di Albana (che qui vanta una lunga tradizione) ha scoperto

solo recentemente una buona vocazione anche per il Sangiovese, che presenta una struttura importante che necessita di tempi di maturazione abbastanza lunghi. ...Omissis...	solo recentemente una buona vocazione anche per il Sangiovese, che presenta una struttura importante che necessita di tempi di maturazione abbastanza lunghi. ...Omissis...
Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo VALORITALIA S.r.l. Omissis - Non oggetto di modifica.	Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo VALORITALIA S.r.l. Omissis - Non oggetto di modifica.