

Testo attualmente in vigore	Proposta di modifica
<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “FORLÌ” Approvato con DM 18.11.1995 G.U. 285 – 06.12.1995 ...da ultimo modificato con D.M. 12.07.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf (concernente correzione dei disciplinari) Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP</p>	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “FORLÌ” Approvato con DM 18.11.1995 G.U. 285 - 06.12.1995 da ultimo modificato con D.M. 12.07.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf (concernente correzione dei disciplinari) Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP</p>
<p>Articolo 1 Denominazioni e Tipologie 1.1 La Indicazione Geografica Tipica “Forlì” accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.</p>	<p>Articolo 1 Denominazioni e Tipologie 1.1 La Indicazione Geografica Tipica “Forlì” accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini e ai mosti di uve parzialmente fermentati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.</p>
<p>Articolo 2 Base ampelografica 2.1 La Indicazione Geografica Tipica “Forlì” è riservata ai seguenti vini: - bianchi, anche nella tipologia vivace, frizzante e spumante; - rossi, anche nelle tipologie vivace, frizzante e novello; - rosati, anche nella tipologia vivace, frizzante e spumante.</p> <p>2.2 I vini a Indicazione Geografica Tipica “Forlì” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>2.3 La Indicazione Geografica Tipica “Forlì” con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiolo, Fortana, Garganega, Malvasia (da Malvasia bianca di Candia), Manzoni bianco, Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Pinot bianco, Pinot nero, Riesling, Riesling italico, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Terrano, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% dal corrispondente vitigno.</p>	<p>Articolo 2 Base ampelografica 2.1 La Indicazione Geografica Tipica “Forlì” è riservata ai seguenti vini : - bianchi, anche nella tipologia vivace, frizzante e spumante; - rossi, anche nelle tipologie vivace, frizzante, novello e passito (categoria vino); - rosati, anche nella tipologia vivace, frizzante e spumante; nonché ai mosti di uve parzialmente fermentati bianchi, rossi e rosati.</p> <p>2.2 I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica “Forlì” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>2.3 La Indicazione Geografica Tipica “Forlì”, con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Alicante, Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiolo, Famoso, Fortana, Garganega, Grechetto Gentile, Malbo Gentile, Malvasia (tutte le varietà idonee alla coltivazione), Manzoni bianco, Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Petit Verdot, Pinot bianco, Pinot Grigio, Pinot nero, Refosco dal Peduncolo Rosso, Riesling, Riesling italico, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Terrano, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi, Verdicchio bianco, è riservata ai vini e ai mosti di uve</p>

<p>Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopraindicati, altre uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.</p> <p>2.4 I vini a Indicazione Geografica Tipica “Forlì con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie vivace e frizzante per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia novello per i vini rossi e nella tipologia spumante, quest’ultima limitatamente ai vini bianchi.</p> <p>2.5 La Indicazione Geografica Tipica “Forlì” con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie vivace e frizzante, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia spumante e, limitatamente ai vini rossi, anche nella tipologia novello, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.</p>	<p>parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% dal corrispondente vitigno.</p> <p>Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopraindicati, altre uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.</p> <p>2.4 I vini a Indicazione Geografica Tipica “Forlì con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie vivace e frizzante per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia novello e passito per i vini rossi e nella tipologia spumante, quest’ultima limitatamente ai vini bianchi.</p> <p>2.5 La Indicazione Geografica Tipica “Forlì” con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie vivace e frizzante, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia spumante e, limitatamente ai vini rossi, anche nelle tipologie novello e passito, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria. La Indicazione Geografica Tipica “Forlì” con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi mosti di uve parzialmente fermentati, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.</p>
<p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve</p> <p>3.1 La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei vini designati con la Indicazione Geografica Tipica “Forlì” comprende l’intero territorio amministrativo della provincia di Forlì-Cesena, nella Regione Emilia Romagna.</p>	<p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve</p> <p>3.1 La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati designati con la Indicazione Geografica Tipica “Forlì” comprende l’intero territorio amministrativo della provincia di Forlì- Cesena, nella Regione Emilia Romagna.</p>
<p>Articolo 4 Norme per la viticoltura</p> <p>4.1 Condizioni naturali dell’ambiente. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.</p> <p>4.2 Resa a ettaro e titolo alcolometrico minimo naturale. La produzione massima di uva per ettaro di vigneti in coltura specializzata, nell’ambito aziendale non deve essere superiore per i vini a Indicazione Geografica Tipica “Forlì” bianco a tonnellate 29, per i vini a Indicazione Geografica Tipica “Forlì” rosso e rosato a tonnellate 26; per i vini a Indicazione Geografica Tipica “Forlì” con la specificazione del vitigno non deve essere superiore ai limiti di seguito riportati: “Forlì” Ancellotta t/ha 20 “Forlì” Barbera t/ha 22</p>	<p>Articolo 4 Norme per la viticoltura</p> <p>4.1 Condizioni naturali dell’ambiente. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.</p> <p>4.2 Resa a ettaro e titolo alcolometrico minimo naturale. La produzione massima di uva per ettaro di vigneti in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica “Forlì” bianco a tonnellate 29, per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica “Forlì” rosso e rosato a tonnellate 26; per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica “Forlì” con la specificazione del vitigno non deve essere superiore</p>

<p> “Forlì” Bombino bianco t/ha 29 “Forlì” Cabernet franc t/ha 22 “Forlì” Cabernet sauvignon t/ha 22 “Forlì” Canina nera t/ha 26 “Forlì” Centesimino t/ha 15 “Forlì” Chardonnay t/ha 24 “Forlì” Ciliegiole t/ha 22 “Forlì” Fortana t/ha 26 “Forlì” Garganega t/ha 29 “Forlì” Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia) t/ha 29 “Forlì” Manzoni bianco t/ha 24 “Forlì” Marzemino t/ha 25 “Forlì” Merlot t/ha 22 “Forlì” Montù t/ha 29 “Forlì” Moscato bianco t/ha 29 “Forlì” Müller Thurgau t/ha 24 “Forlì” Pinot bianco t/ha 24 “Forlì” Pinot nero t/ha 22 “Forlì” Riesling t/ha 24 “Forlì” Riesling italico t/ha 24 “Forlì” Sangiovese t/ha 25 “Forlì” Sauvignon t/ha 24 “Forlì” Syrah t/ha 22 “Forlì” Terrano t/ha 22 “Forlì” Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano) t/ha 29 “Forlì” Uva Longanesi t/ha 23 Le uve destinate alla produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica “Forlì”, seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo: - 8,50% vol per i vini bianchi; - 8,50% vol per i vini rossi e rosati; - 8,50% vol per gli spumanti. </p>	<p> ai limiti di seguito riportati: “Forlì” Alicante t/ha 20; “Forlì” Ancellotta t/ha 20; “Forlì” Barbera t/ha 22; “Forlì” Bombino bianco t/ha 29; “Forlì” Cabernet franc t/ha 22; “Forlì” Cabernet sauvignon t/ha 22; “Forlì” Canina nera t/ha 26; “Forlì” Centesimino t/ha 15; “Forlì” Chardonnay t/ha 24; “Forlì” Ciliegiole t/ha 22; “Forlì” Famoso t/ha 29; “Forlì” Fortana t/ha 26; “Forlì” Garganega t/ha 29; “Forlì” Grechetto Gentile t/ha 24; “Forlì” Malbo Gentile t/ha 22; “Forlì” Malvasia (tutte le varietà idonee alla coltivazione) t/ha 29; “Forlì” Manzoni bianco t/ha 24; “Forlì” Marzemino t/ha 25; “Forlì” Merlot t/ha 22; “Forlì” Montù t/ha 29; “Forlì” Moscato bianco t/ha 29; “Forlì” Müller Thurgau t/ha 24; “Forlì” Petit Verdot t/ha 18; “Forlì” Pinot bianco t/ha 24; “Forlì” Pinot grigio t/ha 22; “Forlì” Pinot nero t/ha 22; “Forlì” Refosco dal Peduncolo Rosso t/ha 22; “Forlì” Riesling t/ha 24; “Forlì” Riesling italico t/ha 24; “Forlì” Sangiovese t/ha 25; “Forlì” Sauvignon t/ha 24; “Forlì” Syrah t/ha 22; “Forlì” Terrano t/ha 22; “Forlì” Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano) t/ha 29; “Forlì” Uva Longanesi t/ha 23; “Forlì” Verdicchio bianco t/ha 29; Le uve destinate alla produzione dei vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica “Forlì”, seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo: - 8,50% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati bianchi; - 8,50% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati rossi e rosati; - 8,50% vol per gli spumanti. </p>
<p> Articolo 5 Norme per la vinificazione 5.1 Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione, devono essere effettuate nell’interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo </p>	<p> Articolo 5 Norme per la vinificazione 5.1 Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione, devono essere effettuate nell’interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 </p>

gli usi tradizionali della zona stessa. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Emilia Romagna.

5.2 Arricchimento. È consentito, a favore dei vini da tavola ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì", l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento da effettuarsi nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria.

5.3 Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le tecniche di spumantizzazione sono quelle consentite dalla legislazione vigente.

5.4 Per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" tipologia frizzante è vietata la gassificazione artificiale.

5.5 La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l'indicazione geografica tipica.

5.6 È consentito a favore dei vini ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì" il taglio con mosti e vini provenienti anche da terreni situati al di fuori della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3, nella misura non eccedente il 15%.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1 I vini ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì", anche con la specificazione del nome di vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo pari a 10% vol, ad eccezione delle tipologie novello con o senza la specificazione del vitigno per le quali il

secondo gli usi tradizionali della zona stessa. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Emilia Romagna e che le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione siano effettuate nell'intero territorio della Regione Emilia Romagna e delle Regioni limitrofe.

5.2 Arricchimento. È consentito, a favore dei vini ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì", l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento da effettuarsi nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria.

5.3 Nella vinificazione e nella elaborazione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì", nonché nelle operazioni di frizzantatura e spumantizzazione e stabilizzazione dei vini medesimi sono ammesse tutte le pratiche enologiche previste dalla normativa vigente all'atto della produzione dei mosti parzialmente fermentati e dei vini medesimi.

5.4 Per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" tipologia frizzante è vietata la gassificazione artificiale.

5.5 La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l'indicazione geografica tipica.

La resa massima in vino finito pronto per il consumo per il vino rosso Passito ad Indicazione Geografica Tipica Forlì anche con la specificazione di uno o due vitigni a bacca rossa di cui all'art.2, non deve essere superiore al 65%. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l'indicazione geografica tipica.

5.6 È consentito a favore dei vini e mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì" il taglio con mosti e vini provenienti anche da terreni situati al di fuori della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3, nella misura non eccedente il 15%.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1 I vini ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì", anche con la specificazione del nome di vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo – anche nelle tipologie spumante – pari a 10% vol, ad eccezione delle tipologie

titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere pari ad almeno 11% vol e delle tipologie spumante per le quali tale titolo non deve essere inferiore a 10% vol.

In particolare, i vini afferenti all'Indicazione Geografica Tipica "Forlì" presentano le seguenti caratteristiche:

"Forlì" bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione;
sapore: da secco a dolce, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

"Forlì" bianco vivace

colore: giallo paglierino;
odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale;
sapore: da secco a dolce, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

"Forlì" bianco frizzante

colore: giallo paglierino;
odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;
sapore: da secco a dolce, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

"Forlì" bianco spumante

colore: giallo paglierino;
odore: con note floreali e fruttate fresche a cui si possono associare sentori di crosta di pane più o meno intensi a seconda della durata del periodo di affinamento sui lieviti;
sapore: da brut nature a dolce, fresco, tendenzialmente secco e sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

"Forlì" rosso

colore: rosso rubino più o meno intenso;

novello e passito con o senza la specificazione del vitigno per le quali il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere pari ad almeno 11% vol. I mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì", anche con la specificazione del nome di vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo pari a 10% vol

In particolare, i vini afferenti all'Indicazione Geografica Tipica "Forlì" presentano le seguenti caratteristiche:

"Forlì" bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione;
sapore: da secco a dolce, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

"Forlì" bianco vivace

colore: giallo paglierino;
odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale;
sapore: da secco a dolce, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

"Forlì" bianco frizzante

colore: giallo paglierino;
odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;
sapore: da secco a dolce, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

"Forlì" bianco spumante

colore: giallo paglierino;
odore: con note floreali e fruttate fresche a cui si possono associare sentori di crosta di pane più o meno intensi a seconda della durata del periodo di affinamento sui lieviti;
sapore: da brut nature a dolce, fresco, tendenzialmente sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

"Forlì" rosso

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell'areale di coltivazione; sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

“Forlì” rosso vivace

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, con note fruttate fresche e floreali diversamente composte a seconda della base varietale e dell'areale di coltivazione;
sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

“Forlì” rosso frizzante

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;
sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

“Forlì” rosso novello

colore: rosso rubino brillante;
odore: vinoso e con spiccate note fruttate;
sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

“Forlì” rosato

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;
odore: con note fruttate prevalenti;
sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;

odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell'areale di coltivazione; sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

“Forlì” rosso PASSITO (categoria vino)

**colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell'areale di coltivazione;
sapore di buona morbidezza e giusta acidità;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,70 % vol.**

zuccheri riduttori: minimo 5 g/l

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l

“Forlì” rosso vivace

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, con note fruttate fresche e floreali diversamente composte a seconda della base varietale e dell'areale di coltivazione; s
apore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

“Forlì” rosso frizzante

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;
sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

“Forlì” rosso novello

colore: rosso rubino brillante;
odore: vinoso e con spiccate note fruttate;
sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

“Forlì” rosato

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;
odore: con note fruttate prevalenti;
sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

“Forlì” rosato vivace

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con note fruttate prevalenti;

sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

“Forlì” rosato frizzante

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise;

sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

“Forlì” rosato spumante

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all’affinamento più o meno prolungato sui lieviti;

sapore: da brut nature a dolce, fresco e sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

“Forlì” con indicazione di vitigno a bacca bianca (anche nelle tipologie frizzante, spumante e vivace)

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell’ambiente di coltivazione; nella tipologia spumante possono affiancarsi sentori legati ad un affinamento più o meno prolungato sui lieviti; i vini con l’indicazione di vitigno “Famoso”, “Moscato” e “Malvasia” possono presentare note di moscato e di rosa più o meno spiccate;

sapore: da secco a dolce, più o meno fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

“Forlì” con indicazione di vitigno a bacca nera (anche nelle tipologie frizzante e vivace)

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l 6

“Forlì” rosato vivace

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con note fruttate prevalenti;

sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

“Forlì” rosato frizzante

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise;

sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

“Forlì” rosato spumante

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all’affinamento più o meno prolungato sui lieviti;

sapore: da brut nature a dolce, fresco e sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

“Forlì” con indicazione di vitigno a bacca bianca (anche nelle tipologie frizzante, spumante e vivace)

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell’ambiente di coltivazione; nella tipologia spumante possono affiancarsi sentori legati ad un affinamento più o meno prolungato sui lieviti; i vini con l’indicazione di vitigno “Famoso”, “Moscato” e “Malvasia” possono presentare note di moscato e di rosa più o meno spiccate;

sapore: da secco a dolce, più o meno fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

“Forlì” con indicazione di vitigno a bacca nera (anche nelle tipologie frizzante e vivace)

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più

spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell'areale di coltivazione; in particolare si segnala una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino;
sapore: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

“Forlì” novello, con indicazione di vitigno a bacca nera

colore: rosso rubino brillante, più o meno intenso e con riflessi dal rosso al violetto a seconda del vitigno;
odore: vinoso e con spiccate note fruttate;
sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell'areale di coltivazione; in particolare si segnala una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino;
sapore: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

“Forlì” con indicazione di vitigno a bacca nera nella tipologia Passito (categoria vino)

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell'areale di coltivazione con una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino;
sapore: più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,70 % vol.

zuccheri riduttori: minimo 5 g/l

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l

“Forlì” novello, con indicazione di vitigno a bacca nera

colore: rosso rubino brillante, più o meno intenso e con riflessi dal rosso al violetto a seconda del vitigno;
odore: vinoso e con spiccate note fruttate;
sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

I mosti parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica Forlì presentano le seguenti caratteristiche:

“Forlì” bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione;

sapore: dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

“Forlì” rosso

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note

	<p>floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell'areale di coltivazione; sapore: dolce, di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l “Forlì” rosato colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note fruttate prevalenti; sapore: dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l “Forlì” con indicazione di vitigno a bacca bianca colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell'ambiente di coltivazione; sapore: dolce, più o meno fresco, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l “Forlì” con indicazione di vitigno a bacca nera colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell'areale di coltivazione; con una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino; sapore: dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p>
<p>Articolo 7 Etichettatura, designazione e presentazione 7.1 Alla Indicazione Geografica Tipica “Forlì” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari. 7.2 È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il</p>	<p>Articolo 7 Etichettatura, designazione e presentazione 7.1 Alla Indicazione Geografica Tipica “Forlì” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari. 7.2 È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il</p>

<p>consumatore.</p> <p>7.3 Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica “Forlì” è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni secondo la normativa vigente in materia.</p> <p>7.4 Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica “Forlì” è consentito utilizzare la menzione “vivace” secondo la normativa vigente in materia.</p> <p>7.5 Ai sensi dell’art. 14, comma 4 del dlgs 8 aprile 2010, n. 61 l’Indicazione Geografica Tipica “Forlì” può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizioni che i vini per i quali si intende utilizzare l’indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.</p>	<p>consumatore.</p> <p>7.3 Nella designazione e presentazione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica “Forlì” è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni secondo la normativa vigente in materia.</p> <p>7.4 Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica “Forlì” è consentito utilizzare la menzione “vivace” secondo la normativa vigente in materia.</p> <p>7.5 Ai sensi dell’art. 14, comma 4 del dlgs 8 aprile 2010, n. 61 l’Indicazione Geografica Tipica “Forlì” può essere utilizzata come ricaduta per i vini e mosti parzialmente fermentati ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizioni che i vini per i quali si intende utilizzare l’indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.</p> <p>7.6 Nella designazione e presentazione dei vini rossi a Indicazione Geografica Tipica “Forlì” Passito anche con la specificazione di uno o due vitigni di cui all’art. 2, è obbligatorio utilizzare nella etichettatura la specificazione APPASSIMENTO utilizzando caratteri di dimensioni non superiori alla denominazione “Forlì”.</p>
<p>Articolo 8 Confezionamento</p> <p>8.1 I vini ad Indicazione Geografica Tipica “Forlì” possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.</p>	<p>Articolo 8 Confezionamento</p> <p>8.1 I vini e i mosti parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica “Forlì” possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.</p>
<p>Articolo 9 Legame con l’ambiente geografico</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 9 Legame con l’ambiente geografico</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 10</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 10</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>