

**RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE
IGT «Rubicone»**

Richiedente

Consorzio Vini di Romagna
Via Tebano 45 –48018 Faenza (RA)
entevini@pec.fastmail.it

Modifiche proposte nel disciplinare di produzione

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “RUBICONE”	
DISCIPLINARE VIGENTE	DISCIPLINARE PROPOSTO CON LA DOMANDA DI MODIFICA
<i>Articolo 1</i>	<i>Nessuna modifica richiesta INVARIATO</i>
<p style="text-align: center;"><i>Articolo 2</i> <i>Base ampelografica</i></p> <p>2.1. La Indicazione Geografica Protetta “Rubicone” è riservata ai seguenti prodotti vitivinicoli: - bianchi, anche nella tipologia vivace, frizzante, spumante e mosto di uve parzialmente fermentato; - rossi, anche nelle tipologie vivace, frizzante, novello, passito (categoria vino) e mosto di uve parzialmente fermentato; - rosati, anche nella tipologia vivace, frizzante, spumante e mosto di uve parzialmente fermentato.</p> <p>2.2. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Protetta “Rubicone” 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 approvato con DM 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>2.3. La Indicazione Geografica Protetta “Rubicone” 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 (sin.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Articolo 2</i> <i>Base ampelografica</i></p> <p>2.1. La Indicazione Geografica Protetta “Rubicone” è riservata ai seguenti prodotti vitivinicoli: - bianchi, anche nella tipologia vivace, frizzante, spumante e mosto di uve parzialmente fermentato; - rossi, anche nelle tipologie vivace, frizzante, novello, passito (categoria vino) e mosto di uve parzialmente fermentato; - rosati, anche nella tipologia vivace, frizzante, spumante e mosto di uve parzialmente fermentato.</p> <p>2.2. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Protetta “Rubicone” 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 approvato con DM 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>2.3. La Indicazione Geografica Protetta “Rubicone” 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 (sin.</p>

<p>Pignoletto), Malbo gentile, Malvasia (da Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica e/o Malvasia istriana), Manzoni bianco, Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Negretto, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Raboso (da Raboso veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Riesling, Riesling italico, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi, Verdicchio bianco, è riservata ai vini e ai mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. 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 Protetta "Rubicone" con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie vivace, frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia novello per i vini rossi, nella tipologia passito per i vini rossi ottenuti dai vitigni Malbo gentile, Uva Longanesi e Sangiovese, e nella tipologia spumante, quest'ultima limitatamente ai vini bianchi.</p> <p>2.5. La Indicazione Geografica Protetta "Rubicone" con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie vivace, frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia spumante e, limitatamente ai vini rossi, anche nella tipologia novello, nella tipologia passito per i vini rossi ottenuti dai vitigni Malbo gentile, Uva Longanesi e Sangiovese, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.</p>	<p>Pignoletto), Malbo gentile, Malvasia (da Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica e/o Malvasia istriana), Manzoni bianco, Marzemino, Merlese, Merlot, Merlot Khorus, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Negretto, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Raboso (da Raboso veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Riesling, Riesling italico, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi, Verdicchio bianco, è riservata ai vini e ai mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. 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 Protetta "Rubicone" con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie vivace, frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia novello per i vini rossi, nella tipologia passito per i vini rossi ottenuti dai vitigni Malbo gentile, Uva Longanesi e Sangiovese, e nella tipologia spumante, quest'ultima limitatamente ai vini bianchi.</p> <p>2.5. La Indicazione Geografica Protetta "Rubicone" con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie vivace, frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia spumante e, limitatamente ai vini rossi, anche nella tipologia novello, nella tipologia passito per i vini rossi ottenuti dai vitigni Malbo gentile, Uva Longanesi e Sangiovese, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.</p>
<p><i>Articolo 3</i></p>	<p><i>Nessuna modifica richiesta INVARIATO</i></p>
<p style="text-align: center;"><i>Articolo 4</i> <i>Norme per la viticoltura</i></p> <p>4.1. Condizioni naturali dell'ambiente. Le</p>	<p style="text-align: center;"><i>Articolo 4</i> <i>Norme per la viticoltura</i></p> <p>4.1. Condizioni naturali dell'ambiente. Le</p>

condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona. 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 Protetta "Rubicone" bianco, a tonnellate 29, per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Protetta "Rubicone" rosso e rosato, a tonnellate 26; per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Protetta "Rubicone" con la specificazione del vitigno non deve essere superiore ai limiti di seguito riportati:

"Rubicone" Alicante t/ha 20
"Rubicone" Ancellotta t/ha 20
"Rubicone" Barbera t/ha 22
"Rubicone" Bombino bianco t/ha 29
"Rubicone" Cabernet franc t/ha 22
"Rubicone" Cabernet sauvignon t/ha 22
"Rubicone" Canina nera t/ha 26
"Rubicone" Centesimino t/ha 15
"Rubicone" Chardonnay t/ha 24
"Rubicone" Ciliegiolo t/ha 22
"Rubicone" Famoso t/ha 29
"Rubicone" Fortana t/ha 26
"Rubicone" Garganega t/ha 29
"Rubicone" Grechetto gentile t/ha 24
"Rubicone" Malbo gentile t/ha 22
"Rubicone" Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia Aromatica e/o Malvasia Istriana) t/ha 29
"Rubicone" Manzoni bianco t/ha 24
"Rubicone" Marzemino t/ha 25

"Rubicone" Merlot t/ha 22

"Rubicone" Montù t/ha 29
"Rubicone" Moscato bianco t/ha 29
"Rubicone" Müller Thurgau t/ha 24
"Rubicone" Negretto t/ha 22
"Rubicone" Pinot bianco t/ha 24
"Rubicone" Pinot grigio t/ha 20
"Rubicone" Pinot nero t/ha 22
"Rubicone" Raboso (da Raboso veronese) t/ha 22
"Rubicone" Refosco dal peduncolo rosso t/ha

condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona. 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 Protetta "Rubicone" bianco, a tonnellate 29, per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Protetta "Rubicone" rosso e rosato, a tonnellate 26; per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Protetta "Rubicone" con la specificazione del vitigno non deve essere superiore ai limiti di seguito riportati:

"Rubicone" Alicante t/ha 20
"Rubicone" Ancellotta t/ha 20
"Rubicone" Barbera t/ha 22
"Rubicone" Bombino bianco t/ha 29
"Rubicone" Cabernet franc t/ha 22
"Rubicone" Cabernet sauvignon t/ha 22
"Rubicone" Canina nera t/ha 26
"Rubicone" Centesimino t/ha 15
"Rubicone" Chardonnay t/ha 24
"Rubicone" Ciliegiolo t/ha 22
"Rubicone" Famoso t/ha 29
"Rubicone" Fortana t/ha 26
"Rubicone" Garganega t/ha 29
"Rubicone" Grechetto gentile t/ha 24
"Rubicone" Malbo gentile t/ha 22
"Rubicone" Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia Aromatica e/o Malvasia Istriana) t/ha 29
"Rubicone" Manzoni bianco t/ha 24
"Rubicone" Marzemino t/ha 25
"Rubicone" Merlese t/ha 22
"Rubicone" Merlot t/ha 22
"Rubicone" Merlot Khorus t/ha 22
"Rubicone" Montù t/ha 29
"Rubicone" Moscato bianco t/ha 29
"Rubicone" Müller Thurgau t/ha 24
"Rubicone" Negretto t/ha 22
"Rubicone" Pinot bianco t/ha 24
"Rubicone" Pinot grigio t/ha 20
"Rubicone" Pinot nero t/ha 22
"Rubicone" Raboso (da Raboso veronese) t/ha 22
"Rubicone" Refosco dal peduncolo rosso t/ha

<p>22 “Rubicone” Riesling t/ha 24 “Rubicone” Riesling italico t/ha 24 “Rubicone” Sangiovese t/ha 25 “Rubicone” Sauvignon t/ha 24 “Rubicone” Syrah t/ha 22 “Rubicone” Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano) t/ha 29 “Rubicone” Uva Longanesi t/ha 23 “Rubicone” Verdicchio bianco t/ha 29 Le uve destinate alla produzione dei vini a Indicazione Geografica Protetta “Rubicone”, seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo: - 8,5% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati bianchi; - 8,5% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati rossi e rosati; - 8,5% vol per gli spumanti.</p>	<p>22 “Rubicone” Riesling t/ha 24 “Rubicone” Riesling italico t/ha 24 “Rubicone” Sangiovese t/ha 25 “Rubicone” Sauvignon t/ha 24 “Rubicone” Syrah t/ha 22 “Rubicone” Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano) t/ha 29 “Rubicone” Uva Longanesi t/ha 23 “Rubicone” Verdicchio bianco t/ha 29 Le uve destinate alla produzione dei vini a Indicazione Geografica Protetta “Rubicone”, seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo: - 8,5% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati bianchi; - 8,5% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati rossi e rosati; - 8,5% vol per gli spumanti.</p>
<p><i>Articoli 5, 6 e 7</i></p>	<p><i>Nessuna modifica richiesta INVARIATI</i></p>
<p style="text-align: center;"><i>Articolo 8 Confezionamento</i></p> <p>8.1. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Protetta “Rubicone” 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 style="text-align: center;"><i>Articolo 8 Confezionamento</i></p> <p>8.1. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Protetta “Rubicone” 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><i>Articoli 9 e 10</i></p>	<p><i>Nessuna modifica richiesta INVARIATI</i></p>