

ALLEGATO

C) Domanda di approvazione della modifica dell'Unione
"Romagna"

DOCUMENTO UNICO

DENOMINAZIONE/DENOMINAZIONI

Romagna (it)

TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:

DOP - Denominazione di origine protetta

CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

DESCRIZIONE DEI VINI:

1. "Romagna" Albana Spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0 % vol

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima:

6 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

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

2. "Romagna" Cagnina

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 %vol

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

8,5

Acidità totale minima:

5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

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

3. "Romagna" Pagadebit (anche amabile e frizzante)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

—

Acidità totale minima:

4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

—

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

—

4. "Romagna" Pagadebit Bertinoro

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino a denominazione di origine controllata “Romagna Pagadebit Bertinoro”, ottenuto dalle uve Bombino bianco prodotte nell’areale di

Bertinoro, è un vino di colore giallo paglierino più o meno carico, secondo l’età e la vinificazione, con un odore fresco e fragrante con sentore di biancospino, tipico del vitigno e con sapore, che può essere secco o amabile anche frizzante, gradevole, delicato.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

—

Acidità totale minima:

5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

—

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

—

5. “Romagna” Sangiovese

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol

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

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

—

Acidità totale minima:

4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):**Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):****6. "Romagna" Sangiovese novello****BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol

zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI**Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):****Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):****Acidità totale minima:**

4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):**Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):****7. "Romagna" Sangiovese Superiore**

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 %vol;

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

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

—

Acidità totale minima:

4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

—

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

—

8. "Romagna" Sangiovese Riserva (anche Superiore Riserva)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,0% vol;

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

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

—

Acidità totale minima:

4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

—

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

—

9. "Romagna" Sangiovese passito

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese passito, ottenuto dalle uve del vitigno omonimo, è un vino di colore rosso rubino, a volte con riflessi violacei, con un odore delicato che talvolta ricorda la viola ed un sapore armonico, con una gradevole tannicità

accompagnata da un piacevole e caratteristico retrogusto amarognolo; a volte è percettibile un sentore di legno derivato dai contenitori utilizzati per l'affinamento.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;

zuccheri riduttori residui: da 6,0 a 20,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

—

Acidità totale minima:

4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

—

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

—

10. "Romagna" Sangiovese con le Unità geografiche aggiuntive**BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

Il vino a denominazione di origine controllata “Romagna Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva”, ottenuto dalle uve del vitigno

omonimo in areali ben delimitati, è un vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, con odore ampio e vinoso, arricchito da un sentore delicato che ricorda la viola, leggermente erbaceo da giovane ed un sapore tipico dell’area di produzione, gradevolmente tannico in gioventù e con un altrettanto gradevole retrogusto amarognolo.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol;

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

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI**Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):**

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

—

Acidità totale minima:

4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

—

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

—

11. "Romagna" Sangiovese Riserva con la menzione geografica aggiuntiva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo 13,0% vol;

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

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

—

Acidità totale minima:

4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

—

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

—

12. "Romagna" Trebbiano

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,5 % vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

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

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

—

Acidità totale minima:

4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

—

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

—

13. “Romagna” Trebbiano spumante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino a denominazione di origine controllata “Romagna Trebbiano Spumante”, ottenuto dalle uve del vitigno omonimo, ricorrendo alla

pratica della rifermentazione naturale in bottiglia o autoclave secondo le norme Comunitarie, è un vino di colore giallo paglierino più o meno intenso, con spuma persistente e fine perlage, con un odore fine, fresco, gradevole ed un sapore secco o abboccato in relazione alla specifica tipologia.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

—

Acidità totale minima:

5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

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

14. "Romagna" Trebbiano frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

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

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima:

5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

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

15. "Romagna" Bianco Spumante (VS e VSQ)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

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

Estratto non riduttore minimo : 14 g/l.

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

—

Acidità totale minima:

5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

—

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

—

16. “Romagna” Rosato Spumante (VS e VSQ)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

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

Estratto non riduttore minimo : 15 g/l

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima:

5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

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

PRATICHE DI VINIFICAZIONE

Pratiche enologiche specifiche

Rese massime:

1. Romagna Albana Spumante

45 ettolitri per ettaro

2. Romagna Cagnina

84,5 ettolitri per ettaro

3. Romagna Pagadebit e Pagadebit Bertinoro anche frizzante

98 ettolitri per ettaro

4. Romagna Sangiovese anche novello e riserva

98 ettolitri per ettaro

5. Romagna Sangiovese Superiore anche riserva

68,25 ettolitri per ettaro

6. Romagna Sangiovese con le unità geografiche aggiuntive

58,5 ettolitri per ettaro

7. Romagna Sangiovese Riserva con le unità geografiche aggiuntive

52 ettolitri per ettaro

8. Romagna Sangiovese passito

60 ettolitri per ettaro

9. Romagna Bianco Spumante

126 ettolitri per ettaro

10. Romagna Rosato Spumante

126 ettolitri per ettaro

ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA

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

VARIETÀ PRINCIPALE/I DI UVE DA VINO

Albana B.

Bombino bianco B.

Sangiovese N.

Terrano N.

Trebbiano romagnolo B. - Trebbiano

DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Romagna Albana Spumante

Fin al 1300 la Famiglia Baldi di Faenza ha posseduto terreni vitati nelle zone più fertili della Romagna. Fu tra le prime ad elevare il livello qualitativo della produzione vinicola, tanto che altre famiglie gentilizie, non solo di Faenza e sebbene anch'esse produttrici, servivano i vini Baldi nelle occasioni speciali. All'inizio del '900 Francesco Baldi fu il primo produttore di spumante in Romagna, probabilmente Albana tagliata con altri vini; il suo spumante, prodotto in grandi quantità nella villa «Le Fontane» di Sarna di Faenza era venduto, grazie all'alto livello qualitativo in Romagna, a Bologna e veniva esportato in Francia e Russia, dove ricevette ambiti premi e riconoscimenti.

Romagna Cagnina

La dominazione Bizantina potrebbe essere stata il momento in cui il Terrano d'Istria, vitigno base della Cagnina, si è diffuso in Romagna, quando cioè per la costruzione dei più importanti monumenti di Ravenna, si importavano grandi quantità di pietra calcarea dalla Dalmazia e dall'Istria. Già nel 1200 veniva prodotta in alcune piane del Cesenate, Forlivese e Ravennate. Diversi gli scritti e i componimenti poetici tra Ottocento e Novecento che attestano la diffusione e l'apprezzamento della Cagnina in Romagna.

Romagna Pagadebit (anche di Bertinoro e amabile e frizzante)

Il vitigno Bombino bianco è localmente detto Pagadebit da cui il nome del vino. Secondo Hohnerlein-Buchinger l'etimo sarebbe «produce tanto da pagare i debiti» poiché anche in condizioni climatiche avverse garantisce buona produzione. In particolare in Provincia di Forlì si facevano vigneti misti Albana e Pagadebit per compensare la carenza produttiva del primo. La prima citazione scritta di un Pagadebit in Romagna (tra le viti «de' contorni di Rimino») è dell'Acerbi nel 1825. Nella Mostra ampelografica di Forlì del 1876 si confrontarono Pagadebit provenienti da diversi areali; storicamente è stata riconosciuta una particolare e pregevole tradizione del Pagadebit nell'areale di Bertinoro.

Romagna Sangiovese (anche superiore, Riserva, novello e passito)

È conservato all'Archivio di Stato di Faenza l'atto notarile del 1672 che cita in podere Fontanella di Pagnano, comune di Casola Valsenio, «tre filari di Sangiovese». Per alcuni linguisti assunse in Appennino tosco-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. Nel 1839 il Gallesio giunse a Forlì da Firenze e descrisse i vigneti incontrati «le vigne sono tutte a ceppi bassi e sono per la maggior parte di Sangiovese di Romagna». Vecchi testi di viticoltura identificano un Sangiovese in Romagna con caratteristiche proprie, vinificato in purezza, contrariamente a quanto si faceva altrove.

Romagna Trebbiano (anche frizzante e spumante)

L'introduzione del Trebbiano risale probabilmente agli Etruschi e ai Romani che impiantarono viti dopo la bonifica e l'appoderamento delle terre: fu dunque vino dei legionari. Nel 1305 Pier de Crescenzi scrive di un'uva bianca detta

«tribiana»; nello stesso secolo si parla di «turbien» a Imola, e «trebulanum» a Bologna. In epoca imprecisa si cita in Romagna il «tarbian». Nel Molon (1906) si legge che era diffuso soprattutto a Forlì e Ravenna e quanto affermato da Pasqualini e Pasqui in merito all'apprezzamento nei filari di pianura, nonostante l'elevata umidità. La sua vasta diffusione in Romagna è dovuta alla capacità di adattarsi alle più diverse tipologie di terreno e clima.

Romagna Bianco e Rosato Spumante (Vino Spumante e Vino spumante di qualità)

La presenza in Romagna di vitigni tipicamente a maturazione medio-tardiva o tardiva faceva sì che il sopraggiungere del freddo invernale bloccasse la fermentazione lasciando nei vini residui zuccherini più o meno importanti. I vini con residuo zuccherino una volta messi in bottiglia riprendevano a fermentare con l'arrivo dei primi caldi originando una frizzantatura naturale. Vi era quindi una tradizione di spumanti e frizzanti che con l'accrescere delle conoscenze enologiche è stata perfezionata: l'uso del freddo in cantina consente di preservare profumi e aromi e l'uso di lieviti selezionati consente di ottimizzare le fermentazioni. Inoltre la Romagna enoica della tradizione era caratterizzata da vini poco colorati più spesso cerasuoli per questo si è tornati anche alla produzione di vini rosati. La produzione dei vini spumanti è la naturale evoluzione della versione frizzante sfruttando l'esperienza acquisita nel tempo nella produzione dei vini frizzanti. I viticoltori poi, con l'esperienza, hanno affinato tecniche di conduzione dei vigneti atte a mitigare gli eccessi di calore e le variabilità della disponibilità idrica che si sono verificate nell'ultimo decennio al fine di ottenere uve innanzitutto di ottima qualità e con il giusto equilibrio tra le componenti zuccherine e aromatiche tenendo in considerazione l'esigenza di effettuare la successiva elaborazione per

la produzione di vini spumanti e vini spumanti di qualità che siano in possesso di contenuto acido adeguato.

Romagna Bianco e Rosato Spumante (Vino Spumante e Vino spumante di qualità)

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

ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI (CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA, ALTRI REQUISITI)

DOP Romagna - Zona di vinificazione

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

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

DOP Romagna - Zona di elaborazione tipologia frizzante e spumante

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

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

DOP Romagna - Zona di imbottigliamento tipologia frizzante e spumante

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

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

Utilizzo dei riferimenti alle Unità Geografiche Aggiuntive**Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella etichettatura e presentazione dei vini DOP Romagna è consentito fare riferimento alle Unità Geografiche Aggiuntive descritte ai rispettivi Allegati al disciplinare di produzione.

Le Unità Geografiche Aggiuntive che possono essere riportate in etichetta sono le seguenti: “Bertinoro”, “Brisighella”, “Castrocara e Terra del Sole”, “Cesena”, “Longiano”, “Meldola”, “Modigliana”, “Marzeno”, “Oriolo”, “Predappio”, “San Vicinio”, “Serra”.

Romagna DOP accompagnato dalle Unità Geografiche Aggiuntive**Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

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

Romagna DOP accompagnato dalle Unità Geografiche Aggiuntive**Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

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