

DOCUMENTO UNICO RIEPILOGATIVO DEL DISCIPLINARE CONSOLIDATO DELLA DOP DEI VINI “ROMAGNA”

Denominazione e tipo

Nome/i da registrare	ROMAGNA
Tipo di Indicazione geografica	Indicare se trattasi di: 1. DOP (Denominazione di Origine Protetta)

Categoria di prodotti viticoli

Indicare le categorie presenti nel disciplinare tra:

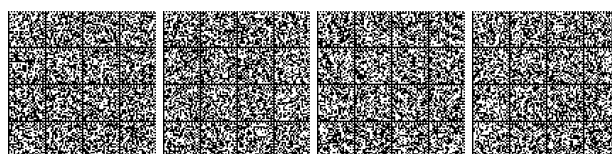
Vino (1)

Vino spumante (4)

Vino frizzante (8)

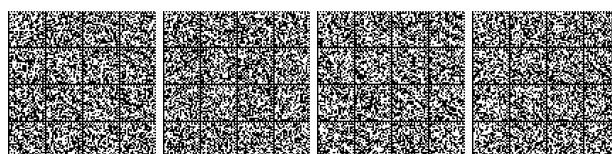
Descrizione di vini

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Albana Spumante
Breve descrizione testuale	Il vino a denominazione di origine controllata “Romagna Albana spumante”, ottenuto da mosti di uve parzialmente appassite, 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.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	16,0% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	6 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	21 g/l



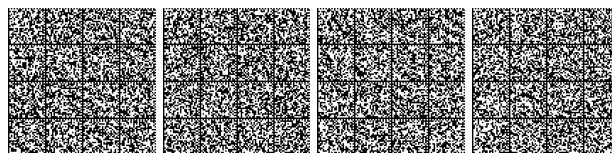
Titolo - Nome del prodotto	Romagna Cagnina	
Breve descrizione testuale	Il vino a denominazione di origine controllata “Romagna Cagnina”, ottenuto dalle uve Terrano, raccolte generalmente verso la fine di Settembre, è un vino che è pronto per l’immissione al consumo già dopo la prima decade del mese di 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.	
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)		
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)		
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,5% vol.	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	8,5% vol.	
Acidità totale minima (g/l)	5 g/l	
Acidità volatile massima (meq/l)		
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)		
Estratto non riduttore minimo (g/l)	17 g/l	

Titolo - Nome del prodotto	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 secco o amabile anche frizzante, gradevole e delicato.	
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)		
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)		
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,5% vol.	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)		
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l	
Acidità volatile massima (meq/l)		
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)		
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,0 g/l	



Titolo - Nome del prodotto	Romagna Pagadebit Bertinoro (anche amabile e frizzante)
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 e consistente.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,0% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	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 orli violacei, con odore ampio e vinoso, arricchito da un sentore delicato che ricorda la viola, leggermente erbaceo da giovane ed un sapore elegante, pieno, gradevolmente tannico in gioventù e con un altrettanto gradevole retrogusto amarognolo.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,0% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	



Estratto non riduttore minimo (g/l)	20,0 g/l
-------------------------------------	----------

Titolo - Nome del prodotto	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.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,5% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	18,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	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 orli 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.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,5% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l



Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	24,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	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 granato, che si attenua con l'età in sfumature porpora e aranciate, con fine bouquet etereo 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.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	13,0% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	26,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Sangiovese passito, categoria vino
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 orli violacei, con un odore delicato che 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.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,0% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l



Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	26,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva
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 tendente al granato, con odore vinoso, intenso, caratteristico, e con sapore secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,5% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	24,0 g/l

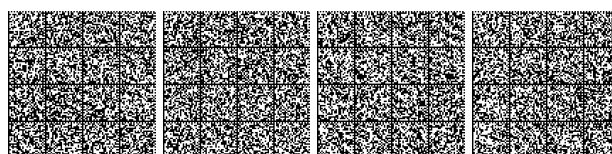
Titolo - Nome del prodotto	Romagna Sangiovese Riserva con la menzione geografica aggiuntiva
Breve descrizione testuale	Il vino a denominazione di origine controllata "Romagna Sangiovese Riserva con la menzione geografica aggiuntiva", ottenuto dalle uve del vitigno omonimo in areali ben delimitati, è un vino di colore rosso 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.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	13,0% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	



Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	26,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	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 generalmente di erba bagnata ed un sapore sottile, sapido e armonico.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,5% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,0 g/l

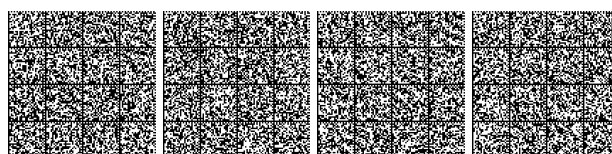
Titolo - Nome del prodotto	Romagna Trebbiano spumante
Breve descrizione testuale	Il vino a denominazione di origine controllata "Romagna Trebbiano Spumante", ottenuto dalle uve del vitigno omonimo, ricorrendo alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia o autoclave secondo le norme Comunitarie, è un vino di colore giallo paglierino più o meno intenso, con spuma persistente e fine perlage, con un odore fino, fresco, gradevole ed un sapore secco o abboccato in relazione alla specifica tipologia.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,5% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l



Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	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.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,5% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Bianco spumante
Breve descrizione testuale	Il vino a denominazione di origine controllata “Romagna Bianco Spumante”, ottenuto per almeno il 70% dalle uve del vitigno Trebbiano Romagnolo, ricorrendo alla pratica della fermentazione in bottiglia (fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale, o metodo tradizionale, o metodo classico, o metodo tradizionale classico) o della fermentazione in autoclave secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali; la spuma è fine e persistente, il colore paglierino più o meno intenso, l'odore fine e delicato, il sapore sapido, armonico, da brut nature a secco nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico	10,5% vol.



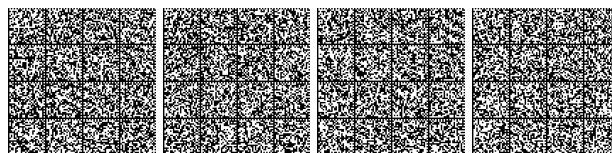
totale minimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Rosato spumante
Breve descrizione testuale	Il vino a denominazione di origine controllata “Romagna Rosato Spumante”, ottenuto per almeno il 70% dalle uve del vitigno Sangiovese, ricorrendo alla pratica della fermentazione in bottiglia (fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale, o metodo tradizionale, o metodo classico, o metodo tradizionale classico) o della fermentazione in autoclave secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali; la spuma è fine e persistente, il colore rosato più o meno intenso, l’odore fine e delicato, il sapore sapido, armonico, da brut nature a secco nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,5% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0 g/l

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	
Tipo di pratica enologica	Indicare se trattasi di: Pratica enologica specifica Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche Pratica culturale
Descrizione della pratica	



Rese massime

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Albana spumante
Resa massima	45,0 Ettoltri per ettaro 9.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Cagnina
Resa massima	84,5 Ettoltri per ettaro 13.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Pagadebit (anche amabile e frizzante)
Resa massima	98,0 Ettoltri per ettaro 14.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Sangiovese (anche novello, riserva e passito, categoria vino)
Resa massima	78,0 Ettoltri per ettaro 12.000 Kilogrammi per ettaro 60,0 Ettoltri per ettaro nel passito, categoria vino.

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Sangiovese Superiore (anche riserva)
Resa massima	68,25 Ettoltri per ettaro 10.500 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Sangiovese con menzione geografica aggiuntiva
Resa massima	58,5 Ettoltri per ettaro 9.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Sangiovese Riserva con menzione geografica aggiuntiva
Resa massima	52,0 Ettoltri per ettaro 8.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Pagadebit Bertinoro (anche frizzante)
Resa massima	98,0 Ettoltri per ettaro 14.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Trebbiano (anche frizzante e spumante)
Resa massima	98,0 Ettoltri per ettaro 14.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Bianco e Rosato spumante
Resa massima	126,0 Ettoltri per ettaro 18.000 Kilogrammi per ettaro



Zona delimitata (indicazione obbligatoria)

Breve descrizione della zona 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.
---	--

Vitigni principali (indicazione obbligatoria)

Vitigni principali della base ampelografica	Albana (b), Terrano (n), Bombino bianco (b), Sangiovese (n), Trebbiano Romagnolo (b)
---	--

Descrizione del legame/dei legami (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Albana spumante
Breve descrizione	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.

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Cagnina
Breve descrizione	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 componenti poetici tra Ottocento e Novecento che attestano la diffusione e l'apprezzamento della Cagnina in Romagna.

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Pagadebit (anche di Bertinoro e amabile e frizzante)
Breve descrizione	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.

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Sangiovese (anche superiore, riserva, novello e passito, categoria vino)
Breve descrizione	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 toscano-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.
--	---

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Trebbiano (anche frizzante e spumante)
Breve descrizione	L’introduzione del Trebbiano risale probabilmente agli Etruschi e ai Romani che impiantarono viti dopo la bonifica e l’appropriamento 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 “tribulanun” a Bologna. In epoca imprecisata 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.

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Bianco e Rosato spumante
Breve descrizione	La presenza in Romagna di vitigni tipicamente a maturazione medio-tardiva o tardiva (Trebbiano, Pagadebiti) nei tempi andati faceva sì che il sopraggiungere del freddo invernale bloccasse la fermentazione lasciando nei vini residui zuccherini più o meno importanti. Da qui l’uso di bere vini dolci o amabili nel periodo autunno-invernale e vini frizzanti e spumanti nell’estate successiva la vendemmia. Infatti 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, se si vuole involontaria, di spumanti e frizzanti, che con l’accrescersi delle conoscenze enologiche è stata perfezionata.

Ulteriori condizioni essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	
Quadro di riferimento giuridico	<i>Indicare se trattasi di una condizione regolamentata da:</i> Legislazione nazionale Legislazione unionale Un organizzazione che gestisce le DOP/IGP se prevista dagli Stati membri
Tipo di condizione supplementare	<i>Indicare se trattasi di:</i> Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata Imbottigliamento nella zona delimitata Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	

