

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione**

(2022/C 386/08)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione <sup>(1)</sup>.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Romagna»

PDO-IT-A0507-AM06

Data della comunicazione: 5.7.2022

## DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

## 1. Nuove tipologie di vino

Si inseriscono le seguenti nuove tipologie:

Romagna Bianco, anche Frizzante; Romagna Rosato, anche Frizzante; Romagna Rosso; Romagna Bianco con sottozona Brisighella, Castrocara, Longiano, Modigliana, Oriolo; Romagna Centesimino con sottozona Oriolo, anche Riserva, Passito e Spumante Rosé; Romagna Famoso con sottozona Mercato Saraceno, anche Spumante; Romagna Sangiovese con sottozona Imola, Coriano, San Clemente e Verucchio anche Riserva.

Motivi:

Sono inserite tali tipologie al fine di consentire la valorizzazione dei vitigni principali, molto diffusi in Romagna, con grandi potenzialità qualitative ed ecletticità, essendosi nel tempo affermata come tradizionale la loro produzione sul territorio da parte di vitivinicoltori e cantine cooperative. La base ampelografica di completamento è stata scelta per contemperare vitigni diffusi nel territorio e altri meno diffusi, ma in espansione, in quanto ritenuti su base d'esperienza molto adatti per tali vinificazioni.

La produzione dei vini della DOP Romagna si arricchisce pertanto nell'ambito delle Categorie di vino già presenti nel disciplinare di nuove tipologie, ciò permetterà inoltre di proporre una gamma di prodotti più ampia e maggiormente rispondente alle esigenze del mercato.

Detta modifica riguarda il disciplinare agli articoli 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e gli allegati 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15, 16 ed il documento unico alla sezione 4 descrizione dei vini.

## 2. Base ampelografica delle nuove tipologie

Descrizione:

Sono state definite le varietà di vite che concorrono alle basi ampelografiche per la produzione delle nuove tipologie: -Bianco, Bianco Frizzante, Rosato, Rosato Frizzante come segue:

minimo 70 % dai vitigni Trebbiano (per il Bianco e il Bianco Frizzante) e Sangiovese (per il Rosato, il Rosato Frizzante), possono essere accompagnati da taluni vitigni (30 %) idonei alla coltivazione nella regione Emilia Romagna, con limitazione all'uso del vitigno Manzoni bianco a max il 10 % e del vitigno Famoso a max il 5 %.

— Rosso come segue:

minimo 70 % dal vitigno Sangiovese, può essere accompagnato da tutti i vitigni (30 %) non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Emilia Romagna.

(<sup>1</sup>) GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2

— Bianco con sottozone come segue:

per Brisighella: trebbiano minimo 60 %; possono concorrere alla produzione di detto vino i vitigni Albana e Chardonnay da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 40 %;

per Castrocara: Albana minimo 60 %; può concorrere alla produzione di detto vino il vitigno Trebbiano fino ad un massimo del 40 % da solo o congiuntamente ad altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna fino ad un massimo del 5 %;

per Longiano: Trebbiano minimo 60 %; possono concorrere alla produzione di detto vino i vitigni Albana e Chardonnay da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 40 %;

per Modigliana: Trebbiano minimo 60 %; possono concorrere alla produzione di detto vino i vitigni Chardonnay e Sauvignon bianco da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 40 %;

per Oriolo: Trebbiano minimo 70 %; può concorrere alla produzione di detto vino il vitigno Albana fino ad un massimo del 30 % da solo o congiuntamente ad altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna fino ad un massimo del 5 %.

— Centesimino Oriolo, Centesimino Oriolo Riserva, Centesimino Oriolo Passito, Centesimino Oriolo Spumante Rosé come segue:

minimo 95 % dal vitigno Centesimino, può essere accompagnato da tutti i vitigni (5 %) a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Emilia Romagna.

— Famoso Mercato Saraceno, Famoso Mercato Saraceno Spumante come segue:

100 % dal vitigno Famoso.

— Sangiovese e Sangiovese Riserva con sottozone Imola, Coriano, San Clemente e Verucchio come segue:

minimo 95 % dal vitigno Sangiovese, può essere accompagnato da tutti i vitigni (5 %) a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Emilia Romagna.

Motivi:

Dalla sperimentazione prodotta dal Consorzio di tutela della denominazione, la base ampelografica come sopra definita ha dimostrato di ottenere prodotti di buona qualità, mantenendo la tipicità del territorio.

Detta modifica riguarda il disciplinare all'articolo 2 e gli allegati 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15, 16 e non riguarda il documento unico.

### 3. Zona di produzione delle uve per le nuove tipologie

Descrizione:

È stata indicata la zona di produzione delle nuove tipologie Bianco, Bianco Frizzante, Rosato, Rosato Frizzante e Rosso che coincide con la vigente zona di produzione della tipologia Romagna Trebbiano, Romagna Bianco Spumante e Romagna Rosato Spumante, con le aggiunte e le modifiche puntualmente descritte all'articolo 3 comma 5, del disciplinare di produzione.

Sono state indicate le zone di produzione delle tipologie Sangiovese e Sangiovese Riserva con le sottozone Imola, Coriano, San Clemente e Verucchio, puntualmente descritte all'articolo 3 rispettivamente degli allegati 13, 14, 15 e 16 del disciplinare di produzione.

Motivi:

L'area di coltivazione delle uve per l'ottenimento delle tipologie Bianco, Bianco Frizzante, Rosato, Rosato Frizzante e Rosso è stata ricondotta alla stessa area del Romagna Trebbiano, Romagna Bianco Spumante e Romagna Rosato Spumante, con l'aggiunta di qualche comune. Nell'ottica del cambiamento climatico attuale si può puntare su vigneti a minore densità d'impianto e in aree a maggior altitudine, dove storicamente certi vitigni faticavano a maturare. Per questo diviene possibile una produzione qualitativa delle uve anche nei comuni situati ad una certa altitudine, come quelli aggiunti alla zona di produzione delle nuove tipologie.

Nell'evidenza di un interesse delle piccole-medie aziende vitivinicole ad una produzione più qualitativa e, quando possibile, maggiormente legata alle peculiarità specifiche del territorio di produzione, sono state introdotte le quattro nuove sottozone: Imola, Coriano, San Clemente e Verucchio.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 3 e gli allegati 13, 14, 15 e 16, e non riguarda il documento unico.

#### 4. **Densità di piante di vite per ettaro**

Descrizione:

È stato eliminato il numero di ceppi per ettaro in tutte le tipologie della DOP Romagna, ad esclusione di quelle con la sottozona.

Per le tipologie Bianco e Famoso con le sottozone è stata indicata la densità di viti per ettaro a minimo 1 500.

Per la tipologia Sangiovese anche riserva è stata indicata la densità di viti per ettaro a minimo 3 300 per le sottozone Bertinoro, Castrocaro, Oriolo, Coriano, San Clemente e Verucchio, a minimo 3 000 per Mercato Saraceno e a minimo 4 000 per Imola.

Per la tipologia Centesimino con la sottozona Oriolo anche Riserva, Passito e Spumante Rosé è stata indicata la densità di viti per ettaro a minimo 2 700.

Motivi:

La prassi invalsa di partire sempre da analisi del terreno e scelta di vitigni adeguati all'areale, unitamente all'alto costo degli impianti, fa sì che ogni azienda allestisca superfici vitate, o le ristrutturi, in funzione della resa qualitativamente migliore, in logica di rapporto quali-quantitativo sostenibile. In tal senso, i nuovi impianti verranno sempre dimensionati secondo la numerica ritenuta più centrata sulla base dell'esperienza e delle conoscenze scientifico-tecnologiche, rapportate all'evoluzione del clima, ad esclusione dei vigneti con idoneità all'utilizzo della sottozona, che rimangono regolamentati dal disciplinare di produzione.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 4 e gli allegati 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15, 16 e non riguarda il documento unico.

#### 5. **Rese di uva ad ettaro e titolo alcolometrico naturale minimo**

Descrizione:

Per le nuove tipologie Bianco, Bianco Frizzante, Rosato e Rosato Frizzante, è stata stabilita la resa massima di 18 tonnellate ad ettaro ed un titolo alcolometrico naturale minimo delle uve di 11 % vol (per Bianco e Rosato) e di 10 % vol (per Bianco Frizzante e Rosato Frizzante).

Per il Rosso è stata stabilita la resa massima di 14 tonnellate ad ettaro ed un titolo alcolometrico naturale minimo delle uve di 11 % vol.

Per il Bianco e il Famoso con le sottozone è stata stabilita la resa massima di 12 tonnellate ad ettaro ed un titolo alcolometrico naturale minimo delle uve di 11,5 % vol (per Bianco Castrocaro e Bianco Oriolo) e 11 % vol (per Bianco Brisighella, Bianco Longiano, Bianco Modigliana e Famoso Mercato Saraceno) e 10,5 % vol (per Famoso Mercato Saraceno Spumante).

Per il Centesimino con sottozona Oriolo anche Riserva e Passito è stata stabilita la resa massima di 11 tonnellate ad ettaro ed un titolo alcolometrico naturale minimo delle uve di 11 % vol, mentre per la versione Spumante Rosé è stata stabilita la resa massima di 14 tonnellate ad ettaro ed un titolo alcolometrico naturale minimo delle uve di 10,5 % vol.

Per il Sangiovese con le sottozone Imola, Coriano, San Clemente e Verucchio è stata stabilita la resa massima di 9 tonnellate ad ettaro ed un titolo alcolometrico naturale minimo delle uve di 12,5 % vol (13 % vol per la versione Riserva).

Per il Sangiovese Riserva con le sottozone, la resa massima è stata alzata a 9 tonnellate ad ettaro.

Motivi:

La resa ed il titolo alcolometrico naturale sopra indicati, così come evidenziato dalle analisi chimico fisiche ed organolettiche svolte presso le aziende vitivinicole del territorio, sono ottimali all'obiettivo enologico desiderato.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 4 e gli allegati 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15, 16 ed il documento unico alla sezione 5.2 - rese massime.

## 6. Resa di uva in vino

Descrizione:

Per le nuove tipologie di vini Bianco, Bianco Frizzante, Rosato, Rosato Frizzante è stata prevista la resa massima di uva in vino al 70 % pari a 12 600 litri rivendicabili ad ettaro.

Per il Rosso è stata prevista la resa massima di uva in vino al 65 % pari a 9 100 litri rivendicabili ad ettaro.

Per il Bianco e il Famoso con le sottozone è stata prevista la resa massima di uva in vino al 70 % pari a 8 400 litri rivendicabili ad ettaro

Per il Centesimino con la sottozona Oriolo è stata prevista la resa massima di uva in vino al 70 % (per Centesimino Oriolo, Centesimino Oriolo Riserva), al 65 % (per Centesimino Oriolo Spumante Rosé) e al 50 % (per Centesimino Oriolo Passito) pari a 7 700 litri rivendicabili ad ettaro per Centesimino Oriolo e Centesimino Oriolo Riserva, 5 500 per Centesimino Oriolo Passito e 9 100 per Centesimino Oriolo Spumante Rosé.

Per il Sangiovese con sottozone Imola, Coriano, San Clemente e Verucchio anche Riserva è stata prevista la resa massima di uva in vino al 65 % pari a 5 850 litri rivendicabili ad ettaro.

Per il Sangiovese Riserva con le sottozone, la resa massima di uva in vino è stata aumentata a 5 850 litri rivendicabili per ettaro

Motivo: Si tratta della resa derivante dalla trasformazione dell'uva in vino espressa in litri, in base alle tonnellate di uva prodotte per ettaro consentite dal disciplinare di produzione.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 5 e gli allegati 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15, 16, e non riguarda il documento unico.

## 7. Adeguamenti formali alle norme per la vinificazione per le tipologie bianco frizzante e rosato frizzante

Descrizione:

Anche per le nuove tipologie, le operazioni di elaborazione e le operazioni di imbottigliamento possono essere effettuate in tutto il territorio della Regione Emilia Romagna, della Regione Marche, della Regione Lombardia, della Regione Piemonte e della Regione Veneto.

Motivi:

Si tratta di un adeguamento formale alle disposizioni già previste dal disciplinare.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 5 ed il documento unico alla sezione 9 ulteriori condizioni.

## 8. Caratteristiche al consumo nuove tipologie

Descrizione:

sono state inserite le seguenti caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche delle nuove tipologie.

«Romagna» Bianco, «Romagna» Bianco frizzante, «Romagna» Rosato, «Romagna» Rosato frizzante, «Romagna» Rosso;

«Romagna» Bianco Brisighella, «Romagna» Bianco Castrocara, «Romagna» Bianco Longiano, «Romagna» Bianco Modigliana, «Romagna» Bianco Oriolo, «Romagna» Centesimino Oriolo, «Romagna» Centesimino Oriolo riserva, «Romagna» Centesimino Oriolo Passito, «Romagna» Centesimino Oriolo Spumante Rosé, «Romagna» Famoso Mercato Saraceno, «Romagna» Famoso Mercato Saraceno spumante, «Romagna» Sangiovese Imola, «Romagna» Sangiovese Imola Riserva, «Romagna» Sangiovese Coriano, «Romagna» Sangiovese Coriano Riserva, «Romagna» Sangiovese San Clemente, «Romagna» Sangiovese San Clemente Riserva, «Romagna» Sangiovese Verucchio, «Romagna» Sangiovese Verucchio Riserva.

Motivi:

Le caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche indicate, sono il risultato di numerose sperimentazioni e rientrano nei parametri delle norme dell'UE e nazionali.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 6 e gli allegati 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15, 16, ed il documento unico alla sezione 4 descrizione dei vini.

#### 9. **Indicazione dell'annata di produzione**

Descrizione:

L'esclusione dell'indicazione dell'annata di produzione delle uve, è stata estesa anche alle nuove tipologie Romagna Bianco Frizzante e Romagna Rosato Frizzante.

Motivi:

Al fine di uniformare le nuove tipologie (Bianco Frizzante) (Rosato Frizzante) alle altre tipologie già presenti (Trebiano Spumante) (Trebiano Frizzante) (Bianco Spumante) (Rosato Spumante), è stato specificato che può essere omessa in etichetta l'annata di produzione delle uve, ai sensi della normativa nazionale e comunitaria che consente tale possibilità per i vini spumanti non millesimati, e per i frizzanti.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 7, e non riguarda il documento unico.

#### 10. **Etichettatura**

Descrizione:

Per la tipologia Romagna Bianco Frizzante è prevista la facoltà di riportare in etichetta la specificazione del colore Bianco.

Motivi: è lasciata al produttore la facoltà di indicare il colore riferito al vino in questione.

Descrizione:

Per la tipologia «Romagna» Rosato Frizzante è previsto l'obbligo di riportare in etichetta la specificazione del colore «Rosato» o «Rosé» o «Rosa».

Motivi: si ritiene opportuno indicare il colore, al fine di identificare la specificità del prodotto.

Le modifiche riguardano il disciplinare all'articolo 7, e non riguardano il documento unico.

#### 11. **Specifiche disposizioni sul confezionamento**

Descrizione:

Esclusivamente per le tipologie dei vini DOC «Romagna» Bianco, «Romagna» Rosato, «Romagna» Rosso, «Romagna» Trebbiano, «Romagna» Pagadebit e «Romagna» Sangiovese non qualificate con la menzione «vigna» è consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro, idonei a venire a contatto con gli alimenti, della capacità compresa fra 2 e 6 litri.

Pertanto, tale possibilità di confezionamento è esclusa, oltre che per le citate tipologie qualificate con la menzione «vigna», per le tipologie di vini spumanti e frizzanti, per le tipologie di vini che riportano le menzioni tradizionali «riserva», «superiore» e «passito» e per tutte le tipologie di vini qualificate con il nome delle sottozone.

Inoltre, esclusivamente per le tipologie dei vini DOC «Romagna» Bianco, anche Frizzante, «Romagna» Rosato anche Frizzante, Romagna rosso, «Romagna» Trebbiano, anche frizzante, e Romagna Sangiovese, è consentito l'uso dei recipienti di acciaio inox e altri materiali idonei per capacità fra 6 e 60 litri.

Motivi:

Si tratta di una riformulazione dettagliata al fine di indicare le capacità dei contenitori.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 8, e non riguarda il documento unico.

## 12. DOP Romagna - Sottozone modifiche

Descrizione:

«Castrocaro e Terra del Sole» viene modificata in «Castrocaro»

«San Vicinio» viene modificata in «Mercato Saraceno»

Vengono aggiunte: «Imola», «Coriano», «San Clemente» e «Verucchio»

È ammesso l'utilizzo delle sottozone Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana anche per la tipologia Bianco.

È ammesso l'utilizzo della sottozona Oriolo anche per le tipologie Bianco e Centesimino (anche Riserva, Passito e Spumante Rosé).

È ammesso l'utilizzo della sottozona Mercato Saraceno anche per la tipologia Famoso (anche Spumante).

È ammesso l'utilizzo delle sottozone Imola, Coriano, San Clemente e Verucchio per le tipologie Sangiovese e Sangiovese Riserva.

Motivi:

Il rinvenimento di testimonianze antiche che spaziano tra il 1 500 e il 1 900, conferma la presenza di vitigni bianchi di pregio nelle zone di Modigliana, Castrocaro, Longiano, Brisighella ed Oriolo.

La diffusione del Famoso, un vitigno di antica coltivazione romagnola, è ripartita da Mercato Saraceno.

L'efficacia della valorizzazione del Centesimino a Oriolo, come vino di quel preciso «terroir», si vede nella velocità di progressione dei riconoscimenti formali di vitigno e vino. In questa zona si coltiva perlomeno dal Secondo Dopoguerra tale vitigno.

A Imola, a fine 700, il Sangiovese era già un elemento caratterizzante del territorio.

Nel Riminese, il Sangiovese è stato coltivato intensamente fino al 1860, poi è stato abbandonato perché tacciato di possedere poca alcolicità. Successivamente si è ripreso a coltivarlo.

Per tali motivi si ritiene opportuno valorizzare queste tipologie di vini con l'utilizzo della sottozona.

La modifica riguarda il disciplinare agli allegati 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15, 16 ed il documento unico alla sezione 4 descrizione dei vini.

### DOCUMENTO UNICO

#### 1. Denominazione/denominazioni

Romagna

#### 2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Vino spumante

8. Vino frizzante

#### 4. 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. È 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	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)	

## 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/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)	

## 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 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.

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 sottozone

## BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino a denominazione di origine controllata «Romagna Sangiovese con la sottozona», 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 le sottozone

## BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino a denominazione di origine controllata «Romagna Sangiovese Riserva con la sottozona», 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 della 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

## 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

## 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)	

## 17. «Romagna» Bianco

## BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino «Romagna» Bianco si presenta con un colore da giallo chiaro a paglierino, più o meno intenso, un odore gradevole, fine e delicato. Il sapore è sapido e armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

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	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)	

#### 18. «Romagna» Bianco Frizzante

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino «Romagna» Bianco Frizzante si presenta con una spuma fine e persistente. Il colore va da giallo chiaro a paglierino, più o meno intenso, l'odore è gradevole, caratteristico. Il sapore armonico e fresco.

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

Zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

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)	

#### 19. «Romagna» Rosato

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino «Romagna» Rosato si presenta con un colore rosato più o meno intenso, un odore gradevole, fine e delicato. Il sapore è armonico, fresco.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

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	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)	

#### 20. «Romagna» Rosato Frizzante

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino «Romagna» Rosato Frizzante si presenta con una spuma fine e persistente. Un colore rosato, più o meno intenso, un odore gradevole, caratteristico. Il sapore è armonico, fresco.

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

Zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

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)	

#### 21. «Romagna» Rosso

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino «Romagna» Rosso si presenta con un colore rosso rubino, talora con riflessi violacei, un odore vinoso, con profumo franco. Il sapore è armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 19 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)	

## 22. «Romagna» Bianco Brisighella

### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino «Romagna» Bianco Brisighella si presenta con un colore dal giallo chiaro al giallo dorato, più o meno intenso, un odore caratteristico, fine ed ampio. Il sapore è sapido, fresco ed armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 19 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)	

## 23. «Romagna» Bianco Castrocara

### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino «Romagna» Bianco Castrocara si presenta con un colore dal giallo paglierino al giallo dorato, più o meno intenso, un odore vinoso, intenso e gradevole. Il sapore è sapido ed armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 17 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)	

#### 24. «Romagna» Bianco Longiano

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino «Romagna» Bianco Longiano si presenta con un colore giallo da chiaro a paglierino, più o meno intenso, un odore vinoso, intenso e gradevole. Il sapore è sapido ed armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 19 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)	

#### 25. «Romagna» Bianco Modigliana

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino «Romagna» Bianco Modigliana si presenta con un colore giallo dal chiaro al paglierino, più o meno intenso, un odore vinoso, intenso e gradevole. Il sapore è sapido ed armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 19 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
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

#### 26. «Romagna» Bianco Oriolo

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino «Romagna» Bianco Oriolo si presenta con un colore giallo dal chiaro al paglierino, più o meno intenso, un odore vinoso, intenso e gradevole. Il sapore è sapido ed armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 17 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)	

#### 27. «Romagna» Centesimino Oriolo

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino «Romagna» Centesimino Oriolo si presenta con un colore rosso granato, un odore caratteristico, con note di rosa e di frutti di bosco. Il sapore è vellutato e di buon corpo.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 23 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)	

#### 28. «Romagna» Centesimino Oriolo Riserva

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino «Romagna» Centesimino Oriolo Riserva si presenta con un colore rosso granato intenso, un odore avvolgente, con note di rosa, frutta matura e note speziate. Il sapore è di buon corpo, armonico, vellutato, leggermente tannico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol.

Zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 26 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 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)	

#### 29. «Romagna» Centesimino Oriolo Passito

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino «Romagna» Centesimino Oriolo Passito si presenta con un colore rosso granato impenetrabile, un odore intenso, caratterizzato da note di rosa, confettura e uva appassita e note speziate. Il sapore è armonico, avvolgente, di buona struttura.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.

Zuccheri riduttori residui: minimo 50 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 26 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)	

### 30. «Romagna» Centesimino Oriolo Spumante Rosé

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino «Romagna» Centesimino Oriolo Spumante Rosé si presenta con una spuma fine e persistente. Un colore rosa più o meno intenso e un odore caratterizzato da spiccate note floreali. Il sapore varia in base al tenore zuccherino, da brut a demisec, fresco, di buona struttura.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % 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	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)	

### 31. «Romagna» Famoso Mercato Saraceno

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino «Romagna» Famoso Mercato Saraceno si presenta con un colore giallo paglierino più o meno intenso, un odore vinoso, intenso, caratteristico. Il sapore è secco, sapido ed armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 17 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)	

### 32. «Romagna» Famoso Mercato Saraceno Spumante

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il vino «Romagna» Famoso Mercato Saraceno Spumante si presenta con una spuma fine e persistente. Un colore giallo paglierino più o meno intenso e un odore fine e delicato. Il sapore varia in base al tenore zuccherino, da brut nature a secco, nel rispetto della normativa comunitaria.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 16 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. Pratiche di vinificazione

### 5.1. Pratiche enologiche specifiche

—

### 5.2. Rese massime:

#### 1. Romagna Albana Spumante

45 ettoltri per ettaro

#### 2. Romagna Cagnina

84,5 ettoltri per ettaro

3. Romagna Pagadebit e Pagadebit Bertinoro anche frizzante  
98 ettoltri per ettaro

4. Romagna Sangiovese anche novello e riserva  
78 ettoltri per ettaro

5. Romagna Sangiovese Superiore anche riserva  
68,25 ettoltri per ettaro

6. Romagna Sangiovese con le sottozone  
58,5 ettoltri per ettaro

7. Romagna Sangiovese Riserva con le sottozone  
52 ettoltri per ettaro

8. Romagna Sangiovese passito  
60 ettoltri per ettaro

9. Romagna Bianco anche Frizzante e Spumante  
126 ettoltri per ettaro

10. Romagna Rosato anche Frizzante e Spumante  
126 ettoltri per ettaro

11. Romagna Rosso  
91 ettoltri per ettaro

12. Romagna Bianco con le sottozone: Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana e Oriolo  
84 ettoltri per ettaro

13. Romagna Centesimino anche Riserva con la sottozona Oriolo  
77 ettoltri per ettaro

14. Romagna Centesimino Passito con la sottozona Oriolo  
55 ettoltri per ettaro

15. Romagna Centesimino Spumante rosé con la sottozona Oriolo  
91 ettoltri per ettaro

16. Romagna Famoso anche Spumante con la sottozona Mercato Saraceno  
84 ettoltri per ettaro

6. **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.

7. **Varietà di uve da vino**

Albana B.

Bombino bianco B.

Sangiovese N.

Terrano N.

Trebbiano romagnolo B. - Trebbiano

## 8. Descrizione del legame/dei legami

### *Romagna*

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 Rimini") 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 Galesio 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 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.

## 9. 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 Frizzante, «Romagna» Bianco Spumante, «Romagna» Rosato Frizzante 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 DOP «Romagna» Trebbiano Frizzante, «Romagna» Trebbiano Spumante, «Romagna» Pagadebit Frizzante, «Romagna» Albana Spumante, «Romagna» Bianco Frizzante, «Romagna» Bianco Spumante, «Romagna» Rosato Frizzante, «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 sottozone

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 sottozone descritte ai rispettivi Allegati al disciplinare di produzione.

Le sottozone che possono essere riportate in etichetta sono le seguenti: «Bertinoro», «Brisighella», «Castrocaro», «Cesena», «Longiano», «Meldola», «Modigliana», «Marzeno», «Oriolo», «Predappio», «Mercato Saraceno», «Serra», «Imola», «Coriano», «San Clemente», «Verucchio».

*Romagna DOP accompagnato dalle sottozone*

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 sottozone*

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 sottozone deve essere effettuato nell'ambito della zona di produzione di ciascuna sottozona, 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.

**Link al disciplinare del prodotto**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18282>

---