



## **PROPOSTA DI MODIFICA**

### **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI DI INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “FORLÌ” – D.M. 29 luglio 2016**

### **ETICHETTATURA TRANSITORIA**

#### **Articolo 1**

##### **Denominazione e vini**

1.1 L’Indicazione Geografica Tipica “Forlì” accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai prodotti vitivinicoli che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

#### **Articolo 2**

##### **Base ampelografica**

2.1. L’Indicazione Geografica Tipica “Forlì” è riservata ai seguenti vini:

- bianchi, anche nelle tipologie Vivace, Frizzante, Spumante e mosto di uve parzialmente fermentato;
- rossi, anche nelle tipologie Vivace, Frizzante, Novello, Passito (categoria Vino) e mosto di uve parzialmente fermentato;
- rosati, anche nella tipologia Vivace, Frizzante, Spumante e mosto di uve parzialmente fermentato.

2.2. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica “Forlì” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia

#### **Articolo 1**

##### **Denominazione e vini**

1.1 L’Indicazione Geografica Tipica “Forlì” accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai prodotti vitivinicoli che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

#### **Articolo 2**

##### **Base ampelografica**

2.1. L’Indicazione Geografica Tipica “Forlì” è riservata ai seguenti vini:

- bianchi, anche nelle tipologie Vivace, Frizzante, Spumante e mosto di uve parzialmente fermentato;
- rossi, anche nelle tipologie Vivace, Frizzante, Novello, Passito (categoria Vino) e mosto di uve parzialmente fermentato;
- rosati, anche nella tipologia Vivace, Frizzante, Spumante e mosto di uve parzialmente fermentato.

2.2. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica “Forlì” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia

<p>Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>2.3. La Indicazione Geografica Tipica "Forlì" con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiole, Famoso, Fortana, Garganega, Grechetto gentile, Malbo gentile, Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica), Manzoni bianco, Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Pinot bianco, Pinot nero, Riesling, Riesling italico, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi è riservata ai vini e ai mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85%, dal corrispondente vitigno.</p> <p>Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopraindicati, altre uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.</p> <p>2.4. I vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie Vivace, Frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia Novello per i vini rossi e nella tipologia Spumante, quest'ultima limitatamente ai vini bianchi.</p> <p>2.5. La Indicazione Geografica Tipica "Forlì" con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3. è riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie Vivace, Frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia Spumante e,</p>	<p>Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>2.3. La Indicazione Geografica Tipica "Forlì" con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiole, Famoso, Fortana, Garganega, Grechetto gentile, Malbo gentile, Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica), Manzoni bianco, Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Pinot bianco, Pinot nero, Riesling, Riesling italico, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi è riservata ai vini e ai mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85%, dal corrispondente vitigno.</p> <p>Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopraindicati, altre uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.</p> <p>2.4. I vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie Vivace, Frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia Novello per i vini rossi e nella tipologia Spumante, quest'ultima limitatamente ai vini bianchi.</p> <p>2.5. La Indicazione Geografica Tipica "Forlì" con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3. è riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie Vivace, Frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia Spumante e,</p>
--	--

<p>limitatamente ai vini rossi, anche nella tipologia Novello, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.</p> <p><b>Articolo 3</b>  <b>Zona di produzione delle uve</b>  3.1 La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati designati con la Indicazione Geografica Tipica "Forlì" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Forlì/Cesena, nella regione Emilia-Romagna.</p> <p><b>Articolo 4</b>  <b>Norme per la viticoltura</b>  4.1. Condizioni naturali dell'ambiente. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.</p> <p>4.2. Resa a ettaro e titolo alcolometrico minimo naturale.  La produzione massima di uva per ettaro di vigneti in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" bianco a tonnellate 29, per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" rosso e rosato a tonnellate 26; per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" con la specificazione del vitigno non deve essere superiore ai limiti di seguito riportati:</p> <p>"Forlì" Ancellotta t/ha 20  "Forlì" Barbera t/ha 22  "Forlì" Bombino bianco t/ha 29  "Forlì" Cabernet franc t/ha 22  "Forlì" Cabernet sauvignon t/ha 22  "Forlì" Canina nera t/ha 26  "Forlì" Centesimino t/ha 15  "Forlì" Chardonnay t/ha 24  "Forlì" Ciliegiole t/ha 22</p>	<p>limitatamente ai vini rossi, anche nella tipologia Novello, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.</p> <p><b>Articolo 3</b>  <b>Zona di produzione delle uve</b>  3.1 La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati designati con la Indicazione Geografica Tipica "Forlì" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Forlì/Cesena, nella regione Emilia-Romagna.</p> <p><b>Articolo 4</b>  <b>Norme per la viticoltura</b>  4.1. Condizioni naturali dell'ambiente. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.</p> <p>4.2. Resa a ettaro e titolo alcolometrico minimo naturale.  La produzione massima di uva per ettaro di vigneti in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" bianco a tonnellate 29, per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" rosso e rosato a tonnellate 26; per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" con la specificazione del vitigno non deve essere superiore ai limiti di seguito riportati:</p> <p>"Forlì" Ancellotta t/ha 20  "Forlì" Barbera t/ha 22  "Forlì" Bombino bianco t/ha 29  "Forlì" Cabernet franc t/ha 22  "Forlì" Cabernet sauvignon t/ha 22  "Forlì" Canina nera t/ha 26  "Forlì" Centesimino t/ha 15  "Forlì" Chardonnay t/ha 24  "Forlì" Ciliegiole t/ha 22</p>
---	---

“Forlì” Famoso t/ha 29	“Forlì” Famoso t/ha 29
“Forlì” Fortana t/ha 26	“Forlì” Fortana t/ha 26
“Forlì” Garganega t/ha 29	“Forlì” Garganega t/ha 29
“Forlì” Grechetto gentile t/ha 24	“Forlì” Grechetto gentile t/ha 24
“Forlì” Malbo gentile t/ha 22	“Forlì” Malbo gentile t/ha 22
“Forlì” Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica) t/ha 29	“Forlì” Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica) t/ha 29
“Forlì” Manzoni bianco t/ha 24	“Forlì” Manzoni bianco t/ha 24
“Forlì” Marzemino t/ha 25	“Forlì” Marzemino t/ha 25
“Forlì” Merlott/ha 22	“Forlì” Merlott/ha 22
“Forlì” Montù t/ha 29	“Forlì” Montù t/ha 29
“Forlì” Moscato bianco t/ha 29	“Forlì” Moscato bianco t/ha 29
“Forlì” Müller Thurgau t/ha 24	“Forlì” Müller Thurgau t/ha 24
“Forlì” Pinot bianco t/ha 24	“Forlì” Pinot bianco t/ha 24
“Forlì” Pinot nero t/ha 22	“Forlì” Pinot nero t/ha 22
“Forlì” Riesling t/ha 24	“Forlì” Riesling t/ha 24
“Forlì” Riesling italico t/ha 24	“Forlì” Riesling italico t/ha 24
“Forlì” Sangiovese t/ha 25	“Forlì” Sangiovese t/ha 25
“Forlì” Sauvignon t/ha 24	“Forlì” Sauvignon t/ha 24
“Forlì” Syrah t/ha 22	“Forlì” Syrah t/ha 22
“Forlì” Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano) t/ha 29	“Forlì” Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano) t/ha 29
“Forlì” Uva Longanesi t/ha 23	“Forlì” Uva Longanesi t/ha 23
Le uve destinate alla produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica “Forlì” seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare ai vini il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo	Le uve destinate alla produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica “Forlì” seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare ai vini il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo
- 8,50% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati bianchi;	- 8,50% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati bianchi;
- 8,50% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati rossi e rosati;	- 8,50% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati rossi e rosati;
- 8,50% vol per gli spumanti.	- 8,50% vol per gli spumanti.
<b>Articolo 5</b>	<b>Articolo 5</b>
<b>Norme per la vinificazione</b>	<b>Norme per la vinificazione</b>
5.1. Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo gli usi tradizionali della zona stessa. Tuttavia, tenuto conto delle	5.1. Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo gli usi tradizionali della zona stessa. Tuttavia, tenuto conto delle

<p>situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni di vinificazione siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Emilia-Romagna e che le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione siano effettuate nell'intero territorio della Regione Emilia-Romagna e delle Regioni limitrofe.</p> <p>5.2. È consentito, a favore dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì", l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento da effettuarsi nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria.</p> <p>5.3. Nella vinificazione e nella elaborazione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì", nonché nelle operazioni di frizzantatura e spumantizzazione e stabilizzazione dei vini medesimi sono ammesse tutte le pratiche enologiche previste dalla normativa vigente.</p> <p>5.4. Per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" tipologia Frizzante è vietata la gassificazione artificiale.</p> <p>5.5. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80%, per tutti i tipi di vino ad eccezione del vino Passito rosso che non deve essere superiore al 50%. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la indicazione geografica tipica.</p> <p>5.6. È consentito a favore dei vini e mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì" il taglio con mosti e vini provenienti anche da terreni situati al di fuori della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3, nella misura non eccedente il 15%.</p>	<p>situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni di vinificazione siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Emilia-Romagna e che le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione siano effettuate nell'intero territorio della Regione Emilia-Romagna e delle Regioni limitrofe.</p> <p>5.2. È consentito, a favore dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì", l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento da effettuarsi nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria.</p> <p>5.3. Nella vinificazione e nella elaborazione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì", nonché nelle operazioni di frizzantatura e spumantizzazione e stabilizzazione dei vini medesimi sono ammesse tutte le pratiche enologiche previste dalla normativa vigente.</p> <p>5.4. Per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" tipologia Frizzante è vietata la gassificazione artificiale.</p> <p>5.5. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80%, per tutti i tipi di vino ad eccezione del vino Passito rosso che non deve essere superiore al 50%. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la indicazione geografica tipica.</p> <p>5.6. È consentito a favore dei vini e mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì" il taglio con mosti e vini provenienti anche da terreni situati al di fuori della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3, nella misura non eccedente il 15%.</p> <p><b>In considerazione delle pratiche enologiche</b></p>
--	--

<p><b>Articolo 6</b>  <b>Caratteristiche al consumo</b>  6.1. I vini ad Indicazione Geografica Tipica “Forlì”, anche con la specificazione del nome di vitigno, all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>“Forlì” bianco:</p>	<p>consentite ai sensi della normativa vigente, e ai sensi dell’art. 10 comma 3 della Legge 12 dicembre 2016 n. 238 (Testo Unico della Vite e del Vino), è consentito anche effettuare la fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi ancora in fermentazione, destinati alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica “Forlì” in tutte le tipologie elencate all’articolo 1 del presente disciplinare, anche al di fuori del periodo definito al comma 1 dell’art. 10 della sopracitata legge. E’ altresì consentito effettuare la pigiatura delle uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica “Forlì” nella tipologia Passito, nonché effettuare la fermentazione o la rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi in fermentazione destinati alla produzione di vino a indicazione geografica tipica “Forlì” nella tipologie Passito, anche al di fuori del periodo definito al comma 1 dell’art. 10 della Legge 12 dicembre 2016 n. 238 (Testo Unico della Vite e del Vino). Le eventuali fermentazioni e rifermentazioni di mosti parzialmente fermentati o di vini a indicazione geografica tipica “Forlì” nelle varie tipologie elencate all’articolo 1 del presente disciplinare, con un residuo zuccherino, che avvengano al di fuori del periodo definito al comma 1 dell’art. 10 della Legge 12 dicembre 2016 n. 238 (Testo Unico della Vite e del Vino), devono essere immediatamente comunicate all’Ufficio Territoriale competente.</p> <p><b>Articolo 6</b>  <b>Caratteristiche al consumo</b>  6.1. I vini ad Indicazione Geografica Tipica “Forlì”, anche con la specificazione del nome di vitigno, all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>“Forlì” bianco:</p>
---	---

<p>colore: giallo paglierino più o meno intenso;  odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione;  sapore: da secco a dolce, sapido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>“Forlì” bianco Vivace  colore: giallo paglierino;  odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati;  sapore: da secco a dolce, sapido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>“Forlì” bianco Frizzante  colore: giallo paglierino;  odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversi a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;  sapore: da secco a dolce, sapido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>“Forlì” bianco Spumante  colore: giallo paglierino;  odore: con note floreali e fruttate fresche a cui si possono associare sentori di crosta di pane più o meno intensi a seconda della durata del periodo di affinamento sui lieviti; sapore: da brut nature a dolce, fresco, tendenzialmente sapido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l</p>	<p>colore: giallo paglierino più o meno intenso;  odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione;  sapore: da secco a dolce, sapido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>“Forlì” bianco Vivace  colore: giallo paglierino;  odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati;  sapore: da secco a dolce, sapido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>“Forlì” bianco Frizzante  colore: giallo paglierino;  odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversi a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;  sapore: da secco a dolce, sapido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>“Forlì” bianco Spumante  colore: giallo paglierino;  odore: con note floreali e fruttate fresche a cui si possono associare sentori di crosta di pane più o meno intensi a seconda della durata del periodo di affinamento sui lieviti; sapore: da brut nature a dolce, fresco, tendenzialmente sapido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l</p>
---	---

<p>“Forlì” rosso  colore: rosso rubino più o meno intenso;  odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell’areale di coltivazione;  sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p>	<p>“Forlì” rosso  colore: rosso rubino più o meno intenso;  odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell’areale di coltivazione;  sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p>
<p>“Forlì” rosso Passito  colore: rosso rubino più o meno intenso;  odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate;  sapore: dal secco al dolce, caratteristico, equilibrato;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;  acidità totale minima: 3,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.</p>	<p>“Forlì” rosso Passito  colore: rosso rubino più o meno intenso;  odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate;  sapore: dal secco al dolce, caratteristico, equilibrato;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;  acidità totale minima: 3,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.</p>
<p>“Forlì” rosso Vivace  colore: rosso rubino più o meno intenso;  odore: vinoso, con note fruttate fresche e floreali diversamente composte a seconda della base varietale e dell’areale di coltivazione;  sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p>	<p>“Forlì” rosso Vivace  colore: rosso rubino più o meno intenso;  odore: vinoso, con note fruttate fresche e floreali diversamente composte a seconda della base varietale e dell’areale di coltivazione;  sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p>
<p>“Forlì” rosso Frizzante  colore: rosso rubino più o meno intenso;  odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;  sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e</p>	<p>“Forlì” rosso Frizzante  colore: rosso rubino più o meno intenso;  odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;  sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e</p>



<p>sapidità;  titolo alcolometrico volumico totale minimo:  10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Forlì” rosso Novello  colore: rosso rubino brillante;  odore: vinoso e con spiccate note fruttate;  sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;  titolo alcolometrico volumico totale minimo:  11% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Forlì” rosato  colore: rosato, con varie intensità e tonalità;  odore: con note fruttate prevalenti;  sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e  freschezza, sapido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo:  10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l</p> <p>“Forlì” rosato Vivace  colore: rosato, con varie intensità e tonalità;  odore: con note fruttate prevalenti;  sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e  freschezza, sapido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo:  10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l</p> <p>“Forlì” rosato Frizzante  colore: rosato, con varie intensità e tonalità;  odore: con lievi note floreali, cui si  accompagnano note fruttate più decise;  sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e  freschezza, sapido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo:  10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l</p>	<p>sapidità;  titolo alcolometrico volumico totale minimo:  10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Forlì” rosso Novello  colore: rosso rubino brillante;  odore: vinoso e con spiccate note fruttate;  sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;  titolo alcolometrico volumico totale minimo:  11% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Forlì” rosato  colore: rosato, con varie intensità e tonalità;  odore: con note fruttate prevalenti;  sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e  freschezza, sapido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo:  10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l</p> <p>“Forlì” rosato Vivace  colore: rosato, con varie intensità e tonalità;  odore: con note fruttate prevalenti;  sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e  freschezza, sapido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo:  10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l</p> <p>“Forlì” rosato Frizzante  colore: rosato, con varie intensità e tonalità;  odore: con lievi note floreali, cui si  accompagnano note fruttate più decise;  sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e  freschezza, sapido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo:  10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l</p>
---	---

<p>estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l</p> <p>“Forlì” rosato Spumante  colore: rosato, con varie intensità e tonalità;  odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all’affinamento più o meno prolungato sui lieviti;  sapore: da brut nature a dolce, fresco e sapido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l</p>	<p>estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l</p> <p>“Forlì” rosato Spumante  colore: rosato, con varie intensità e tonalità;  odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all’affinamento più o meno prolungato sui lieviti;  sapore: da brut nature a dolce, fresco e sapido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l</p>
<p>“Forlì” con indicazione di vitigno a bacca bianca (anche nelle tipologie Frizzante, Spumante e Vivace)  colore: giallo paglierino più o meno intenso;  odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell’ambiente di coltivazione; nella tipologia Spumante possono affiancarsi sentori legati ad un affinamento più o meno prolungato sui lieviti; i vini con l’indicazione di vitigno, “Moscato” presentano la nota varietale tipica;  sapore: da secco a dolce, più o meno fresco, sapido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l</p>	<p>“Forlì” con indicazione di vitigno a bacca bianca (anche nelle tipologie Frizzante, Spumante e Vivace)  colore: giallo paglierino più o meno intenso;  odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell’ambiente di coltivazione; nella tipologia Spumante possono affiancarsi sentori legati ad un affinamento più o meno prolungato sui lieviti; i vini con l’indicazione di vitigno, “Moscato” presentano la nota varietale tipica;  sapore: da secco a dolce, più o meno fresco, sapido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  acidità totale minima: 3,5 g/l  estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l</p>
<p>“Forlì” con indicazione di vitigno a bacca nera (anche nelle tipologie Frizzante e Vivace)  colore: rosso rubino più o meno intenso;  odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell’areale di coltivazione; in particolare si segnala una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino;  sapore: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di</p>	<p>“Forlì” con indicazione di vitigno a bacca nera (anche nelle tipologie Frizzante e Vivace)  colore: rosso rubino più o meno intenso;  odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell’areale di coltivazione; in particolare si segnala una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino;  sapore: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di</p>

<p>buona sapidità e pienezza;          titolo alcolometrico volumico totale minimo:          10% vol.          acidità totale minima: 3,5 g/l          estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Forlì” Novello, con indicazione di vitigno a bacca nera          colore: rosso rubino brillante, più o meno intenso e con riflessi dal rosso al violetto a seconda del vitigno;          odore: vinoso e con spiccate note fruttate;          sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;          titolo alcolometrico volumico totale minimo:          11% vol.          acidità totale minima: 3,5 g/l          estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.</p> <p>Per le tipologie previste dal presente disciplinare della categoria “mosto di uve parzialmente fermentato” le caratteristiche al consumo corrispondono a quelle sopra descritte per i relativi vini, fatto salvo che il sapore è limitato al “dolce” e il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore all’1% vol ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.</p> <p><b>Articolo 7</b>  <b>Designazione e presentazione dei vini</b>          7.1. Alla Indicazione Geografica Tipica “Forlì” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.          7.2. È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.          7.3. Nella designazione e presentazione dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati a</p>	<p>buona sapidità e pienezza;          titolo alcolometrico volumico totale minimo:          10% vol.          acidità totale minima: 3,5 g/l          estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Forlì” Novello, con indicazione di vitigno a bacca nera          colore: rosso rubino brillante, più o meno intenso e con riflessi dal rosso al violetto a seconda del vitigno;          odore: vinoso e con spiccate note fruttate;          sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;          titolo alcolometrico volumico totale minimo:          11% vol.          acidità totale minima: 3,5 g/l          estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.</p> <p>Per le tipologie previste dal presente disciplinare della categoria “mosto di uve parzialmente fermentato” le caratteristiche al consumo corrispondono a quelle sopra descritte per i relativi vini, fatto salvo che il sapore è limitato al “dolce” e il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore all’1% vol ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.</p> <p><b>Articolo 7</b>  <b>Designazione e presentazione dei vini</b>          7.1. Alla Indicazione Geografica Tipica “Forlì” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.          7.2. È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.          7.3. Nella designazione e presentazione dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati a</p>
--	--

<p>Indicazione Geografica Tipica “Forlì” è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni secondo la normativa vigente in materia.</p> <p>7.4. Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica “Forlì” è consentito utilizzare la menzione “Vivace” secondo la normativa vigente in materia.</p> <p>7.5. Ai sensi dell’articolo 14 comma 4 del D.lgs 8 aprile 2010, n.61, l’Indicazione Geografica Tipica “Forlì” può essere utilizzata come ricaduta per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.</p> <p>7.6. Nella designazione e presentazione dei vini rossi a Indicazione Geografica Tipica “Forlì” Passito è consentito utilizzare nella etichettatura la specificazione APPASSIMENTO utilizzando caratteri di dimensioni non superiori alla denominazione “Forlì”.</p> <p><b>Articolo 8</b> <b>Confezionamento</b></p> <p>8.1. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica “Forlì” possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.</p> <p><b>Articolo 9</b> <b>Legame con l’ambiente geografico</b></p>	<p>Indicazione Geografica Tipica “Forlì” è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni secondo la normativa vigente in materia.</p> <p>7.4. Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica “Forlì” è consentito utilizzare la menzione “Vivace” secondo la normativa vigente in materia.</p> <p>7.5. Ai sensi dell’articolo <b>38 comma 2 della legge 238/2016</b> l’Indicazione Geografica Tipica “Forlì” può essere utilizzata come ricaduta per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.</p> <p>7.6. Nella designazione e presentazione dei vini rossi a Indicazione Geografica Tipica “Forlì” Passito è consentito utilizzare nella etichettatura la specificazione APPASSIMENTO utilizzando caratteri di dimensioni non superiori alla denominazione “Forlì”.</p> <p><b>Articolo 8</b> <b>Confezionamento</b></p> <p>8.1. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica “Forlì” possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.</p> <p><b>Articolo 9</b> <b>Legame con l’ambiente geografico</b></p>
---	--

<p>A) informazioni sulla zona geografica</p> <p><b>1) fattori naturali rilevanti per il legame</b></p> <p>La viticoltura della provincia di Forlì-Cesena si sviluppa tra l'Appennino e la pianura passando attraverso diversi tipi morfologici, anche se in quest'area si riscontra una netta prevalenza di suoli ricollegabili alla formazione Marnoso-arenacea. I tipi morfologici si possono così riassumere: montagna e collina Marnoso-arenacea, collina argillosa, collina molassica, collina e montagna con coltri gravitative, alluvioni terrazzate e della pianura, per finire con la pianura alluvionale. La formazione Marnoso-arenacea si compone di strati di arenacei più resistenti e di strati di marna molto sensibili all'azione erosiva di acqua e vento, tanto che l'evoluzione del pendio procede per crolli successivi indotti nell'arenaria dallo svuotamento prodottosi negli strati marnosi sottostanti. Dove l'andamento degli strati di marna e arenaria è a frana poggio, spesso i rilievi si raccordano in modo dolce al fondovalle, mentre se sono a reggipoggio ci si trova in presenza di situazione con una forte acclività. Nella collina argillosa la morfologia è piuttosto dolce e l'evoluzione del rilievo si sviluppa attraverso una intensa erosione superficiale, smottamenti in genere poco profondi e la formazione di calanchi. Quasi in prossimità della pianura, poi, emerge una formazione calcarea piuttosto decisa, che si caratterizza per pendici piuttosto ripide e profonde incisioni erosive. Nelle aree in cui affiorano le coltri gravitative la morfologia è piuttosto varia e accidentata. Le alluvioni terrazzate, poi, si collocano nelle zone collinari e montane a fianco dei corsi d'acqua e sono ben individuabili per il caratteristico andamento pianeggiante bruscamente interrotto da un dislivello importante. Nelle alluvioni di pianura, infine, si distinguono gli antichi conoidi fluviali, su cui fu impiantata la centuriazione romana, e le aree di bonifica recente a cui segue la fascia litoranea.</p>	<p>A) informazioni sulla zona geografica</p> <p><b>1) fattori naturali rilevanti per il legame</b></p> <p>La viticoltura della provincia di Forlì-Cesena si sviluppa tra l'Appennino e la pianura passando attraverso diversi tipi morfologici, anche se in quest'area si riscontra una netta prevalenza di suoli ricollegabili alla formazione Marnoso-arenacea. I tipi morfologici si possono così riassumere: montagna e collina Marnoso-arenacea, collina argillosa, collina molassica, collina e montagna con coltri gravitative, alluvioni terrazzate e della pianura, per finire con la pianura alluvionale. La formazione Marnoso-arenacea si compone di strati di arenacei più resistenti e di strati di marna molto sensibili all'azione erosiva di acqua e vento, tanto che l'evoluzione del pendio procede per crolli successivi indotti nell'arenaria dallo svuotamento prodottosi negli strati marnosi sottostanti. Dove l'andamento degli strati di marna e arenaria è a frana poggio, spesso i rilievi si raccordano in modo dolce al fondovalle, mentre se sono a reggipoggio ci si trova in presenza di situazione con una forte acclività. Nella collina argillosa la morfologia è piuttosto dolce e l'evoluzione del rilievo si sviluppa attraverso una intensa erosione superficiale, smottamenti in genere poco profondi e la formazione di calanchi. Quasi in prossimità della pianura, poi, emerge una formazione calcarea piuttosto decisa, che si caratterizza per pendici piuttosto ripide e profonde incisioni erosive. Nelle aree in cui affiorano le coltri gravitative la morfologia è piuttosto varia e accidentata. Le alluvioni terrazzate, poi, si collocano nelle zone collinari e montane a fianco dei corsi d'acqua e sono ben individuabili per il caratteristico andamento pianeggiante bruscamente interrotto da un dislivello importante. Nelle alluvioni di pianura, infine, si distinguono gli antichi conoidi fluviali, su cui fu impiantata la centuriazione romana, e le aree di bonifica recente a cui segue la fascia litoranea.</p>
---	---

<p>Nell'areale di collina, i terreni maggiormente interessati dalla coltivazione della vite si presentano da moderatamente profondi a molto profondi, ben drenati, con tessitura da media a moderatamente fine, moderatamente alcalini, tendenzialmente calcarei o molto calcarei, abbastanza poveri di sostanza organica e con buona capacità di acqua disponibile.</p> <p>Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura. Valori dell'indice di Winkler intorno a 1.500-1.600 gradi giorno, nelle zone più alte di coltivazione della vite (intorno a 4-500 m slm), salgono a 2.000-2.200 gradi giorno in pianura, offrendo la possibilità per un'ottima maturazione a tutti i vitigni coltivabili nell'area.</p> <p><b>2) Fattori umani rilevanti per il legame.</b></p> <p>La viticoltura da vino ha una tradizione sicuramente antica sul territorio della provincia di Forlì-Cesena, tanto che in età romana imperiale, Plinio il Vecchio cita Cesena come città produttrice di ottimo vino: i vini "Caesenas" erano tra le "denominazioni" dell'epoca. Il nome di Galla Placidia è da sempre legato alle pregiate produzioni vinicole della zona intorno a Bertinoro. Raimondo Zazzeri (Storia di Cesena dalla sua origine ai tempi di Cesare Borgia) riferisce che "dalle cronache cesenati si vuole che i tre fratelli Costantino, Costanzo e Costante, eredi del trono di Costantino, prediligessero i vini di Cesena per la loro Corte Imperiale", documentando una continuità qualitativa dell'area anche nel periodo della dominazione bizantina.</p> <p>La viti-vinicoltura forlivese e cesenate deve aver attraversato i secoli bui del Medioevo senza troppe difficoltà, viste le numerose attestazioni della presenza di fiorenti vigneti e di buoni vini fin dal Cinquecento. Si ricorda, ad esempio, Leandro Alberti che nella sua "Descrizione di tutta Italia" (seconda metà del XVI secolo) annotava che in Romagna: "veggionsi</p>	<p>Nell'areale di collina, i terreni maggiormente interessati dalla coltivazione della vite si presentano da moderatamente profondi a molto profondi, ben drenati, con tessitura da media a moderatamente fine, moderatamente alcalini, tendenzialmente calcarei o molto calcarei, abbastanza poveri di sostanza organica e con buona capacità di acqua disponibile.</p> <p>Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura. Valori dell'indice di Winkler intorno a 1.500-1.600 gradi giorno, nelle zone più alte di coltivazione della vite (intorno a 4-500 m slm), salgono a 2.000-2.200 gradi giorno in pianura, offrendo la possibilità per un'ottima maturazione a tutti i vitigni coltivabili nell'area.</p> <p><b>2) Fattori umani rilevanti per il legame.</b></p> <p>La viticoltura da vino ha una tradizione sicuramente antica sul territorio della provincia di Forlì-Cesena, tanto che in età romana imperiale, Plinio il Vecchio cita Cesena come città produttrice di ottimo vino: i vini "Caesenas" erano tra le "denominazioni" dell'epoca. Il nome di Galla Placidia è da sempre legato alle pregiate produzioni vinicole della zona intorno a Bertinoro. Raimondo Zazzeri (Storia di Cesena dalla sua origine ai tempi di Cesare Borgia) riferisce che "dalle cronache cesenati si vuole che i tre fratelli Costantino, Costanzo e Costante, eredi del trono di Costantino, prediligessero i vini di Cesena per la loro Corte Imperiale", documentando una continuità qualitativa dell'area anche nel periodo della dominazione bizantina.</p> <p>La viti-vinicoltura forlivese e cesenate deve aver attraversato i secoli bui del Medioevo senza troppe difficoltà, viste le numerose attestazioni della presenza di fiorenti vigneti e di buoni vini fin dal Cinquecento. Si ricorda, ad esempio, Leandro Alberti che nella sua "Descrizione di tutta Italia" (seconda metà del XVI secolo) annotava che in Romagna: "veggionsi</p>
---	---

<p>innumerevoli colli pieni di viti" e in merito alla descrizione di alcuni paesi si sofferma spesso sul fatto che sono attornati da vigneti: Longiano, "nobil castello intorniato da ogni lato di begli ordini di viti...; Cesena, "Salendo dalla via Emilia sopra di quella ne i primi colli dell'Apenino (che sono pieni di viti...); Bertinoro, "Ella è posta sopra il monte da ogni lato ornata di belle vigne ... Se ne cavano buoni vini".</p> <p>La dominazione pontificia, purtroppo, ha relegato la Romagna in uno stato di arretratezza che ha inficiato pesantemente anche la viticoltura e, soprattutto, l'enologia, ma questo non ha comunque impedito alle popolazioni locali di mantenere e, se possibile, migliorare la loro tradizione enoica.</p> <p>Un impulso decisivo per il settore della vite e del vino è arrivato in Romagna e, in particolare, nella provincia di Forlì-Cesena a partire dalla fine degli anni '70, con la ristrutturazione dei vigneti, l'applicazione di moderne tecniche colturali e soprattutto con la nascita dell'enologia moderna.</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico</p> <p>La giusta collocazione dei vitigni in funzione della soddisfazione della loro specifica necessità di calore, per una corretta maturazione, è fondamentale. I suoli consentono di ottenere prodotti di buona struttura e con un profilo olfattivo interessante. A titolo di esempio si consideri il Sangiovese, che nell'areale cesenate (piena formazione Marnoso-arenacea) manifesta un fruttato spiccatissimo, prevalentemente di ciliegia, mentre nel Forlivese mostra una nota di sottobosco ben individuabile.</p> <p>Nei terreni di pianura, dove la fertilità tende ad aumentare, la tecnica colturale viene in aiuto per mantenere comunque un buon equilibrio nella</p>	<p>innumerevoli colli pieni di viti" e in merito alla descrizione di alcuni paesi si sofferma spesso sul fatto che sono attornati da vigneti: Longiano, "nobil castello intorniato da ogni lato di begli ordini di viti...; Cesena, "Salendo dalla via Emilia sopra di quella ne i primi colli dell'Apenino (che sono pieni di viti...); Bertinoro, "Ella è posta sopra il monte da ogni lato ornata di belle vigne ... Se ne cavano buoni vini".</p> <p>La dominazione pontificia, purtroppo, ha relegato la Romagna in uno stato di arretratezza che ha inficiato pesantemente anche la viticoltura e, soprattutto, l'enologia, ma questo non ha comunque impedito alle popolazioni locali di mantenere e, se possibile, migliorare la loro tradizione enoica.</p> <p>Un impulso decisivo per il settore della vite e del vino è arrivato in Romagna e, in particolare, nella provincia di Forlì-Cesena a partire dalla fine degli anni '70, con la ristrutturazione dei vigneti, l'applicazione di moderne tecniche colturali e soprattutto con la nascita dell'enologia moderna.</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico</p> <p>La giusta collocazione dei vitigni in funzione della soddisfazione della loro specifica necessità di calore, per una corretta maturazione, è fondamentale. I suoli consentono di ottenere prodotti di buona struttura e con un profilo olfattivo interessante. A titolo di esempio si consideri il Sangiovese, che nell'areale cesenate (piena formazione Marnoso-arenacea) manifesta un fruttato spiccatissimo, prevalentemente di ciliegia, mentre nel Forlivese mostra una nota di sottobosco ben individuabile.</p> <p>Nei terreni di pianura, dove la fertilità tende ad aumentare, la tecnica colturale viene in aiuto per mantenere comunque un buon equilibrio nella</p>
---	---

<p>composizione dei mosti e di conseguenza un buon livello qualitativo.</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)</p> <p>In quest'areale l'interazione vitigno-ambiente consente di ottenere risultati molto interessanti in termini di composizione delle uve, anche perché si tratta di terreni con una spiccata attitudine naturale ad ospitare la vite. La giusta collocazione dei vitigni in considerazione del clima, poi, completa positivamente l'interazione. Inoltre occorre aggiungere a questo binomio, di per sé già favorevole, l'esperienza e la perizia maturate dall'uomo nella coltivazione della vite e nella produzione del vino, che si sono stratificate in una solidissima tradizione enologica locale.</p> <p><b>Articolo 10</b>  <b>Riferimenti alla struttura di controllo</b>  VALORITALIA S.r.l.  Sede legale:  Via Piave, 24  00187 ROMA  Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080  <a href="mailto:info@valoritalia.it">info@valoritalia.it</a></p> <p>La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto Legislativo n.61/2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente</p>	<p>composizione dei mosti e di conseguenza un buon livello qualitativo.</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)</p> <p>In quest'areale l'interazione vitigno-ambiente consente di ottenere risultati molto interessanti in termini di composizione delle uve, anche perché si tratta di terreni con una spiccata attitudine naturale ad ospitare la vite. La giusta collocazione dei vitigni in considerazione del clima, poi, completa positivamente l'interazione. Inoltre occorre aggiungere a questo binomio, di per sé già favorevole, l'esperienza e la perizia maturate dall'uomo nella coltivazione della vite e nella produzione del vino, che si sono stratificate in una solidissima tradizione enologica locale.</p> <p><b>Articolo 10</b>  <b>Riferimenti alla struttura di controllo</b>  VALORITALIA S.r.l.  Sede legale:  Via Piave, 24  00187 ROMA  Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080  <a href="mailto:info@valoritalia.it">info@valoritalia.it</a></p> <p>La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo <b>64 della legge 238/2016</b> che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato</p>
--	---



<p>al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).</p>	<p>articolo 25, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).</p>
--	--

21/12/2017

*Enol. Giordano Zinzani*  
Presidente