



PROPOSTA DI MODIFICA

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI DI INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “RUBICONE” – D.M. 28 luglio 2016 ETICHETTATURA TRANSITORIA

Articolo 1

Denominazioni e Tipologie

1.1. La Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” 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. La Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” è riservata ai seguenti vini:

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

2.2. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM

Articolo 1

Denominazioni e Tipologie

1.1. La Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” 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. La Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” è riservata ai seguenti vini:

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

2.2. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM

<p>7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>2.3. La Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Alicante, 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 e/o Malvasia istriana), Manzoni bianco, Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Negretto, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Raboso (da Raboso veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Riesling, Riesling italo, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi, Verdicchio bianco, è riservata ai vini e ai mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.</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 "Rubicone" con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie Vivace, Frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia Novello per i vini rossi, nella tipologia Passito per i vini rossi ottenuti dai vitigni Malbo Gentile, Uva Longanesi e Sangiovese, e nella tipologia Spumante, quest'ultima limitatamente ai vini bianchi.</p> <p>2.5. La Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie Vivace, Frizzante e mosto di uve parzialmente</p>	<p>7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>2.3. La Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Alicante, 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 e/o Malvasia istriana), Manzoni bianco, Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Negretto, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Raboso (da Raboso veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Riesling, Riesling italo, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi, Verdicchio bianco, è riservata ai vini e ai mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.</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 "Rubicone" con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie Vivace, Frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia Novello per i vini rossi, nella tipologia Passito per i vini rossi ottenuti dai vitigni Malbo Gentile, Uva Longanesi e Sangiovese, e nella tipologia Spumante, quest'ultima limitatamente ai vini bianchi.</p> <p>2.5. La Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie Vivace, Frizzante e mosto di uve parzialmente</p>
---	---

fermentato, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia Spumante e, limitatamente ai vini rossi, anche nella tipologia Novello, nella tipologia Passito per i vini rossi ottenuti dai vitigni Malbo Gentile, Uva Longanesi e Sangiovese, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

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 "Rubicone" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini e dei comuni di Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano e Ozzano Emilia della provincia di Bologna.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

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.

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 "Rubicone" bianco a tonnellate 29, per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" rosso e rosato a tonnellate 26; per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" con la specificazione del vitigno non deve essere superiore ai limiti di seguito riportati:

"Rubicone" Alicante t/ha 20

fermentato, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia Spumante e, limitatamente ai vini rossi, anche nella tipologia Novello, nella tipologia Passito per i vini rossi ottenuti dai vitigni Malbo Gentile, Uva Longanesi e Sangiovese, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

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 "Rubicone" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini e dei comuni di Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano e Ozzano Emilia della provincia di Bologna.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

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.

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 "Rubicone" bianco a tonnellate 29, per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" rosso e rosato a tonnellate 26; per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" con la specificazione del vitigno non deve essere superiore ai limiti di seguito riportati:

"Rubicone" Alicante t/ha 20

“Rubicone” Ancellotta t/ha 20	“Rubicone” Ancellotta t/ha 20
“Rubicone” Barbera t/ha 22	“Rubicone” Barbera t/ha 22
“Rubicone” Bombino bianco t/ha 29	“Rubicone” Bombino bianco t/ha 29
“Rubicone” Cabernet franc t/ha 22	“Rubicone” Cabernet franc t/ha 22
“Rubicone” Cabernet sauvignon t/ha 22	“Rubicone” Cabernet sauvignon t/ha 22
“Rubicone” Canina nera t/ha 26	“Rubicone” Canina nera t/ha 26
“Rubicone” Centesimino t/ha 15	“Rubicone” Centesimino t/ha 15
“Rubicone” Chardonnay t/ha 24	“Rubicone” Chardonnay t/ha 24
“Rubicone” Ciliegolo t/ha 22	“Rubicone” Ciliegolo t/ha 22
“Rubicone” Famoso t/ha 29	“Rubicone” Famoso t/ha 29
“Rubicone” Fortana t/ha 26	“Rubicone” Fortana t/ha 26
“Rubicone” Garganega t/ha 29	“Rubicone” Garganega t/ha 29
“Rubicone” Grechetto gentile t/ha 24	“Rubicone” Grechetto gentile t/ha 24
“Rubicone” Malbo gentile t/ha 22	“Rubicone” Malbo gentile t/ha 22
“Rubicone” Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o	“Rubicone” Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o
Malvasia di Candia Aromatica e/o Malvasia Istriana) t/ha 29	Malvasia di Candia Aromatica e/o Malvasia Istriana) t/ha 29
“Rubicone” Manzoni bianco t/ha 24	“Rubicone” Manzoni bianco t/ha 24
“Rubicone” Marzemino t/ha 25	“Rubicone” Marzemino t/ha 25
“Rubicone” Merlot t/ha 22	“Rubicone” Merlot t/ha 22
“Rubicone” Montù t/ha 29	“Rubicone” Montù t/ha 29
“Rubicone” Moscato bianco t/ha 29	“Rubicone” Moscato bianco t/ha 29
“Rubicone” Müller Thurgau t/ha 24	“Rubicone” Müller Thurgau t/ha 24
“Rubicone” Negretto t/ha 22	“Rubicone” Negretto t/ha 22
“Rubicone” Pinot bianco t/ha 24	“Rubicone” Pinot bianco t/ha 24
“Rubicone” Pinot Grigio t/ha 20	“Rubicone” Pinot Grigio t/ha 20
“Rubicone” Pinot nero t/ha 22	“Rubicone” Pinot nero t/ha 22
“Rubicone” Raboso (da Raboso veronese) t/ha 22	“Rubicone” Raboso (da Raboso veronese) t/ha 22
“Rubicone” Refosco dal peduncolo rosso t/ha 22	“Rubicone” Refosco dal peduncolo rosso t/ha 22
“Rubicone” Riesling t/ha 24	“Rubicone” Riesling t/ha 24
“Rubicone” Riesling italico t/ha 24	“Rubicone” Riesling italico t/ha 24
“Rubicone” Sangiovese t/ha 25	“Rubicone” Sangiovese t/ha 25
“Rubicone” Sauvignon t/ha 24	“Rubicone” Sauvignon t/ha 24
“Rubicone” Syrah t/ha 22	“Rubicone” Syrah t/ha 22
“Rubicone” Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano) t/ha 29	“Rubicone” Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano) t/ha 29
“Rubicone” Uva Longanesi t/ha 23	“Rubicone” Uva Longanesi t/ha 23
“Rubicone” Verdicchio bianco t/ha 29	“Rubicone” Verdicchio bianco t/ha 29
Le uve destinate alla produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica “Rubicone”,	Le uve destinate alla produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica “Rubicone”,

<p>seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 gli spumanti. 	<p>seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 gli spumanti.
<p>Articolo 5</p>	<p>Articolo 5</p>
<p>Norme per la vinificazione</p>	<p>Norme per la vinificazione</p>
<p>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 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>5.1. 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 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 da tavola ad Indicazione Geografica Tipica "Rubicone", 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>5.2. È consentito, a favore dei vini da tavola ad Indicazione Geografica Tipica "Rubicone", 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 "Rubicone", nonché nelle operazioni di frizzantatura e spumantizzazione e stabilizzazione dei vini medesimi sono ammesse tutte le pratiche enologiche previste dalla normativa vigente.</p>	<p>5.3. Nella vinificazione e nella elaborazione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica "Rubicone", 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 "Rubicone" tipologia Frizzante è vietata la gassificazione artificiale.</p>	<p>5.4. Per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" 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 all'80%, per tutti i tipi di vino ad eccezione del</p>	<p>5.5. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino ad eccezione del</p>

<p>vino Passito rosso, anche con la specificazione di uno o due vitigni di cui al comma 4, dell'art. 2, che non deve essere superiore al 50%. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l'indicazione geografica tipica.</p> <p>5.6. È consentito a favore dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" 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>vino Passito rosso, anche con la specificazione di uno o due vitigni di cui al comma 4, dell'art. 2, che non deve essere superiore al 50%. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l'indicazione geografica tipica.</p> <p>5.6. È consentito a favore dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" 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>In considerazione delle pratiche enologiche 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 "Rubicone" 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 "Rubicone" 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 "Rubicone" 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 "Rubicone" nelle varie tipologie elencate all'articolo 1 del presente disciplinare, con un residuo zuccherino, che</p>
---	---

<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p> <p>6.1. I vini ad Indicazione Geografica Tipica “Rubicone”, anche con la specificazione del nome di vitigno, all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>“Rubicone” bianco 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>“Rubicone” bianco Vivace colore: giallo paglierino; odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale; 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>“Rubicone” bianco Frizzante colore: giallo paglierino; odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente</p>	<p>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>Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p> <p>6.1. I vini ad Indicazione Geografica Tipica “Rubicone”, anche con la specificazione del nome di vitigno, all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>“Rubicone” bianco 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>“Rubicone” bianco Vivace colore: giallo paglierino; odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale; 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>“Rubicone” bianco Frizzante colore: giallo paglierino; odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente</p>
---	--

<p>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>“Rubicone” 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>“Rubicone” rosso 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: 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>“Rubicone” 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, caratteristici, 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>“Rubicone” rosso Vivace</p>	<p>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>“Rubicone” 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>“Rubicone” rosso 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: 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>“Rubicone” 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, caratteristici, 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>“Rubicone” rosso Vivace</p>
---	---

<p>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>“Rubicone” 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 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>“Rubicone” 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>“Rubicone” 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>“Rubicone” 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;</p>	<p>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>“Rubicone” 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 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>“Rubicone” 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>“Rubicone” 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>“Rubicone” 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;</p>
---	---

<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l</p> <p>“Rubicone” 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 estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l</p> <p>“Rubicone” 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>“Rubicone” 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 “Famoso”, “Moscato” e “Malvasia” possono presentare note di moscato e di rosa più o meno spiccate; 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>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l</p> <p>“Rubicone” 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 estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l</p> <p>“Rubicone” 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>“Rubicone” 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 “Famoso”, “Moscato” e “Malvasia” possono presentare note di moscato e di rosa più o meno spiccate; 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>“Rubicone” con indicazione di vitigno a bacca nera (anche nelle tipologie Frizzante e Vivace) 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: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di 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>“Rubicone” con indicazione di vitigno a bacca nera (anche nelle tipologie Frizzante e Vivace) 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: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di 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>“Rubicone” con indicazione di vitigno a bacca nera nella tipologia 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>“Rubicone” con indicazione di vitigno a bacca nera nella tipologia 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>“Rubicone” 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>“Rubicone” 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,</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,</p>

<p>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>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>Articolo 7 Designazione e presentazione dei vini</p>	<p>Articolo 7 Designazione e presentazione dei vini</p>
<p>7.1. Alla Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” 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.</p>	<p>7.1. Alla Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” 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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>7.3. Nella designazione e presentazione dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni secondo la normativa vigente in materia.</p>	<p>7.3. Nella designazione e presentazione dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” 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 “Rubicone” è consentito utilizzare la menzione “Vivace” secondo la normativa vigente in materia.</p>	<p>7.4. Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” 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 “Rubicone” 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 condizioni che i vini per i quali si intende utilizzare l’indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.</p>	<p>7.5. Ai sensi dell’articolo 38 comma 2 della legge 238/2016 l’Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” 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 condizioni che i vini per i quali si intende utilizzare l’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 “Rubicone” Passito è consentito utilizzare nella</p>	<p>7.6. Nella designazione e presentazione dei vini rossi a Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” Passito è consentito utilizzare nella</p>

etichettatura la specificazione APPASSIMENTO utilizzando caratteri di dimensioni non superiori alla denominazione “Rubicone”.

Articolo 8

Confezionamento

8.1. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.

Articolo 9

Legame con l’ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La IGT “Rubicone” ricalca grossomodo i tanto discussi confini della Romagna, che di fatto non sono mai stati stabiliti in senso amministrativo, ma definiscono un territorio piuttosto uniforme dal punto di vista geo-pedologico e per il carattere della sua gente, modellato su una storia comune di sacrifici e privazioni.

L’area definita dalla IGT “Rubicone” ricomprende tre zone geo-morfologicamente distinte, la pianura alluvionale, la pedecollina e la collina vera e propria, e due modi di fare viticoltura differenti riconducibili ai due modelli principali di viticoltura storica, ovvero quello greco e quello etrusco.

L’Appennino romagnolo ha un’origine geologica comune, che risale all’Era terziaria, e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la “Marnoso-arenacea”, una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo

etichettatura la specificazione APPASSIMENTO utilizzando caratteri di dimensioni non superiori alla denominazione “Rubicone”.

Articolo 8

Confezionamento

8.1. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.

Articolo 9

Legame con l’ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La IGT “Rubicone” ricalca grossomodo i tanto discussi confini della Romagna, che di fatto non sono mai stati stabiliti in senso amministrativo, ma definiscono un territorio piuttosto uniforme dal punto di vista geo-pedologico e per il carattere della sua gente, modellato su una storia comune di sacrifici e privazioni.

L’area definita dalla IGT “Rubicone” ricomprende tre zone geo-morfologicamente distinte, la pianura alluvionale, la pedecollina e la collina vera e propria, e due modi di fare viticoltura differenti riconducibili ai due modelli principali di viticoltura storica, ovvero quello greco e quello etrusco.

L’Appennino romagnolo ha un’origine geologica comune, che risale all’Era terziaria, e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la “Marnoso-arenacea”, una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo

<p>Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall'oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella "Vena del gesso". Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a "calanchi", riscontrabile nelle valli basse.</p> <p>I terreni pedecollinari, tendenzialmente piani, appartengono al Quaternario recente e spesso sono terreni molto evoluti e tendenzialmente decarbonatati.</p> <p>Da questa successione di rocce è normale che siano derivati, per effetto dell'erosione naturale e dell'intervento dell'uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa.</p> <p>La pianura, di origine alluvionale, si compone di terreni a tessitura da franca ad argillosa, passando per tutta una serie di composizioni intermedie, che i Romagnoli hanno sempre saputo valutare ai fini della scelta colturale.</p> <p>Quindi l'area dell'IGT comprende terreni anche piuttosto diversi tra loro, ma con una buona uniformità all'interno di fasce, più o meno ampie, parallele al crinale appenninico e che si ripropongono in modo pressoché simile nelle varie province interessate: Bologna, Ravenna, Forlì- Cesena e Rimini (minor presenza di suoli derivati dalla Marnoso-arenacea).</p> <p>Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura, per poi ridursi nuovamente verso il litorale per effetto dell'azione mitigatrice del mare. 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 e scendono leggermente verso il mare (1.900-2.000 GG circa).</p> <p>2) Fattori umani rilevanti per il legame.</p> <p>Un'importante via d'acqua come il Po e la</p>	<p>Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall'oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella "Vena del gesso". Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a "calanchi", riscontrabile nelle valli basse.</p> <p>I terreni pedecollinari, tendenzialmente piani, appartengono al Quaternario recente e spesso sono terreni molto evoluti e tendenzialmente decarbonatati.</p> <p>Da questa successione di rocce è normale che siano derivati, per effetto dell'erosione naturale e dell'intervento dell'uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa.</p> <p>La pianura, di origine alluvionale, si compone di terreni a tessitura da franca ad argillosa, passando per tutta una serie di composizioni intermedie, che i Romagnoli hanno sempre saputo valutare ai fini della scelta colturale.</p> <p>Quindi l'area dell'IGT comprende terreni anche piuttosto diversi tra loro, ma con una buona uniformità all'interno di fasce, più o meno ampie, parallele al crinale appenninico e che si ripropongono in modo pressoché simile nelle varie province interessate: Bologna, Ravenna, Forlì- Cesena e Rimini (minor presenza di suoli derivati dalla Marnoso-arenacea).</p> <p>Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura, per poi ridursi nuovamente verso il litorale per effetto dell'azione mitigatrice del mare. 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 e scendono leggermente verso il mare (1.900-2.000 GG circa).</p> <p>2) Fattori umani rilevanti per il legame.</p> <p>Un'importante via d'acqua come il Po e la</p>
--	--

<p>vicinanza al mare consentirono l'arrivo in Romagna di diverse civiltà e con loro di vitigni e tecniche colturali differenti. Indubbiamente la domesticazione della vite silvestre in loco è stato un fatto importante, testimoniato ancora oggi dalla presenza di viti dioiche nelle Pinete costiere, ma l'introggressione genica su materiale autoctono di varietà medio- orientali è stata la fondamentale per la nascita di uve di buona qualità, adatte anche a situazioni fredde e umide come quelle della pianura romagnola.</p> <p>Queste condizioni ambientali portarono ad allevare la vite su alberi d'alto fusto, in modo da sfuggire alla stratificazione del freddo verso il basso in primavera (gelate tardive) e all'umidità, complice dello sviluppo di malattie fungine. Nelle aree collinari, invece, le varietà introdotte trovarono condizioni più simili a quelle di origine e poterono essere allevate secondo la modalità, tipicamente Greca, dell'alberello, che ancora oggi sporadicamente persiste.</p> <p>I classici latini parlano di viti particolarmente produttive nelle aree tra Rimini e Faenza, ciò non toglie che comunque originassero vini di un certo pregio, vista la fama dei vini di "Caesenas" e del "Faventinum". Dopo la caduta dell'Impero romano, la coltura della vite in Romagna viene mantenuta grazie alla continuità politica dell'Impero romano d'oriente e al contributo dei monasteri nello sviluppo di tecniche atte al miglioramento delle coltivazioni.</p> <p>Nel XV secolo si diffonde, accanto alla vigna, la coltura promiscua della vite a "piantata", che raggiungerà la sua massima espressione nel XVIII secolo con l'introduzione della Mezzadria, poiché consentiva di coltivare su tre livelli: al livello più alto si trovavano alberi d'alto fusto, che producevano frutti, foglie e legname, al livello intermedio si stendevano i tralci della vite con i loro grappoli e al suolo si mettevano per lo più fagioli o altre colture erbacee poco esigenti in termini di luce.</p> <p>Occorre sottolineare, poi, come la Romagna</p>	<p>vicinanza al mare consentirono l'arrivo in Romagna di diverse civiltà e con loro di vitigni e tecniche colturali differenti. Indubbiamente la domesticazione della vite silvestre in loco è stato un fatto importante, testimoniato ancora oggi dalla presenza di viti dioiche nelle Pinete costiere, ma l'introggressione genica su materiale autoctono di varietà medio- orientali è stata la fondamentale per la nascita di uve di buona qualità, adatte anche a situazioni fredde e umide come quelle della pianura romagnola.</p> <p>Queste condizioni ambientali portarono ad allevare la vite su alberi d'alto fusto, in modo da sfuggire alla stratificazione del freddo verso il basso in primavera (gelate tardive) e all'umidità, complice dello sviluppo di malattie fungine. Nelle aree collinari, invece, le varietà introdotte trovarono condizioni più simili a quelle di origine e poterono essere allevate secondo la modalità, tipicamente Greca, dell'alberello, che ancora oggi sporadicamente persiste.</p> <p>I classici latini parlano di viti particolarmente produttive nelle aree tra Rimini e Faenza, ciò non toglie che comunque originassero vini di un certo pregio, vista la fama dei vini di "Caesenas" e del "Faventinum". Dopo la caduta dell'Impero romano, la coltura della vite in Romagna viene mantenuta grazie alla continuità politica dell'Impero romano d'oriente e al contributo dei monasteri nello sviluppo di tecniche atte al miglioramento delle coltivazioni.</p> <p>Nel XV secolo si diffonde, accanto alla vigna, la coltura promiscua della vite a "piantata", che raggiungerà la sua massima espressione nel XVIII secolo con l'introduzione della Mezzadria, poiché consentiva di coltivare su tre livelli: al livello più alto si trovavano alberi d'alto fusto, che producevano frutti, foglie e legname, al livello intermedio si stendevano i tralci della vite con i loro grappoli e al suolo si mettevano per lo più fagioli o altre colture erbacee poco esigenti in termini di luce.</p> <p>Occorre sottolineare, poi, come la Romagna</p>
---	---

<p>abbia attraversato un lungo periodo di arretratezza economica e sociale durante tutto il governo pontificio (fu domino papale dal 1559 al 1796 e dal 1815 al 1860). Questa situazione di arretratezza colpì anche la vitivinicoltura, tanto che, a fine Ottocento, le Commissioni Provinciali del Comitato Centrale Ampelografico denunciarono uno stato molto grave del settore, caratterizzato da una miriade di vitigni e mancanza di tecnologia.</p> <p>Sicuramente la situazione non migliorò dopo l'arrivo di oidio, peronospora e fillossera dall'America. Dopo il Primo conflitto mondiale, partì la ristrutturazione dei vigneti rovinati dalla fillossera, con un notevole restringimento della base ampelografica. Per assistere ad uno sviluppo e ad un miglioramento tecnico e tecnologico della vitivinicoltura romagnola più decisi, però, occorre aspettare gli anni '60. La stratificazione di conoscenze ed esperienze in una tradizione che partiva da molto lontano ha consentito alla Romagna di arrivare, negli anni '90 del Novecento, ad un buon livello qualitativo, con una gamma di tipologie di vino idonee a soddisfare le più varie esigenze dei consumatori.</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico</p> <p>I terreni argillosi consentono un naturale contenimento della vigoria e un buon equilibrio vegeto- produttivo, tanto che normalmente su questi suoli di ottengono vini strutturati senza troppi interventi agronomici, che possono diventare importanti man mano ci si sposta verso terreni di medio-impasto, o comunque più freschi e più fertili.</p> <p>La presenza di calcare tende ad incentivare sensazioni floreali o di fruttato fresco nei vini, diversamente dai prodotti ottenuti su suoli decarbonatati.</p> <p>Le esposizioni verso nord e le altitudini maggiori</p>	<p>abbia attraversato un lungo periodo di arretratezza economica e sociale durante tutto il governo pontificio (fu domino papale dal 1559 al 1796 e dal 1815 al 1860). Questa situazione di arretratezza colpì anche la vitivinicoltura, tanto che, a fine Ottocento, le Commissioni Provinciali del Comitato Centrale Ampelografico denunciarono uno stato molto grave del settore, caratterizzato da una miriade di vitigni e mancanza di tecnologia.</p> <p>Sicuramente la situazione non migliorò dopo l'arrivo di oidio, peronospora e fillossera dall'America. Dopo il Primo conflitto mondiale, partì la ristrutturazione dei vigneti rovinati dalla fillossera, con un notevole restringimento della base ampelografica. Per assistere ad uno sviluppo e ad un miglioramento tecnico e tecnologico della vitivinicoltura romagnola più decisi, però, occorre aspettare gli anni '60. La stratificazione di conoscenze ed esperienze in una tradizione che partiva da molto lontano ha consentito alla Romagna di arrivare, negli anni '90 del Novecento, ad un buon livello qualitativo, con una gamma di tipologie di vino idonee a soddisfare le più varie esigenze dei consumatori.</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico</p> <p>I terreni argillosi consentono un naturale contenimento della vigoria e un buon equilibrio vegeto- produttivo, tanto che normalmente su questi suoli di ottengono vini strutturati senza troppi interventi agronomici, che possono diventare importanti man mano ci si sposta verso terreni di medio-impasto, o comunque più freschi e più fertili.</p> <p>La presenza di calcare tende ad incentivare sensazioni floreali o di fruttato fresco nei vini, diversamente dai prodotti ottenuti su suoli decarbonatati.</p> <p>Le esposizioni verso nord e le altitudini maggiori</p>
---	---

<p>tendono a far ottenere vini più freschi e profumati.</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)</p> <p>Non bisogna dimenticare che accanto ad una tradizione viti-vinicola importante, la Romagna è stata anche la culla della frutticoltura moderna e le minori esigenze della vite rispetto ai fruttiferi, hanno fatto sì che questa venisse collocata solo nei terreni meno fertili, quindi in collina e nelle terre “dure” di pianura.</p> <p>Il gradiente termico tra collina e pianura e la maggiore umidità in quest’ultima area, hanno orientato la scelta degli agricoltori di pianura verso vitigni a maturazione più tardiva e a maggiore tolleranza ai marciumi, riservando le varietà precoci per i limiti superiori e le esposizioni più a nord della viticoltura romagnola.</p> <p>La raccolta abbastanza tardiva, cui soprattutto nel passato seguivano autunni freddi, faceva sì che il vino mantenesse un certo residuo zuccherino durante l’inverno e, messo in bottiglia, riprendesse a fermentare con i primi caldi primaverili, ottenendo una frizzantatura naturale. Da questa prassi piuttosto comune, l’apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati, che secchi fermi o frizzanti o spumanti.</p> <p>A seconda dell’orografia, della geo-pedologia e del clima è possibile trovare la migliore interazione tra fattori ambientali e vitigno per arrivare alla migliore espressione delle varie tipologie di vino previste dal disciplinare a IGT “Rubicone” e riprese dalla tradizione locale.</p> <p>Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo VALORITALIA S.r.l.</p>	<p>tendono a far ottenere vini più freschi e profumati.</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)</p> <p>Non bisogna dimenticare che accanto ad una tradizione viti-vinicola importante, la Romagna è stata anche la culla della frutticoltura moderna e le minori esigenze della vite rispetto ai fruttiferi, hanno fatto sì che questa venisse collocata solo nei terreni meno fertili, quindi in collina e nelle terre “dure” di pianura.</p> <p>Il gradiente termico tra collina e pianura e la maggiore umidità in quest’ultima area, hanno orientato la scelta degli agricoltori di pianura verso vitigni a maturazione più tardiva e a maggiore tolleranza ai marciumi, riservando le varietà precoci per i limiti superiori e le esposizioni più a nord della viticoltura romagnola.</p> <p>La raccolta abbastanza tardiva, cui soprattutto nel passato seguivano autunni freddi, faceva sì che il vino mantenesse un certo residuo zuccherino durante l’inverno e, messo in bottiglia, riprendesse a fermentare con i primi caldi primaverili, ottenendo una frizzantatura naturale. Da questa prassi piuttosto comune, l’apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati, che secchi fermi o frizzanti o spumanti.</p> <p>A seconda dell’orografia, della geo-pedologia e del clima è possibile trovare la migliore interazione tra fattori ambientali e vitigno per arrivare alla migliore espressione delle varie tipologie di vino previste dal disciplinare a IGT “Rubicone” e riprese dalla tradizione locale.</p> <p>Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo VALORITALIA S.r.l.</p>
---	---

<p>Sede legale: Via Piave, 24 00187 ROMA Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080 info@valoritalia.it</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 al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.</p> <p>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>Sede legale: Via Piave, 24 00187 ROMA Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080 info@valoritalia.it</p> <p>La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge 238/2016 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 articolo 25, par. 1, 2° capoverso.</p> <p>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>
---	---

Enol. Giordano Zinzani
Presidente

21/12/2017