



Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DISAI
DGPQA –PQA I

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
“FORLÌ”**

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 18.11.1995	G.U. 285 – 06.12.1995
Modificato con	DM 10.04.1996	G.U. 100 - 30.04.1996
Modificato con	DM 22.01.1998	G.U. 25 - 31.01.1998
Modificato con	DM 02.10.1998	G.U. 242 - 16.10.1998
Modificato con	DM 25.07.2007	G.U. 185 - 10.08.2007
Modificato con	DM 22.12.2010	G.U. 4 - 07.01.2011 (S.O. n.6)
Modificato con	DM 15.06.2011	G.U. 149 - 29.06.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con Reg. di esecuzione (UE) n. 2024/2487		GUUE serie L del 17.09.2024

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. L’Indicazione Geografica Protetta “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 seguito indicati.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. L’Indicazione Geografica Protetta “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 Protetta “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-Romagna, iscritti nel



Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DISAI
DGPQA –PQA I

Registro nazionale delle varietà di vite approvato con DM 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

2.3. La Indicazione Geografica Protetta “Forlì” con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiolo, 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. 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%.

2.4. I vini a Indicazione Geografica Protetta “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.

2.5. La Indicazione Geografica Protetta “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, limitatamente ai vini rossi, anche nella tipologia novello, 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 Protetta “Forlì” comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Forlì/Cesena, nella regione Emilia-Romagna.

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

“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



Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DISAI
DGPQA –PQA I

- “Forlì” Centesimino t/ha 15
- “Forlì” Chardonnay t/ha 24
- “Forlì” Ciliegiolo t/ha 22
- “Forlì” Famoso t/ha 29
- “Forlì” Fortana t/ha 26
- “Forlì” Garganega t/ha 29
- “Forlì” Grechetto gentile t/ha 24
- “Forlì” Malbo gentile t/ha 22
- “Forlì” Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica) t/ha 29
- “Forlì” Manzoni bianco t/ha 24
- “Forlì” Marzemino t/ha 25
- “Forlì” Merlot t/ha 22
- “Forlì” Montù t/ha 29
- “Forlì” Moscato bianco t/ha 29
- “Forlì” Müller Thurgau t/ha 24
- “Forlì” Pinot bianco t/ha 24
- “Forlì” Pinot nero t/ha 22
- “Forlì” Riesling t/ha 24
- “Forlì” Riesling italico t/ha 24
- “Forlì” Sangiovese t/ha 25
- “Forlì” Sauvignon t/ha 24
- “Forlì” Syrah t/ha 22
- “Forlì” Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano) t/ha 29
- “Forlì” Uva Longanesi t/ha 23.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad Indicazione Geografica Protetta “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 rossi e rosati;
- 8,50% vol per gli spumanti.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

- 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.
- 5.2. È consentito, a favore dei vini a Indicazione Geografica Protetta “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.
- 5.3. Nella vinificazione e nella elaborazione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Protetta “Forlì”, nonché nelle operazioni di frizzantatura e



Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DISAI
DGPQA –PQA I

spumantizzazione e stabilizzazione dei vini medesimi sono ammesse tutte le pratiche enologiche previste dalla normativa vigente.

5.4. Per i vini a Indicazione Geografica Protetta “Forlì” tipologia Frizzante è vietata la gassificazione artificiale.

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 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 Protetta.

5.6. È consentito a favore dei vini e mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Protetta “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%. 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 Protetta “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. È altresì consentito effettuare la pigiatura delle uve destinate alla produzione dei vini a Indicazione Geografica Protetta “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 Protetta “Forlì” nelle 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 Protetta “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.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini a Indicazione Geografica Protetta “Forlì”, anche con la specificazione del nome di vitigno, all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Forlì” 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.

“Forlì” bianco vivace

colore: giallo paglierino;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati;

sapore: da secco a dolce, sapido;



Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DISAI
DGPQA –PQA I

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

“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.

“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.

“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.

“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.

“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 .

“Forlì” rosso frizzante



Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DISAI
DGPQA –PQA I

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.

“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.

“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

“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.

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

“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.

“Forlì” con indicazione di vitigno a bacca bianca (anche nelle tipologie frizzante, spumante e vivace)

colore: giallo paglierino più o meno intenso;



Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DISAI DGPQA –PQA I

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.

"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;

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.

"Forlì" rosato con indicazione di vitigno come da art. 2 comma 4 e 5, anche nelle tipologie frizzante e vivace

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con note floreali e fruttate, a cui si possono accompagnare 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: 14,0 g/l. "

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.

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.

Articolo 7

Designazione e presentazione dei vini

7.1. Alla Indicazione Geografica Protetta "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.



Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DISAI
DGPQA –PQA I

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 Indicazione Geografica Protetta “Forlì” è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni secondo la normativa vigente in materia.

7.4. Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Protetta “Forlì” è consentito utilizzare la menzione “Vivace” secondo la normativa vigente in materia.

7.5. Ai sensi dell'articolo 38 comma 2 della legge 238/2016 l'Indicazione Geografica Protetta “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 Protetta di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

7.6. Nella designazione e presentazione dei vini rossi a Indicazione Geografica Protetta “Forlì” Passito è consentito utilizzare nella etichettatura la specificazione APPASSIMENTO utilizzando caratteri di dimensioni non superiori alla denominazione “Forlì”.

Articolo 8

Confezionamento

8.1. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Protetta “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.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

Forlì – Tutte le categorie di prodotti vitivinicoli (1, 4, 5, 8, 11)

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

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



Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DISAI
DGPQA –PQA I

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. 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. 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.

2) Fattori storici e umani rilevanti per il legame

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. 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 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". 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. 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.

Forlì IGP – Categoria: Vino (1)

Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica e legame causale della qualità specifica con la zona geografica.

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



Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DISAI
DGPQA –PQA I

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. Nei terreni di pianura, dove la fertilità tende ad aumentare, la tecnica colturale viene in aiuto per mantenere comunque un buon equilibrio nella composizione dei mosti e di conseguenza un buon livello qualitativo. 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.

I vini «Forlì» della tipologia *bianco* presentano una gamma di colori di intensità variabile del giallo paglierino, con riflessi che spaziano dal giallo, tono su tono, al verdognolo. I profumi sono fini, con note floreali delicate e/o note fruttate che differiscono in relazione al vitigno/i presenti nella composizione. Il sapore spazia dal secco al dolce, con buona armonia, struttura, freschezza e sapidità.

I vini «Forlì» della tipologia *rosato* presentano un colore rosato più o meno intenso correlato soprattutto al processo di vinificazione. Il sapore, fresco ed armonico, va dal secco al dolce con equilibrata acidità. Le recenti tecnologie permettono di definire meglio questa tipologia con aromi che vanno dal floreale al fruttato più o meno deciso.

Nella tipologia *novello* il vino rosso esprime profumi e note gustative legate alla particolare tecnica di vinificazione delle uve per macerazione carbonica, che esalta il profilo vinoso e le note tipiche del vitigno.

I vini «Forlì» *passito* presentano un colore rosso rubino più o meno intenso; all'olfatto si esprimono con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o speziate; al sapore possono essere da secchi a dolci, armonici e con buona struttura ed equilibrata acidità.

Le caratteristiche qualitative dei predetti vini sono determinate dalle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, che, grazie al clima temperato e con buona ventilazione, ai terreni ben drenati e con sufficiente disponibilità idrica, alle escursioni termiche notte/giorno durante la maturazione delle uve, garantiscono una ottimale maturazione dei grappoli, permettendo l'ottenimento di uve con un adeguato tenore zuccherino, giusta acidità e ottima espressione di tutte le altre caratteristiche qualitative ed organolettiche proprie delle varietà viti, che poi si ritrovano nei vini derivati.

Per quanto riguarda la produzione di vino passito è importante la scelta della tecnica di appassimento, che può essere condotta sia in pianta che in fruttajo (locale tradizionalmente adibito a questa pratica). La durata del periodo di appassimento varia e dipende delle caratteristiche che con tale tecnica si desiderano trasmettere al prodotto finito. L'appassimento è altresì favorito dall'escursione termica fra giorno e notte, che si registra in particolare nel periodo tardo-estivo/autunnale, e dalla ventilazione che interessa la zona di produzione. La preparazione delle uve per l'appassimento, rispetto alla raccolta di quelle destinate alle altre tipologie di vino, viene anticipata, per avere un contenuto acidico più elevato e in grado di bilanciare il contenuto zuccherino del vino ottenuto.

Pertanto, si dichiara che il legame causale si basa sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica.



Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DISAI
DGPQA –PQA I

Forlì IGP – Categorie: Vino spumante (4), Vino spumante di qualità (5), Vino frizzante (8) *Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica e legame causale della qualità specifica con la zona geografica*

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. 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 vini "mossi". Da questa prassi piuttosto comune, l'apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati che secchi, fermi o frizzanti o spumanti.

La produzione di vini spumanti e frizzanti vanta una consolidata tradizione, corroborata da più recenti miglioramenti tecnici e tecnologici. La particolare accuratezza nella fase di coltivazione e raccolta delle uve e in quella di vinificazione consente di ottenere vini base freschi e puliti che con la successiva ben guidata presa di spuma portano ad avere vini spumanti e frizzanti di particolare finezza ed eleganza. Le caratteristiche qualitative delle predette categorie di prodotti vitivinicoli sono determinate dall'influenza delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, che, grazie al clima temperato, fresco e ventilato, ai terreni ben drenanti, con sufficiente disponibilità idrica, risultato di una piovosità distribuita anche nei periodi estivi, alle escursioni termiche notte/giorno durante la maturazione delle uve, garantiscono una ottimale maturazione dei grappoli, permettono di ottenere delle uve con un adeguato tenore zuccherino ed acidico, unitamente alle altre caratteristiche qualitative ed organolettiche proprie delle varietà viti, che poi si ritrovano nei vini derivati. Inoltre, la qualità dei vini spumanti e frizzanti è strettamente legata alla base varietale del territorio, che mette a disposizione uve con caratteristiche tecnologiche ideali per tale destinazione enologica, unitamente alle competenze dei produttori nella scelta delle tecniche colturali e di vinificazione, mediante la messa a punto delle metodiche di frizzantatura e spumantizzazione, perfezionando i metodi più tradizionali (in bottiglia) e/o adottando attrezzature all'avanguardia, contribuendo ad elevare la qualità del prodotto finale.

L'interazione tra i fattori naturali, l'esperienza degli operatori e le moderne tecniche di coltivazione e vinificazione permette di produrre vini di qualità le cui caratteristiche sono legate sia alla zona di produzione che ai vitigni da cui provengono. Pertanto, si dichiara che il legame causale si basa sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica.

Forlì IGP – Categoria: Mosto di uve parzialmente fermentato (11)

Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica e legame causale della qualità specifica con la zona geografica

Il mosto di uve parzialmente fermentato si ottiene dalla parziale fermentazione di mosto di uva: ne risulta un prodotto particolare per le sue caratteristiche di freschezza e di intense note fruttate, nonché di basso tenore alcolico (il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore all'1% vol ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale).

Oggi il prodotto si ottiene ostacolando la fermentazione mediante filtrazione o centrifugazione, e con l'ausilio eventuale di altri trattamenti e pratiche consentite. Il mosto parzialmente fermentato viene stoccato nelle cantine tutto l'anno e viene utilizzato per la dolcificazione di vini fermi, frizzanti e spumanti. È quindi un prodotto dall'utilizzo poliedrico che viene impiegato come



Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DISAI
DGPQA –PQA I

correttivo di altri prodotti vitivinicoli e, date le sue caratteristiche qualitative sopra evidenziate, viene immesso al consumo come prodotto tal quale.

Tradizionalmente era un prodotto presente nella filiera vitivinicola, visto che le uve venivano pigiate direttamente in campo per essere poi trasferite nelle cantine all'interno di botti: in queste condizioni era inevitabile l'avvio della fermentazione. La tradizione dei mosti parzialmente fermentati, quindi, è veramente molto antica in Romagna e forse è stata una delle prime modalità di commercializzazione di rilievo, specie per il Trebbiano romagnolo, fuori regione. Tra fine '800 e inizio '900 presero un buon nome i "filtrati dolci di Romagna", come attesta anche la prima Guida gastronomica d'Italia, pubblicata a cura del Touring Club Italiano nel 1931.

Come ogni tradizione, anche quella dei mosti parzialmente fermentati nasce da consuetudini che si diffondono perché trovano le condizioni ideali per un risultato di successo. In questo caso, il contesto ambientale e una base ampelografica particolarmente adatta a conferire al prodotto finale caratteristiche di freschezza unite ad un moderato grado alcolico, nonché l'introduzione di moderne tecniche di coltivazione e vinificazione.

Pertanto il legame causale si basa sulla qualità specifica del prodotto attribuibile al terroir, quindi all'origine geografica con il suo contesto ambientale, culturale e culturale.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l. Sede legale: Via XX Settembre, 98/G 00185 ROMA Tel. 06 4543 7975 - 0445 313088 info@valoritalia.it 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 19, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 20, par. 1, del Reg. UE n. 34/2019, 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 19, 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 2 agosto 2018, pubblicato in G.U. n. 253 del 30.10.2018.