Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "BOSCO ELICEO"

Decisione di approvazione o modifica	**Pubblicazione**
Approvato con DPR 03.01.1989	G.U. 144 - 22.06.1989
Modificato con DM 18.01.1996	G.U. 25 - 31.01.1996
Modificato con Di 10.07.2002	G.U. 182 - 05.08.2002
Modificato con DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 12.07.2013 (concernente correzione dei disciplinari)	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 28.11.2013 (concernente correzione dei disciplinari)	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 D.M. 23.10.2018 (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 3, lett. b) e comma 4)	G.U. 258 - 06.11.2018 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019)	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati

Articolo1
Denominazione e tipologia

1. La denominazione di origine controllata "Bosco Eliceo" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
Bosco Eliceo Fortana (anche vivace e frizzante);
Bosco Eliceo Merlot (anche vivace);
Bosco Eliceo Sauvignon (anche vivace e frizzante);
Bosco Eliceo Bianco (anche frizzante).

Articolo2
Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata "Bosco Eliceo" con una delle specificazioni sotto indicate è

riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, rispettivamente, la seguente composizione ampelografica:

- Bosco Eliceo Fortana (anche nelle tipologie vivace e frizzante): Fortana minimo 85%.
  Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia-Romagna, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15% del totale.

- Bosco Eliceo Merlot (anche nella tipologia vivace): Merlot minimo 85%.
  Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia-Romagna, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15% del totale.

- Bosco Eliceo Sauvignon (anche nelle tipologie vivace e frizzante): Sauvignon minimo 85%.
  Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti dal vitigno Trebbiano romagnolo presente nei vigneti in misura non superiore al 15% del totale.

- Bosco Eliceo Bianco (anche nella tipologia frizzante): Trebbiano romagnolo minimo 70%.
  Sauvignon, Malvasia bianca di Candia da sole o congiuntamente massimo 30%.
  Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia-Romagna, presenti nei vigneti nella misura massima del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione dei vini "Bosco Eliceo" devono essere prodotte nell'interno della zona comprendente per la provincia di Ferrara l'intero territorio comunale di Goro, Mesola, Lago Santo e parte dei comuni di Comacchio, Argenta e Codigoro, e per la provincia di Ravenna parte dei comuni di Ravenna e Cervia. Tale zona è così delimitata:
di poco a sud delle Bocche del Po di Goro, il limite segue dalla costa il confine della provincia di Ferrara in direzione nord-ovest fino a raggiungere il confine comunale di Berra (località Bosca) e lungo questi prosegue verso sud, sino ad incrociare il confine di Codigoro sulla strada che conduce al centro abitato di questo comune (km 61,500 circa). Segue tale strada in direzione sud per intersecare nuovamente il confine di Codigoro in località Tenuta Varano, segue il confine in direzione sud-ovest sino al suo incrocio con il confine comunale di Massa Fiscaglia e lungo questi, verso sud, raggiunge il confine di Comacchio che segue nella stessa direzione sino al punto in cui abbandona l'argine dei Borgazzi. Da qui segue una retta verso sud sino a Cascine le Fosse e quindi, sempre verso sud, segue l'argine Agosta fino all'idrovoro Umana e segue verso ovest il canale circondariale Mezzano sud sino ad intersecare la canaletta di irrigazione n. 3 verso sud e attraverso la via circondariale pioppa ed il canale dominante "pioppa". Seguendo il confine di frazione di Filo in direzione ovest e scendendo fino ad incrociare la via Campazzo Oca e successivamente arriva al ponte Tamerischi per poi seguire in direzione nord-ovest lo scolo Bindella fino all'incrocio di via Parata e l'omonimo scolo.
Prosegue in linea retta sud fino ad incrociare il confine di provincia Ferrara Ravenna, in prossimità della strada provinciale S. Biagio - Anita alla progressiva chilometrica 41.
Prosegue lungo il confine di provincia in direzione est fino al Passo di Po, da questa località il confine scende a sud lungo le vie Nigrisoli e Guerrini fino ad intersecare la strada provinciale n. 24 Conventello-

Savarna che la segue fino all'incrocio con la s.s. n. 16 Adriatica; da questo punto si prosegue verso sud-est lungo detta statale e la circonvallazione esterna di Ravenna fino al confine comunale di Cervia. Proseguendo nella stessa direzione si giunge al confine con la provincia di Forlì in località Tagliata e lungo questo verso est raggiunge la costa per risalire da essa verso nord sino al confine con la provincia di Ferrara che la segue fino al passo Po da dove è iniziata la delimitazione per la Provincia di Ravenna.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Bosco Eliceo" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche qualitative. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti coltivati su terreni prevalentemente sabbiosi.

2. I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

3. La produzione massima di uva dei vigneti in coltura specializzata non deve superare le 15 tonnellate ad ettaro.
A detto limite, anche in annate favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite indicato;
oltre il 20% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto. I quantitativi di uva eccedente fino al raggiungimento del limite massimo previsto potranno essere prese in carico per la produzione di vino IGP o varietale o vino bianco o rosso a seconda della tipologia di uva.

4. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,50% vol. ai vini "Fortana" e "Bianco" e di 10% vol. ai vini "Merlot" e "Sauvignon".

5. La Regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, ivi comprese l'arricchimento del grado alcolico, la dolcificazione e la frizzantatura, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio delle province di Ferrara e Ravenna.
È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sentito il consorzio di tutela competente per la denominazione di origine, consentire, in deroga a quanto stabilito al comma 1, con specifiche autorizzazioni, che le operazioni di frizzantatura possano avvenire anche nel territorio delle regioni Emilia–Romagna e Veneto.
Tali deroghe possono essere rilasciate a quelle ditte che avendo già imbottigliato il vino a DOC "Bosco Eliceo", ne facciano espressa documentata richiesta.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità.

3. È consentito l'arricchimento delle uve e dei prodotti a monte del vino nei limiti stabiliti dalle norme nazionali e comunitarie con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della stessa Denominazione di Origine Controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.
Le diverse tipologie devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali.
I vini a Denominazione di Origine Controllata "Bosco Eliceo" nella tipologia vivace e frizzante devono essere ottenuti unicamente per fermentazione naturale.
Per la presa di spuma della tipologia vivace e frizzante deve essere utilizzato mosto, mosto parzialmente fermentato o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine oppure mosto concentrato rettificato.
Nelle vinificazioni disgiunte la vinificazione può essere effettuata singolarmente per le uve provenienti dai diversi vitigni e l'assemblaggio deve avvenire nella cantina del vinificatore entro il periodo del completo affinamento.

4. La resa massima delle uve in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro comprese le aggiunte occorrenti per le elaborazioni dei vini frizzanti e vivaci sono:

Tipologia	Resa produzione uva vino	Max hl di vino per ha
"Bosco Eliceo" Fortana	70%	105
"Bosco Eliceo" Merlot	70%	105
"Bosco Eliceo" Suvignon	70%	105
"Bosco Eliceo" Bianco	70%	105

Qualora la resa uva vino supera i limiti di cui sopra ma non il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine.
Oltre detto limite del 75 %, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.
In entrambi i casi il vino ottenuto potrà essere preso in carico come IGP o varietale o vino bianco o rosso, a seconda della tipologia dell'uva.

5. Per i vini di cui all'articolo 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge soltanto verso le IGP di pertinenza se iscritti allo schedario vitivinicolo o a vino varietale o a vino bianco o rosso seconda della tipologia dell'uva.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Bosco Eliceo" Fortana:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: secco o abboccato o amabile o dolce (zucchero residuo massimo 75 g/l) corposo, moderatamente tannico, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

"Bosco Eliceo" Fortana vivace:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: secco o abboccato o amabile o dolce (zucchero residuo massimo 75 g/l), corposo, moderatamente tannico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

"Bosco Eliceo" Fortana frizzante:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, corposo, moderatamente tannico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
zuccheri residui, per il tipo secco: da 0 a 15,00 g/l;
zuccheri residui per il tipo abboccato: da 12,00 g/l a 35,00 g/l;
zuccheri residui per il tipo amabile: da 30,00 g/l a 50,00 g/l;
zuccheri residui per il tipo dolce, massimo: 75,00 g/l;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

"Bosco Eliceo" Merlot:
colore: rosso rubino con riflessi violacei;
odore: leggermente erbaceo, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

"Bosco Eliceo" Merlot vivace:
colore: rosso rubino con riflessi violacei;
odore: leggermente erbaceo, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

"Bosco Eliceo" Sauvignon:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, quasi aromatico;
sapore: secco o abboccato o amabile, caldo, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

"Bosco Eliceo" Sauvignon vivace:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, quasi aromatico;
sapore: secco o abboccato o amabile, caldo, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

"Bosco Eliceo" Sauvignon frizzante:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, quasi aromatico;
sapore: secco o abboccato o amabile, caldo, vellutato, tranquillo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
zuccheri residui per il tipo secco: da 0 a 15,00 g/l;
zuccheri residui per il tipo abboccato: da 12,00 g/l a 35,00 g/l;
zuccheri residui per il tipo amabile: da 30,00 g/l a 50,00 g/l;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

"Bosco Eliceo" Bianco:
colore: giallo paglierino chiaro;
odore: delicato, gradevole, caratteristico, non molto intenso;
sapore: secco o abboccato o amabile o dolce (zucchero residuo massimo 75 g/l), fresco, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"Bosco Eliceo" Bianco frizzante:
giallo paglierino chiaro;
odore: delicato, gradevole, caratteristico, non molto intenso;
sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, fresco, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
zuccheri residui, per il tipo secco,: da 0 a 15,00 g/l;
zuccheri residui per il tipo abboccato: da 12,00 g/l a 35,00 g/l;
zuccheri residui per il tipo amabile: da 30,00 g/l a 50,00 g/l;
zuccheri residui per il tipo dolce, massimo: 75,00 g/l;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

2. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Bosco Eliceo" di cui al presente articolo, elaborati secondo pratiche tradizionali in recipienti di legno, possono essere caratterizzati da leggero sentore di legno.

Articolo 7

Etichettatura designazione e presentazione

1. Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato", e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

2. Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, dei modi di elaborazione e altre purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1.
Le menzioni facoltative, esclusi i marchi e i nomi aziendali, possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione del vino di origine, salve le norme generali più restrittive.

3. La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla normativa vigente.

4. L'indicazione della menzione relativa al tenore zuccherino del prodotto è facoltativa per i tipi secchi o abboccati e obbligatoria per i tipi amabili o dolci.

5. Per la tipologia frizzante, qualora si utilizzi il tappo a fungo, alle condizioni stabilite all'articolo 8, è obbligatorio riportare in etichetta l'indicazione della categoria di prodotto conformemente alla vigente normativa nazionale.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo in tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalle normative vigenti, compresi i fusti in acciaio o altri materiali idonei per uso alimentare, di capacità da 6 a 60 litri, per la vendita del vino sfuso alla spina, e contenitori alternativi al vetro costituito da un otre in materiale plastico o altri materiali idonei per uso alimentare racchiuso in un involucro di cartone o altro materiale rigido con capacità non inferiore a 2 litri.

2. Per la chiusura dei vini frizzanti in bottiglie di vetro con volume nominale superiore a 0,2 litri è consentito l'utilizzo del tappo a fungo in sughero o di materiale sintetico similare, pieno tipo elastomero ammesso ad entrare in contatto con il vino trattenuto da un fermaglio, o gabbietta, o legatura idonea e coperti eventualmente da una lamina avente un'altezza non superiore a 7 centimetri come tradizionalmente utilizzato nella zona , oppure con chiusure tipo stelvin, o tappo vite, o tappo corona eventualmente coperti da lamina.
Gli altri vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura idonea.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame. Le condizioni ambientali che si riscontrano nell'area a DOC "Bosco Eliceo" sono veramente peculiari, visto che si tratta di suoli sostanzialmente sabbiosi (fino al 95-97% di sabbia) che si estendono lungo una fascia molto stretta a ridosso del litorale adriatico. Unica eccezione, l'areale intorno ad Argenta, che si spinge maggiormente verso l'entroterra e si caratterizza per suoli di bonifica recente con una maggiore presenza di limo e argilla in superficie (Franco-Sabbiosi) e sabbiosi oltre i 50 cm di profondità (es. Suoli Garusola del Catalogo dei suoli di pianura dell'Emilia-Romagna).
I terreni dell'areale della DOC "Bosco Eliceo" si sono originati in gran parte per bonifiche successive e/o sedimentazione delle alluvioni fluviali di Po e Reno. Elemento caratterizzante sono i "cordoni di dune marine" (in parte sommersi dai sedimenti) che si sono originati a seguito del modificarsi della linea di costa in epoche storiche successive. L'azione combinata di questi eventi geologici e pedogenetici ha portato alla definizione di un ambiente compreso tra le "Valli" e il mare in cui si è insediata dapprima una vegetazione "colonizzatrice" fino ad arrivare al bosco di leccio, all'interno del quale cresceva anche la Vitis vinifera subsp. sylvestris, di cui ancora oggi sono presenti rari esemplari dioici nelle pinete storiche di Ravenna.
Specifici lavori di zonazione hanno consentito di verificare come la maggior parte dei vigneti che danno vini a DOC "Bosco Eliceo" si collochino su suoli riconducibili all'Unità Tipologica di Suolo "Cerba, sabbioso fine" [CER1, in riferimento al Catalogo dei suoli di pianura dell'Emilia-Romagna. Classificazione Soil Taxonomy (Chiavi 2003): Aquic Ustipsamments, mixed, mesic. Classificazione WRB (1998): Calcaric Arenosols (Gleyic)], ad esplicitare quanto sintetizzato all'art. 4 del presente disciplinare (Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC "Bosco Eliceo" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti coltivati su terreni sabbiosi).
Per quanto riguarda il clima, l'area del "Bosco Eliceo" è una delle più calde della viticoltura dell'Emilia-Romagna, come attesta l'indice di Winkler che mediamente varia tra 1950 e 2250 Gradi Giorno. La vicinanza del mare consente, però, di avere una buona escursione termica tra il giorno e la notte, situazione positiva per la formazione e il mantenimento del quadro aromatico delle uve. La particolarità del clima spiega come una varietà a maturazione tardiva quale "Fortana" (detta anche "Uva d'oro") si sia connaturata a quest'ambiente sin da tempi remoti. Lo stesso si dica per Trebbiano romagnolo e Malvasia bianca di Candia, mentre per quanto riguarda l'introduzione più recente di varietà a maturazione media o precoce come Sauvignon e Merlot, si può mettere in relazione con la necessità di ampliare il calendario di raccolta sfruttando il carattere varietale dei vitigni in questione e la proprietà dei suoli sabbiosi di privilegiare la componente aromatica rispetto alla struttura dei vini (vini leggeri e floreali).

2. Fattori umani rilevanti per il legame. Diversi documenti attestano la presenza della coltivazione della vite e il suo uso enologico sin dall'antichità, nel litorale adriatico dell'Emilia-Romagna. I Georgici latini parlano addirittura di una specifica varietà di vite che cresceva nelle aree paludose intorno all'emporio di Spina (uva Spionia o Spinea). Nel 1300 Pier de' Crescenzi scrive di un'uva Duracla coltivata in queste aree, le cui caratteristiche non erano così distanti da quelle della Fortana con cui si produce il cosiddetto "Vino di Bosco". La base ampelografica si è poi ampliata a Trebbiano romagnolo, Malvasia bianca di Candia, Merlot e Sauvignon, anche se Fortana rimane ancora oggi il vitigno più tipico e coltivato dell'areale.
Le viti, nonostante l'arrivo della fillossera, sono ancora oggi spesso franche di piede e il portinnesto viene impiegato più per problemi legati alla salinità che non al parassita. La forma di allevamento tradizionale è il Guyot, ma si possono trovare anche Cordone speronato e GDC. La maturazione tardiva del vitigno

Fortana e la sua tolleranza ai marciumi, facevano sì che la vendemmia venisse procrastinata il più possibile verso il tardo autunno, con la conseguenza che le fermentazioni spesso si arrestavano a causa delle basse temperature dell'inverno incipiente. Questa situazione portava ad avere vini con un contenuto di zuccheri residui più o meno importante durante il periodo invernale e, se messi in bottiglia, davano origine a vini frizzanti per effetto della ripresa delle fermentazioni nella primavera-estate successiva alla vendemmia.
Le tecniche e tecnologie enologiche recenti han- no consentito di mettere a punto linee di vinificazione moderne e corrette, ma le tipologie della tradizione sono state mantenute; infatti i vini della DOC "Bosco Eliceo" si presentano fermi o frizzanti, con diversi livelli di zuccheri residui (secco, abboccato, amabile, dolce) e, talora, anche con un periodo di affinamento in legno.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

I vini della DOC "Bosco Eliceo", per le caratteristiche ambientali dell'area di coltivazione delle uve, tendono a non avere una struttura particolarmente importante e puntano soprattutto alla freschezza e alla fragranza degli aromi e del gusto, specie nelle versioni frizzanti. In genere si tratta di vini non particolarmente alcolici, ma piuttosto sapidi, grazie anche alla presenza di una falda superficiale spesso salmastra.
I vini "Bosco Eliceo Fortana" si presentano di un bel colore rosso rubino, più o meno intenso, con riflessi violacei. All'olfatto spicca una certa vinosità che si accompagna a note fiorali, ma soprattutto fruttate (bacche rosse, con particolare riferimento a ciliegie e more di rovo). Talora possono essere presenti anche note resinose e speziate. Al gusto si rileva una buona acidità e il giusto tannino, per l'abbinamento con i piatti grassi e succulenti della tradizione gastronomica ferrarese.
I "Merlot" della DOC "Bosco Eliceo" hanno una bella colorazione rosso rubino, abbastanza intensa e accompagnata da riflessi violacei. All'olfatto, l'erbaceo tipico del vitigno non è invadente e si accompagna ad un buon fruttato che richiama le more e le prugne o meglio i prugnoli selvatici.
Al gusto sono moderatamente acidi e poco tannici. Il vino "Bosco Eliceo Sauvignon" è di colore giallo paglierino. Il profumo è piuttosto delicato, quasi aromatico, con note fruttate prevalenti. In bocca risulta di giusta acidità e sapidità.
"Bosco Eliceo Bianco" è un vino di colore giallo paglierino chiaro, con profumo delicato, con note di fiori di acacia e un fruttato più o meno spiccato a seconda dei vitigni che accompagna- no il Trebbiano romagnolo. Al gusto risulta di giusta acidità e sapidità.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

La DOC "Bosco Eliceo" è nata intorno al vitigno Fortana che è connaturato all'ambiente sabbioso e salmastro del litorale adriatico dell'Emilia-Romagna: si tratta infatti di un vitigno che è presente da così tanto tempo nella zona che è cresciuto e si è evoluto con le sue terre e la sua gente. Si tratta di un ambiente con suoli prevalente- mente sabbiosi, che non consentono di ottenere strutture importanti, e un clima caratterizzato da sommatorie termiche elevate che meglio si addicono a vitigni tardivi, come Fortana e Trebbiano. La vicinanza del mare, comunque, favorisce una certa escursione termica tra il giorno e la notte a favore dello sviluppo di aromi anche in vitigni più precoci, come Merlot, Sauvignon e Malvasia.

L'impossibilità di ottenere struttura nei vini derivati da suoli sabbiosi e la tradizione locale di vini frizzanti ha fatto sì che i viti-vinicoltori locali si siano concentrati soprattutto su questa tipologia, migliorando la filiera con l'introduzione di nuove tecnologie in cantina ed in particolare di strumenti per la fermentazione a temperatura controllata.
Non mancano anche esempi di elaborazione in legno di vini derivati da uve ottenute ricorrendo a tecniche agronomiche più spinte (diradamento, defogliazione, ecc.).

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale: Via Piave, 24
00187 - ROMA
+3906-45437975
Tel. +390445 313088
Fax. +390445 313080
info@valoritalia.it
VALORITALIA s.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, 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 nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.