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 DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "RIMINI"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con (con il nome della DOC Colli di Rimini)	DM 19.11.1996	G.U. 280 - 29.11.1996
Modificato con	DM 05.05.1997	G.U. 112 - 16.05.1997
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 187- 13.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295- 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (modifica ordinaria ai sensi art. 17 del Reg. UE n. 33/2019)	DM 06.08.2020	G.U. 206 - 19.08.2020 G.U.U.E.- n. C/442 - 21.12.2020
Modificato con Reg. UE di esecuzione n. 2022/1652 del 20.09.2022 (modifica dell'Unione ai sensi artt. 14-15 e 16 del Reg. UE n. 33/2019), anche con variazione del nome da "Colli di Rimini" a "Rimini")		G.U.U.E.- L249 /1652 -27.09.2022 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e Tipologie

La denominazione di origine controllata "Rimini" è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- Cat.1Vino:
"Rimini" rosso (anche nella tipologia riserva);
"Rimini" bianco;
"Rimini" Cabernet Sauvignon (anche nella tipologia riserva);
"Rimini" Biancame;
"Rimini" Sangiovese (anche nelle tipologie superiore e riserva);
"Rimini" Rebola secco;

- Cat.15 Vino ottenuto da uve appassite:

“Rimini” Rebola passito.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata “Rimini”, accompagnata facoltativamente dal riferimento ai colori rosso e bianco, ed obbligatoriamente da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigni, idonei alla coltivazione in regione Emilia Romagna provenienti da vigneti, aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Rimini” rosso (anche nella tipologia riserva):
Sangiovese minimo 30%;
Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah da 0 a 60%;
possono concorrere alla produzione di detti vini, da soli o congiuntamente, i vitigni Alicante, Montepulciano, Petit Verdot e Rebo fino ad un massimo del 10%.

“Rimini” bianco:
Trebbiano: minimo 30 %;
Bombino bianco e Sangiovese vinificato in bianco da 0 a 60%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione EmiliaRomagna, da soli o congiuntamente, per un massimo del 10%.

“Rimini” Cabernet Sauvignon (anche nella tipologia riserva):
Vitigno Cabernet Sauvignon n.: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale e idonei alla coltivazione in regione EmiliaRomagna, fino ad un massimo del 15%.

“Rimini” Biancame:
Biancame b.: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore bianco, presenti in ambito aziendale e idonei alla coltivazione in regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 15%.

“Rimini” Rebola secco:
Grechetto Gentile: minimo 85%;
possono inoltre concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

“Rimini” Rebola passito:
Grechetto Gentile: minimo 85%;
possono inoltre concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

“Rimini” Sangiovese (anche nelle tipologie superiore e riserva):
Vitigno Sangiovese: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni con uve a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Rimini” devono essere prodotte nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Rimini ad esclusione dei territori posti a valle della strada statale s. s. 16 Adriatica, e dell’intero comune di Bellaria Igea Marina.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve alla vendemmia deve essere il seguente:
Rosso 11,5%;
Rosso riserva 12,0%
Bianco 11,0%;
Cabernet Sauvignon 11,5%
Cabernet Sauvignon Riserva 12%
Biancame 10,5%
Rebola secco 11,5%;
Rebola passito 12,5%;
Sangiovese 11,5 %
Sangiovese superiore 12,5%;
Sangiovese riserva 12,5%.

2. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Rimini” devono essere atti a conferire alle uve e ai vini derivanti le specifiche caratteristiche di qualità.

3. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere atti a non modificare le caratteristiche delle uve, tenuto comunque conto dell'evoluzione tecnico-agronomica.

4. È esclusa ogni pratica di forzatura. È ammessa l’irrigazione di soccorso.

5. La resa massima di uva ad ettaro ammessa per la produzione dei vini a denominazione d’origine controllata “Rimini” non deve essere superiore ai limiti di seguito specificati:
Rosso t/ha 11,0
Bianco t/ha 12,0
Cabernet Sauvignon t/ha 11,0
Biancame t/ha 12,0
Rebola t/ha 11,0
Sangiovese t/ha 11,0

La tolleranza massima di detti limiti di resa è del 20%, oltre tale valore tutta la produzione decade della denominazione.
La regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, limiti di produzione di uva per ettaro inferiori a quelli fissati nel presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Articolo 5

Norme per la vinificazione e l’imbottigliamento

1. Le operazioni di vinificazione, imbottigliamento, affinamento e di invecchiamento devono essere effettuate nell' intero territorio amministrativo della provincia di Rimini.
A salvaguardia della qualità e della reputazione, nonché a garantire l'origine del prodotto e l'efficacia dei controlli conformemente alla vigente normativa unionale e nazionale, le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate nell' intero territorio amministrativo della provincia di Rimini.
Inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori della predetta area di imbottigliamento delimitata, sono previste autorizzazioni individuali in conformità alla normativa dell'unione europea e nazionale.

Infatti, il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione possono compromettere la qualità del vino "Rimini", che viene esposto a possibili fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e contaminazioni microbiologiche. Tali fenomeni in particolare possono generare effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (acidità totale minima, estratto non riduttore minimo, ecc.) e organolettiche (colore, odore e sapore).

Detti rischi sono tanto maggiori quanto più grande è la distanza percorsa. Pertanto l'imbottigliamento nella zona di origine, con spostamenti assenti o limitati delle partite di vino, consente invece di avere maggiori garanzie di mantenere inalterate le caratteristiche e le qualità del prodotto.

Questi aspetti, associati all'esperienza e alla profonda conoscenza tecnico-scientifica delle qualità particolari dei vini, maturata negli anni dai produttori della denominazione di origine "Rimini", consentono di effettuare l'imbottigliamento nella zona di origine con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini previste dal disciplinare.

L'imbottigliamento in zona di produzione delimitata si prefigge altresì di assicurare controlli più agevoli e mirati, da parte del competente Organismo, massimizzandone l'efficienza, l'efficacia e l'economicità; requisiti che non possono essere forniti in egual misura al di fuori della zona di produzione.

Infatti, l'Organismo di controllo, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del disciplinare, nella zona di produzione può programmare con la massima tempestività le visite ispettive presso tutte le Ditte interessate al momento dell'imbottigliamento del vino Rimini, in conformità al relativo piano dei controlli.
Ciò al fine di accertare in maniera sistematica che soltanto le partite di vino "Rimini", preventivamente certificate idonee agli esami chimico-fisici ed all'esame organolettico dallo stesso Organismo di controllo, siano effettivamente imbottigliate, conseguendo così i migliori risultati in termini di efficacia dei controlli, nonché ad un costo contenuto a carico dei produttori e con il fine di offrire al consumatore la massima garanzia in merito all'autenticità del vino confezionato.

Inoltre, ai sensi della vigente normativa nazionale, a salvaguardia dei diritti precostituiti, è consentito che le imprese imbottigliatrici interessate possono ottenere la deroga per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata, a condizione che presentino apposita istanza al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, allegando idonea documentazione atta a comprovare l'esercizio dell'imbottigliamento della DOP "Rimini" per almeno due anni, anche non continuativi, nei cinque anni precedenti l'entrata in vigore della modifica che introduce l'obbligo di imbottigliamento in zona.

2. Per i vini a denominazione di origine controllata "Rimini", è ammesso l'arricchimento nella misura massima dell'1% vol.

3. Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti allo Schedario vitivinicolo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento dei vini a denominazione di origine controllata "Rimini" deve avvenire prima della richiesta di campionatura per la certificazione analitica ed organolettica della relativa partita, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.

4. La resa massima dell'uva in vino finito per tutte le tipologie ad eccezione della tipologia Rebola passito non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla D.O.C. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
La resa massima dell'uva in vino finito per la tipologia Rebola passito non dovrà essere superiore al 50%. Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 55%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione d'origine controllata "Rimini". Oltre il 55% decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutto il prodotto.
Il vino "Rimini" Rebola tipo Passito, dovrà essere ottenuto da appassimento delle uve che assicuri alle uve stesse un contenuto minimo di zuccheri riduttori di 280 grammi per litro. Detto appassimento può avvenire: in pianta, su graticci, in locali termo condizionati, con ventilazione forzata e vendemmia tardiva con appassimento in pianta.

5. Per i vini a denominazione di origine controllata "Rimini" Rosso riserva, Cabernet Sauvignon riserva e Sangiovese Riserva è fatto obbligo di fare un invecchiamento del vino per almeno un anno in vasi vinari.
La commercializzazione è consentita soltanto dopo 24 mesi di invecchiamento ed eventuale affinamento complessivi, a decorrere dal 1 dicembre dell'anno di raccolta delle uve. La relativa idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima di 22 mesi di invecchiamento e affinamento complessivi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini "Rimini" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Rimini" Rosso:
colore: da rosso rubino a granato;
odore: caratteristico, con eventuali sentori di frutti rossi e note erbacee, speziate o minerali;
sapore: da secco ad abboccato, talvolta tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.;

"Rimini" Rosso Riserva
colore: rosso rubino intenso o granato;
odore: caratteristico, complesso, con eventuali note erbacee e minerali;
sapore: da secco ad abboccato, di struttura, armonico, elegante, talvolta tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l;

"Rimini" Bianco:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, dal fruttato al floreale;

sapore: da secco ad abboccato, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

“Rimini” Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino, talvolta carico;
odore: caratteristico, etereo, a volte speziato o erbaceo;
sapore: da secco ad abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

“Rimini” Cabernet Sauvignon Riserva
colore: rosso rubino carico con riflessi granato
odore: caratteristico, etereo, gradevolmente erbaceo;
sapore: secco, pieno, armonico, talvolta lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

“Rimini” Biancame:
colore: paglierino scarico con riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, talvolta con note floreali;
sapore: da secco ad abboccato, fresco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

“Rimini” Rebola (tipo secco):
colore: dal paglierino chiaro al dorato;
odore: caratteristico, delicatamente fruttato;
sapore: secco, armonico, di caratteristica morbidezza e struttura;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l;

“Rimini” Rebola passito:
colore: dal giallo dorato all'ambrato;
odore: caratteristico, intenso e fruttato, a volte con note muffate;
sapore: dolce, vellutato, equilibrato
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,0% vol;
titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 12,5% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

“Rimini” Sangiovese:
colore: rosso rubino, talvolta con riflessi violacei;
odore: caratteristico, talvolta floreale, minerale;
sapore: da secco ad abboccato, armonico, talvolta tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 20 g/l;

“Rimini” Sangiovese Superiore:
colore: rosso rubino, talvolta con riflessi violacei;
odore: caratteristico, intenso, talvolta floreale;
sapore: secco, armonico, talvolta tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

“Rimini” Sangiovese riserva:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico, intenso, talvolta floreale;
sapore: secco, armonico, talvolta tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

-Per tutte le tipologie in cui è stato effettuato un passaggio in botti di legno può rilevarsi un sentore di legno.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Rimini” i termini bianchi e rossi sono facoltativi, è vietato l'uso di qualificazioni aggiuntive diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato”.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

2. Per l'immissione al consumo del vino a denominazione d’origine controllata “Rimini” sono ammessi soltanto recipienti della capacità di litri: 0,187 - 0,250 - 0,375- 0,500- 0,750- 1,500- 3,000- 5,000-6,000- 9,000- 12,000 e 18,000 in vetro o ceramica.

3. Per tutti i vini della DOC “Rimini” di cui all’art. 1 è consentito l’utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente ad esclusione del “tappo a corona”.

Articolo 8

Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica, fattori naturali rilevanti

Morfologia

La DOP “Rimini” si estende nella zona di confine tra la parte più meridionale della Pianura Padana e la parte più propriamente peninsulare dell’Italia. In un contesto ambientale pertanto fortemente influenzato dal Mare.

Il territorio, perpendicolarmente alla linea di costa, è diviso in tre bacini idrografici principali: Marecchia, Conca e Marano e in quattro secondari: Uso, Rio Melo, Ventena e Tavollo.
Parallelamente al mare, proseguendo nelle direttrici dei tre bacini idrografici si evidenziano crescenti quote altimetriche passando dal territorio di pianura (sotto i 60m slm) alle più tipiche e diffuse unità

di paesaggio pedecollinari (60-250 m slm) a territori più alti e tipicamente collinari (200-400m slm) nelle zone dell'entroterra dove compaiono anche affioramenti litoidi compatti.

Il contesto collinare è quello in cui maggiore è la concentrazione dei vigneti e che maggiormente rappresenta la tipicità di questo territorio soprattutto in riferimento ad un graduale passaggio da forme tipiche della pianura e della costa a quelle dei rilievi appenninici centro meridionali più dolci.

Pedologia
Il territorio collinare di Rimini possiede una certa uniformità geologica. È infatti prevalente la Formazione geologica delle Argille Azzurre (sigla FAA), costituita da argilliti azzurrastre calcaree e compatte, talvolta con alternanze di peliti e arenarie.
Le forme del paesaggio sono generalmente costituite da ampi rilievi collinari blandamente ondulati (pendenze medie 5-25%) con rari e circoscritti fenomeni di dissesto, ivi compresi i calanchi.

Si possono individuare tre grandi zone con caratteristiche pedologiche sufficientemente omogenee.
- Una prima zona, coincidente con i territori della media e alta Valmarecchia, caratterizzata da elevato contenuto di argilla; ph sub-alcalini; alti livelli di calcare attivo, soprattutto in riva destra del fiume Marecchia; bassa o media dotazione di sostanza organica nei terreni di più alta collina.

- Nella fascia collinare intermedia, compresa nelle vallate del Marano e del Conca, i terreni sono tendenzialmente di medio impasto, con elevata incidenza della componente limosa e talvolta argillosa; ph sub-alcalini; alti livelli di calcare attivo; bassa dotazione di sostanza organica.

- Infine nei terreni interni, appartenenti alla collina più elevata della vallata del Conca, si ha una forte incidenza di terreni con tessitura tendenzialmente sciolta con prevalenza della componente limosa e, in alcune aree soprattutto di fondo valle, di quella argillosa; il ph è sub-alcalino o alcalino; il contenuto in calcare generalmente elevato; la dotazione in sostanza organica è bassa.

Suoli
I suoli sono dolcemente inclinati o moderatamente ripidi (pendenza tipicamente compresa tra 5 e 25%); e si sono formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose, di età pliocenica e di origine marina (Formazione delle argille azzurre e Formazione delle Arenarie di Borello).
Sono a tessitura fine o moderatamente fine, hanno moderata disponibilità di ossigeno, talvolta buona. Sono tipicamente calcarei, talvolta scarsamente o non calcarei nella parte inferiore del suolo; sono moderatamente alcalini.
I suoli maggiormente rappresentativi sono riferibili alle seguenti tipologie:
Suoli Montelupo (MLP): si sono formati in rocce prevalentemente argillose (Formazione delle argille azzurre); sono abbastanza diffusi e hanno una distribuzione uniforme lungo i tratti lineari e concavi dei versanti; sono da dolcemente inclinati a moderatamente ripidi, profondi o molto profondi sopra il substrato massivo, fortemente calcarei. Suoli San Clemente (SCM1): si sono formati in rocce prevalentemente argillose (Formazione delle argille azzurre); sono abbastanza diffusi e occupano le sommità e i tratti convessi dei versanti; si trovano tipicamente nei tratti di versante sottoposti ad intensa erosione idrica di tipo laminare o ad interventi antropici di rimodellamento dei versanti; sono da dolcemente inclinati a moderatamente ripidi, moderatamente profondi sopra il substrato massivo, presente a 50 - 80 cm di profondità, sono fortemente calcarei.
Suoli Coriano (COR): si sono formati in rocce prevalentemente argillose (Formazione delle argille azzurre); sono suoli meno diffusi rispetto ai precedenti, che occupano preferibilmente parti alte e medie dei versanti, sono dolcemente inclinati, profondi sopra il substrato massivo presente tra 80-100 cm di profondità calcarei negli orizzonti superficiali e fortemente calcarei in profondità, con accumulo di carbonato di calcio.

Suoli Passano (PSS): si sono formati in rocce limoso sabbiose (Formazione Arenarie di Borello); sono suoli poco diffusi da dolcemente a molto inclinati, moderatamente profondi o profondi sopra il substrato massivo, fortemente calcarei.
Caratteristiche climatiche
Possono riassumersi con i seguenti dati che si rifanno allo schema di classificazione climatica di Koppen - Geiger:
- temperatura media annua pari a 13,2°C
- temperatura media del mese più freddo pari a 3,4°C
- Tre mesi con temperatura media maggiore o uguale a 20°C
- Escursione termica annua pari a 18,8°C
Tali valori permettono di inquadrare il territorio della Provincia di Rimini in una posizione della citata classificazione climatica a cavallo tra il clima temperato sublitoraneo e quello temperato subcontinentale.
Riguardo la misura dell'indice bioclimatico di Winkler il territorio della DOP Colli di Rimini si colloca in una fascia che va dai 2100 ai 2200 gradi/giorno.

Il regime pluviometrico presenta un andamento sostanzialmente simile a quello caratteristico del tipo "Litoraneo padano" con una piovosità totale annua che mediamente si attesta sui 754 mm, abbastanza equamente distribuiti durante l'anno, con un massimo nella stagione autunnale di 229 mm ed un minimo in quella invernale di 164 mm; la stagione estiva presenta una media di 188 mm di precipitazione mentre quella primaverile si aggira sui 173 mm.

B) Informazioni su qualità o caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

Nel territorio della DOP Rimini i fattori di natura ambientale, climatica e pedologica concorrono a determinare le peculiari caratteristiche dei vini prodotti sia per la categoria (1) Vino che per la categoria (15) Vino ottenuto da uve appassite

-Categoria (1) Vino- La peculiare matrice calcareo-argillosa dei terreni, con fertilità medio bassa determina in questi vini, in particolare nei rossi, un elevato potenziale in estratto secco e tenore in alcol, una buona intensità colorante ed un elevato tenore in polifenoli, i vini risultano pertanto avere una buona attitudine all'invecchiamento. La vicinanza del territorio al mare, inoltre, influenza positivamente il ciclo vegetativo della vite, opponendosi a minime termiche eccessive nel periodo invernale e mitigando le massime termiche nel periodo estivo, mantenendo l'ambiente ventilato dalle brezze e con una piovosità non eccessiva nel periodo estivo. Queste condizioni risultano ottimali per una equilibrata maturazione e una buona espressione delle caratteristiche varietali dei vitigni coltivati nella zona geografica della DOP, quali il Sangiovese, elettivo della zona, e il Cabernet sauvignon, previsti sia come varietali che in assemblaggio con altri vitigni quali Cabernet franc, Merlot e Sirah, nella produzione della tipologia Rimini rosso. Sono vini che presentano colore dal rosso rubino al granato, talvolta con riflessi violacei, note erbacee o minerali a seconda della prevalenza dei vitigni utilizzati, sapore dal secco all'abboccato.

Per i vini bianchi vengono utilizzate le uve dei vitigni Grechetto gentile, Trebbiano, Bombino bianco e Biancame, nonché il Sangiovese vinificato in bianco. Questi vini grazie anche alle favorevoli condizioni climatiche risultano freschi e sapidi, e secondo i vitigni utilizzati si presentano di colore dal giallo paglierino più o meno intenso al dorato con note dal fruttato al floreale, sapore dal secco all'abboccato.

-Categoria (15) Vino ottenuto da uve appassite -

Le medesime peculiarità ambientali e in particolare la vicinanza al mare, permettono di mantenere l'ambiente ventilato, ottimale per la sanità delle uve e pertanto ideali per essere poste in appassimento sia sulla pianta che su graticci o in locali adeguatamente condizionati. L'appassimento permette di esaltare le caratteristiche varietali dei vitigni tradizionalmente coltivati in questa zona geografica, quali il Grechetto gentile con il quale viene prodotta la tipologia Rimini Rebola passito. Questi vini risultano dolci, armonici, equilibrati, con colore dal giallo dorato all'ambrato, ricchi di estratti, a volte con note muffate.

C) Fattori umani rilevanti per il legame col territorio ed elementi storici

-I fattori umani incidono fortemente sul legame col territorio della Dop Rimini in quanto i produttori hanno ormai consolidato nel tempo una grande professionalità e competenza nella gestione dei vigneti, nello scegliere le migliori giaciture e le esposizione degli stessi, valorizzando al meglio i vitigni legati alle culture del territorio della zona di produzione, quali, in particolare, Sangiovese e Cabernet sauvignon, per i vini rossi , Grechetto gentile, Trebbiano e Biancame per i bianchi, rimodulando nel tempo la base ampelografica dei vini prodotti , consolidando l'utilizzo dei vitigni più interessanti e più presenti nella zona geografica, al fine di un ancor maggiore legame con la stessa, eliminando o relegando i vitigni scarsamente presenti, o meno interessanti, alle percentuali residue della composizione dei vini.

I produttori inoltre hanno scelto di adottare rese di uva per ettaro contenute, massimo 12 tonnellate per ettaro per i bianchi e 11 per i rossi, al fine di conseguire una maggiore qualità dei vini prodotti.

Pratica tradizionale è quella di porre in appassimento le uve, in pianta o su graticci o in ambienti termo condizionati. In particolare, la tipologia Rimini Rebola Passito viene prodotta con uve Grechetto gentile con rese, di uva in vino, molto basse, non superiori al 50%.

Altra pratica è l'uso di vinificare in bianco le uve del vitigno Sangiovese, che può essere utilizzato anche fino al 60%, in assemblaggi con altri vitigni a bacca bianca, nella produzione della tipologia Rimini bianco.

Grande competenza inoltre è quella dei produttori nel porre in invecchiamento, i vini rossi della DOP, che possono fregiarsi della menzione riserva dopo almeno 24 mesi a decorrere dal 1 dicembre dell'anno di vendemmia. Sono vini che per la loro qualità hanno, nel tempo, acquisito grande rinomanza commerciale. Molto apprezzati sono i vini bianchi freschi e sapidi, che durante l'estate sono consumati dai turisti nei locali e sulle spiagge di Rimini sia come aperitivi che abbinandoli alla gastronomia locale.

-Elementi storici

Il vino e la vite hanno una storia e una tradizione millenaria, legata al territorio della DOP Rimini, le prime attestazioni certe della presenza della vite sono databili all'VIII - VII secolo avanti Cristo, grazie ai reperti delle tombe villanoviano-etrusche di Verucchio costituiti da pollini e vinaccioli di Vitis vinifera. Da allora la coltura della vite nel Riminese è documentata senza soluzione di continuità:

- le genti etrusche vi hanno introdotto l'usanza della potatura lunga e del sostegno vivo;

- con i Romani, giunti nel III secolo avanti Cristo, la coltura della vite e la produzione del vino hanno assunto dimensioni ragguardevoli, diventando un fattore centrale dell'economia;

-numerose testimonianze figurative e relazioni degli storici latini esaltano gli elevati rendimenti dei vigneti locali, capaci di alimentare, per lungo tempo, forti correnti di esportazione verso l'Urbe;

- altre testimonianze provengono dai rinvenimenti di anfore vinarie prodotte dalle fornaci romane del riminese che coprono un periodo che va dal III secolo a.C. al III secolo d.C.:

Importanti sono le documentazioni relative agli Statuti medievali di Rimini, che regolamentavano meticolosamente la vita della città e del contado, con una moltitudine di indicazioni circa la viticoltura e la vinificazione, la conservazione, il trasporto, lo smercio e il consumo del vino, che rappresentano l'eredità di un patrimonio di conoscenze che possono considerarsi alla base delle conoscenze e dell'esperienza nella coltivazione della vite che tanto ha inciso sui fattori umani e sul legame col territorio della attuale Dop Rimini .

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

La Società Valoritalia 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 e modificato con DM 3 marzo 2022 Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 62 del 15 marzo 2022.