Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
PQA I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "ROMAGNA"

Decisione di approvazione o modifica	**Pubblicazione**
Approvato con DM 22.09.2011	G.U. 235 del 8.10.2011
Modificato con DM 30.11.2011	G.U. 295 del 20.11.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 08.01.2019	G.U. 21 del 25.01.2019 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 08.08.2019	G.U. 200 del 27.08.2019 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
(modifica ordinaria ai sensi art. 17 del Reg. UE n. 33/2019)	G.U.U.E. – C 18 –20.01.2020
Modificato con DM 26.05.2022	G.U. 130 del 06.06.2022 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
(modifica ordinaria ai sensi art. 17 del Reg. UE n. 33/2019)	G.U.U.E. – C 386 –07.10.2022
Modificato con (Modifica dell'Unione)	Regolamento di Esecuzione (UE) 2026/1920 della Commissione del 31.07.2026	G.U.U.E. Serie L – 05.08.2026

Articolo 1
Denominazione e vini

1.1. La Denominazione di Origine Controllata "Romagna" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive e sottozone indicate al seguente comma 1.2:
Albana spumante dolce (categoria 4, Vino Spumante);
Bianco;
Bianco frizzante;
Bianco spumante (categoria 4, Vino Spumante);

Bianco spumante di qualità (categoria 5, Vino Spumante di Qualità);
Rosato;
Rosato Frizzante;
Rosato spumante (categoria 4 Vino Spumante)
Rosato spumante di qualità (categoria 5, Vino Spumante di Qualità);
Rosso;
Cagnina;
Pagadebit, anche nella versione frizzante;
Sangiovese, anche con la specificazione novello e riserva; Sangiovese passito (categoria Vino);
Sangiovese superiore, anche con la specificazione riserva;
Trebbiano, anche nella versione frizzante e spumante (categoria Vino Spumante).

1.2. Le sottozone "Bertinoro", "Brisighella", "Castrocaro", "Cesena", "Longiano", "Meldola", "Modigliana", "Marzeno", "Oriolo", "Predappio", "Mercato Saraceno", "Serra", "Imola", "Coriano", "San Clemente", "Verucchio", sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto nei predetti allegati, per la produzione dei vini delle relative sottozone, devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Romagna" Albana Spumante:
- Albana: minimo 95%;
- possono concorrere, fino ad un massimo del 5%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna.

"Romagna" Bianco anche Frizzante:
- Trebbiano romagnolo minimo 70%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino i vitigni Albana, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Bombino bianco, Garganega, Grechetto gentile, Riesling renano, Riesling italico, Sangiovese, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%, nonché i vitigni Manzoni bianco, fino ad un massimo del 10%, e Famoso, fino ad un massimo del 5%.

"Romagna" Bianco spumante e Bianco spumante di qualità:
- Trebbiano romagnolo minimo 70%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino i vitigni Albana, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Bombino bianco, Garganega, Grechetto gentile, Riesling renano, Riesling italico, Sangiovese, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%, nonché il vitigno Manzoni bianco fino ad un massimo del 10% e Famoso fino ad un massimo del 5%.

"Romagna" Rosato anche Frizzante:
- Sangiovese minimo 70%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino i vitigni Albana, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Bombino bianco, Garganega, Grechetto gentile, Riesling renano, Riesling italico, Merlot e Uva Longanesi, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%, nonché i vitigni Manzoni bianco, fino ad un massimo del 10%, e Famoso, fino ad un massimo del 5%.

"Romagna" Rosato spumante e Rosato spumante di qualità:
- Sangiovese minimo 70%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino i vitigni Albana, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Bombino bianco, Garganega, Grechetto gentile, Riesling renano, Riesling italico, Merlot e Uva Longanesi, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30 %, nonché il vitigno Manzoni bianco fino ad un massimo del 10% e Famoso fino ad un massimo del 5%.

"Romagna" Rosso:
- Sangiovese minimo 70%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino tutti i vitigni a bacca di colore analogo non aromatici, idonei alla coltivazione in regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 30%.

"Romagna" Cagnina:
- Cagnina: minimo 85%;
- possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna.

"Romagna" Pagadebit:
- Bombino bianco: minimo 85%;
- possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna.

"Romagna" Sangiovese:
- Sangiovese: minimo 85%;
- possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna.

"Romagna" Trebbiano:
- Trebbiano romagnolo: minimo 85%;
- possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata *"Romagna" Albana Spumante* comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:
Provincia di Forlì-Cesena: comuni di Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Longiano.
Per i comuni di Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli e Forlì, il limite a valle è così delimitato: comune di Savignano sul Rubicone: dalla SS 9 Via Emilia.
Comune di Cesena: dal confine con il comune di Savignano segue la SS 9 Via Emilia fino all'incontro di questa con via Pestalozzi, segue questa e quindi via Marzolino Primo fino alla ferrovia Rimini-Bologna che segue fino all'incontro con la SS 71 bis, da questa prende per via Comunale Redichiaro, per Brisighella poi di nuovo percorre la SS 71 bis, segue quindi le vie Vicinale Cerchia, S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia, via D'Altri sino al fiume Savio e l'ippodromo comunale per ricongiungersi poi alla statale n. 9 Via Emilia a nord della città (km 30,650) che percorre fino al confine con il comune di Bertinoro.
Comune di Forlimpopoli: dal confine con il comune di Bertinoro segue la SS 9 fino all'incontro con via S. Leonardo che segue fino all'incontro con la ferrovia Rimini-Bologna, indi prosegue lungo la stessa fino a ricongiungersi alla SS 9 che percorre fino al confine del comune di Forlì.

Comune di Forlì: dal confine con il comune di Forlimpopoli segue la SS 9 fino all'incontro con via G. Siboni, segue questa via e poi le Vie Dragoni, Paganella, T. Baldoni, Gramsci, Bertini, G. Orceoli, Somalia, Tripoli, Bengasi, Cadore, Monte S. Michele, Gorizia, Isonzo, da quest'ultima segue la ferrovia Rimini-Bologna fino al casello km 59, poi per via Zignola si ricongiunge a nord della città alla SS 9 che percorre fino al confine con il comune di Faenza.
Provincia di Ravenna: comuni di: Castel Bolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio, Brisighella.
Per i comuni di Faenza e Castel Bolognese il limite a valle è delimitato come segue:
Comune di Faenza: dal confine con il comune di Forlì dove questo incontra la SS 9 segue il predetto confine fino alla ferrovia Rimini-Bologna che percorre fino ad incontrarsi con l'argine sinistro del fiume Lamone, e poi per via S. Giovanni e per le Vie Formellino, Ravegnana, Borgo S. Rocco, Granarolo, Proventa, S. Silvestro, Scolo Cerchia, Convertite, si ricongiunge a nord della città a detta ferrovia che segue fino al confine comunale di Castel Bolognese.
Comune di Castel Bolognese: dalla ferrovia Rimini-Bologna.
Provincia di Bologna: comuni di: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Ozzano Emilia.
Per i comuni di Imola e Ozzano Emilia i limiti a valle sono i seguenti:
Comune di Imola: dalla ferrovia Rimini-Bologna sino all'incrocio con la statale Selice, segue la stessa sino all'incontro con la via Provinciale Nuova che segue fino a riprendere il proprio confine comunale all'ingresso della predetta strada nel comune di Castel Guelfo;
Comune di Ozzano Emilia: dalla ferrovia Rimini-Bologna.

3.2. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata *"Romagna" Cagnina* comprende i comuni appresso descritti:
Provincia di Ravenna: comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza e Riolo Terme;
Provincia di Forlì-Cesena: comuni di Bertinoro, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Montiano, Modigliana, Dovadola, Predappio, Mercato Saraceno, Meldola, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Gatteo e San Mauro Pascoli.

3.3. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata *"Romagna" Pagadebit* comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:
Provincia di Ravenna: comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza e Riolo Terme.
Per i comuni di Castel Bolognese e Faenza il limite a valle è dato dalla SS 9 Via Emilia.
Provincia di Forlì-Cesena: comuni di Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Meldola, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Sogliano al Rubicone.
Il limite a valle per i comuni di Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Savignano sul Rubicone, è il seguente:
Comune di Bertinoro: SS 9 Via Emilia.
Comune di Cesena: dall'incrocio con il Comune di Bertinoro sulla SS 9 Via Emilia si segue detta statale fino ad incontrare la SP 51 che porta sino a S. Vittore. Poi per via San Vittore ex 71 fino alla frazione S. Carlo. Indi per via Castiglione, via Roversano S. Carlo, via Comunale Roversano, via IV Novembre fino a ritornare di nuovo sulla SS 9 Via Emilia. Si prosegue di nuovo per detta strada statale verso Rimini sino ad incontrare la via Ca' Vecchia. Poi per via Montiano e per via Malanotte sino al confine con il comune di Longiano.
Comune di Forlì: dal confine con il comune di Faenza sulla Via Emilia, si segue il rio Cosina sino al ponte della Bariletta sulla via del Passo, indi per la stessa via del Passo sino ad incontrare la via Castel Leone che si percorre totalmente. Quindi per via Ossi sino a Villagrappa, poi per via del Braldo fino a Villa Rovere. Si imbocca poi la SS 67 verso Firenze sino alla frazione Terra del Sole.

Quindi si ritorna verso Forlì dopo aver percorso via Ladino, per la SP 56 sino ad incontrare la via dell'Appennino (SS 9 ter) che si segue attraversando S. Martino in Strada. Nei pressi dell'uscita dal paese si imbocca la via Monda, indi per via Crocetta sino all'incrocio con la SP 4 del Bidente, km 4,100, che si segue fino ad incontrare la SP 37. Lungo questa fino al confine tra i comuni di Forlì e Bertinoro sul fiume Ronco.

Comune di Forlimpopoli: dal confine con il Comune di Bertinoro e Forlì, sulla SP 37, si segue quest'ultima in direzione di Forlimpopoli sino ad incontrare il rio Ausa, che si segue sino a ritornare sul confine tra i comuni di Bertinoro e Forlimpopoli.

Comune di Longiano: dall'incrocio con il comune di Cesena sulla via Malanotte si prosegue fino a Badia. Poi per via Cesena, via Badia e via Fratta passando per Cà Turchi e Cà Won Willer. Indi per via Massa, che passando per le frazioni Massa, Bolignano, La Crocetta conduce fino al confine con il Comune di Savignano sul Rubicone in località Cà Ugolini.

Comune di Savignano sul Rubicone: dal confine con il comune di Longiano sulla via Massa, si segue detto confine di comune indi via Scodella, via (Vecchia) Rio Salto sino ad incontrare il confine di comune con Sant'Arcangelo di Romagna, dopo aver percorso la via Seibelle J.

Provincia di Rimini: comuni di Coriano, Misano Adriatico, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana, Verucchio.

Il limite a valle per i comuni di Misano Adriatico, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna è il seguente:

Comune di Misano Adriatico: dal confine con il comune di Riccione sulla via Capronte si prosegue per quest'ultima sino alla via Grotta. Poi per via Fontacce sino ad incontrare la SP 35 (Riccione-Tavoletto). Indi per quest'ultima sino alla frazione Cella Simbeni. Poi per via S. Giovanni sino al fiume Conca sul confine tra i comuni di Misano Adriatico e San Giovanni in Marignano.

Comune di Rimini: dal confine con il comune di Sant'Arcangelo di Romagna sulla statale via Marecchiese si prosegue verso Rimini sino ad incontrare l'autostrada Bologna-Rimini che si segue sino ad incontrare il confine con il Comune di Riccione.

Comune di Sant'Arcangelo di Romagna: dal confine con il comune di Savignano sulla via Seibelle J. si prosegue per detto confine, in direzione Canonica sino ad incontrare la via Rio Salto e la frazione Canonica. Indi per via Canonica, SP 13 sino ad incontrare il confine di comune che si segue fino sul fiume Marecchia. Lungo detto corso fino all'incontro con la trasversale Marecchia. Poi per via Marecchia fino ad un nuovo incontro con il confine di comune.

3.4. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata *"Romagna" Sangiovese* comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Provincia di Forlì-Cesena: comuni di Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Civitella di Romagna, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Galeata, Longiano, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Portico-San Benedetto, Predappio, Rocca San Casciano, Roncofreddo, S. Sofia, Savignano sul Rubicone, Sogliano al Rubicone, Sorbano-Sarsina, Tredozio.

Per i comuni di Cesena, Bertinoro, Forlimpopoli, Forlì, Montiano e Savignano sul Rubicone il limite a valle è così delimitato:

Comune di Cesena: dal confine con il comune di Savignano segue la SS 9 fino all'incrocio di questa con via Pestalozzi, segue questa e quindi via Marzolino Primo fino alla ferrovia Rimini-Bologna, che segue fino all'incontro con la SS 71 bis, da questa prende per via Comunale Redichiaro, per via Brisighella poi di nuovo percorre la SS 71 bis, segue quindi le vie: Vicinale Cerchia, S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia, via D'Altri sino al fiume Savio e l'ippodromo comunale, per ricongiungersi poi alla statale n. 9 Via Emilia a nord della città (km 30,650) che percorre fino al confine con il comune di Bertinoro

Comune di Bertinoro: SS 9 Via Emilia.

Comune di Forlimpopoli: dal confine con il comune di Bertinoro segue la statale n. 9 fino all'incontro con via S. Leonardo, che segue fino all'incontro con la ferrovia Rimini-Bologna,

indi prosegue lungo la stessa fino a ricongiungersi alla SS 9 che percorre fino al confine del comune di Forlì.
Comune di Forlì: dal confine con il comune di Forlimpopoli segue la SS 9 fino all'incontro con via G. Siboni, segue quindi questa via e poi le vie: Dragoni, Paganella, T. Baldoni, Gramsci, Bertini, G.Orceoli, Somalia, Tripoli, Bengasi, Cadore, Monte S. Michele, Gorizia, Isonzo, da questa ultima segue la ferrovia Rimini-Bologna fino al casello km 59 poi per via Zignola si ricongiunge a norddella città alla SS 9 che percorre fino al confine col comune di Faenza.
Comuni di Montiano e Savignano sul Rubicone: dalla SS 9 Via Emilia.
Provincia di Rimini: comuni di Cattolica, Coriano, Gemmano, Misano Adriatico, Mondaino, Monte Colombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Riccione, Rimini, Saludecio, S. Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana, Verucchio.
Per i comuni di Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, S. Arcangelo di Romagna, il limite a valle è così delimitato:
Comuni di Cattolica, Misano Adriatico e Riccione: dalla SS 16 Adriatica.
Comune di Rimini: dal confine col comune di Riccione segue la SS 16 Adriatica sino all'incrocio con la SS 9 Emilia e segue questa strada fino al confine col comune di S. Arcangelo di Romagna.
Comune di S. Arcangelo di Romagna, dalla SS 9 Via Emilia.
Provincia di Ravenna: comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza, Riolo Terme.
Per i comuni di Faenza e Castel Bolognese, il limite a valle è così delimitato:
Comune di Faenza: dal confine col comune di Forlì dove questo incontra la SS 9 segue il predetto confine fino alla ferrovia Rimini-Bologna che percorre fino ad incontrarsi con l'argine sinistro del fiume Lamone e poi, per via S. Giovanni e per le vie Formellino, Ravegnana, Borgo S. Rocco, Granarolo Provelta, S. Silvestro, Scolo Cerchia e Convertite, si ricongiunge a nord della città a detta ferrovia che segue fino al confine comunale di Castel Bolognese.
Comune di Castel Bolognese: dalla ferrovia Rimini-Bologna.
Provincia di Bologna: comuni di Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel S. Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Ozzano dell'Emilia.
Per i comuni di Imola e Ozzano il limite a valle è così delimitato:
Comune di Imola: dalla ferrovia Rimini-Bologna sino all'incrocio con la provinciale Selice, segue la stessa sino all'incontro con la via Provinciale Nuova che segue sino a riprendere il proprio confine comunale all'ingresso della predetta strada nel comune di Castel Guelfo.
Comune di Ozzano: dalla ferrovia Rimini-Bologna.

3.5. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata *"Romagna" Trebbiano*, *"Romagna" Bianco*, *"Romagna" Bianco Frizzante, "Romagna" Bianco spumante, "Romagna" Bianco spumante di qualità, "Romagna" Rosato, "Romagna" Rosato Frizzante, "Romagna" Rosato spumante, "Romagna" Rosato spumante di qualità, "Romagna" Rosso* comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:
Provincia di Bologna: comuni di Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel Guelfo, Castel S. PietroTerme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina, Ozzano dell'Emilia.
Per i comuni di Ozzano dell'Emilia, Medicina, Castel Guelfo, Imola, il limite a valle è così delimitato:
Comune di Ozzano dell'Emilia: dalla ferrovia Rimini-Bologna.

Comune di Medicina: dal confine con il comune di Ozzano dell'Emilia segue la SP 253 sino all'incrocio con la via del Piano che segue e poi per via del Lavoro, via del Canale, via S. Rocco per ricongiungersi alla provinciale n. 253 San Vitale.
Comune di Castel Guelfo: dalla provinciale n. 253 San Vitale.comune di Imola: dalla provinciale n 253 San Vitale.
Per i comuni di Fontanelice e Casalfiumanese il limite a monte è così delimitato:
Comune di Fontanelice: dall'incrocio della strada Renana con il confine di provincia Bologna-Ravenna, si prosegue per la suddetta strada sino a via D. Alighieri; poi per la SP 610 di Fontanelice che si percorre sino al km 16,950 per imboccare poi la via Gesso. Si segue quest'ultima sino ad incrociare il confine del comune.
Comune di Casalfiumanese: dalla mulattiera che passando per Cà Salara congiunge i confini di Fontanelice e Castel S. Pietro Terme.
Provincia di Forlì-Cesena: comuni di Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Cesenatico, Civitella di Romagna, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Galeata, Gambettola, Gatteo, Longiano, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Portico San Benedetto Predappio, Rocca San Casciano, Roncofreddo, Santa Sofia, San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone, Sogliano al Rubicone, Sorbano-Sarsina, Tredozio.
Per i comuni di Gatteo, San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone, il limite a valle è così delimitato:
Comune di Gatteo: dal confine con il comune di Cesenatico, sulla via Cesenatico, si segue quest'ultima sino all'incrocio con l'autostrada A14 Bologna-Rimini in località S. Angelo presso Casa Bertorri, quindi lungo l'autostrada sino ad incontrare il confine del comune di Savignano sul Rubicone.
Comune di San Mauro Pascoli: dall'autostrada A14 Bologna-Rimini; comune di Savignano sul Rubicone: dall'autostrada A14 Bologna-Rimini.
Comune di Cesenatico: sono compresi i territori a monte dell'area così delimitata: da Montaletto, all'incrocio tra le province di Ravenna e Forlì-Cesena, si segue via S. Pellegrino e poi per via Campone Sala fino alla frazione Sala; quindi per via Cesenatico fino ad incrociare il confine con il comune di Savignano sul Rubicone.
Provincia di Rimini: comuni di Cattolica, Coriano, Gemmano, Misano Adriatico, Mondaino, Montecolombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Riccione, Rimini, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Saludecio, Sant'Arcangelo di Romagna, Torriana, Verucchio.
Per i comuni di Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, il limite a valle è così delimitato:
Comune di Cattolica: dalla SS 16 Adriatica.
Comune di Misano Adriatico: dalla SS 16 Adriatica.
Comune di Riccione: dalla SS 16 Adriatica.
Comune di Rimini: dall'incrocio dell'autostrada A14 Bologna-Rimini con il fiume Uso (confine tra icomuni di San Mauro Pascoli e Rimini), si segue detta autostrada sino all'incrocio con la SS 9 via Emilia in località S. Giustina presso il cimitero. Si continua per la statale sino al fiume Marecchia, che si segue sino ad incontrare la ferrovia Bologna-Rimini. Indi lungo quest'ultima fino all'incontro con il torrente Ausa che si segue sino all'incrocio con la SS 16 Adriatica. Poi per detta statale fino al confine con il comune di Riccione.
Provincia di Ravenna: comuni di: Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massa Lombarda, Riolo Terme, Russi, Ravenna, S. Agata sul Santerno, Solarolo.

Per i comuni di Bagnacavallo, Lugo, Massa Lombarda, Russi, S. Agata sul Santerno, il limite a valle è così delimitato:

Comune di Bagnacavallo: dal confine con il comune di Lugo segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bagnoli Inferiore che segue poi per le vie: Pieve Masiera, Circonvallazione Fossa, Stradello, Rotondi, Guarno, Colombaia, sinistra canale Inferiore sino al km 17, destra canale Inferiore, Strada Cogollo, Forma, vicolo privato, per ricongiungersi poi alla SP 253 San Vitale al km57.

Comune di Lugo: dal confine con il comune di S. Agata sul Santerno segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bedazzo che segue poi le vie: Piratello, Delle Tombe, S. Andrea, provinciale Quarantola, Piratello Viola, sino a ricongiungersi alla SP 253 San Vitale;

Comune di Massa Lombarda: dal confine con la provincia di Bologna si segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con il viale della Repubblica che segue, e poi per le vie: 1° Maggio, Fornace, Punta, Bagnarolo, Nuova, Cimitero, sino all'incrocio con la ferrovia Bologna-Ravenna che segue sino ad incontrare di nuovo la SP 253 San Vitale.

Comune di Russi: dal confine con il comune di Bagnacavallo segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Faentina che segue attraversando l'abitato di Godo (via Faentina Nord) e poiper via Fringuellina, via Del Godo, via Fringuellina Nuova, via Naldi e via Molinaccio sino al confine con il comune di Ravenna.

Comune di S. Agata sul Santerno: dal confine con il comune di Massa Lombarda si segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Belfiore e poi per via Angiolina e argine sinistro fiume Santerno sino ad incrociare di nuovo la SP 253 San Vitale.

Comune di Ravenna: sono compresi i territori a monte dell'area così delimitata: dal confine con il comune di Russi la linea di delimitazione segue, verso est, la strada di Godo-San Marco fino a raggiungere la SS 67 Tosco Romagnola. Segue detta strada statale, verso sud, sino al km 207,800 e poi attraversando il fiume Ronco per via Gambellara sino a San Pietro in Vincoli. Quindi per via del Sale e poi per la provinciale del Dismano in direzione sud fino al km 20,500, indi per via Civinelli e via Mensa fino a Matelica, quindi per via Salaria e via Crociarone fino a Pisignano e poi per via Confine sino ad incrociare il confine tra le province di Ravenna e Forlì-Cesena, che segue fino a Montaletto.

Nella zona di produzione è compresa l'Isola di Savarna delimitata come appresso: partendo dalla località "La Cilla" la linea di delimitazione segue verso est il canale di bonifica destra del Reno fino araggiungere la strada S. Alberto-Ravenna, in prossimità del km 13,500. Ripiega verso ovest e segue, attraversando la bonifica di Valle Mezza Cà, il tracciato della vecchia ferrovia fino al C. Berbarella. Da questo punto segue, verso ovest, la strada di bonifica che passando per C. Graziani, raggiunge la strada Mezzano-S. Alberto, in prossimità della località Grattacoppa. Prosegue, verso nord, per quest'ultima strada, fino a raggiungere la località "La Cilla" punto di inizio della delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. In particolare sono da considerarsi idonei i terreni collinari, pedecollinari e, fra quelli della zona di pianura delimitata, quelli sabbiosi e gli argillosi, anche profondi ma piuttosto asciutti, mentre sono da escludere i terreni alluvionali ad alto tenore idrico e quelli di recente bonifica.

4.2. I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

4.3. É vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.4. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna", di cui all'art. 1, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
"Romagna" Albana spumante	9	13% vol (16% vol dopo appassimento)
"Romagna" Bianco	18	11% vol
"Romagna" Bianco Frizzante	18	10% vol
"Romagna" Rosato	18	11% vol
"Romagna" Rosato Frizzante	18	10% vol
"Romagna" Rosso	14	11% vol
"Romagna" Bianco spumante	18	9,5% vol
"Romagna" Bianco spumante di qualità	18	9,5% vol
"Romagna" Rosato spumante	18	9,5% vol
"Romagna" Rosato spumante di qualità	18	9,5% vol
"Romagna" Cagnina	13	10,5% vol
"Romagna" Pagadebit	14	10,5% vol
"Romagna" Sangiovese	12	11,5% vol
"Romagna" Sangiovese novello	12	11% vol
"Romagna" Sangiovese passito	12	11,5% vol
"Romagna" Sangiovese superiore	10,5	12,5% vol
"Romagna" Trebbiano	14	11% vol
"Romagna" Trebbiano frizzante	14	10% vol
"Romagna" Trebbiano spumante	14	10% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

4.5. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" definiti all'art.1 del presente disciplinare di produzione, devono essere riportati nei limiti di cui al comma 4.4. purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

4.6. La Regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, su proposta del Consorzio, 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 rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed all'organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di elaborazione delle tipologie spumanti e frizzanti, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

5.2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio delle province di Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna e Rimini e che le operazioni di elaborazione delle tipologie "Romagna" Trebbiano Frizzante, "Romagna" Trebbiano Spumante, "Romagna" Pagadebit Frizzante, "Romagna" Albana Spumante, "Romagna" Bianco Frizzante, "Romagna" Bianco Spumante, "Romagna" Bianco Spumante di qualità, "Romagna" Rosato Frizzante, "Romagna" Rosato Spumante e "Romagna" Rosato Spumante di qualità, nonchè le pratiche enologiche per la presa di spuma, per la stabilizzazione e la dolcificazione ove ammessa, siano effettuate in tutto il territorio della regione Emilia-Romagna, della regione Marche, della regione Lombardia, della regione Piemonte e della regione Veneto.

5.3. Le operazioni di imbottigliamento delle tipologie DOC "Romagna" Trebbiano Frizzante, "Romagna" Trebbiano Spumante, "Romagna" Pagadebit Frizzante, "Romagna" Albana Spumante, "Romagna" Bianco Frizzante, "Romagna" Bianco Spumante, "Romagna" Bianco Spumante di qualità, "Romagna" Rosato Frizzante, "Romagna" Rosato Spumante e "Romagna" Rosato Spumante di qualità devono essere effettuate nell'ambito del territorio della Regione Emilia-Romagna, della Regione Marche, della Regione Lombardia, della Regione Piemonte e della Regione Veneto di cui ai precedenti commi 5.1. e 5.2. Conformemente alla normativa dell'Unione europea e nazionale vigente, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurarel'efficacia dei controlli.

5.4. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	*Produzione massima (l/ha)*
"Romagna" Albana spumante	50	4500
"Romagna" Bianco	70	12600
"Romagna" Bianco frizzante	70	12600
"Romagna" Bianco spumante	70	12600
"Romagna" Bianco spumante di qualità	70	12600

“Romagna” Rosato	70	12600
“Romagna” Rosato frizzante	70	12600
“Romagna” Rosato spumante	70	12600
“Romagna” Rosato spumante di qualità	70	12600
“Romagna” Rosso	65	9100
“Romagna” Cagnina	65	8450
“Romagna” Pagadebit	70	9800
“Romagna” Sangiovese	65	7800
“Romagna” Sangiovese vino passito	50	6000
“Romagna” Sangiovese novello	65	7800
“Romagna” Sangiovese superiore	65	6825
“Romagna” Trebbiano	70	9800
“Romagna” Trebbiano frizzante	70	9800
“Romagna” Trebbiano spumante	70	9800

Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti l'eccedenza non avrà diritto alla denominazionedi origine controllata.

5.5. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese novello deve essere ottenuto con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.

5.6. Per la DOC “Romagna” Sangiovese e “Romagna” Sangiovese superiore è consentito effettuare un appassimento parziale delle uve utilizzando anche attrezzature per la ventilazione e la deumidificazione. Le uve destinate alla produzione della tipologia “Romagna” Sangiovese passito devono essere sottoposte ad appassimento in pianta e/o, dopo la raccolta, in ambienti idonei, anche con l’ausilio di impianti di condizionamento ambientale, purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento, escludendo qualsiasi sistema dideumidificazione operante con l’ausilio del calore.

5.7. Per la DOC “Romagna” Albana spumante la fermentazione del mosto può essere effettuata, anche in parte, in contenitori di legno.

5.8. Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Albana spumante deve essere ottenuto ricorrendo alla pratica della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia (“fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale” o “metodo tradizionale” o “metodo classico” o “metodo tradizionale classico”) o della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali.

5.9. Per la DOC “Romagna” Albana Spumante la presa di spuma, nell’arco della intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve parzialmente appassite prodotte da vigneti ubicati nella zona di produzione di cui all’articolo 3, comma 1.
I vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Bianco Spumante, “Romagna” Bianco spumante di qualità, “Romagna” Rosato Spumante e “Romagna” Rosato Spumante di qualità devono essere ottenuti ricorrendo alla pratica della fermentazione in bottiglia (fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale o metodo tradizionale, o metodo classico, o metodo tradizionale classico) o della fermentazione in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali.

5.10. I seguenti vini non possono essere immessi al consumo in data anteriore al:

- “Romagna” Sangiovese: 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve.
- “Romagna” Sangiovese superiore: 1° aprile dell'anno successivo all’anno di raccolta delle uve.
- “Romagna” Cagnina: 10 ottobre dell’anno di raccolta delle uve.

5.11. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese e il vino DOC “Romagna” Sangiovese superiore dopoun periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi, a decorrere dal 1° dicembre dell’anno di raccolta delle uve, possono assumere la designazione “Romagna” Sangiovese riserva e “Romagna” Sangiovese superiore riserva e la loro idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima di 22 mesi di invecchiamento.

5.12. Per la DOC “Romagna” Trebbiano e “Romagna” Sangiovese, anche con le specificazioni superiore, riserva e passito, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.13. Per la DOC “Romagna” Sangiovese, “Romagna” Sangiovese novello e “Romagna” Sangiovese superiore, è ammesso l’arricchimento nella misura massima dell’1% vol.

5.14. Fatto salvo quanto previsto al comma 5.11, per la vinificazione e l’elaborazione di tutti i vini della DOC “Romagna” di cui all’art. 1, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all’atto della produzione dei vini medesimi.
In relazione alle pratiche enologiche previste dalla vigente normativa dell’Unione europea e nazionale, è consentito effettuare la fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi ancora in fermentazione, destinati alla produzione delle seguenti tipologie appartenenti alla categoria “vino”: “Romagna” Cagnina, “Romagna” Pagadebit amabile e “Romagna” Sangiovese Passito, anche al di fuori del termine del 31 dicembre del relativo anno di vendemmia prescritto dalla vigente normativa. È altresì consentito effettuare la pigiatura delle uve destinate alla produzione della tipologia “Romagna” Sangiovese Passito al di fuori delcitato termine del 31 dicembre.
Le predette operazioni di fermentazione o rifermentazione effettuate oltre il 31 dicembre devonoessere immediatamente comunicate all’Ufficio Territoriale competente dell’ICQRF.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

“Romagna” Albana spumante:
spuma: fine e persistente;colore: giallo dorato;
odore: caratteristico, intenso, delicato;
sapore: dolce, gradevole, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol;zuccheri riduttori residui: oltre 60 g/l;
acidità totale: non inferiore a 6 g/l;
estratto non riduttore: non inferiore a 21 g/l.

“Romagna” Bianco:
colore: da giallo chiaro a paglierino, più o meno intenso;
odore: fine e delicato, gradevole;

sapore: sapido e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

"Romagna" Bianco frizzante:
spuma: fine e persistente
colore: da giallo chiaro a paglierino, più o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Romagna" Bianco Spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: fine e delicato;
sapore: da brut nature a secco, sapido e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;acidità totale minima: 5 g/l
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

"Romagna" Bianco Spumante di qualità:
spuma: fine, serica e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: fine, delicato e con note legate all'affinamento sui lieviti percepibili;
sapore: da brut nature a secco, pieno, sapido e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;acidità totale minima: 5,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Romagna" Rosato:
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fine e delicato, gradevole;
sapore: armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

"Romagna" Rosato frizzante:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

"Romagna" Rosato Spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fine e delicato,
sapore: da brut nature a secco, sapido e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Romagna" Rosato Spumante di qualità:
spuma: fine, serica e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fine, delicato e con note legate all'affinamento sui lieviti percepibili;
sapore: da brut nature a secco, pieno, sapido e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Romagna" Rosso:
colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei;
odore: vinoso con profumo franco;
sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

"Romagna" Cagnina:
colore: rosso violaceo;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: dolce, di corpo, un po' tannico, leggermente acidulo;
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 8,5% vol;
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 11,5 % vol; acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Romagna" Pagadebit:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: erbaceo, armonico, gradevole, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

"Romagna" Pagadebit amabile:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;

sapore: amabile, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

"Romagna" Pagadebit frizzante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: secco, erbaceo, fresco, armonico, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

"Romagna" Pagadebit amabile frizzante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: amabile, erbaceo, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

"Romagna" Sangiovese:
colore: rosso rubino talora con riflessi violacei;
odore: vinoso con profumo delicato che talvolta ricorda la viola;
sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Romagna" Sangiovese novello:
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, intenso fruttato;
sapore: secco o leggermente abboccato, sapido, armonico; zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Romagna" Sangiovese passito:
colore: rosso rubino talora con riflessi violacei;
odore: fruttato, intenso, equilibrato;
sapore: da secco ad amabile armonico, leggermente tannico, talvolta con retrogusto amarognolo;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12% vol; zuccheri riduttori residui: da 6 a 20 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Romagna" Sangiovese superiore:
colore: rosso rubino tendente al granato, talora con riflessi violacei;
odore: vinoso con profumo delicato che talvolta ricorda la viola;
sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Romagna" Sangiovese riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato, talora con riflessi violacei;
odore: vinoso con profumo delicato che talvolta ricorda la viola;
sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Romagna" Sangiovese superiore riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato, talora con riflessi violacei;
odore: vinoso con profumo delicato che talvolta ricorda la viola;
sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Romagna" Trebbiano:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

"Romagna" Trebbiano spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: brut, extra dry in relazione alla specifica tipologia;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

"Romagna" Trebbiano frizzante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico; sapore: armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata

“Romagna”, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal seguente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.

7.2. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

7.3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali “viticoltore”, “fattoria”, “tenuta”, “podere”, “cascina” ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni dell’Unione europea e nazionali in materia.

7.4. Nella presentazione e designazione dei vini DOC “Romagna”, con l’esclusione delle tipologie Trebbiano Spumante non millesimato e Frizzante, Bianco Spumante non millesimato e Frizzante, Bianco Spumante di qualità non millesimato, Rosato Spumante non millesimato e Frizzante e Rosato Spumante di qualità non millesimato è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

7.5. È consentito l’uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle “vigne”, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui si ottiene il vino così qualificato alle condizioni di cui all’art. 31, comma 10, della legge n. 238/2016.

7.6. La menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome, deve essere riportata in caratteri di dimensioni uguali o inferiori al carattere usato per la denominazione di origine.

7.7. Le specificazioni superiore e riserva devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC “Romagna”.

7.8. Per la tipologia “Romagna” Sangiovese Passito è consentito riportare in etichetta la specificazione “Appassimento”, in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC “Romagna”.

7.9. Per le tipologie “Romagna” Bianco Frizzante e Spumante è facoltativo riportare in etichetta la specificazione del colore “Bianco”.

7.10. Per le tipologie “Romagna” Rosato Frizzante e Spumante è obbligatorio riportare in etichetta la specificazione del colore “Rosato” o “Rosé” o “Rosa”.

7.11. Per la tipologia “Romagna” Cagnina è obbligatorio riportare in etichetta la specificazione “dolce”.

Articolo 8
Confezionamento

8.1. I vini DOC “Romagna” di cui all’articolo 1 devono essere confezionati in recipienti di vetro della capacità prevista dalla normativa nazionale e dell’Unione europea.
Inoltre per i vini DOC “Romagna” Trebbiano, ad esclusione delle tipologie spumante e frizzante, e “Romagna” Sangiovese, ad esclusione della tipologia novello, è consentito il confezionamento in recipienti di ceramica.

8.2. Esclusivamente per le tipologie dei vini DOC “Romagna” Bianco, “Romagna” Rosato, “Romagna” Rosso, “Romagna” Trebbiano, “Romagna” Pagadebit e “Romagna” Sangiovese non qualificate con la menzione “vigna” è consentito l’uso dei contenitori alternativi al vetro, idonei a venire a contatto con gli alimenti, della capacità compresa fra 2 e 6 litri.

Pertanto, tale possibilità di confezionamento è esclusa, oltre che per le citate tipologie qualificate con la menzione "vigna", per le tipologie di vini spumanti e frizzanti, per le tipologie di vini che riportano le menzioni tradizionali "riserva", "superiore" e "passito" e per tutte le tipologie di vini qualificate con il nome delle sottozone di cui all'articolo 1, comma 2.

8.3. Esclusivamente per le tipologie dei vini DOC "Romagna" Bianco, anche Frizzante, "Romagna Rosato anche Frizzante, Romagna rosso, "Romagna" Trebbiano, anche frizzante, e Romagna Sangiovese, è consentito l'uso dei recipienti di acciaio inox e altri materiali idonei per capacità fra 6 e 60 litri.

8.4. Per tutti i vini della DOC "Romagna" di cui all'art.1 è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica*

1) *Fattori naturali rilevanti per il legame*

Il disciplinare "Romagna" DOC tiene conto delle aree di insediamento storiche e tradizionali della viti-vinicoltura romagnola, esaltando le migliori espressioni dell'interazione "vitigno/ambiente". L'areale di coltivazione di Sangiovese, Albana, Trebbiano romagnolo, Bombino bianco e Terrano comprende parte dei territori di quattro province (Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini), con particolare riferimento alla collina, e si possono individuare due zone principali ben distinte: una pre-collinare, che si estende dalle falde delle ultime formazioni collinari degli Appennini fino alla Via Emilia, comprendendo una fascia di terreni tendenzialmente piani appartenenti al Quaternario recente, e una zona nettamente collinare ascrivibile all'era Terziaria. Il periodo più attivo dell'emersione dei rilievi della Romagna è infatti riferibile a Miocene superiore, Pliocene e Post-pliocene. L'Appennino romagnolo ha un'origine geologica comune e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose.

La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la "Marnoso-arenacea", una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne.

Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall'oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella "Vena del gesso".

Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a "calanchi", riscontrabile nelle valli basse.

Da questa successione di rocce è abbastanza naturale che siano derivati, per effetto dell'erosione naturale e dell'intervento dell'uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa. In passato si distinguevano "terreni vergini o integrali", di formazione recente e di composizione strettamente connessa alla roccia madre, e "terreni residuali", decalcificati, ferrettizzati, antichi. Tra questi due estremi si ponevano i "terreni parzialmente ferrettizzati" (mezze savanelle) e le "terre rosse" (savanelle), completamente decalcificate. Recenti studi di zonazione hanno permesso di approfondire la conoscenza dei suoli e valutare anche l'influenza di questi su alcuni dei vitigni principali. Partendo dalla SS 9, Via Emilia, e risalendo verso monte, si incontrano dapprima le "terre parzialmente decarbonatate della pianura pedemontana", a pendenza molto debole (0,2-1%), che si sono formate in sedimenti fluviali a tessitura media. Sono suoli molto profondi, con buona disponibilità di ossigeno, elevata capacità di acqua disponibile e buona fertilità naturale; da scarsamente a moderatamente calcarei nell'orizzonte lavorato e con contenuti in calcare decisamente più elevati negli orizzonti profondi.

A seguire si incontrano le "terre scarsamente calcaree del margine appenninico", costituite da suoli

formatisi in sedimenti argilloso- limosi deposti dai fiumi, profondi, a tessitura moderatamente fine o fine, moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei negli orizzonti profondi. Possono essere soggetti a ristagno idrico.
Le "terre limose dei terrazzi antichi" sono estese paleosuperfici, pianeggianti o dolcemente inclinate, formate da sedimenti fluviali a varia tessitura, con una componente superficiale talvolta di origine eolica. Sono terreni molto profondi, a tessitura fine o media su fine, non calcarei, strutturalmente poco stabili e soggetti a ristagno idrico. Per conservare o migliorare la fertilità fisico-idrologica necessitano di buoni apporti di sostanza organica.
Proseguendo verso i calanchi, tipicamente a quote comprese tra 130 e 380 m slm, si trovano le "terre calcaree del basso Appennino, localmente associate a calanchi", suoli che si sono formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose di età pliocenica, e si presentano con profondità variabile da moderata a molto profonda, a tessitura media, da scarsamente a fortemente calcarei. Talora sono presenti orizzonti con accumulo di carbonati di calcio e possono presentare il substrato di roccia tenera (peliti) entro i 100 cm di profondità.
Infine si arriva in prossimità della formazione Marnoso-arenacea, che ha dato origine alle "terre calcaree del basso Appennino con versanti a franapoggio e reggipoggio". Le quote sono tipicamente tra 110 e 430 m slm. Sono suoli moderatamente ripidi, da moderatamente a molto profondi, a tessitura media, calcarei e che possono presentare il substrato roccioso entro i 100 cm di profondità.
Nel basso Appennino romagnolo, l'unità geologica maggiormente diffusa, dall'Imolese al Forlivese, è la formazione delle argille azzurre, mentre passando al Cesenate tendono a prevalere i terreni calcarei riconducibili alla formazione Marnoso-arenacea, che poi tendono a diminuire sul territorio riminese, dove la viticoltura si sviluppa in modo particolare sulle "terre calcaree del basso Appennino riminese", che comprendono suoli formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose di età pliocenica (Formazione delle argille azzurre e formazione delle arenarie di Borello). Un'area marginale della viticoltura si trova sulle "terre dei Gessi del basso Appennino riminese", con suoli che si sono formati in rocce stratificate di marne gessose e tripolacee.
Altra formazione degna di menzione è la "Vena dello Spungone" che caratterizza in particolare il Forlivese, anche se parte dal Faentino-Brisighellese per arrivare fino a Bertinoro, una delle aree di elezione dell'Albana.
Per quanto riguarda il clima, partendo dalla via Emilia con sommatorie termiche intorno ai 2000-2200 gradi giorno (indice di Winkler), si arriva intorno al 1400-1600 gradi giorno delle aree più alte della viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La vite e il vino hanno sempre giocato ruoli economici, sociali, politici e ideologici fondamentali nella storia di molti paesi e, come noto, la storia è in grado di modellare persone e paesaggi. E ciò è vero anche per la Romagna, un'area i cui confini geografici sono stati dibattuti per secoli senza mai arrivare ad una definizione unanime, ma che trova nel carattere della sua gente un filo conduttore comune. Lucio Gambi scrisse che la "romagnolità, è in primo luogo uno stato d'animo, un'isola del sentimento, un modo di vedere e di comportarsi" e forse è proprio per questo che la Romagna è stata più spesso definita, non con limiti fisici o amministrativi bensì attraverso i comportamenti umani, come quell'area in cui, chiedendo da bere, viene spontaneamente offerto vino e non acqua. Indubbiamente si tratta di un retaggio legato alla particolare situazione del passato, per cui le acque erano spesso non potabili e il vino svolgeva un'importante azione disinfettante. La storia e la letteratura classica ci parlano spesso di una Romagna particolarmente produttiva, senza negare, però, produzioni di eccellenza: i vini di Cesena in epoca Romana e anche successiva, l'Albana di Bertinoro, come pure la "rosseggiante" Cagnina, senza dimenticare il Pagadebito gentile. A seguire alcune informazioni sulla diffusione e l'impiego dei principali vitigni tradizionali della Romagna, contemplati dal presente Disciplinare.
Terrano. La dominazione bizantina potrebbe essere stata il momento in cui il Refosco d'Istria o

Terrano d'Istria si è diffuso in Romagna. Sta di fatto che, in tempi storici, ha dato origine ad un vino molto apprezzato chiamato "Cagnina", riconosciuto a DOC con DPR 17-03-1988 (Cagnina di Romagna). Riferisce Giovanni Manzoni che la Cagnina è un'uva probabilmente originaria della Jugoslavia, "tenuta in gran pregio sebbene anticamente fosse piccola di grappolo e di acini radi. Coltivata in Romagna già nel 1200 in alcune piane del Cesenate, del Forlivese e del Ravennate, fu poi limitata solamente a qualche modesto vigneto, come lo è ancora oggi, per la sua scarsa resa". Diversi gli scritti e i componimenti poetici tra Ottocento e Novecento che attestano la diffusione e l'apprezzamento della Cagnina in Romagna.

Bombino bianco. Localmente detto Pagadebito gentile, da cui il nome del vino. L'origine del vitigno non è nota, ma si tratta di varietà diffusa lungo tutta la fascia adriatica della Penisola con nomi diversi nelle varie regioni, ma che richiamano spesso la sua capacità produttiva. Secondo Hohnerlein-Buchinger l'etimo sarebbe da "produce tanto da pagare i debiti", in realtà la produttività, specie in collina, non è elevatissima ma costante negli anni; infatti si tratta di varietà rustica e con sottogemme fertili, tanto che se una gelata tardiva può compromettere gravemente la produzione della maggior parte degli altri vitigni, con il Pagadebito è comunque garantita una buona produzione. Nell'area di Bertinoro un tempo si facevano vigneti misti di Albana gentile e Pagadebiti proprio per compensare una eventuale carenza produttiva del primo vitigno. La prima citazione scritta di un "Pagadebito bianco" tra le viti "de' contorni di Rimino" è dell'Acerbi e risale al 1825. Nell'ambito della mostra ampelografica tenutasi a Forlì nel 1876 si ebbe la possibilità di confrontare tra loro grappoli di Pagadebito provenienti da diversi areali e si convenne che "Il Pagadebito gentile di Forlì, di Bertinoro, e di Predappio si differenzia dal Pagadebito verdone per gli acini più sferici, meno grossi, meno verdi e più dolci". Storicamente è stata riconosciuta una particolare e pregevole tradizione di coltivazione del Pagadebito nell'areale di Bertinoro, messa in evidenza anche nel Disciplinare della DOC "Pagadebit di Romagna" accolto con DPR 17-03-1988.

Sangiovese. La zona di diffusione principale del Sangiovese si colloca tra Romagna e Toscana ed è in questi due territori che da tempi storici si sono venuti a delineare vari biotipi, ma soprattutto vini differenti, frutto dell'interazione specifica e peculiare di territori diversi con questo vitigno. Nello studio della storia di un vino si fa spesso riferimento ai miti e alle religioni dei popoli, ma non bisogna trascurare un altro elemento fondamentale, la "tipicità", poiché essa passa attraverso il territorio, la metodologia di produzione e il contesto temporale e sociale. Per quanto riguarda il Sangiovese la prima attestazione scritta della sua coltivazione in territorio Toscano risale alla fine del 1500 (Soderini), ma Cosimo Villifranchi nella seconda metà del Settecento parla di un "San Gioveto romano" coltivato in particolare nel Faentino. È conservato all'Archivio di Stato di Faenza l'atto notarile del 1672 che cita in podere Fontanella di Pagnano, comune di Casola Valsenio, "tre filari di Sangiovese". Per alcuni linguisti assunse in Appennino tosco-romagnolo il nome "Sangue dei gioghi" cioè dei monti, contratto in dialetto locale in "sanzves". Secondo Beppe Sangiorgi, le prime citazioni del Sangiovese in Romagna riguardano l'area faentina imolese. Tra Settecento e Ottocento sono poi numerosi i poemi e ditirambi che lodano questo vino. Nel 1839, il conte Gallesio giunse a Forlì, da Firenze, percorrendo la strada aperta dal granduca Pietro Leopoldo lungo il corso del fiume Montone ed ebbe modo di descrivere i vigneti incontrati nel percorso: "le vigne … sono tutte a ceppi bassi attaccati ad un picciolo palo come in Francia, le uve che vi si coltivano sono per la maggior parte il Sangiovese di Romagna". Nei vecchi testi, quindi, viene spesso identificato un Sangiovese coltivato in Romagna con caratteristiche sue proprie che lo fanno distinguere da quelli coltivati in altre aree, ma soprattutto va rimarcato come fosse diverso l'approccio enologico al vitigno rispetto alla Toscana: in Romagna si vinificava in purezza, mentre in Toscana si trattava più spesso di uvaggi (come il ben noto Chianti) o di tagli con altri vitigni. Questa caratteristica è stata contemplata nel Disciplinare "Romagna" Sangiovese: l'uso della sottozona per i vini di Sangiovese è subordinata all'utilizzo di almeno il 95% di uve del vitigno. La DOC "Sangiovese di Romagna", confluita nella DOC "Romagna", fu istituita con DPR 09-07-1967.

Trebbiano romagnolo. I "Trebbiani" sono una famiglia di vitigni molto antichi che hanno trovato

alcune zone di elezione che gli hanno tributato la seconda parte del nome: Trebbiano romagnolo, piuttosto che toscano, modenese, abruzzese, per citarne alcuni. Nel Trecento il Trebbiano veniva annoverato tra i vini "di lusso" del medioevo, mentre in tempi più recenti appare un'immagine più differenziata del Trebbiano, che viene considerato anche un vino di carattere semplice. Lo citano il Soderini nel Cinquecento, il Trinci Settecento e tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento diversi autori cercano di mettere ordine tra le diverse tipologie e sinonimie. In Romagna si coltivava in prevalenza il Trebbiano della fiamma, così detto perché i grappoli esposti al sole prendono una colorazione giallo-rossastra. Nel Molon (1906) si legge che il vitigno era coltivato soprattutto nelle province di Forlì e Ravenna, meno nel Cesenate, dove prevaleva l'Albana e si riporta quanto affermato da Pasqualini e Pasqui in merito all'apprezzamento del Trebbiano nei filari di pianura, nonostante l'elevata umidità. La sua vasta diffusione è dovuta alla capacità di adattarsi alle più diverse tipologie di terreno e condizioni climatiche, alla costante produttività ed alle caratteristiche del vino: gradevole, corretto e facilmente commerciabile. Con il DPR 31-08-1973 viene istituita la DOC "Trebbiano di Romagna", che ricomprende un'area di coltivazione che si estende dalla collina verso quelle aree di pianura dove i terreni sono più argillosi o argilloso-sabbiosi.

Vini amabili, frizzanti e spumanti. La presenza in Romagna di vitigni tipicamente a maturazione medio-tardiva o tardiva (Trebbiano, Pagadebiti) faceva sì che il sopraggiungere del freddo invernale bloccasse la fermentazione lasciando nei vini residui zuccherini più o meno importanti. Da qui l'uso di bere vini dolci o amabili nel periodo autunno-invernale e vini frizzanti e spumanti nell'estate successiva la vendemmia. Infatti i vini con residuo zuccherino, una volta messi in bottiglia, riprendevano a fermentare con l'arrivo dei primi caldi, originando una frizzantatura naturale. Vi era quindi una tradizione, se si vuole involontaria, di spumanti e frizzanti, che con l'accrescersi delle conoscenze enologiche è stata perfezionata: l'uso del freddo in cantina consente di preservare profumi e aromi e l'uso di lieviti selezionati consente di ottimizzare le fermentazioni.

Vini rosati, anche frizzanti e spumanti. Il Sangiovese è sempre stato un vitigno a maturazione tardiva in Romagna e in epoche climaticamente più fresche di queste di inizio del XXI secolo la maturità fenolica spesso non riusciva a perfezionarsi, di conseguenza non era inusuale trovare vini poco colorati o anche cerasuoli, talora ottenuti da "salasso". Il miglioramento delle tecniche colturali ha portato, poi, a scegliere le migliori esposizioni per il Sangiovese, ma in terreni in pendio, all'interno di uno stesso vigneto, possono insistere aree molto più fresche e vigorose rispetto ad altre, con conseguenti difformità di epoca di maturazione. Se a fine Novecento questo poteva essere un problema, la recente richiesta da parte dei consumatori di vini freschi e leggeri ha dato modo di valorizzare le disformità di campo attraverso la produzione di vini rosati, anche frizzanti e spumanti. Se prima si doveva intervenire con pesanti defogliazioni e diradamenti nelle aree ad elevata vigoria per cercare di maturare bene le uve, oggi si adottano tecniche di conduzione dei vigneti atte a mitigare gli eccessi di calore e la variabilità nella disponibilità idrica che si sono verificate nell'ultimo decennio; in questo modo si ottengono uve di ottima qualità e con il giusto equilibrio tra le componenti zuccherine, acidiche e aromatiche idonee anche per una eventuale elaborazione di vini spumanti e vini spumanti di qualità.

In estrema sintesi, l'elaborazione dei vini spumanti e vini spumanti di qualità rappresenta il risultato di una maggiore accuratezza nella gestione agronomica e dell'innovazione tecnologica introdotta nel processo di elaborazione che, partendo dall'ancestrale rifermentazione in bottiglia del secolo scorso, si è evoluta, anche attraverso l'elaborazione in autoclave, coniugando la migliore tecnica enologica attuale con la tradizione secolare del territorio.

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

I diversi tipi di suolo che si incontrano negli areali di coltivazione della DOC Romagna, dalle argille evolute di Predappio, alle sabbie molasse del Messiniano tra il Faentino e il Forlivese, al calcare di Bertinoro o ancora alle arenarie e alle argille di Brisighella, non possono non influenzare le note sensoriali dei vini su di essi prodotti. In particolare, il Sangiovese in purezza tende ad

acquisire caratteri distintivi ben percepibili a seconda delle aree di coltivazione delle uve e già all'inizio del Novecento il dott. Savelli, sulla base delle numerose analisi chimiche effettuate nel suo laboratorio, aveva suddiviso i vini di Sangiovese in tre gruppi: "uno speciale Sangiovese in alcune località dell'ex circondario di Forlì (Predappio e Civitella); un tipo, molto vicino al precedente per caratteri chimici ed organolettici, prodotto nell'ex circondario di Cesena; un tipo, diverso dai due precedenti, prodotto nell'ex circondario di Rimini". Le differenze (minore grado alcolico, minore estratto, maggiore acidità ed in particolare una maggiore sapidità del Sangiovese di Rimini) derivavano dal fatto che nel Riminese l'uva Sangiovese veniva vinificata con una certa quantità di Trebbiano, tradizione che si è ormai persa, anche se rimangono alcuni di questi tratti distintivi. Altra nota importante per la coltivazione del Sangiovese è relativa al clima: per una corretta maturazione occorre privilegiare altitudini medio-basse ed esposizioni nei quadranti da sud a ovest, onde conseguire un perfetto soddisfacimento delle sue esigenze termiche (1800-2000 gradi giorno). Per rendere merito delle differenze tra i vini di Sangiovese ottenuti in situazioni pedo-climatiche differenti, per quei produttori che intendono massimizzare l'interazione vitigno/ambiente, nel rispetto di una tradizione tipicamente romagnola che vuole il Sangiovese vinificato sostanzialmente da solo, sono state identificate le "sottozone" che possono fregiarsi di una menzione geografica aggiuntiva rispetto a "Romagna DOC Sangiovese". L'interazione "vitigno-ambiente-uomo", per il Sangiovese, verrà meglio specificata al punto C).

I vini ottenuti con la varietà Terrano si presentano in genere abbastanza freschi, profumati e con un certo residuo zuccherino, come vuole la tradizione, anche se qualche viticoltore ha cercato di potenziarne la struttura, come richiedeva il mercato del 2000. Anche per quanto riguarda i vini bianchi, la varietà di suoli e di situazioni meso-climatiche riscontrabili sul territorio della Denominazione "Romagna", consentono di ottenere tipologie differenti: da vini più freschi a prevalente componente floreale, magari anche frizzanti o spumanti, a vini bianchi più strutturati, con sentori di frutta matura e talora aromi terziari derivati dalla vinificazione e/o affinamento in legno.

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

A fine Ottocento, in Romagna l'uva era "preferibilmente bianca alla montagna e rossa alla pianura", quindi sui colli della Romagna, in questo periodo e almeno fino a metà Novecento, il vino "di vigna", ovvero da coltura specializzata, era per lo più bianco. Il rinvenimento di testimonianze antiche, che spaziano tra il 1500 e il 1900, conferma la presenza di vitigni bianchi di pregio nelle zone di Modigliana, Castrocaro, Longiano, Brisighella ed Oriolo.

Il cambiamento climatico e il ritorno della viticoltura nelle plaghe alte dell'Appennino ha portato a recuperare questa importante tradizione di vini bianchi, anche frizzanti e spumanti. La Romagna enoica della tradizione, poi, era caratterizzata da vini poco colorati, più spesso cerasuoli.

A partire dagli anni '70 il miglioramento della tecnica agronomica ed enologica è stato importante e la Romagna ha recepito bene l'innovazione del settore viti-vinicolo, facendo perno, però, su una tradizione ormai consolidata. Ne sono conseguiti una razionalizzazione nell'allestimento e nella gestione degli impianti e un radicale miglioramento delle strutture e delle tecniche enologiche in cantina. Il risultato è stato che anche nei vini della tradizione romagnola si è assistito ad un importante miglioramento del livello qualitativo. Un altro cambiamento importante è legato agli studi di zonazione viticola, che hanno contribuito ad una migliore definizione degli ambienti pedo-climatici più idonei per i vari vitigni, ma soprattutto hanno aumentato la sensibilità dei viticoltori nei confronti della scelta varietale, portandoli a porsi in maniera più critica di fronte a questa questione.

Negli anni '90, con il diffondersi della conoscenza sul "paradosso francese", anche la Romagna ha cercato di migliorare l'intensità colorante dei suoi vini introducendo i cosiddetti "vitigni miglioratori" (Merlot, Cabernet Sauvignon, …). Il cambiamento climatico e le più moderne tecniche di coltivazione, però, hanno permesso di avere vini di Sangiovese più strutturati e colorati senza il ricorso al taglio con questi vitigni.

Inoltre si è affinata la tecnica dell'appassimento, sia in pianta che in fruttaio, per andare incontro ad una specifica richiesta di mercato. I vini «Romagna» della tipologia *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 a note 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 una ottima espressione di tutte le altre caratteristiche qualitative ed organolettiche proprie delle varietà viti, che poi si ritrovano nei vini derivati.
Nella tipologia *novello* il vino rosso di Sangiovese 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.
Sui terreni più freschi, alle altitudini maggiori e nelle esposizioni più a nord, si possono avere uve di Sangiovese meno colorate e più acide idonee all'ottenimento di vini rosati di buona struttura, profumati e freschi, utilizzabili anche come basi per la rifermentazione, visto il ritrovato interesse del mercato per le tipologie di vino rosato e spumante. In questo contesto i vini esprimono in maniera più evidente le note floreali, che si accompagnato a sentori di frutta fresca, non troppo matura.
Per quanto riguarda il Sangiovese, l'esperienza e la perizia che i viti-vinicoltori hanno acquisito in relazione ai vari contesti ambientali e culturali hanno permesso di connotare in modo più preciso alcune produzioni locali, definendo quelle che sono dette "sottozone". È evidente un interesse delle piccole-medie aziende vitivinicole ad una produzione più qualitativa e, quando possibile, maggiormente legata alle peculiarità specifiche del territorio di produzione.

Partendo da ovest verso est si incontrano le seguenti aree tipiche per la produzione del Sangiovese:
Imola. A fine 700 il Sangiovese era già un elemento caratterizzante della viticoltura imolese e la sua presenza andò consolidandosi, tanto che un'indagine del 1880 lo indicava come uno dei vitigni più diffusi, secondo solo all'Albana, in questo areale. Ad oggi in provincia di Bologna si trova più del 10% del Sangiovese coltivato in Emilia-Romagna; di questo, il 97% si trova nel "circondario" di Imola, dove viene coltivato in prevalenza a sud della Via Emilia.
Serra. Storicamente è indicato in Romagna come un territorio molto vocato. Il clima è tendenzialmente continentale e poco mitigato dalla rilevante distanza dal mare. In generale i vini possiedono delicate note floreali e un frutto fresco, esaltati da una corretta esposizione delle vigne.
Brisighella. Comprensorio particolare anche per il microclima, che ha altresì consentito il consolidarsi di una tradizione oleicola importante. L'areale ricomprende anche i terreni prossimi alla Vena del gesso, oltre a suoli ricchi di arenaria e argilla, che consentono di avere vini di buona struttura, eleganti, con note floreali e fruttate spiccate e una buona freschezza.
Marzeno. In questo territorio si trova un primo affioramento importante della formazione dello "Spungone" che si intercala alle argille azzurre plio-pleistoceniche. Territorio aspro e forte, che imprime forza anche ai vini che qui si producono. Il fruttato tende a prevalere decisamente sul floreale.
Modigliana. Qui il territorio si inasprisce ulteriormente consentendo di produrre vini dalla struttura decisa, potenti, austeri e longevi.
Oriolo. Una zona con un terreno particolare, caratterizzato dalla presenza di sabbie gialle che spesso affiorano tra terreni argillosi o limoso-argillosi. A seconda dell'esposizione e della prevalenza di sabbia o argilla è possibile ottenere vini di grande struttura che acquisiscono la giusta morbidezza solo dopo un certo affinamento, oppure vini fruttati e floreali più pronti e di buon equilibrio.
Castrocaro. Terre della cosiddetta Romagna Toscana, hanno risentito molto dell'influenza del Granducato, tanto che la definizione dell'area deriva più dalla storia e tradizione locale che non da una differenza sostanziale con i prodotti della limitrofa area di Oriolo.

Predappio. Il Sangiovese di questo territorio ha sempre goduto di una nomea importante tramandata dalla tradizione popolare orale. Soprattutto dal biotipo locale ad acino allungato, si ottengono vini dal fruttato molto evidente e con tannini piuttosto duri e austeri.
Meldola. L'areale era già coltivato in epoca romana e da allora si è evoluta e stratificata la tecnica agricola che ha portato agli attuali risultati anche nel settore enologico. L'esposizione principale da Nord-Ovest a Nord-Est consente di avere vini di Sangiovese fini e dal profilo aromatico fruttato.
Bertinoro. Tradizionalmente territorio di Albana (che qui vanta una lunga tradizione) ha scoperto solo recentemente una buona vocazione anche per il Sangiovese, che presenta una struttura importante che necessita di tempi di maturazione abbastanza lunghi.
Cesena. Citati anche dagli Autori classici latini, i vini di Cesena hanno sempre goduto di una chiara fama. Il Sangiovese su queste colline riesce a ricomprendere in sé una struttura importante ma mai eccessiva e un fruttato di ciliegia matura sempre ben percepibile. Struttura ed eleganza insieme.
Mercato Saraceno. Comprende l'area in cui si esprime al massimo grado la formazione Marnoso-arenacea romagnola. I suoli "Celincordia" [*CEL, in riferimento alla Carta dei suoli dell'Emilia-Romagna, scala 1:250.000. Classificazione Soil Taxonomy (Chiavi 1990): loamy, mixed, mesic Typic Ustochrepts. Legenda FAO (1990): Haplic Calcisols)*], specialmente ad altitudine inferiore ai 150-200 m slm, si sono rivelati quelli più vocati alla coltivazione del Sangiovese, che fornisce mosti e vini molto equilibrati, con un buon rapporto tra alcolicità e acidità e una tannicità piuttosto dolce.
Longiano. I vini dell'area sono caldi e ricchi, con un fruttato molto evidente e una buona struttura, che può essere guidata con adeguati accorgimenti agronomici anche verso espressioni molto forti, che però finiscono per penalizzare la naturale eleganza del connubio tra il vitigno e il territorio.
Nel Riminese, il Sangiovese è stato coltivato intensamente fino al 1860, poi è stato abbandonato perché tacciato di possedere poca alcolicità. Successivamente si è ripreso a coltivarlo, notando che le diverse sommatorie termiche riscontrabili nelle vallate che arrivano sulla costa di Rimini, nonché i diversi suoli, creano alcune differenze sul vino che in esse si produce.
Coriano. Questa sottozona identifica l'area appena alle spalle del mare, che con le sue argille grigie e la sua buona esposizione, consente di ottenere vini di Sangiovese più strutturati e adatti all'invecchiamento.
San Clemente. Questa sottozona vuole identificare l'areale più caldo del Riminese, con i suoi gessi e le argille più colorate, con vini di struttura, ma anche con una buona tensione acida.
Verucchio. Qui, sulle pendici dei colli della Valmarecchia, si ottengono vini di maggiore beva.

Anche per gli altri vitigni l'interazione col suolo porta a varianti interessanti e, talora, particolarmente significative.
La predilezione del Bombino bianco, come del resto dell'Albana, per l'areale bertinorese è sicuramente da mettere in relazione con i terreni poveri e calcarei derivati dalla formazione geologica dello Spungone, che proprio in quest'area presenta le sue "emergenze" più significative. I suoli riescono a contenere la naturale vigoria di questi vitigni, consentendo un miglior equilibrio vegeto-produttivo e di conseguenza una più equilibrata composizione dei mosti; mentre il calcare contribuisce alla maggiore finezza olfattiva dei vini.
Nei terreni argillosi di pianura, che limitano naturalmente la vigoria e la produttività del Trebbiano romagnolo, si riescono ad ottenere vini di buona struttura e con una buona finezza aromatica, nonostante il vitigno sia normalmente definito "neutro". Vini di Trebbiano con maggiore struttura si ottengono nei terreni più poveri di collina. Buona finezza olfattiva anche per i vini ottenuti da uve coltivate su terreni sabbiosi (Terrano e Trebbiano, ad esempio).
Anche le Albane tendono a differenziarsi sui vari tipi di suolo: vini strutturati e con sentori di miele e albicocca essiccata nei terreni più argillosi, fruttato di albicocca più deciso nell'Imolese e sentori più floreali nelle Albane del Faentino.

I documenti del passato testimoniano, indubbiamente, di una tradizione di vini frizzanti e spumanti in Romagna, imperniata soprattutto sui vitigni più classici (Trebbiano romagnolo, Bombino bianco,

Albana e persino Sangiovese, come attestato in *Mantegazza, 1871*). Questa produzione, però, era legata ad un consumo locale e, ancor più, famigliare, preferendo destinare al commercio i filtrati dolci anziché vini frizzanti e spumanti già elaborati. L'introduzione del freddo e di altre tecnologie in cantina, senza dimenticare la maggior cura nella produzione e nella scelta delle uve in campo, ha condotto ad un rinnovato interesse per queste tipologie. Oltre a vini spumante con indicazione di vitigno (Romagna Trebbiano spumante, ad es.) oggi ci si indirizza anche verso spumanti (VS) con una base importante data dai vitigni tradizionali (Trebbiano 70% e Sangiovese 70% ad es.), ma arricchita da altri vitigni in grado di ampliare e/o migliorare il profilo olfattivo.
Il cambiamento climatico, il miglioramento della tecnica colturale e di quella enologica, nonché il rispetto delle indicazioni normative relative all'elaborazione consentono oggi di puntare anche all'ottenimento di Vino Spumante di Qualità (VSQ).

Nelle zone più elevate delle colline romagnole vengono prodotti da tempo vini bianchi di buon livello a partire da una base ampelografica composita, che accompagna Trebbiano romagnolo e Albana a diversi altri vitigni, che non possono essere valorizzati se non come IGP o al più come DOC "Romagna" Trebbiano.
L'alta collina e la montagna, erano ormai spopolate al momento dell'istituzione delle Denominazioni di origine (fine anni '60-primi anni '70), pertanto non sono state contemplate, ma in tempi più recenti (fine anni '90) la viticoltura è ritornata in collina affiancando ai più tradizionali Trebbiano romagnolo e Albana diversi vitigni precoci, dotati di una certa aromaticità, in grado di migliorare le basi in termini di profumo, freschezza, sapidità e struttura.

La diffusione del Famoso, un vitigno di antica coltivazione romagnola, è ripartita da Mercato Saraceno (FC): qui, intorno al 2000, sono stati segnalati due vecchi filari di viti che il proprietario indicava con il nome di Famoso. La conservazione *in situ* del vitigno, deve essere messa in relazione con la sua espressione in quell'ambiente e col fatto di essere divenuta una componente della tradizione viti-vinicola locale.

L'efficacia della valorizzazione del Centesimino a Oriolo, come vino di quel preciso "terroir", si vede nella velocità di progressione dei riconoscimenti formali di vitigno e vino.
In questa zona si coltiva perlomeno dal Secondo Dopoguerra tale vitigno, il cui vino era tenuto in altissima considerazione dalla locale comunità rurale e dalle genti dei dintorni. Inizialmente chiamato Savignon e bevuto soprattutto per le occasioni speciali, per evitare confusione, poi, il vitigno è stato registrato con il nome di Centesimino e dal 2004 rientra nei vitigni idonei alla coltivazione in Emilia- Romagna.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Nome e Indirizzo: VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.
Via Venti Settembre n. 98/c – 00185 ROMA
Telefono: 0039 0645437975
Mail: info@valoritalia.it Website: www.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 12 dicembre 2016, n. 238, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente alla vigente normativa della UE, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento).
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

GU n. 253 del 30/10/2018, modificato con DM 3 marzo 2022, pubblicato in GU n. 62 del 15/3/2022.

ALLEGATO 1
DISCIPLINARE SOTTOZONA "BERTINORO"

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La sottozona “Bertinoro” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese anche riserva e “Romagna” Pagadebit, anche nella versione frizzante, prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese anche riserva e “Romagna” Pagadebit sottozona “Bertinoro” sono riservate ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Pagadebit (anche frizzante):
- Bombino bianco: minimo 85%;
- possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” comprende l’area di seguito delimitata:
partendo dall’incrocio, a Forlimpopoli, tra la via Armando Diaz e la SS 9 Via Emilia, si segue tale Statale in direzione Est sino ad incrociare la via Settecrociari che si percorre fino alla frazione S. Vittore; ci si innesta poi sulla via S. Vittore, la si segue sino ad incontrare via Montebellino lungo la quale si prosegue in direzione Formignano; indi per via Formignano sino all’incrocio per Teodorano; si continua a destra per la strada Teodorano-Montecavallo sino a Teodorano; poi per la strada Meldola - Teodorano fino a Meldola; quindi si prosegue per via Meldola per Fratta; prima di Fratta Terme si gira a sinistra per via Monte Fratta comprendendo l’intera collina; indi si prosegue fino a via Tro Meldola fino all’incrocio con via Meldola per ritornare al punto di partenza, sulla SS 9 Via Emilia, via Meldola e via Armando Diaz.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Sangiovese Bertinoro, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3.300 ceppi per ettaro.
Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Pagadebit Bertinoro, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata, “Romagna” Sangiovese Bertinoro e “Romagna” Pagadebit Bertinoro sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	*Titolo alcolometrico vol. naturale minimo*
"Romagna" Sangiovese Bertinoro	9	12,5% vol
"Romagna" Sangiovese Bertinoro riserva	9	13% vol
"Romagna" Pagadebit Bertinoro	14	11,5% vol

4.3. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Bertinoro definiti all'art.1 del presente disciplinare di produzione, devono essere riportati nei limiti di cui al comma 4.2. purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.
Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Bertinoro le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini.

5.2. Per il vino DOC "Romagna" Pagadebit Bertinoro le operazioni di vinificazione, nonché quelle di elaborazione per la tipologia frizzante, devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia le predette operazioni possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini.

5.3. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC "Romagna Sangiovese" Bertinoro anche riserva e "Romagna Pagadebit" Bertinoro devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione ed elaborazione di cui ai precedenti commi 5.1. e 5.2.

5.4. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva /vino (%)	*Produzione massima (l/ha)*
"Romagna" Sangiovese Bertinoro	65	5850
"Romagna" Sangiovese Bertinoro riserva	65	5850
"Romagna" Pagadebit Bertinoro	70	9800

Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

5.5. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Bertinoro non può essere immesso al consumo in data

anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° giugno dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Bertinoro riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Bertinoro riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC "Romagna" Sangiovese Bertinoro è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione dei vini DOC "Romagna" Sangiovese Bertinoro riserva e "Romagna" Pagadebit Bertinoro, anche frizzante, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Romagna" Pagadebit Bertinoro secco:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: secco, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Romagna" Pagadebit Bertinoro amabile:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: amabile, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Romagna" Pagadebit Bertinoro secco frizzante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: secco, erbaceo, fresco, armonico, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Romagna" Pagadebit Bertinoro amabile frizzante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: amabile, erbaceo, armonico, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Romagna" Sangiovese Bertinoro:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Romagna" Sangiovese Bertinoro riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8
Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Bertinoro anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 2
DISCIPLINARE SOTTOZONA "BRISIGHELLA"

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La sottozona “Brisighella” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, anche riserva, e “Romagna” Bianco, prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese Brisighella, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

2.2. La denominazione di origine controllata “Romagna” Bianco Brisighella è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
- Trebbiano: minimo 60%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino i vitigni Albana e Chardonnay da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 40%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” sottozona Brisighella comprende l’area di seguito delimitata:
parte dei Comuni di Brisighella, Faenza e Casola Valsenio. Dal limite nord-est della zona delimitata, in località Budrio si segue il confine amministrativo tra i comuni di Casola Valsenio e Riolo Terme in direzione est; si continua seguendo i confini amministrativi tra il comune di Brisighella e Riolo Terme in direzione nord-est e si prosegue seguendo i confini amministrativi tra i comuni di Faenza e Castel Bolognese fino ad arrivare ad incrociare la via provinciale Tebano Villa Vezzano nei pressi della chiesa di Tebano. Da qui verso sud-est fino a Casale. Si prosegue in direzione sud lungo la strada provinciale, fino ad incrociare la Statale Brisighellese che si percorre in direzione sud fino alla frazione di Errano dove si prosegue per via Chiusa di Errano e poi sulla Provinciale Canaletta di Sarna in direzione sud est fino ai pressi di Villa Gessi. Si prosegue su via Canaletta di Sarna verso sud sino al confine amministrativo fra i comuni di Faenza e Brisighella nei pressi della chiesa di Sarna. Si procede sul confine dei sopradetti confini comunali verso sud est sino ad incrociare la via Pian di Vicchio che si percorre in direzione sud-ovest, poi si attraversa la strada provinciale Carla per proseguire tenendo il crinale superiore denominato “Sentiero di Monte Gebolo”, per arrivare alla località “Ca’ Raggio” nei pressi del lago aziendale dove si prosegue per la località “Casa Ergazzina” poi in direzione sud-ovest in via Bicocca per poi proseguire lungo la carraia denominata “Ca’ di Là” poi case Soglia e Soglietta fino ad arrivare sul ponte del torrente Marzeno. Si prosegue per detto torrente in direzione sud-est fino ad arrivare al confine della provincia di Ravenna con quella di Forlì-Cesena dove si segue in direzione ovest. Si prosegue lungo il confine delle due provincie fino ad arrivare alla strada consorziale di Lago. Da qui in direzione sud-ovest si oltrepassa la chiesa di Valpiana sino ad incrociare la strada Statale

Brisighellese nei pressi di S. Eufemia; segue la strada suddetta, in direzione nord verso Brisighella. Attraversa il fiume Lamone prima del passaggio a livello e continua, in direzione nord-est, lungo la strada consorziale per Santa Maria in Purocielo. Oltrepassata S. Maria in Purocielo, prosegue in direzione nord-est lungo la strada forestale elle Lagune fino alla Casa delle Lagune dove riprende a proseguire in direzione nord-ovest, attraversa Ca' Braghetto, il Tre, Donegaglia e dopo aver attraversato il torrente Sintria prosegue in direzione sud ovest lungo la strada consorziale Zattaglia–Monte Romano fino alla località Casetto dove continua in direzione nord-ovest sulla strada di S. Andrea e dopo aver attraversato Casone della Casa, Albergo, Pagnano, Soglia ed il fiume Senio, si immette sulla Statale Casolana, che si percorre in direzione nord verso Riolo Terme fino ad immettersi sulla strada provinciale per Fontanelice; da qui prosegue in direzione nord-est fino ad oltre il cimitero di Prugno per proseguire lungo la strada vicinale in direzione nord-ovest verso Ca' Bosco fino ad incrociare il confine di provincia tra Bologna e Ravenna; segue, quindi in direzione nord est il confine predetto fino alla località Budrio, punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese Brisighella, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Bianco Brisighella, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 1.500 ceppi per ettaro.

4.3. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, "Romagna" Brisighella, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	*Titolo alcolometrico vol. naturale minimo*
"Romagna" Sangiovese Brisighella	9	12,5% vol
"Romagna" Sangiovese Brisighella riserva	9	13% vol
"Romagna" Bianco Brisighella	12	11% vol

4.4. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Brisighella definiti all'art.1 del presente disciplinare di produzione, devono essere riportati nei limiti di cui al comma 4.3. purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Brisighella e per il vino DOC "Romagna" Bianco

Brisighella le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC "Romagna" Sangiovese Brisighella, anche riserva, e dei vini "Romagna" Bianco Brisighella, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva /vino (%)	*Produzione massima (l/ha)*
"Romagna" Sangiovese Brisighella	65	5850
"Romagna" Sangiovese Brisighella riserva	65	5850
"Romagna" Bianco Brisighella	70	8400

Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

5.4. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Brisighella non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° giugno dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Brisighella riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Il vino DOC "Romagna" Bianco Brisighella non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° marzo dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

5.7 Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Brisighella, anche riserva, e per il vino DOC "Romagna" Bianco Brisighella è consentito l'utilizzo di contenitori in legno e/o terracotta nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.8 Nel vino DOC "Romagna" Sangiovese Brisighella, anche riserva, e nel vino "Romagna" Bianco Brisighella è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.9 Fatto salvo quanto previsto ai commi 5.7 e 5.8 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC "Romagna" Sangiovese Brisighella, anche riserva, e del vino "Romagna" Bianco Brisighella sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

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

caratteristiche:

"Romagna" Sangiovese Brisighella:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Romagna" Sangiovese Brisighella riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Romagna" Bianco Brisighella:
colore: da giallo chiaro a giallo dorato, più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine ed ampio;
sapore: sapido, fresco ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8
Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Brisighella, anche riserva, e per il vino "Romagna" Bianco Brisighella, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente. Per il vino DOC "Romagna" Bianco Brisighella è consentito il confezionamento esclusivamente in contenitori in vetro della capacità massima di 1,5 litri.

ALLEGATO 3
DISCIPLINARE SOTTOZONA "CASTROCARO"

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La sottozona "Castrocaro" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, anche riserva, e "Romagna" Bianco, prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese Castrocaro, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

2.2. La denominazione di origine controllata "Romagna" Bianco Castrocaro è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
- Albana: minimo 60%;
- può concorrere alla produzione di detto vino il vitigno Trebbiano fino ad un massimo del 40% da solo o congiuntamente ad altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" sottozona *Castrocaro comprende l'area di seguito delimitata:
gli interi territori amministrativi dei Comuni di Rocca San Casciano, Dovadola, Castrocaro Terme e Terra del Sole e la seguente parte del Comune di Forlì: dall'incrocio di via Borsano (SP 57) con via del Tesoro, si procede per via Tomba in direzione Massa, poi ancora per via del Tesoro. Da questa si prosegue per via Braga fino a rientrare in via del Partigiano (SP 56). Si continua in direzione Forlì fino all'incrocio con via del Gualdo, svoltando a sinistra su quest'ultima (SP 141) e proseguendo per via Ossi. All'incrocio con via Scaletta, a sinistra, si procede per quest'ultima fino a raggiungere via Campagna di Roma, quindi ancora a sinistra e poi a destra per via Framonta fino a via Ciola, sita nel territorio del Comune di Castrocaro Terme e Terra del Sole.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese Castrocaro, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3300 ceppi per ettaro.

4.2 Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Bianco Castrocaro, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 1500 ceppi per ettaro.

4.3 La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, "Romagna" Castrocaro e "Romagna" Bianco Castrocaro, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	*Titolo alcolometrico vol. naturale minimo*
"Romagna" Sangiovese Castrocaro	9	12,5% vol
"Romagna" Sangiovese Castrocaro riserva	9	13% vol
"Romagna" Bianco Castrocaro	12	11,5% vol

4.4. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Castrocaro definiti all'art.1 del presente disciplinare di produzione, devono essere riportati nei limiti di cui al comma 4.3 purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Castrocaro e per il vino DOC "Romagna" Bianco Castrocaro, le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC "Romagna" Sangiovese Castrocaro, anche riserva, e "Romagna" Bianco Castrocaro, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva /vino (%)	*Produzione massima (l/ha)*
"Romagna" Sangiovese Castrocaro	65	5850
"Romagna" Sangiovese Castrocaro riserva	65	5850
"Romagna" Bianco Castrocaro	70	8400

Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

5.4. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Castrocaro non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve; la sua idoneità

chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° giugno dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Castrocaro riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Il vino DOC "Romagna" Bianco Castrocaro non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° marzo dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° gennaio dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

5.7. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Castrocaro, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.8. Nel vino DOC "Romagna Sangiovese" Castrocaro, anche riserva, e "Romagna" Bianco Castrocaro, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.9. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.7 e 5.8 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC "Romagna" Sangiovese Castrocaro, anche riserva, e "Romagna" Bianco Castrocaro sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Romagna" Sangiovese Castrocaro:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Romagna" Sangiovese Castrocaro riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Romagna" Bianco Castrocaro:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, più o meno intenso;
odore: vinoso, intenso, gradevole;

sapore: sapido e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8
Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Castrocaro anche riserva, e "Romagna" Bianco Castrocaro è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 4
DISCIPLINARE SOTTOZONA "CESENA"

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La sottozona “Cesena” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, anche riserva, prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese Cesena, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” sottozona Cesena comprende l’area di seguito delimitata:
a valle il limite è stabilito dalla SS 9 Via Emilia, dal confine del comune di Bertinoro all’incrocio con la via Ca’ Vecchia, ad est con la suddetta via Cà Vecchia fino all’abitato di Calisese che si attraversa, si imbocca la via Calisese e si prosegue per questa fino alla via Casale che si percorre fino all’incrocio con la via Fageto che si percorre fino all’incrocio con la via Rudigliano e questa attraverso l’abitato di Ardiano fino all’incrocio con la SP 75 e per questo fino all’incrocio con la SP 138, indi fino all’abitato di Borello che si attraversa fino all’imbocco della SP 48 per l’abitato di Luzzena che si attraversa e sempre lungo la SP 48 fino all’incrocio con la strada comunale per l’abitato di Formignano che si attraversa e per la via Comunale Montebellino si incrocia la via San Carlo e si attraversa l’abitato di San Carlo e per la via San Vittore fino all’abitato di San Vittore nel cui centro si devia per la SP 51 che si percorre fino alla località Diegaro; indi per la SS 9 Via Emilia fino al confine con il comune di Bertinoro.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Sangiovese Cesena, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, “Romagna” Sangiovese Cesena, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	*Titolo alcolometrico vol. naturale minimo*
“Romagna” Sangiovese Cesena	9	12,5% vol
“Romagna” Sangiovese Cesena	9	13% vol

riserva

4.3 Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Cesena definiti all’art.1 del presente disciplinare di produzione, devono essere riportati nei limiti di cui al comma 4.2. purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC “Romagna Sangiovese” Cesena le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all’art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell’intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC “Romagna” Sangiovese Cesena, anche riserva, devono essere effettuate nell’ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell’uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva /vino (%)	*Produzione massima (l/ha)*
“Romagna” Sangiovese Cesena	65	5850
“Romagna” Sangiovese Cesena riserva	65	5850

Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

5.4. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Cesena non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° giugno dell’anno successivo alla raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Cesena riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all’anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l’affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Cesena, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC “Romagna” Sangiovese Cesena, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC "Romagna" Sangiovese Cesena, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Romagna" Sangiovese Cesena:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Romagna" Sangiovese Cesena riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8
Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna Sangiovese" Cesena anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 5
DISCIPLINARE SOTTOZONA "LONGIANO"

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La sottozona “Longiano” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, anche riserva, e “Romagna” Bianco prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese Longiano, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

2.2. La denominazione di origine controllata “Romagna” Bianco Longiano è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
- Trebbiano: minimo 60%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino i vitigni Albana e Chardonnay da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 40 %.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” sottozona Longiano comprende l’area di seguito delimitata:
gli interi territori amministrativi dei comuni di Montiano e Borghi. Il confine a valle per i Comuni di Longiano e Savignano sul Rubicone è delimitato dalla SS 9 via Emilia; ad ovest dal confine del comune di Longiano con il comune di Cesena si imbocca la via Cà Vecchia e si prosegue verso sud fino all’abitato di Calisese che si attraversa, si imbocca la via Calisese e si prosegue per questa fino alla via Casale che si percorre fino all’incrocio con la via Fageto percorsa fino all’incrocio con la via Rudigliano ed attraverso l’abitato di Ardiano si prosegue fino all’incrocio con la via Garampa (SP 75) e per via Garampa fino all’abitato di Montecodruzzo da cui si discende fino al torrente Ansa e si risale in località Ca’ di Quagliotto e si prosegue per la SP 11 attraversando gli abitati di Montegelli, Rontagnano, Barbotto e Savignano di Rigo fino al confine Regionale e del comune di Sarsina.
Ad est dal confine con la provincia di Rimini sulla SS 9 via Emilia in località Ponte di Mezzo lungo il confine con la provincia di Rimini verso sud fino all’incrocio con il confine regionale e lungo questo fino all’incrocio con il confine del comune di Sarsina con la via Savignano di Rigo-Cicognaia (E-R) via Decio Raggi (Marche).

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Sangiovese

Longiano, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Bianco Longiano, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 1.500 ceppi per ettaro.

4.3. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, "Romagna" Sangiovese Longiano, e "Romagna" Bianco Longiano sono le seguenti:

		Produzione massima (t)	*Titolo alcolometrico vol. naturale minimo*
"Romagna" Longiano	Sangiovese	9	12,5% vol
"Romagna" Longiano riserva	Sangiovese	9	13% vol
"Romagna" Bianco Longiano		12	11% vol

4.4. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Longiano definiti all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, devono essere riportati nei limiti di cui al comma 4.3. purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Longiano e per il vino DOC "Romagna" Bianco Longiano, le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC "Romagna" Sangiovese Longiano, anche riserva e "Romagna" Bianco Longiano, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

		Resa uva /vino (%)	*Produzione massima (l/ha)*
"Romagna"	Sangiovese	65	5850

Longiano		
"Romagna" Sangiovese Longiano riserva	65	5850
"Romagna" Bianco Longiano	70	8400

Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

5.4. Il vino DOC "Romagna Sangiovese" Longiano non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° giugno dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Longiano riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Il vino DOC "Romagna" Bianco Longiano non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° marzo dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° gennaio dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

5.7. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Longiano, anche riserva, e per il vino DOC "Romagna" Bianco Longiano è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.8. Nel vino DOC "Romagna" Sangiovese Longiano, anche riserva, e nel vino DOC "Romagna" Bianco Longiano è ammesso l'arricchimento nella misura massima dell'1% vol.

5.9. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.7 e 5.8 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC "Romagna" Sangiovese Longiano, anche riserva, e "Romagna" Bianco Longiano, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Romagna" Sangiovese Longiano:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Romagna" Sangiovese Longiano riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Romagna" Bianco Longiano:
colore: giallo da chiaro a paglierino, più o meno intenso;
odore: vinoso, intenso, gradevole;
sapore: sapido e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale min. 11% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8
Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Longiano, anche riserva, e per il vino "Romagna" Bianco Longiano, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 6
DISCIPLINARE SOTTOZONA "MELDOLA"

Articolo 1
Denominazione e vini

1.1. La sottozona "Meldola" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese Meldola, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Sangiovese sottozona Meldola comprende l'area di seguito delimitata:
da Meldola si segue il confine della sottozona Predappio sino al confine con il comune di S. Sofia; quindi per la SP 4 sino a S. Sofia; poi per via Spinello e le SP 96 e 127 sino a Civorio; quindi per la SP 95 sino a incontrare il confine della sottozona Mercato Saraceno che si segue per ritornare a Meldola lungo i confini della sottozona Bertinoro.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese Meldola, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, "Romagna" Sangiovese Meldola, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	*Titolo alcolometrico vol. naturale minimo*
"Romagna" Sangiovese Meldola	9	12,5% vol
"Romagna" Sangiovese Meldola riserva	9	13% vol

4.3. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a

Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Meldola definiti all’art.1 del presente disciplinare di produzione, devono essere riportati nei limiti di cui al comma 4.2. purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Meldola le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all’art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell’intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC “Romagna” Sangiovese Meldola, anche riserva, devono essere effettuate nell’ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell’uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva /vino (%)	*Produzione massima (l/ha)*
“Romagna” Sangiovese Meldola	65	5850
“Romagna” Sangiovese Meldola riserva	65	5850

Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

5.4. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Meldola non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve, la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° giugno dell’anno successivo alla raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Meldola riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all’anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l’affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Meldola, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC “Romagna” Sangiovese Meldola, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l’elaborazione del vino DOC “Romagna” Sangiovese Meldola, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all’atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Romagna" Sangiovese Meldola:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Romagna" Sangiovese Meldola riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8
Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Meldola anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 7
DISCIPLINARE SOTTOZONA "MODIGLIANA"

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La sottozona "Modigliana" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, anche riserva, e "Romagna" Bianco prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese Modigliana, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

2.2. La denominazione di origine controllata "Romagna" Bianco Modigliana è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
-Trebbiano: minimo 60%
- Possono concorrere alla produzione di detto vino i vitigni Chardonnay e Sauvignon bianco da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 40%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" sottozona Modigliana comprende l'intero territorio amministrativo del Comune di Modigliana.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese Modigliana, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Bianco Modigliana, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 1.500 ceppi per ettaro.

4.3. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, "Romagna" Modigliana, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	*Titolo alcolometrico vol.*

		naturale minimo
"Romagna" Sangiovese Modigliana	9	12,5% vol
"Romagna" Sangiovese Modigliana riserva	9	13% vol
"Romagna" Bianco Modigliana	12	11% vol

4.4 Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Modigliana definiti all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, devono essere riportati nei limiti di cui al comma 4.3. purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC "Romagna Sangiovese" Modigliana e per il vino "Romagna" Bianco Modigliana le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC "Romagna Sangiovese" Modigliana, anche riserva, e "Romagna" Bianco Modigliana devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva /vino (%)	*Produzione massima (l/ha)*
"Romagna" Sangiovese Modigliana	65	5850
"Romagna" Sangiovese Modigliana riserva	65	5850
"Romagna" Bianco Modigliana	70	8400

Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

5.4. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Modigliana non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° giugno dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Modigliana riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno

successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Il vino DOC “Romagna” Bianco Modigliana non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° marzo dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° gennaio dell’anno successivo alla raccolta delle uve.

5.7. Per il vino DOC “Romagna” Sangiovese Modigliana, anche riserva, e per il vino “Romagna” Bianco Modigliana è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.8. Nel vino DOC “Romagna” Sangiovese Modigliana, anche riserva, e nel vino DOC “Romagna” Bianco Modigliana è ammesso l’arricchimento nella misura massima dell’1% vol.

5.9. Fatto salvo quanto previsto ai commi 5.7 e 5.8 sopra indicati, per la vinificazione e l’elaborazione del vino DOC “Romagna” Sangiovese Modigliana, anche riserva, e del vino DOC “Romagna” Bianco Modigliana sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all’atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

“Romagna” Sangiovese Modigliana:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

“Romagna” Sangiovese Modigliana riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

“Romagna” Bianco Modigliana:
colore: giallo da chiaro a paglierino, più o meno intenso;
odore: vinoso, intenso, gradevole;
sapore: sapido e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale min. 11% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8
Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna Sangiovese" Modigliana anche riserva, e "Romagna" Bianco Modigliana è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 8
DISCIPLINARE SOTTOZONA "MARZENO"

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La sottozona “Marzeno” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, anche riserva, prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese Marzeno, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” sottozona Marzeno comprende l’area di seguito delimitata:
confine Nord: si parte dalla SP 16 all’altezza di via Bertella (riferimento ex scuole di Rivalta) proseguendo fino a via Cornacchia. La si percorre fino all’incrocio con via Tuliero all’altezza del civico 144. Si prosegue su via Tuliero in direzione Sud verso Sarna, comprendendo il foglio di mappa 220. Si arriva in via Sarna e la si percorre in direzione Brisighella fino al confine amministrativo di Brisighella.
Ad ovest ci si raccorda alla via Pian di Vicchio e si prosegue fino all’incrocio con la Strada Provinciale Carla per proseguire tenendo il crinale superiore denominato “Sentiero di Monte Gebolo”, per arrivare alla località Cà Raggio, nei pressi del Lago Aziendale dove si prosegue per la località Casa Ergazzina, poi in direzione Sud-Ovest in via Bicocca e di qui a seguire fino all’innesto con la Provinciale Faentina. Si prosegue in direzione Modigliana fino all’incrocio con Via Ceparano che segna il confine Sud. Si percorre tutta la via Ceparano, che rappresenta il confine Sud-Est fino all’innesto con via Albonello in corrispondenza dei Poderi Padernone, Paterna e Laguna. Da via Albonello, attraverso il Rio Albonello, ci si raccorda a via Gabellotta e da questa si prosegue in direzione Nord su via Pietramora.
Il confine a Est parte da via Uccellina che si raccorda a via Canovetta e prosegue su via Samoggia fino a via Sandrona e poi continua fino all’innesto con via Pietramora, nei pressi dell’incrocio con via Albonello.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Sangiovese Marzeno, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, “Romagna”

Sangiovese Marzeno, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	*Titolo alcolometrico vol. naturale minimo*
"Romagna" Sangiovese Marzeno	9	12,5% vol
"Romagna" Sangiovese Marzeno riserva	9	13% vol

4.3. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Marzeno definiti all'art.1 del presente disciplinare di produzione, devono essere riportati nei limiti di cui al comma 4.2. purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Marzeno le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC "Romagna" Sangiovese Marzeno, anche riserva, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva /vino (%)	*Produzione massima (l/ha)*
'Romagna" Sangiovese Marzeno	65	5850
'Romagna" Sangiovese Marzeno riserva	65	5850

Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

5.4. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Marzeno non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° giugno dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Marzeno riserva non può essere immesso al consumo

in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Marzeno, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC "Romagna" Sangiovese Marzeno, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC "Romagna" Sangiovese Marzeno, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Romagna" Sangiovese Marzeno:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Romagna" Sangiovese Marzeno riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1 La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8
Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna Sangiovese" Marzeno anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i

dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 9
DISCIPLINARE SOTTOZONA “ORIOLO”

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La sottozona "Oriolo" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, anche riserva, "Romagna" Centesimino, anche riserva, passito e spumante rosato o rosé e "Romagna" bianco prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

2.1. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese Oriolo, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

2.2. La denominazione di origine controllata "Romagna" Bianco Oriolo è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
- Trebbiano: minimo 70%;
- può concorrere alla produzione di detto vino il vitigno Albana fino ad un massimo del 30 % da solo o congiuntamente ad altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 5%.

2.3. La denominazione di origine controllata "Romagna" Centesimino Oriolo, anche riserva, passito e spumante rosato o rosè, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Centesimino (anche riserva, passito e spumante rosato o rosé):
- Centesimino: minimo il 95%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" sottozona Oriolo, comprende l'area di seguito delimitata:
Comune di Faenza: dall'incrocio della via S. Lucia con la SS 9 Via Emilia, si prosegue per tale Statale sino ad incontrare la Via del Braldo in località Villanova; indi per detta via sino al confine amministrativo del Comune di Castrocaro Terme e Terra del Sole, che si segue fino al confine tra le province di Ravenna e Forlì-Cesena. Si prende quindi per Via Urbiano, Via Samoggia e Via S. Lucia per ricongiungersi con la SS 9 Via Emilia a Faenza.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese

Oriolo, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3.300 ceppi per ettaro.

4.2. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Centesimino Oriolo, anche riserva, Passito e Spumante rosato o rosé, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 2.700 ceppi per ettaro.

4.3. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Bianco Oriolo, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 1.500 ceppi per ettaro.

4.4. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, "Romagna" Sangiovese Oriolo, "Romagna" Centesimino Oriolo, e "Romagna" Bianco Oriolo sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	*Titolo alcolometrico vol. naturale minimo*
"Romagna" Sangiovese Oriolo	9	12,5% vol
"Romagna" Sangiovese Oriolo riserva	9	13% vol
"Romagna" Centesimino Oriolo	11	11% vol
"Romagna" Centesimino Oriolo riserva	11	11% vol
"Romagna" Centesimino Oriolo passito	11	11% vol
"Romagna" Centesimino Oriolo spumante rosato o rosè	14	10,5% vol
"Romagna" Bianco Oriolo	12	11,5% vol

4.5. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Oriolo definiti all'art.1 del presente disciplinare di produzione, devono essere riportati nei limiti di cui al comma 4.2, purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC "Romagna Sangiovese" Oriolo, per il vino DOC "Romagna" Centesimino Oriolo e per il vino DOC "Romagna" Bianco Oriolo, le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di elaborazione del vino DOC "Romagna" Centesimino Oriolo spumante rosato o rosè, nonché le pratiche enologiche per la presa di spuma, la stabilizzazione e la dolcificazione ove ammessa, devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC "Romagna" Oriolo devono essere effettuate

nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva /vino (%)	*Produzione massima (l/ha)*
"Romagna" Sangiovese Oriolo	65	5850
"Romagna" Sangiovese Oriolo riserva	65	5850
"Romagna" Centesimino Oriolo	70	7700
"Romagna" Centesimino Oriolo riserva	70	7700
"Romagna" Centesimino Oriolo passito	50	5500
"Romagna" Centesimino Oriolo spumante rosato o rosè	65	9100
"Romagna" Bianco Oriolo	70	8400

Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

5.4. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Oriolo non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° giugno dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Oriolo riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Il vino DOC "Romagna" Bianco Oriolo non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° marzo dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° gennaio dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

5.7. Il vino DOC "Romagna" Centesimino Oriolo non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° aprile dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.8. Il vino DOC "Romagna" Centesimino Oriolo riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° dicembre del secondo anno successivo all'anno di raccolta delle uve.

5.9. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Oriolo, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.10. Nel vino DOC "Romagna" Sangiovese Oriolo, anche riserva, "Romagna" Centesimino Oriolo, anche riserva, passito e spumante rosato o rosé, e "Romagna" Bianco Oriolo è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.11. Fatto salvo quanto previsto ai commi 5.9 e 5.10 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC "Romagna" Sangiovese Oriolo, anche riserva, "Romagna"

Centesimino Oriolo, anche riserva, Passito e spumante rosato o rosé e "Romagna" Bianco Oriolo sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Romagna" Sangiovese Oriolo:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Romagna" Sangiovese Oriolo riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Romagna" Centesimino Oriolo:
colore: rosso granato;
odore: caratteristico, con note di rosa e di frutti di bosco;
sapore: vellutato e di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

"Romagna" Centesimino Oriolo riserva:
colore: rosso granato intenso;
odore: avvolgente, con note di rosa, frutta matura e note speziate; sapore: di buon corpo, armonico, vellutato, leggermente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

"Romagna" Centesimino Oriolo passito:
colore: rosso granato impenetrabile;
odore: intenso, caratterizzato da note di rosa, confettura e uva appassita e note speziate;
sapore: armonico, avvolgente, di buona struttura;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,5% vol;
zuccheri riduttori residui: minimo 50 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Romagna" Centesimino Oriolo Spumante rosato o rosé:
spuma: fine, persistente;
colore: rosato più o meno intenso; odore: spiccate note floreali;
sapore: da brut a demisec, fresco, di buona struttura;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

"Romagna" Bianco Oriolo:
colore: giallo da chiaro a paglierino, più o meno intenso;
odore: vinoso, intenso, gradevole;
sapore: sapido e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8
Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Oriolo anche riserva, "Romagna" Centesimino Oriolo anche riserva, passito e spumante rosato o rosè, e "Romagna" Bianco Oriolo è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 10
DISCIPLINARE SOTTOZONA "PREDAPPIO"

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La sottozona "Predappio" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese Predappio, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" sottozona Predappio comprende l'area di seguito delimitata:

tutto il territorio del Comune di Predappio. Ad esso vanno aggiunte porzioni dei Comuni limitrofi di Forlì, Meldola, Civitella di Romagna e Galeata.
Tale territorio è così identificato: all'estremità settentrionale la zona è delimitata dal confine col comune di Castrocaro Terme fino all'imbocco di via Tomba, e dalle vie Tomba, del Tesoro, Castel Latino, del Partigiano fino a Viale dell'Appennino (SP 3 del Rabbi, ex SS 9 ter). La fascia aggiuntiva rispetto al territorio comunale di Predappio risulta in seguito delimitata da via Monda (imboccata in località San Martino in Strada) e dalla SP 4-ex SS 310 (detta Bidentina).
Raggiunto il comprensorio di Meldola, seguendo il percorso del fiume Bidente, passando per San Colombano e raggiungendo la località Gualdo, il territorio della sottozona di Predappio si espande fra la SP 4, la Strada delle Villette fino a raggiungere la Chiesa di Badia S. Paolo in Aquilano. Si imbocca poi la Strada Vicinale Prati – Tomba fino a raggiungere la SP 68 (Cusercoli-Voltre) fino all'intersezione con il torrente Sarsina (confine naturale). Da qui si sale poi verso il Podere Canova-Sasina per immettersi nella strada che porta da un lato a Bonalda e dall'altro a Monte Aglio. Da Monte Aglio si scende fino ad arrivare all'incrocio con la SP 4. Girando a sinistra si segue la SP 4 per Nespoli, si raggiunge Civitella di Romagna fino a Galeata e proseguendo, oltre la località Pianetto, fino al confine con il comune di Santa Sofia.
La linea prosegue identificandosi con il confine fra il territorio comunale di Galeata e quelli, da un lato, di Santa Sofia e Premilcuore (lungo il crinale che congiunge i monti Calcinari e Altaccio) e, dall'altro, al di là dell'intersezione con la SP 3 del Rabbi-di Rocca San Casciano. Il tutto sino ad intersecare la linea del confine comunale di Predappio.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese

Predappio, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, "Romagna" Sangiovese Predappio, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	*Titolo alcolometrico vol. naturale minimo*
"Romagna" Sangiovese Predappio	9	12,5% vol
"Romagna" Sangiovese Predappio riserva	9	13% vol

4.3. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Predappio definiti all'art.1 del presente disciplinare di produzione, devono essere riportati nei limiti di cui al comma 4.2. purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC "Romagna Sangiovese" Predappio le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC "Romagna Sangiovese" Predappio, anche riserva, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva /vino (%)	*Produzione massima (l/ha)*
"Romagna" Sangiovese Predappio	65	5850
"Romagna" Sangiovese Predappio riserva	65	5850

Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

5.4. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Predappio non può essere immesso al consumo in data

anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° giugno dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Predappio riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Predappio, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC "Romagna" Sangiovese Predappio, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC "Romagna" Sangiovese Predappio, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Romagna" Sangiovese Predappio:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Romagna" Sangiovese Predappio riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a

quelli utilizzati per la DOC “Romagna”.

Articolo 8
Confezionamento

8.1. Per il vino “Romagna” Sangiovese Predappio anche riserva, è consentito l’utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 11
DISCIPLINARE SOTTOZONA “MERCATO SARACENO”

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La sottozona “Mercato Saraceno” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, anche riserva, e “Romagna” Famoso, anche spumante, prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese Mercato Saraceno, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo 95%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

2.2. La denominazione di origine controllata “Romagna” Famoso Mercato Saraceno, anche spumante, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi la seguente composizione ampelografica:
- Famoso: minimo 95%
- possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” sottozona Mercato Saraceno comprende l’area di seguito delimitata: l’intero territorio amministrativo dei comuni di Mercato Saraceno e Sarsina ed i territori dei comuni di Roncofreddo, Sogliano al Rubicone e Cesena così rispettivamente delimitati: in comune di Roncofreddo dal confine comunale con il comune di Cesena lungo la SP 138 fino al confine comunale con il comune di Sogliano al Rubicone, si risale il torrente Ansa per via Ansa ed al suo termine si prosegue fino ad incontrare l’abitato di Montecodruzzo; da Montecodruzzo si procede per via Garampa in Monteaguzzo fino al confine di Comune con il Comune di Cesena, seguendo verso valle detto confine si ritorna sulla SP 138 al confine del comune con il comune di Cesena.
Inoltre la porzione del territorio del comune di Roncofreddo compreso fra l’incrocio del confine del comune di Roncofreddo con la SP 75, lungo questa fino all’incrocio con la via Garampa; in Monteaguzzo e per questa fino all’incrocio con il confine del comune di Cesena lungo la via Garampa indi si discende seguendo detto confine fino alla SP 75.
In comune di Sogliano al Rubicone dal confine del comune di Roncofreddo lungo la SP 138 fino al confine di comune con il comune di Mercato Saraceno in località Cella; indi si prosegue per detto confine di comune fino ad incrociare la via Paderno, si prosegue per via Paderno, indi da Case il Pianetto lungo il confine comunale si risale fino ad incrociare via Palareto in località Case Monte; indi per il confine comunale fino all’incrocio con la SP 11 via Barbotto, che si percorre attraverso gli abitati di Rontagnano e Montegelli fino alla località Cà di Quagliotto, indi lungo il confine

comunale si discende lungo il torrente Ansa e la via Ansa fino all'incrocio di questa con la SP 138 in corrispondenza del confine con il comune di Roncofreddo.
In comune di Cesena dall'incrocio della SP 138 con la SP 75 indi per questa si risale fino al confine di Comune con il comune di Roncofreddo; per detto confine si prosegue fino ad incrociare la via Garampa in Monteaguzzo e per questa si prosegue fino ad incontrare nuovamente il confine con il comune di Roncofreddo e lungo questo si discende a valle fino all'incrocio con la SP 138 nei pressi del cimitero di Gualdo; indi per la SP 131 si prosegue fino all'incrocio con la SP 75 ed inoltre, in comune di Cesena, dall'imbocco della SP 48 in Borello si prosegue per detta SP attraverso l'abitato di Luzzena, fino alla località Montecavallo, indi per via Casalbono si raggiunge località Il Palazzo, indi la frazione S. Matteo ove si imbocca la SP 78 che si segue fino al confine del comune di Cesena con il comune di Sarsina.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese Mercato Saraceno, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro.
Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Famoso Mercato Saraceno, anche spumante, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 1.500 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, "Romagna" Sangiovese Mercato Saraceno e "Romagna" Famoso Mercato Saraceno, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	*Titolo alcolometrico vol. naturale minimo*
"Romagna" Sangiovese Mercato Saraceno	9	12,5% vol
"Romagna" Sangiovese Mercato Saraceno riserva	9	13% vol
"Romagna" Famoso Mercato Saraceno	12	11% vol
"Romagna" Famoso Mercato Saraceno spumante	12	10,5% vol

4.3. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Mercato Saraceno definiti all'art.1 del presente disciplinare di produzione, devono essere riportati nei limiti di cui al comma 4.2. purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Mercato Saraceno e per il vino DOC "Romagna"

Famoso Mercato Saraceno, le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini.
Le operazioni di elaborazione della tipologia "Romagna" Famoso spumante possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC "Romagna" Sangiovese Mercato Saraceno, anche riserva, e "Romagna" Famoso Mercato Saraceno, anche spumante, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva /vino (%)	*Produzione massima (l/ha)*
"Romagna" Sangiovese Mercato Saraceno	65	5850
"Romagna" Sangiovese Mercato Saraceno riserva	65	5850
"Romagna" Famoso Mercato Saraceno, anche spumante	70	8400

Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

5.4. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Mercato Saraceno non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° giugno dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Mercato Saraceno riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed
inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Il vino DOC "Romagna" Famoso Mercato Saraceno non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° febbraio dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° gennaio dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

5.7. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Mercato Saraceno, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.8. Nel vino DOC "Romagna" Sangiovese Mercato Saraceno, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.9. Fatto salvo quanto previsto ai commi 5.7 e 5.8 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC "Romagna" Sangiovese Mercato Saraceno, anche riserva, sono

consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Romagna" Sangiovese Mercato Saraceno:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Romagna" Sangiovese Mercato Saraceno riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Romagna" Famoso Mercato Saraceno:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, intenso caratteristico;
sapore: secco, sapido e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

"Romagna" Famoso Mercato Saraceno spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine e delicato;
sapore: da brut nature a secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a

quelli utilizzati per la DOC “Romagna”.

Articolo 8
Confezionamento

8.1. Per il vino “Romagna” Sangiovese Mercato Saraceno anche riserva, e Famoso Mercato Saraceno anche spumante, è consentito l’utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 12
DISCIPLINARE SOTTOZONA “SERRA”

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La sottozona “Serra” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, anche riserva, prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese Serra, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” sottozona Serra comprende l’area di seguito delimitata:
dall’incrocio, a Castel Bolognese, tra la SS 9 via Emilia e la SS 306 via Casolana, si segue quest’ultima sino ad incontrare via Kennedy; indi per via Ghinotta fino ad incrociare via Biancanigo che si percorre sino a Via Boccaccio; per quest’ultima sino al Fiume Senio che si segue finché non si incontra il confine amministrativo tra i comuni di Riolo Terme e Brisighella. Si prosegue su tale confine sino all’incrocio con via Tomba; indi per via Pediano, Via Chiesa di Pediano, via Bergullo e via dei Colli sino alla SS 9 Via Emilia che si percorre fino a ritornare all’incrocio, all’ingresso di Castel Bolognese, con la SS 306 via Casolana.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Sangiovese Serra, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, “Romagna” Sangiovese Serra, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	*Titolo alcolometrico vol. naturale*

		minimo
"Romagna" Sangiovese Serra	9	12,5% vol
"Romagna" Sangiovese Serra riserva	9	13% vol

4.3 Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Serra definiti all'art.1 del presente disciplinare di produzione, devono essere riportati nei limiti di cui al comma 4.2. purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC "Romagna Sangiovese" Serra le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC "Romagna Sangiovese" Serra, anche riserva, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva /vino (%)	*Produzione massima (l/ha)*
"Romagna" Sangiovese Serra	65	5850
"Romagna" Sangiovese Serra riserva	65	5850

Qualora la resa massima uva / vino superi detti limiti, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

5.4. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Serra non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° giugno dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Serra riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Serra, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC “Romagna” Sangiovese Serra, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l’elaborazione del vino DOC “Romagna” Sangiovese Serra, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all’atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

“Romagna” Sangiovese Serra:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

“Romagna” Sangiovese Serra riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC “Romagna”.

Articolo 8
Confezionamento

8.1. Per il vino “Romagna” Sangiovese Serra anche riserva, è consentito l’utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 13
DISCIPLINARE SOTTOZONA “IMOLA”

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La sottozona “Imola” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, anche riserva, prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese Imola, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” sottozona Imola comprende l’area di seguito delimitata:
- gli interi territori amministrativi dei comuni di Fontanelice, Borgo Tossignano e Casalfiumanese;
- parte dei territori amministrativi dei comuni di Dozza, Castel San Pietro Terme e Ozzano dell’Emilia, fino al limite a valle (nord) costituito dalla strada statale n. 9 Via Emilia;
- parte del territorio amministrativo del comune di Imola, fino al limite a valle (nord) delimitato dalla strada statale n. 9 Via Emilia, ad EST delimitato in sequenza dalle vie: Dei Colli, Bergullo, Chiesa di Pediano, Pediano, Tombe.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Sangiovese Imola, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, “Romagna” Sangiovese Imola, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	*Titolo alcolometrico vol. naturale*

		minimo
"Romagna" Sangiovese Imola	9	12,5% vol
"Romagna" Sangiovese Imola riserva	9	13% vol

4.3. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Imola definiti all'art.1 del presente disciplinare di produzione, devono essere riportati nei limiti di cui al comma 4.2. purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Imola le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini.

5.2. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva /vino (%)	*Produzione massima (l/ha)*
"Romagna" Sangiovese Imola	65	5850
"Romagna" Sangiovese Imola riserva	65	5850

5.3. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Imola non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° giugno dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

5.4. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Imola riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.5. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Imola, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.6. Nel vino DOC "Romagna" Sangiovese Imola, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.7. Fatto salvo quanto previsto ai commi 5.5. e 5.6. sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC "Romagna" Sangiovese Imola, anche riserva, sono consentite tutte le

pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Romagna" Sangiovese Imola:
colore: rosso rubino tendente al granato; odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol; zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Romagna" Sangiovese Imola riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato; odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1 La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8
Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Imola anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 14
DISCIPLINARE SOTTOZONA "CORIANO"

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La sottozona "Coriano" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese Coriano, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" sottozona Coriano comprende l'area di seguito delimitata:
l'intero territorio amministrativo del comune di Coriano, più la porzione di territorio del comune di Rimini delimitata dalle vie: Sant'Aquilina, Amola, Montevecchio, Maceri, Montescudo, Tirso, Coriano.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese Coriano, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3.300 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, "Romagna" Sangiovese Coriano, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	*Titolo alcolometrico vol. naturale minimo*
"Romagna" Sangiovese Coriano	9	12,5% vol
"Romagna" Sangiovese Coriano riserva	9	13% vol

4.3. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Coriano definiti all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, devono essere riportati nei limiti di cui al comma 4.2. purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Coriano le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini.

5.2. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva /vino (%)	*Produzione massima (l/ha)*
"Romagna" Sangiovese Coriano	65	5850
"Romagna" Sangiovese Coriano riserva	65	5850

Qualora la resa massima uva / vino superi detti limiti, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

5.3. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Coriano non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° giugno dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

5.4. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Coriano riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.5. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Coriano, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.6. Nel vino DOC "Romagna" Sangiovese Coriano, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.7. Fatto salvo quanto previsto ai commi 5.5. e 5.6. sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC "Romagna" Sangiovese Coriano, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Romagna" Sangiovese Coriano:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Romagna" Sangiovese Coriano riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8
Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Coriano anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 15
DISCIPLINARE SOTTOZONA "SAN CLEMENTE"

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La sottozona "San Clemente" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese San Clemente, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" sottozona San Clemente comprende l'area di seguito delimitata:
i territori amministrativi dei comuni di San Clemente, Montescudo-Montecolombo, Misano Adriatico, San Giovanni in Marignano, Montefiore, Gemmano, Morciano, Saludecio, Mondaino, Montegridolfo, ad esclusione delle aree a valle della SS 16.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese San Clemente, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3.300 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, "Romagna" Sangiovese San Clemente, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	*Titolo alcolometrico vol. naturale minimo*
"Romagna" Sangiovese San Clemente	9	12,5% vol
"Romagna" Sangiovese San Clemente riserva	9	13% vol

4.3 Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" San Clemente definiti all'art.1 del presente disciplinare di produzione, devono essere riportati nei limiti di cui al comma 4.2. purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese San Clemente le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all' art 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini.

5.2. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva /vino (%)	*Produzione massima (l/ha)*
"Romagna" Sangiovese San Clemente	65	5850
"Romagna" Sangiovese San Clemente riserva	65	5850

Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

5.3. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese San Clemente non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° giugno dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

5.4. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese San Clemente riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.5. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese San Clemente, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.6. Nel vino DOC "Romagna" Sangiovese San Clemente, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.7. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.5. e 5.6. sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC "Romagna" Sangiovese San Clemente, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Romagna" Sangiovese San Clemente:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Romagna" Sangiovese San Clemente riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8
Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese San Clemente anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 16
DISCIPLINARE SOTTOZONA "VERUCCHIO"

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La sottozona “Verucchio” è riservata ai vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, anche riserva, prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese Verucchio, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese (anche riserva):
- Sangiovese: minimo il 95%;
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la *regione* Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” sottozona Verucchio comprende l’area di seguito delimitata:
interi territori amministrativi dei comuni di: Verucchio, Santarcangelo, Poggio Torriana, Casteldelci, Maiolo, Novafeltria, Pennabilli, San Leo, Sant'Agata Feltria e Talamello. Comprende altresì il comune di Rimini, ad esclusione delle aree a valle della SS16 ed esclusa la porzione di territorio comunale delimitata dalle vie: Sant'Aquilina, Amola, Montevecchio, Maceri, Montescudo, Tirso, Coriano.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC “Romagna” Sangiovese Verucchio, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3.300 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata, “Romagna” Sangiovese Verucchio, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	*Titolo alcolometrico vol. naturale*

		minimo
"Romagna" Sangiovese Verucchio	9	12,5% vol
"Romagna" Sangiovese Verucchio riserva	9	13% vol

4.3. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Verucchio definiti all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, devono essere riportati nei limiti di cui al comma 4.2. purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.
Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Verucchio le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all' art 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini.

5.2. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva /vino (%)	*Produzione massima (l/ha)*
"Romagna" Sangiovese Verucchio	65	5850
"Romagna" Sangiovese Verucchio riserva	65	5850

Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

5.3. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Verucchio non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° giugno dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

5.4. Il vino DOC "Romagna" Sangiovese Verucchio riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi; la sua idoneità chimico-fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.5. Per il vino DOC "Romagna" Sangiovese Verucchio, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.6. Nel vino DOC "Romagna" Sangiovese Verucchio, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.7. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.5. e 5.6. sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC "Romagna" Sangiovese Verucchio, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Romagna" Sangiovese Verucchio:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Romagna" Sangiovese Verucchio riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".

Articolo 8
Confezionamento

8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Verucchio anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.