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

Approvato con	DM 29.09.2001	GU 244 - 19.10.2001
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 295 - 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e Tipologie

La denominazione di origine controllata "COLLI ROMAGNA CENTRALE" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"COLLI ROMAGNA CENTRALE" BIANCO;
"COLLI ROMAGNA CENTRALE" ROSSO (anche nella tipologia "riserva");
"COLLI ROMAGNA CENTRALE" CHARDONNAY (anche nella tipologia "riserva");
"COLLI ROMAGNA CENTRALE "CABERNET SAUVIGNON (anche nella tipologia "riserva");
"COLLI ROMAGNA CENTRALE" SANGIOVESE (anche nella tipologia "riserva");
"COLLI ROMAGNA CENTRALE" TREBBIANO.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
"COLLI ROMAGNA CENTRALE" BIANCO. Vitigno Chardonnay dal 50% al 60%; per il complessivo rimanente concorrono i seguenti vitigni, presenti nell'ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Bombino, Sauvignon bianco,Trebbiano e Pinot Bianco dal 50% al 40%.
"COLLI ROMAGNA CENTRALE" ROSSO. Vitigno Cabernet Sauvignon dal 50% al 60%; per il complessivo rimanente concorrono i seguenti vitigni, presenti nell'ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Sangiovese, Barbera, Merlot, Montepulciano dal 50% al 40%.
"COLLI ROMAGNA CENTRALE" CHARDONNAY. Vitigno Chardonnay 100%.
"COLLI ROMAGNA CENTRALE" CABERNET SAUVIGNON. Vitigno Cabernet Sauvignon 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa presenti nell'ambito aziendale fino ad un massimo del 15% idonei alla coltivazione nella Regione Emilia-Romagna.
"COLLI ROMAGNA CENTRALE" SANGIOVESE. Vitigno Sangiovese 100%.
"COLLI ROMAGNA CENTRALE" TREBBIANO. Vitigno Trebbiano Romagnolo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici presenti nell'ambito aziendale fino ad un massimo del 15% idonei alla coltivazione nella Regione Emilia-Romagna.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI ROMAGNA CENTRALE", ricade nella provincia di Forlì-Cesena e comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Borghi, Castrocaro-Terra del Sole, Civitella, Dovadola, Galeata, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Rocca San Casciano, S. Sofia, Sarsina, Sogliano,

Tredozio e la parte a sud della SS. n. 9 Via Emilia del territorio amministrativo dei comuni di Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano e Savignano sul Rubicone.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “COLLI ROMAGNA CENTRALE” devono rispettare le migliori giaciture ed esposizioni relativamente ad ogni singolo vitigno. Sono da evitare i siti di fondo valle ed i terrazzi alluvionali di più recente formazione.
I nuovi impianti relativi a tutte le tipologie della denominazione di origine controllata “COLLI ROMAGNA CENTRALE” la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3000 ceppi/Ha.
I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere atti a non modificare le caratteristiche delle uve, tenuto comunque conto dell'evoluzione tecnico-agronomica.
È consentita l’irrigazione di soccorso.
La produzione massima di uva a ettaro e il titolo alcolometrico minimo naturale sono i seguenti:
PRODUZIONE UVA (tonnellate/ettaro)
Colli Romagna Centrale Bianco 9,5
Colli Romagna Centrale Rosso 9,0
Colli Romagna Centrale Chardonnay 9,0
Colli Romagna Centrale Cabernet Sauvignon 9,0
Colli Romagna Centrale Sangiovese 9,5
Colli Romagna Centrale Trebbiano 11,5
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO NATURALE MINIMO (% vol.)
Colli Romagna Centrale Bianco 11
Colli Romagna Centrale Rosso 12
Colli Romagna Centrale Chardonnay 11,5
Colli Romagna Centrale Cabernet Sauvignon 12
Colli Romagna Centrale Sangiovese 12
Colli Romagna Centrale Trebbiano 11,5
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI ROMAGNA CENTRALE" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l’affinamento e l’invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'intero territorio dei comuni compresi, in tutto o in parte, nella zona di produzione di cui all’art. 3.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro rispettive caratteristiche.
Non sono ammesse pratiche di arricchimento.
La vinificazione può essere effettuata singolarmente per uve provenienti dai diversi vitigni. Nel caso della vinificazione disgiunta l'assemblaggio deve avvenire nella cantina del vinificatore entro il 30 aprile successivo alla vendemmia.
Nella vinificazione e nell'affinamento è consentito l'utilizzo anche di contenitori in legno di tutte le tipologie.
La resa massima delle uve in vino finito, per tutte le tipologie di vino non deve essere superiore al 70%.

Qualora superi detto limite, ma non il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.
Per i vini "Colli Romagna Centrale" Rosso, Sangiovese e Cabernet Sauvignon, l'immissione al consumo è consentita soltanto dal 30 aprile dell'anno successivo alla vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "COLLI ROMAGNA CENTRALE" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"COLLI ROMAGNA CENTRALE" BIANCO
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso, delicato, fruttato;
sapore: asciutto, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

"COLLI ROMAGNA CENTRALE" ROSSO
colore: rosso rubino intenso;
odore: gradevolmente erbaceo;
sapore: asciutto, di corpo, talvolta leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 4,5;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l;

"COLLI ROMAGNA CENTRALE" ROSSO Riserva
colore: rosso rubino intenso;
odore: gradevolmente erbaceo;
sapore: asciutto, di corpo, talvolta leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l;

"COLLI ROMAGNA CENTRALE" CHARDONNAY
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico, intenso;
sapore: asciutto, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

"COLLI ROMAGNA CENTRALE" CHARDONNAY Riserva
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico, intenso;
sapore: asciutto, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

"COLLI ROMAGNA CENTRALE" CABERNET SAUVIGNON
colore: rosso rubino, talvolta con sfumature violacee;
odore: gradevolmente erbaceo;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l;

"COLLI ROMAGNA CENTRALE" CABERNET SAUVIGNON Riserva
colore: rosso rubino, talvolta con sfumature violacee;
odore: gradevolmente erbaceo;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l;

"COLLI ROMAGNA CENTRALE" SANGIOVESE
colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, etereo, che ricorda la viola mammola;
sapore: asciutto, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l;

"COLLI ROMAGNA CENTRALE" SANGIOVESE Riserva
colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, etereo, che ricorda la viola mammola;
sapore: asciutto, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l;

"COLLI ROMAGNA CENTRALE" TREBBIANO
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

Per tutte le tipologie sopra indicate, le caratteristiche tipiche dell'affinamento in legno possono evidenziarsi al momento della degustazione.
È facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore, con proprio decreto.

Articolo 7
Etichettatura designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI ROMAGNA CENTRALE" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

È tuttavia 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.
Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore - tenuta - podere – cascina" ed altri termini similari sono consentiti in osservanza delle disposizioni U.E. e nazionali in materia.
I vini a denominazione di origine controllata "COLLI ROMAGNA CENTRALE": ROSSO, SANGIOVESE e CABERNET SAUVIGNON che hanno subito un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi, anche in contenitori di legno, possono portare in etichetta la qualifica "RISERVA".
I vini a denominazione di origine controllata "COLLI ROMAGNA CENTRALE" CHARDONNAY che hanno subito un periodo di invecchiamento non inferiore a quindici mesi, anche in contenitori di legno, possono portare in etichetta la qualifica "RISERVA".
L'invecchiamento, per il quale è consentito anche l'utilizzo di contenitori di legno, decorre dal 1° novembre dell'anno della vendemmia. In tal caso possono presentare un sentore di legno.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "COLLI ROMAGNA CENTRALE" devono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro o di ceramica di volume nominale di lt. 0,375 - 0,500 - 0,750 - 1,500 - 3,000 con tappatura secondo la normativa vigente.
Sui contenitori e sulle bottiglie contenenti i vini con la denominazione di origine controllata "COLLI ROMAGNA CENTRALE" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1) <u>Fattori naturali rilevanti per il legame</u>

La Romagna è ripartita in strisce di territorio parallele dai fiumi che dal crinale appenninico scendono al mare. Attraversando le valli dei principali fiumi che scorrono in provincia di Forlì-Cesena (Montone, Rabbi, Ronco e Savio) si nota una grande uniformità morfologica e una sostanziale monotonia del paesaggio, che vanno messe in relazione con l'uniformità della costituzione geologica di quest'area, cui sono corrisposte e ancora oggi corrispondono uguali forme di erosione. Gran parte dei terreni interessati dalla viticoltura sono da mettere in relazione con la formazione marnoso-arenacea, di origine miocenica, che si presenta morfologicamente monotona, con rilievi irregolari tagliati da solchi profondi, con fianchi ora dolci, altre volte diritti e altre ancora inclinati in modo uniforme in corrispondenza della pendenza di qualche banco arenaceo. Studi di zonazione viticola, con particolare riferimento al Cesenate, hanno consentito di indagare i principali suoli vitati dell'area, riscontrando, come filo conduttore, una derivazione da arenarie e marne della formazione Marnoso-arenacea. Talora si tratta anche di suoli parzialmente sepolti da depositi più recenti legati a fenomeni di erosione o all'attività agricola.
Piuttosto diffusi nella collina media sono i suoli "Santa Lucia" [SLU, in riferimento al Carta dei suoli dell'Emilia-Romagna, scala 1:250.000. Classificazione Soil Taxonomy (Chiavi 1990): fine-loamy, mixed, mesic Typic Ustochrepts. Legenda FAO (1990): Calcaric Cambisols)]. Questi suoli si sono formati in materiali derivati da arenarie e marne della formazione Marnoso-arenacea; sono piuttosto profondi, ben drenati, molto calcarei e moderatamente alcalini fino al substrato (1 m di profondità circa), con tessitura franco-limosa o franca. Le quote sono comprese tra 100 e 420 m slm e le pendenze possono variare dal 10-20% fino al 20-35%.
Nella bassa collina, a quote comprese tra 50 e 100 m slm, si alternano suoli "San Tommaso" [STM, in riferimento alla Carta dei suoli dell'Emilia-Romagna, scala 1:250.000. Classificazione Soil Taxonomy (Chiavi 1990): fine-loamy, mixed (calcareous), mesic Typic Ustorthents. Legenda FAO (1990): Cumulic Anthrosols)], "Madonna dell'Ulivo" [MDU, in riferimento alla Carta dei suoli dell'Emilia-Romagna,

scala 1:250.000. Classificazione Soil Taxonomy (Chiavi 1990): fine-loamy, mixed, mesic Typic Haplustalfs. Legenda FAO (1990): Calcic Luvisols)] e "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)].

I suoli "San Tommaso" si sono formati in seguito a livellamento della superficie topografica e sono una mescolanza di materiali derivati da altri suoli (Santa Lucia o Madonna dell'Ulivo). Sono molto profondi, ben drenati, a tessitura media, moderatamente alcalini e molto calcarei fino a circa 80 cm di profondità. I suoli "Madonna dell'Ulivo" derivano dalla Marnoso-arenacea e a volte risultano sepolti per effetto della rideposizione di materiali erosi o derivati dall'attività agricola. Sono suoli poco o per nulla calcarei, profondi, a tessitura franca-argillosa o franca-argillosa-limosa, poveri di sostanza organica, permeabilità moderata e alta capacità in acqua disponibile. I suoli "Celincordia" sono moderatamente profondi e ben drenati, molto calcarei e con orizzonte superficiale a tessitura franca, franca-argillosa o franca-limosa. La situazione si può estendere anche al Forlivese con un'area particolare legata alla "catena dello Spungone" in cui sono presenti suoli con sabbie giallastre ancora poco indagati.

Per quanto riguarda il clima, nell'areale viticolo collinare della provincia di Forlì-Cesena, l'indice bioclimatico di Winkler si colloca tra i 1.600 e i 2.200 gradi giorno, con sommatorie termiche più elevate nella bassa collina e via via decrescenti con l'aumentare dell'altitudine. Le sommatorie termiche riscontrate consentono di soddisfare sia le esigenze dei vitigni più precoci che di quelli più tardivi, come Sangiovese e, soprattutto, Cabernet Sauvignon e Montepulciano. Oltre al soddisfacimento delle esigenze termiche, vengono scelte esposizioni più o meno soleggiate a seconda dei vitigni che si intendono coltivare e dell'obiettivo enologico che ci si pone.

2) <u>Fattori umani rilevanti per il legame</u>

La DOC "Colli Romagna Centrale" ha riassunto in sé pratiche tradizionali e le più recenti innovazioni in termini di base ampelografica. In provincia di Forlì-Cesena il rinnovo post-fillosserico dei vigneti aveva fatto concentrare l'attenzione su alcuni vitigni della tradizione come Sangiovese, Trebbiano romagnolo e Bombino bianco, cui si affiancarono vitigni "marginali" per il territorio come Barbera e Montepulciano, che in alcune situazioni potevano essere di aiuto per creare vini rossi più serbevoli e più strutturati del Sangiovese. In effetti, gli agricoltori locali si erano resi conto che Barbera poteva contribuire ad un taglio apportando colore e acidità, mentre Montepulciano, spesso considerato un Sangiovese più tardivo, apportava colore e struttura se coltivato nei terreni giusti sia per esposizione che per caratteristiche pedologiche. Il più recente rinnovo dei vigneti (ultimi 30 anni) ha introdotto in modo abbastanza deciso alcuni dei cosiddetti "vitigni internazionali": Merlot (sporadicamente già presente da più tempo), Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot bianco, Sauvignon.

La Romagna si è sempre storicamente distinta da altre aree di coltivazione del Sangiovese per la vinificazione in purezza di questo vitigno e la DOC "Colli Romagna Centrale non ha trascurato questo aspetto, ma ha voluto dare ragione anche dell'evoluzione della tradizione vitivinicola più recente, che ha permesso di creare prodotti molto interessanti a partire da una interazione vitigno-ambiente decisamente positiva.

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

I Sangiovesi del Forlivese e del Cesenate si sono sempre distinti per una struttura importante, che indubbiamente gli viene dalle caratteristiche dei suoli, legati in larga misura alla Formazione Marnoso-arenacea. Lo stesso dicasi per gli altri vini rossi; si trovano infatti Merlot e Cabernet importanti, con sentori di frutta matura e speziature interessanti che gli derivano già dalle uve e si trasformano e si arricchiscono con l'affinamento in legno.

I bianchi, a seconda delle aree di produzione, spaziano da tipologie più fresche e leggere, con aromi floreali e fruttati molto fini e delicati, a tipologie più strutturate, con sentori di frutta matura e aromi terziari che derivano 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).

Indubbiamente la massimizzazione dell'espressione delle caratteristiche di vitigno nei vari contesti pedo-climatici è stata possibile grazie ad una più accurata collocazione varietale, ma anche e soprattutto all'aumento di esperienza e specializzazione da parte dei viticoltori, nonché al positivo recepimento da parte loro delle più recenti innovazioni tecniche, impiantistiche e tecnologiche, sia in campo che in cantina. Gli studi di zonazione sono stati molto importanti per una più corretta collocazione dei vitigni nei vari ambienti pedo-climatici disponibili sul territorio.

Il Sangiovese e i vitigni a bacca nera in genere tendono a preferire le esposizioni tra est e sud/sud-ovest e la medio-bassa collina, con terreni tendenzialmente argillosi e ricchi in calcare (Celincordia). In queste situazioni si ottengono vini equilibrati, di buona struttura, con un fruttato ampio e articolato, che può andare dalla ciliegia ben matura alla prugna essiccata, passando per i vari frutti di bosco, e note speziate più o meno decise a seconda del vitigno.

Il Trebbiano romagnolo esprime al meglio le sue potenzialità in terreni di media o medio-alta collina, anche se salendo troppo potrebbe non riuscire a soddisfare le sue esigenze termiche. Si tratta infatti di un vitigno che sotto i 1850 gradi giorno (indice di Winkler) non riesce a raggiungere un soddisfacente livello glucidico, producendo mosti e vini piuttosto squilibrati. L'esposizione non è influente, mentre le performance sensoriali più interessanti si ottengono coltivando il Trebbiano su terreni ricchi in calcare, poveri in sostanza organica, da mediamente profondi a profondi e con una capacità in acqua disponibile da media a elevata (Celincordia e Santa Lucia fino a 150 m slm).

Anche per Bombino bianco, che si caratterizza per note di pera e di ginestra, le considerazioni sono le medesime, mentre per i vitigni bianchi più precoci, una maggiore altitudine e l'esposizione nei quadranti da nord-ovest a nord-est sono da preferire per avere, accanto ad un fruttato fine e delicato, note fiorali di buona intensità e finezza. In Chardonnay prevalgono note di acacia, mela verde e agrumi, mentre Sauvignon si caratterizza per note di ginestra, uva spina, pesca e sentori agrumati che ricordano soprattutto il pompelmo.

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 Piave n. 24 – 00187 ROMA
Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039 0445 313080
Mail info@valoritalia.it website www.valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).