

**Domanda di una nuova modifica****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Forlì (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO VINI DI ROMAGNA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2 Corso Garibaldi 48018 Faenza (RA) Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0546 28455
<i>Fax:</i>	0039 0546 665063
<i>e-mail:</i>	entevini@fastmail.it,francopiazza@fastmail.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Forlì - Corrigendum.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 22.12.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 10.4.1996
<i>Base giuridica:</i>	DM 15.6.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Forlì (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****“Forlì” bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione; sapore: da secco a dolce, sapido;

**“Forlì” bianco vivace**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino;  
odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati;  
sapore: da secco a dolce, sapido;

**“Forlì” bianco frizzante**

*Caratteristiche analitiche:*

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

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino;  
odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversi a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;  
sapore: da secco a dolce, sapido;

**“Forlì” bianco spumante**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  
acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino;  
odore: con note floreali e fruttate fresche a cui si possono associare sentori di crosta di pane più o meno intensi a seconda della durata del periodo di affinamento sui lieviti;  
sapore: da brut nature a dolce fresco, tendenzialmente secco e sapido;

**“Forlì” rosso**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell'areale di coltivazione;  
sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;

### **“Forlì” rosso vivace**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  
acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso, con note fruttate fresche e floreali diversamente composte a seconda della base varietale e dell'areale di coltivazione;  
sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;

### **“Forlì” rosso frizzante**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  
acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;  
sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità;

### **“Forlì” rosso novello**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.  
acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l
---

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

colore: rosso rubino brillante; odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;
---

### “Forlì” rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
------------------------------------

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l
--

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note fruttate prevalenti; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;
---

### “Forlì” rosato vivace

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
------------------------------------

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l
--

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note fruttate prevalenti; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;
---

### “Forlì” rosato frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
------------------------------------

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l
--

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise;
--

odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise;  
sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;

### “Forlì” rosato spumante

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all'affinamento più o meno prolungato sui lieviti;

sapore: da brut nature a dolce, fresco e sapido;

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

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell'ambiente di coltivazione; nella tipologia spumante possono affiancarsi sentori legati ad un affinamento più o meno prolungato sui lieviti; i vini con l'indicazione di vitigno, “Moscato” presentano la nota varietale tipica;

sapore: da secco a dolce, più o meno fresco, sapido;

### “Forlì” con indicazione di vitigno a bacca nera (anche nelle tipologie frizzante e vivace)

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

**Caratteristiche organolettiche:**

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
 odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell'areale di coltivazione; in particolare si segnala una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino;  
 sapore: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza;

**“Forlì” novello, con indicazione di vitigno a bacca nera****Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.  
 acidità totale minima: 3,5 g/l  
 estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

**Caratteristiche organolettiche:**

colore: rosso rubino brillante, più o meno intenso e con riflessi dal rosso al violetto a seconda del vitigno;  
 odore: vinoso e con spiccate note fruttate;  
 sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

**3. MENZIONI TRADIZIONALI****a. Punto a)**

Indicazione geografica tipica (IGT)

**b. Punto b)**

Vivace

Novello

**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche**

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

**b. Rese massime:****Forlì**

<i>Resa massima:</i>		
Resa	Produzione vino	Produzione uva
uva/vino	massimo	massimo
(%)	(hl/ha)	(kg/ha)
"Forlì" bianco (anche vivace, frizzante e spumante)		29.000
80	232	
"Forlì" rosso (anche vivace, frizzante e novello)		26.000
80	208	
"Forlì" rosato (anche vivace, frizzante e spumante)		26.000
80	208	
"Forlì" Ancellotta (anche vivace, frizzante e novello)		20.000
80	160	
"Forlì" Barbera (anche vivace, frizzante e novello)		22.000
80	176	
"Forlì" Bombino bianco (anche vivace, frizzante e spumante)		29.000
80	232	
"Forlì" Cabernet franc (anche vivace, frizzante e novello)		22.000
80	176	
"Forlì" Cabernet Sauvignon (anche vivace, frizzante e novello)		22.000
80	176	
"Forlì" Canina nera (anche vivace, frizzante e novello)		26.000
80	208	
"Forlì" Centesimino (anche vivace, frizzante e novello)		15.000
80	120	
"Forlì" Chardonnay (anche vivace, frizzante e spumante)		24.000
80	192	
"Forlì" Ciliegiolo (anche vivace, frizzante e novello)		22.000
80	176	
"Forlì" Fortana (anche vivace, frizzante e novello)		26.000
80	208	
"Forlì" Garganega (anche vivace, frizzante e spumante)		29.000
80	232	
"Forlì" Malvasia (anche vivace, frizzante e spumante)		29.000
80	232	
(da Malvasia Bianca di Candia)		



“Forlì” Manzoni bianco (anche vivace, frizzante e spumante)	24.000
80 192	
“Forlì” Marzemino (anche vivace, frizzante e novello)	25.000
80 200	
“Forlì” Merlot (anche vivace, frizzante e novello)	22.000
80 176	
“Forlì” Montù (anche vivace, frizzante e spumante)	29.000
80 232	
“Forlì” Moscato bianco (anche vivace, frizzante e spumante)	29.000
80 232	
“Forlì” Müller Thurgau (anche vivace, frizzante e spumante)	24.000
80 192	
“Forlì” Pinot bianco (anche vivace, frizzante e spumante)	24.000
80 192	
“Forlì” Pinot nero (anche vivace, frizzante e novello)	22.000
80 176	
“Forlì” Riesling (anche vivace, frizzante e spumante)	24.000
80 192	
“Forlì” Riesling italiceo (anche vivace, frizzante e spumante)	24.000
80 192	
“Forlì” Sangiovese (anche vivace, frizzante e novello)	25.000
80 200	
“Forlì” Sauvignon (anche vivace, frizzante e spumante)	24.000
80 192	
“Forlì” Syrah (anche vivace, frizzante e novello)	22.000
80 176	
“Forlì” Terrano (anche vivace, frizzante e novello)	22.000
80 176	
“Forlì” Trebbiano (anche vivace, frizzante e spumante)	29.000
80 232	
(da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano)	
“Forlì” Uva Longanesi (anche vivace, frizzante e novello)	23.000
80 184	

## 5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei vini designati con la Indicazione Geografica Tipica “Forlì” comprende l’intero territorio amministrativo della provincia di Forlì/Cesena, nella regione Emilia-Romagna.

**a. Zona NUTS**

ITD58	Forlì-Cesena
ITD5	Emilia-Romagna
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

**b. Mappe della zona delimitata**

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

**6. UVE DA VINO****a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
MALBO GENTILE N.
LAMBRUSCO VIADANESE N.
LAMBRUSCO SALAMINO N.
LAMBRUSCO OLIVA N.
LAMBRUSCO MONTERICCO N.
LAMBRUSCO MARANI N.
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PIGNOLETTO B.
PETIT VERDOT N.
ORTRUGO B.
NEGRETTO N.
MULLER THURGAU B.
MOSTOSA B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTU' B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MELARA B.
MARZEMINO N.
MARSANNE B.

MANZONI BIANCO B.
-------------------

MALVASIA ROSA Rs.
-------------------

MALVASIA ISTRIANA B.
----------------------

MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B
--------------------------------

LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
--------------------------

LAMBRUSCO DI SORBARA N.
-------------------------

LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N.
------------------------------------

GROPPELLO GENTILE N.
----------------------

GARGANEGA B.
--------------

GAMAY N.
----------

FORTANA N.
------------

FIANO B.
----------

ERVI N.
---------

DOLCETTO N.
-------------

CROATINA N.
-------------

CILIEGIOLO N.
---------------

Chardonnay
------------

CENTESIMINO N.
----------------

CANINA NERA N.
----------------

CABERNET SAUVIGNON N.
-----------------------

CABERNET FRANC N.
-------------------

BONARDA N.
------------

BOMBINO BIANCO B.
-------------------

BIANCAME B.
-------------

BERVEDINO B.
--------------

BARBERA N.
------------

ANCELLOTTA N.
---------------

ALIONZA B.
------------

ALICANTE N.
-------------

ALBANA B.
-----------

VERDICCHIO BIANCO B.
----------------------

VERDEA B.
-----------

UVA TOSCA N.
--------------

UVA LONGANESI N.
------------------

TREBBIANO TOSCANO
-------------------

TREBBIANO ROMAGNOLO B.
------------------------

TREBBIANO MODENESE B.
-----------------------

TRAMINER AROMATICO Rs.
------------------------

TERRANO N.
SYRAH N.
SPERGOLA B.
SGAVETTA N.
SAUVIGNON B.
SANTA MARIA B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO
RABOSO VERONESE N.

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

Tocai Friulano B
Durella B

**c. Altre varietà**

Famoso B
Fogarina N
Lambrusco Barghi N
Merlese N
Perla dei vivi N
Ruggine B
Termarina N
Trebbianina B
Uva del Tundè N
Vernaccina B

**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****Forlì**

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>	
<b>1)</b>	<b>fattori naturali rilevanti per il legame</b>
La viticoltura della provincia di Forlì-Cesena si sviluppa tra l'Appennino e la pianura passando attraverso diversi tipi morfologici, anche se in quest'area si	

riscontra una netta prevalenza di suoli ricollegabili alla formazione Marnoso-arenacea. I tipi morfologici si possono così riassumere: montagna e collina Marnoso-arenacea, collina argillosa, collina molassica, collina e montagna con coltri gravitative, alluvioni terrazzate e della pianura, per finire con la pianura alluvionale. La formazione Marnoso-arenacea si compone di strati di arenacei più resistenti e di strati di marna molto sensibili all'azione erosiva di acqua e vento, tanto che l'evoluzione del pendio procede per crolli successivi indotti nell'arenaria dallo svuotamento prodottosi negli strati marnosi sottostanti. Dove l'andamento degli strati di marna e arenaria è a frana poggio, spesso i rilievi si raccordano in modo dolce al fondovalle, mentre se sono a reggipoggio ci si trova in presenza di situazione con una forte acclività. Nella collina argillosa la morfologia è piuttosto dolce e l'evoluzione del rilievo si sviluppa attraverso una intensa erosione superficiale, smottamenti in genere poco profondi e la formazione di calanchi. Quasi in prossimità della pianura, poi, emerge una formazione calcarea piuttosto decisa, che si caratterizza per pendici piuttosto ripide e profonde incisioni erosive. Nelle aree in cui affiorano le coltri gravitative la morfologia è piuttosto varia e accidentata. Le alluvioni terrazzate, poi, si collocano nelle zone collinari e montane a fianco dei corsi d'acqua e sono ben individuabili per il caratteristico andamento pianeggiante bruscamente interrotto da un dislivello importante. Nelle alluvioni di pianura, infine, si distinguono gli antichi conoidi fluviali, su cui fu impiantata la centuriazione romana, e le aree di bonifica recente a cui segue la fascia litoranea.

Nell'areale di collina, i terreni maggiormente interessati dalla coltivazione della vite si presentano da moderatamente profondi a molto profondi, ben drenati, con tessitura da media a moderatamente fine, moderatamente alcalini, tendenzialmente calcarei o molto calcarei, abbastanza poveri di sostanza organica e con buona capacità di acqua disponibile.

Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura. Valori dell'indice di Winkler intorno a 1.500-1.600 gradi giorno, nelle zone più alte di coltivazione della vite (intorno a 4-500 m slm), salgono a 2.000-2.200 gradi giorno in pianura, offrendo la possibilità per un'ottima maturazione a tutti i vitigni coltivabili nell'area.

## **2) Fattori umani rilevanti per il legame.**

La viticoltura da vino ha una tradizione sicuramente antica sul territorio della provincia di Forlì-Cesena, tanto che in età romana imperiale, Plinio il Vecchio cita Cesena come città produttrice di ottimo vino: i vini "Caesenas" erano tra le "denominazioni" dell'epoca. Il nome di Galla Placidia è da sempre legato alle pregiate produzioni vinicole della zona intorno a Bertinoro. Raimondo Zazzeri (Storia di Cesena dalla sua origine ai tempi di Cesare Borgia) riferisce che "dalle cronache cesenati si vuole che i tre fratelli Costantino, Costanzo e Costante, eredi del trono di Costantino, prediligessero i vini di Cesena per la loro Corte Imperiale", documentando una continuità qualitativa dell'area anche nel periodo della

dominazione bizantina.

La viti-vinicoltura forlivese e cesenate deve aver attraversato i secoli bui del Medioevo senza troppe difficoltà, viste le numerose attestazioni della presenza di fiorenti vigneti e di buoni vini fin dal Cinquecento. Si ricorda, ad esempio, Leandro Alberti che nella sua "Descrizione di tutta Italia" (seconda metà del XVI secolo) annotava che in Romagna: "veggionsi innumerevoli colli pieni di viti" e in merito alla descrizione di alcuni paesi si sofferma spesso sul fatto che sono attornati da vigneti: Longiano, "nobil castello intorniato da ogni lato di begli ordini di viti..."; Cesena, "Salendo dalla via Emilia sopra di quella ne i primi colli dell'Apenino (che sono pieni di viti...); Bertinoro, "Ella è posta sopra il monte da ogni lato ornata di belle vigne ... Se ne cavano buoni vini".

La dominazione pontificia, purtroppo, ha relegato la Romagna in uno stato di arretratezza che ha inficiato pesantemente anche la viticoltura e, soprattutto, l'enologia, ma questo non ha comunque impedito alle popolazioni locali di mantenere e, se possibile, migliorare la loro tradizione enoica.

Un impulso decisivo per il settore della vite e del vino è arrivato in Romagna e, in particolare, nella provincia di Forlì-Cesena a partire dalla fine degli anni '70, con la ristrutturazione dei vigneti, l'applicazione di moderne tecniche colturali e soprattutto con la nascita dell'enologia moderna.

#### *Informazioni sul prodotto:*

La giusta collocazione dei vitigni in funzione della soddisfazione della loro specifica necessità di calore, per una corretta maturazione, è fondamentale. I suoli consentono di ottenere prodotti di buona struttura e con un profilo olfattivo interessante. A titolo di esempio si consideri il Sangiovese, che nell'areale cesenate (piena formazione Marnoso-arenacea) manifesta un fruttato spiccatissimo, prevalentemente di ciliegia, mentre nel Forlivese mostra una nota di sottobosco ben individuabile.

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

#### *Legame causale:*

In quest'areale l'interazione vitigno-ambiente consente di ottenere risultati molto interessanti in termini di composizione delle uve, anche perché si tratta di terreni con una spiccata attitudine naturale ad ospitare la vite. La giusta collocazione dei vitigni in considerazione del clima, poi, completa positivamente l'interazione. Inoltre occorre aggiungere a questo binomio, di per sé già favorevole, l'esperienza e la perizia maturate dall'uomo nella coltivazione della vite e nella produzione del vino, che si sono stratificate in una solidissima tradizione enologica locale.

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

### Vitigni Principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>“Forlì” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna.</p> <p>“Forlì” con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati:  Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiolo, Fortana, Garganega, Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia), Manzoni bianco, Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Pinot bianco, Pinot nero, Riesling, Riesling italoico, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Terrano, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85%, dal corrispondente vitigno.</p> <p>Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopraindicati, altre uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.</p>	

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 DM controlli vini IGP
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 DLGS 61 del 8.4.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 Vitigni regione emilia romagna

**VI. ALTRE INFORMAZIONI****1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA****3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**





*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

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

**Prot. n. 59460**

**Decreto 29 luglio 2016** concernente l'autorizzazione all'Ente Tutela Vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), per consentire l'etichettatura transitoria dei vini IGP "Forlì", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 29 luglio 2016.

**IL DIRETTORE GENERALE**

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO, in particolare, l'articolo 72, paragrafo 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verificano le condizioni di cui all'articolo 38, paragrafo 5, Regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 2 dell'articolo 72 del medesimo Regolamento;

RITENUTO, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione

UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione);

VISTO il Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il D.M. 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del Decreto legislativo n. 61/2010;

VISTO, in particolare, l'articolo 13 del citato D.M. 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, paragrafo 3, e dall'articolo 110 del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato articolo 72;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e conseguentemente del predetto D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il D.M. 23 dicembre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 4 del 7.1.2016, concernente aspetti procedurali per il rilascio ai soggetti interessati dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del decreto 7 novembre 2012;

VISTO, in particolare, l'articolo 2, comma 1, del citato Decreto ministeriale 23 dicembre 2015, ai sensi del quale l'autorizzazione per l'etichettatura transitoria di cui all'art. 13 del DM 7 novembre 2012 è riferita ad un unico disciplinare, così come aggiornato con tutte le modifiche inserite nella relativa proposta trasmessa alla Commissione UE, escludendo la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare;

VISTO il D.M. 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della IGP "Forlì";

VISTO il D.M. 7/03/2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della predetta IGP;

VISTA la domanda presentata in data 2 settembre 2015, tramite la Regione Emilia–Romagna, dall’Ente Tutela Vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della IGP dei vini “Forlì”, nel rispetto della procedura di cui all’articolo 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 29 luglio 2016, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della IGP dei vini “Forlì” e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta datata 11 luglio 2016 presentata a questo Ministero dal citato Ente Tutela Vini di Romagna, ai sensi dell’articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell’articolo 13 del D.M. 7 novembre 2012, a seguito della presentazione alla Commissione U.E. della proposta di modifica del disciplinare e del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare di cui al citato provvedimento 29 luglio 2016, intesa ad ottenere l’autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a IGP “Forlì”, relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

VISTA la nota n. PG/2016/521307 dell’11 luglio 2016 con la quale la Regione Emilia–Romagna ha espresso parere favorevole all’accoglimento della richiesta di autorizzazione all’etichettatura temporanea in questione, ai fini dell’intesa di cui all’articolo 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che, a seguito dell’esame della predetta richiesta e dei documenti ad essa allegati, è emerso che la stessa è risultata conforme alle disposizioni di cui all’art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e all’art. 13 del DM 7 novembre 2012 e, in particolare, il citato soggetto richiedente ha presentato la dichiarazione con la quale esonera espressamente il Ministero e la competente Regione Emilia–Romagna da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica di cui trattasi da parte della Commissione U.E.;

CONSIDERATO altresì che la proposta di modifica al disciplinare in questione non comporta alcuna modifica alla struttura del piano dei controlli a suo tempo approvato, con apposito decreto ministeriale, per la IGP “Forlì”, così come pubblicato sul sito internet del Ministero, e che, pertanto, ai fini della completezza documentale di cui al citato art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, si fa riferimento al predetto piano dei controlli;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all’etichettatura temporanea per i vini IGP “Forlì”, prodotti in conformità all’unico disciplinare di produzione, così come aggiornato con la proposta di modifica di cui al richiamato provvedimento ministeriale 29 luglio 2016, a decorrere dall’inizio della campagna vendemmiale 2016/2017;

## DECRETA

### Articolo 1

1. Ai sensi dell’articolo 13 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l’etichettatura transitoria di cui all’articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a IGP “Forlì”, ottenute in conformità all’allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 29 luglio 2016 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo all'Ente Tutela Vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'articolo 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012 e questo Ministero e la Regione Emilia-Romagna sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della IGP "Forlì" in questione da parte della Commissione U.E.. Tale responsabilità resta in capo al citato Ente Tutela Vini di Romagna e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

3. L'autorizzazione di cui al comma 1 è riferita all'unico disciplinare di produzione della IGP "Forlì", così come risulta dall'allegata proposta di modifica approvata con il citato provvedimento ministeriale, ed è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2016/2017 e, se del caso, successive.

4. All'elenco dei codici, previsto dall'articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, sono inseriti, in via transitoria, i codici relativi alle nuove tipologie di vini autorizzate ai sensi del presente decreto.

Il presente decreto entra in vigore a decorrere dal giorno della sua pubblicazione sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP ed della stessa pubblicazione ne sarà dato avviso sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 29/07/2016

IL DIRETTORE GENERALE  
F.to Emilio Gatto

### Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della IGP dei vini “Forlì” di cui al provvedimento ministeriale 29 luglio 2016.

**(Le modifiche sono evidenziate utilizzando la funzione “Revisione” di Word)**

#### Articolo 1

##### *Denominazione e vini*

1.1 L’Indicazione Geografica Tipica “Forlì” accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini prodotti vitivinicoli che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

#### Articolo 2

##### *Base ampelografica*

2.1. L’Indicazione Geografica Tipica “Forlì” è riservata ai seguenti vini:  
bianchi, anche nelle tipologie vivace, frizzante, ~~e~~ spumante e mosto di uve parzialmente fermentato;  
rossi, anche nelle tipologie vivace, frizzante, ~~e~~ novello passito (categoria Vino) e mosto di uve parzialmente fermentato;

rosati, anche nella tipologia vivace, frizzante, ~~e~~ spumante e mosto di uve parzialmente fermentato.

2.2. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica “Forlì” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

2.3. La Indicazione Geografica Tipica “Forlì” con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiole, Famoso, Fortana, Garganega, Grechetto gentile, Malbo gentile, Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica), Manzoni bianco, Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Pinot bianco, Pinot nero, Riesling, Riesling italico, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, ~~Ferrano~~, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi è riservata ai vini e ai mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85%, dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopraindicati, altre uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

2.4. I vini a Indicazione Geografica Tipica “Forlì” con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie vivace, ~~e~~ frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia novello per i vini rossi e nella tipologia spumante, quest’ultima limitatamente ai vini bianchi.

2.5. La Indicazione Geografica Tipica “Forlì” con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3. è riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie vivace, frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia spumante e, limitatamente ai vini rossi, anche nella tipologia novello, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.

### Articolo 3

#### Zona di produzione delle uve

3.1 La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati designati con la Indicazione Geografica Tipica "Forlì" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Forlì/Cesena, nella regione Emilia-Romagna.

### Articolo 4

#### Norme per la viticoltura

4.1. Condizioni naturali dell'ambiente. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

4.2. Resa a ettaro e titolo alcolometrico minimo naturale.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneti in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" bianco a tonnellate 29, per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" rosso e rosato a tonnellate 26; per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" con la specificazione del vitigno non deve essere superiore ai limiti di seguito riportati:

"Forlì" Ancellotta	t/ha 20
"Forlì" Barbera	t/ha 22
"Forlì" Bombino bianco	t/ha 29
"Forlì" Cabernet franc	t/ha 22
"Forlì" Cabernet sauvignon	t/ha 22
"Forlì" Canina nera	t/ha 26
"Forlì" Centesimino	t/ha 15
"Forlì" Chardonnay	t/ha 24
"Forlì" Cilieggiolo	t/ha 22
<u>"Forlì" Famoso</u>	<u>t/ha 29</u>
"Forlì" Fortana	t/ha 26
"Forlì" Garganega	t/ha 29
<u>"Forlì" Grechetto gentile</u>	<u>t/ha 24</u>
<u>"Forlì" Malbo gentile</u>	<u>t/ha 22</u>
"Forlì" Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia <u>e/o Malvasia di Candia aromatica</u> )	t/ha 29
"Forlì" Manzoni bianco	t/ha 24
"Forlì" Marzemino	t/ha 25
"Forlì" Merlot	t/ha 22
"Forlì" Montù	t/ha 29
"Forlì" Moscato bianco	t/ha 29
"Forlì" Müller Thurgau	t/ha 24
"Forlì" Pinot bianco	t/ha 24
"Forlì" Pinot nero	t/ha 22
"Forlì" Riesling	t/ha 24
"Forlì" Riesling italico	t/ha 24
"Forlì" Sangiovese	t/ha 25
"Forlì" Sauvignon	t/ha 24
"Forlì" Syrah	t/ha 22
<del>"Forlì" Terrano</del>	<del>t/ha 22</del>
"Forlì" Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano)	t/ha 29
"Forlì" Uva Longanesi	t/ha 23

Le uve destinate alla produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica “Forlì” seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare ai vini il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo

- 8,50% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati bianchi;
- 8,50% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati rossi e rosati;
- 8,50% vol per gli spumanti.

## Articolo 5

### *Norme per la vinificazione*

5.1. Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo gli usi tradizionali della zona stessa. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni di vinificazione siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Emilia-Romagna e che le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione siano effettuate nell'intero territorio della Regione Emilia-Romagna e delle Regioni limitrofe. ~~siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Emilia-Romagna.~~

5.2. ~~Arricchimento.~~

È consentito, a favore dei vini a Indicazione Geografica Tipica “Forlì”, l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento da effettuarsi nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria.

5.3. Nella vinificazione e nella elaborazione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica “Forlì”, nonché nelle operazioni di frizzantatura e spumantizzazione e stabilizzazione dei vini medesimi sono ammesse tutte le pratiche enologiche previste dalla normativa vigente. ~~Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche. Le tecniche di spumantizzazione sono quelle consentite dalla legislazione vigente.~~

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

5.5. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80%, per tutti i tipi di vino ad eccezione dei vino Passito rosso che non deve essere superiore al 50%. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la indicazione geografica tipica.

5.6. È consentito a favore dei vini e mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica “Forlì” il taglio con mosti e vini provenienti anche da terreni situati al di fuori della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3, nella misura non eccedente il 15%.

## Articolo 6

### *Caratteristiche al consumo*

6.1. I vini ad Indicazione Geografica Tipica “Forlì”, anche con la specificazione del nome di vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche: avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo pari a 10% vol, ad eccezione delle tipologie novello, con o senza la specificazione del vitigno, per le quali il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere pari ad almeno 11% vol e delle tipologie spumante per le quali tale titolo non deve essere inferiore a 10% vol.

~~In particolare, i vini afferenti all'Indicazione Geografica Tipica “Forlì” presentano le seguenti caratteristiche:~~

“Forlì” bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione;  
sapore: da secco a dolce, sapido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  
acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

*“Forlì” bianco vivace*

colore: giallo paglierino;  
odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati;  
sapore: da secco a dolce, sapido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  
acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

*“Forlì” bianco frizzante*

colore: giallo paglierino;  
odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversi a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;  
sapore: da secco a dolce, sapido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  
acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

*“Forlì” bianco spumante*

colore: giallo paglierino;  
odore: con note floreali e fruttate fresche a cui si possono associare sentori di crosta di pane più o meno intensi a seconda della durata del periodo di affinamento sui lieviti;  
sapore: da brut nature a dolce, fresco, tendenzialmente ~~secco~~ e sapido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  
acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

*“Forlì” rosso*

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell'areale di coltivazione;  
sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  
acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

*“Forlì” rosso Passito*

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate;  
sapore: dal secco al dolce, caratteristico, equilibrato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.



*“Forlì” rosso vivace*

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso, con note fruttate fresche e floreali diversamente composte a seconda della base varietale e dell’areale di coltivazione;  
sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  
acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

*“Forlì” rosso frizzante*

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;  
sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  
acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

*“Forlì” rosso novello*

colore: rosso rubino brillante;  
odore: vinoso e con spiccate note fruttate;  
sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.  
acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

*“Forlì” rosato*

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;  
odore: con note fruttate prevalenti;  
sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  
acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

*“Forlì” rosato vivace*

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;  
odore: con note fruttate prevalenti;  
sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  
acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

*“Forlì” rosato frizzante*

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;  
odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise;  
sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.  
acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

*“Forlì” rosato spumante*

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all’affinamento più o meno prolungato sui lieviti;

sapore: da brut nature a dolce, fresco e sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

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

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell’ambiente di coltivazione; nella tipologia spumante possono affiancarsi sentori legati ad un affinamento più o meno prolungato sui lieviti; i vini con l’indicazione di vitigno, “Moscato” presentano la nota varietale tipica;

sapore: da secco a dolce, più o meno fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

*“Forlì” con indicazione di vitigno a bacca nera (anche nelle tipologie frizzante e vivace)*

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell’areale di coltivazione; in particolare si segnala una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino;

sapore: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

*“Forlì” novello, con indicazione di vitigno a bacca nera*

colore: rosso rubino brillante, più o meno intenso e con riflessi dal rosso al violetto a seconda del vitigno;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate;

sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Per le tipologie previste dal presente disciplinare della categoria “mosto di uve parzialmente fermentato” le caratteristiche al consumo corrispondono a quelle sopra descritte per i relativi vini, fatto salvo che il sapore è limitato al “dolce” e il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore all’1% vol ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

## **Articolo 7**

### *Designazione e presentazione dei vini*

7.1. Alla Indicazione Geografica Tipica “Forlì” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

7.2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

7.3. Nella designazione e presentazione dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni secondo la normativa vigente in materia.

7.4. Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" è consentito utilizzare la menzione "vivace" secondo la normativa vigente in materia.

7.5. L'Indicazione Geografica Tipica "Forlì" può essere utilizzata come ricaduta per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

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

## Articolo 8

### *Confezionamento*

8.1. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì" possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente.

Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.

## Articolo 9

### *Legame con l'ambiente geografico*

#### *A) informazioni sulla zona geografica*

##### **1) fattori naturali rilevanti per il legame**

La viticoltura della provincia di Forlì-Cesena si sviluppa tra l'Appennino e la pianura passando attraverso diversi tipi morfologici, anche se in quest'area si riscontra una netta prevalenza di suoli ricollegabili alla formazione Marnoso-arenacea. I tipi morfologici si possono così riassumere: montagna e collina Marnoso-arenacea, collina argillosa, collina molassica, collina e montagna con coltri gravitative, alluvioni terrazzate e della pianura, per finire con la pianura alluvionale. La formazione Marnoso-arenacea si compone di strati di arenacei più resistenti e di strati di marna molto sensibili all'azione erosiva di acqua e vento, tanto che l'evoluzione del pendio procede per crolli successivi indotti nell'arenaria dallo svuotamento prodottosi negli strati marnosi sottostanti. Dove l'andamento degli strati di marna e arenaria è a frana poggio, spesso i rilievi si raccordano in modo dolce al fondovalle, mentre se sono a reggipoggio ci si trova in presenza di situazione con una forte acclività. Nella collina argillosa la morfologia è piuttosto dolce e l'evoluzione del rilievo si sviluppa attraverso una intensa erosione superficiale, smottamenti in genere poco profondi e la formazione di calanchi. Quasi in prossimità della pianura, poi, emerge una formazione calcarea piuttosto decisa, che si caratterizza per pendici piuttosto ripide e profonde incisioni erosive. Nelle aree in cui affiorano le coltri gravitative la morfologia è piuttosto varia e accidentata. Le alluvioni terrazzate, poi, si collocano nelle zone collinari e montane a fianco dei corsi d'acqua e sono ben individuabili per il caratteristico andamento pianeggiante bruscamente interrotto da un dislivello importante.

Nelle alluvioni di pianura, infine, si distinguono gli antichi conoidi fluviali, su cui fu impiantata la centuriazione romana, e le aree di bonifica recente a cui segue la fascia litoranea.

Nell'areale di collina, i terreni maggiormente interessati dalla coltivazione della vite si presentano da moderatamente profondi a molto profondi, ben drenati, con tessitura da media a moderatamente fine, moderatamente alcalini, tendenzialmente calcarei o molto calcarei, abbastanza poveri di sostanza organica e con buona capacità di acqua disponibile.

Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura. Valori dell'indice di Winkler intorno a 1.500-1.600 gradi giorno, nelle zone più alte di coltivazione della vite (intorno a 4-500 m slm), salgono a 2.000-2.200 gradi giorno in pianura, offrendo la possibilità per un'ottima maturazione a tutti i vitigni coltivabili nell'area.

## **2) Fattori umani rilevanti per il legame.**

La viticoltura da vino ha una tradizione sicuramente antica sul territorio della provincia di Forlì-Cesena, tanto che in età romana imperiale, Plinio il Vecchio cita Cesena come città produttrice di ottimo vino: i vini "Caesenas" erano tra le "denominazioni" dell'epoca. Il nome di Galla Placidia è da sempre legato alle pregiate produzioni vinicole della zona intorno a Bertinoro. Raimondo Zazzeri (Storia di Cesena dalla sua origine ai tempi di Cesare Borgia) riferisce che "dalle cronache cesenati si vuole che i tre fratelli Costantino, Costanzo e Costante, eredi del trono di Costantino, prediligessero i vini di Cesena per la loro Corte Imperiale", documentando una continuità qualitativa dell'area anche nel periodo della dominazione bizantina.

La viti-vinicoltura forlivese e cesenate deve aver attraversato i secoli bui del Medioevo senza troppe difficoltà, viste le numerose attestazioni della presenza di fiorenti vigneti e di buoni vini fin dal Cinquecento. Si ricorda, ad esempio, Leandro Alberti che nella sua "Descrizione di tutta Italia" (seconda metà del XVI secolo) annotava che in Romagna: "veggionsi innumerevoli colli pieni di viti" e in merito alla descrizione di alcuni paesi si sofferma spesso sul fatto che sono attornati da vigneti: Longiano, "nobil castello intorniato da ogni lato di begli ordini di viti...; Cesena, "Salendo dalla via Emilia sopra di quella ne i primi colli dell'Apenino (che sono pieni di viti...); Bertinoro, "Ella è posta sopra il monte da ogni lato ornata di belle vigne ... Se ne cavano buoni vini".

La dominazione pontificia, purtroppo, ha relegato la Romagna in uno stato di arretratezza che ha inficiato pesantemente anche la viticoltura e, soprattutto, l'enologia, ma questo non ha comunque impedito alle popolazioni locali di mantenere e, se possibile, migliorare la loro tradizione enoica.

Un impulso decisivo per il settore della vite e del vino è arrivato in Romagna e, in particolare, nella provincia di Forlì-Cesena a partire dalla fine degli anni '70, con la ristrutturazione dei vigneti, l'applicazione di moderne tecniche colturali e soprattutto con la nascita dell'enologia moderna.

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

La giusta collocazione dei vitigni in funzione della soddisfazione della loro specifica necessità di calore, per una corretta maturazione, è fondamentale. I suoli consentono di ottenere prodotti di buona struttura e con un profilo olfattivo interessante. A titolo di esempio si consideri il Sangiovese, che nell'areale cesenate (piena formazione Marnoso-arenacea) manifesta un fruttato spiccatissimo, prevalentemente di ciliegia, mentre nel Forlivese mostra una nota di sottobosco ben individuabile.

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

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

In quest'areale l'interazione vitigno-ambiente consente di ottenere risultati molto interessanti in termini di composizione delle uve, anche perché si tratta di terreni con una spiccata attitudine naturale ad ospitare la vite. La giusta collocazione dei vitigni in considerazione del clima, poi,

completa positivamente l'interazione. Inoltre occorre aggiungere a questo binomio, di per sé già favorevole, l'esperienza e la perizia maturate dall'uomo nella coltivazione della vite e nella produzione del vino, che si sono stratificate in una solidissima tradizione enologica locale.

### **Articolo 10**

#### *Riferimenti alla struttura di controllo*

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 ROMA

Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080

info@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 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 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 3).