DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"COLLI DI RIMINI"

Approvato con	DM 19.11.1996	G.U. 280 - 29.11.1996
Modificato con	DM 05.05.1997	G.U. 112 - 16.05.1997
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 187- 13.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295- 20.12.2011 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 di Rimini" è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.
Tali vini sono i seguenti:
"Colli dii Rimini" rosso;
"Colli di Rimini" bianco;
"Colli di Rimini" Cabernet Sauvignon (anche nella tipologia riserva);
"Colli di Rimini" Biancame;
"Colli di Rimini" Rébola (anche nelle tipologie secco, amabile, dolce, passito); "Colli di Rimini" Sangiovese (anche nelle tipologie superiore e riserva);

Articolo 2
Base ampelografica

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

"Colli di Rimini" Rosso:
vitigno Sangiovese n.: dal 60% al 75%;
vitigno Cabernet Sauvignon n.: dal 15% al 25%.
Inoltre possono concorrere alla produzione di detto vino i seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Merlot n., Barbera n., Montepulciano n., Ciliegiolo n., Terrano n., Ancellotta n.,fino ad un massimo del 25%;

"Colli di Rimini" Bianco:
vitigno Trebbiano romagnolo b.: dal 50% al 70%;
vitigni Biancame b. e Mostosa b., da soli o congiuntamente: dal 30% al 50%.
Inoltre possono concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione in regione Emilia Romagna, presenti nell'ambito aziendale, fino ad un massimo del 20%, di cui un massimo del 5% di vitigni a bacca bianca aromatici ed iscritti nel

Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Colli di Rimini" Cabernet Sauvignon (anche nella tipologia riserva):
vitigno Cabernet Sauvignon n.: minimo 85%.
Inoltre possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale e idonei alla coltivazione in regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 15%.

"Colli di Rimini" Biancame:
Biancame b.: minimo 85%.
Inoltre possono concorrere alla produzione di detto vino i seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Pignoletto b., Chardonnay b., Riesling italico b., Sauvignon b., Pinot bianco b., Muller Thurgau b. fino ad un massimo del 15%.
"Colli di Rimini" Rébola (anche nelle tipologie secco, amabile, dolce, passito);
Pignoletto b.: minimo 85%.
Inoltre possono concorrere alla produzione di detto vino i seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Biancame b., Mostosa b., Trebbiano romagnolo b.,fino ad un massimo del 15%.

"Colli di Rimini" Sangiovese (anche nelle tipologie superiore e riserva):
vitigno Sangiovese n.: minimo 85%.
Inoltre possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale e idonei alla coltivazione in regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve del vino a denominazione di origine controllata "Colli di Rimini", si colloca all'interno della provincia di Rimini e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Coriano, Gemmano, Mondaino, Monte Colombo, Montefiore Conca, Monte Gridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Saludecio, San Clemente, Torriana e Verucchio.
Comprende, inoltre, parte del territorio amministrativo dei comuni di Cattolica, Misano Adriatico, S. Giovanni in Marignano, Riccione, Rimini e Santarcangelo di Romagna, con limite a valle così definito: comune di Cattolica: dalla strada statale n. 16 "Adriatica" (nel tratto urbano denominato anche via
Garibaldi); comune di Misano Adriatico: dalla strada statale n. 16 "Adriatica"; comune di San Giovanni in Marignano: dalla strada statale n. 16 "Adriatica";comune di Riccione: dalla strada statale n. 16 "Adriatica" compreso il tratto di via Circonvallazione;comune di Rimini: dalla strada
statale n. 16 "Adriatica" fino all'imbocco della Nuova Circonvallazione che segue fino all'incrocio con la strada statale n. 9 "Emilia"; quindi lungo questa in direzione Santarcangelo fino al cavalcavia dell'Autostrada A-14; segue poi il tracciato autostradale in direzione S. Giustina immettendosi poi
in via Longiano, quindi in via Antica Emilia fino a riprendere in località S. Giustina la strada statale n. 9 "Emilia"; segue quindi questa fino al confine con il comune di Santarcangelo; comune di Santarcangelo di Romagna: dal confine con il comune di Rimini segue la strada

statale n. 9 Emilia" fino all'abitato di Santarcangelo, quindi via Braschi (tratto urbano della via Emilia) poi ancora lungo la strada statale n. 9 fino al confine provinciale.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve alla vendemmia deve essere il seguente:
Rosso 11,5%;
Bianco 11,0%;
Cabernet Sauvignon 11,5%
Cabernet Sauvignon Riserva 12%
Biancame 10,5%
Rebola 11,5%;
Sangiovese 11,5 %
Sangiovese Superiore 12,5%
Sangiovese riserva 12,5%
Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Colli di Rimini" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni collinari, pedecollinari ed i terrazzi fluviali a tessitura limoso/argillosa su substrato ghiaioso o ricchi di scheletro.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere atti a non modificare le caratteristiche delle uve, tenuto comunque conto dell'evoluzione tecnico-agronomica. E' esclusa ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso per non più di due interventi annui prima dell' invaiatura.
La resa massima di uva ad ettaro ammessa per la produzione dei vini "Colli di Rimini" non deve essere superiore ai limiti di seguito specificati:
Rosso t/ha 11,0
Bianco t/ha 12,0
Cabernet Sauvignon t/ha 11,0
Biancame t/ha 12,0
Rebola t/ha 11,0
Sangiovese t/ha 11,0
La tolleranza massima di detti limiti di resa è del 20%, oltre tale valore tutta la produzione decade della denominazione. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti di resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.
La regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, limiti di produzione di uva per ettaro inferiori a quelli fissati nel presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di affinamento e di invecchiamento, devono essere effettuate all'interno della provincia di Rimini.

La vinificazione può essere effettuata singolarmente per uve provenienti dallo stesso vitigno. Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti all'Albo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento dei vini a denominazione di origine controllata "Colli di Rimini" deve avvenire prima della richiesta di campionatura per la certificazione analitica ed organolettica della relativa partita, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.
La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla d.o.c. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto. La resa massima dell'uva in vino finito per la tipologia Rébola passito non dovrà essere superiore al 50%. Il vino "Colli di Rimini" Rébola tipo Passito, dovrà essere ottenuto da appassimento delle uve che assicuri alle uve stesse un contenuto minimo di zuccheri riduttori di 280 grammi per litro. Detto appassimento può avvenire su graticci, in locali termo condizionati o con ventilazione forzata.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Colli di Rimini" Rosso:
colore: rosso rubino intenso;
odore: ampio e caratteristico;
sapore: asciutto di corpo pieno, talvolta leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol
acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo 20,0 g\l.

"Colli di Rimini" Bianco:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, dal fruttato al floreale;
sapore: asciutto, sapido e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 15 g\l.

"Colli di Rimini" Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino, talvolta carico;
odore: caratteristico, etereo, gradevolmente erbaceo;
sapore: asciutto, pieno, armonico, talvolta lievemente tannico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 20 g\l.

"Colli di Rimini" Cabernet Sauvignon Riserva
colore: rosso rubino carico con riflessi granato
odore: caratteristico, etereo, gradevolmente erbaceo;
sapore: asciutto, pieno, armonico, talvolta lievemente tannico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 26 g\l.

"Colli di Rimini" Biancame:
colore: paglierino scarico con riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, talvolta con note floreali;
sapore asciutto, fresco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 15 g\l.

"Colli di Rimini" Rébola (tipo secco):
colore: dal paglierino chiaro al lievemente dorato;
odore: caratteristico, delicatamente fruttato;
sapore: asciutto, armonico, di caratteristica morbidezza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 17 g\l.

"Colli di Rimini" Rébola amabile
colore: dal paglierino all'ambrato;
odore: caratteristico, delicatamente fruttato;
sapore: amabile, armonico, particolarmente morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
zuccheri riduttori: da 12 a 45 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 16 g\l.

"Colli di Rimini" Rébola dolce
colore: dal paglierino all'ambrato;
odore: caratteristico, delicatamente fruttato;
sapore: dolce, gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; zuccheri riduttori: da 50 ad 80 grammi per litro;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 16 g\l.

"Colli di Rimini" Rébola passito
colore: dal giallo dorato all'ambrato;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: dolce e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% Vol;
titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 11,5% Vol;
zuccheri riduttori: minimo 50 g/l;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 19 g\l.

“Colli di Rimini” Sangiovese:
colore: rosso rubino, talvolta con riflessi violacei;
odore: vinoso con profumo delicato, talvolta floreale;

sapore: secco, armonico, talvolta anche un po' tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 20 g/l.

"Colli di Rimini" Sangiovese Superiore:
colore: rosso rubino, talvolta con riflessi violacei;
odore: vinoso con profumo delicato, intenso, talvolta floreale;
sapore: secco, armonico, talvolta anche un po' tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Colli di Rimini" Sangiovese riserva:
colore: rosso rubino;
odore: vinoso con profumo delicato, intenso, talvolta floreale;
sapore: secco, armonico,
talvolta anche un po' tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.
Per tutte le tipologie, in cui è stato effettuato l'affinamento in fusti di legno, può rilevarsi un sentore di legno.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini a denominazione di origine controllata "Colli di Rimini", deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
I vini "Colli di Rimini" Cabernet Sauvignon e Sangiovese possono fregiarsi della specificazione aggiuntiva "Riserva" se:
- ottenuti da uve con titolo alcolometrico volumico minimo naturale alla vendemmia non inferiore a 12,0%Vol.per la tipologia Cabernet Sauvignon e 12,5% Vol. per la tipologia Sangiovese,
- sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi a decorrere dal 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve, di cui almeno 2 mesi in bottiglia;
la relativa idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima di 22 mesi di invecchiamento.
Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli di Rimini" è vietato l'uso di qualificazioni aggiuntive diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari tranne che l'aggettivo "superiore" per la tipologia Sangiovese come previsto dal presente disciplinare.
E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.
Le bottiglie di capacità non superiore a 3 litri, contenenti vini "Colli di Rimini" di cui al presente disciplinare, devono essere, per quanto riguarda l'abbigliamento e la tipologia, confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di pregio e devono essere chiuse in modo conforme alla normativa vigente.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica
1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Morfologia

Il territorio della DOP Colli di Rimini si estende nella zona di confine tra la parte più meridionale della Pianura Padana e la parte più propriamente peninsulare dell'Italia. L'insieme paesaggistico è a profilo movimentato, con il mare nella porzione orientale, i crinali del subappennino in posizione sud occidentale, con declivi ondulati degradanti alla marina e le pianure nella porzione settentrionale.

Il territorio, perpendicolarmente alla linea di costa, è diviso in tre bacini

idrografici principali: Marecchia, Conca e Marano e in quattro secondari: Uso, Rio Melo, Ventena e Tavollo. Parallelamente al mare, può essere "rappresentato" in quattro unità di paesaggio ciascuna delle quali costituisce uno "scenario ambientale" con specifiche caratteristiche:

Media collina - rappresenta la parte più interna e centrale del territorio ed è contraddistinta da notevoli variazioni di quota, generalmente compresa tra 200 mt. e 400 mt. circa, s.l.m. Presenta alcuni rilievi accentuati: Gemmano Montescudo, Torriana e Verucchio, mentre prevale una certa continuità ondulatoria e l'aspetto è tipicamente dolce-collinare. I versanti più acclivi sono caratterizzati dalla presenza di affioramenti litoidi compatti, generalmente stabili. I versanti meno acclivi sono sede di un'attività agricola ridotta, che si ferma al limite delle rade macchie boschive e cespugliate che risultano unici e limitati testimoni di un patrimonio forestale ormai ridotto in superficie e qualità.

Bassa collina - l'ambito più diffuso sul territorio è contraddistinto da tutti i rilievi collinari che si trovano a quote inferiori a 200 mt. Le forme sono arrotondate ed il raccordo con l'ambito di pianura è graduale. Formazioni argillose e argillo-sabbiose caratterizzano queste unità di paesaggio. Le forme di vegetazione spontanea sono piuttosto rade e anche gli aspetti forestali sono limitati a esigui punti. L'agricoltura ed in particolare la viticoltura e l'olivicoltura caratterizzano il paesaggio. I fondovalle sono caratterizzati da depositi alluvionali più o meno recenti, oggetto di periodiche variazioni nell'assetto idrogeologico, dovute prevalentemente al carattere torrentizio che contraddistingue tutti i corsi d'acqua. Il contesto collinare è quello a maggiore valenza paesaggistica ambientale soprattutto in riferimento ad un graduale passaggio da forme tipiche della pianura e della costa a quelle dei rilievi appenninici centro meridionali più dolci.

Pianura - questo ambito è costituito dai limiti interni delle conoidi pedecollinari e dalla fascia pianeggiante costiera. Ha origine da depositi alluvionali frutto dei trasporti fluviali e presenta natura contraddistinta dalle incisioni più o meno larghe e più o meno profonde, dei corsi d'acqua. I depositi sono da ghiaiosi a sabbiosi-limo-argillosi: ognuno genera suoli di elevato interesse pedoagronomico e generalmente ad alta produttività. Gran parte di questo ambito è fortemente antropizzato e l'urbanizzazione, che interessa grandi superfici, è integrata dal sistema dei servizi, tanto che solo una parte risulta utilizzabile per l'agricoltura. La vegetazione spontanea è limitata ad alcuni tratti delle fasce fluviali: in molti casi assume i contorni di una vera e propria unità di paesaggio fluviale e mitiga, mimetizzandoli, alcuni aspetti legati alla attività antropica.

Pedologia

Dal punto di vista delle caratteristiche chimico-fisiche, i terreni sono da considerare generalmente assai favorevoli alla coltivazione della vite, come del resto è dimostrato dall'elevata diffusione in tutte le zone di tale coltivazione. Il territorio collinare di Rimini possiede una certa uniformità geologica. È infatti prevalente la Formazione geologica delle

Argille Azzurre (sigla FAA), costituita da argilliti azzurrastre calcaree e compatte, talvolta con alternanze di peliti e arenarie. Le forme del paesaggio sono generalmente costituite da ampi rilievi collinari blandamente ondulati (pendenze medie 5-25%) con rari e circoscritti fenomeni di dissesto, ivi compresi i calanchi.
Nelle aree maggiormente vocate alla produzione di vini D.O.C., che coincidono sostanzialmente con i territori pedecollinari e collinari, si possono individuare tre grandi zone con caratteristiche pedologiche sufficientemente omogenee.
Una prima zona, coincidente con i territori della media e alta Valmarecchia, caratterizzata da elevato contenuto di argilla; ph sub-alcalini; alti livelli di calcare attivo, soprattutto in riva destra del fiume Marecchia, ma del tutto compatibili con la coltivazione della vite; bassa o media dotazione di sostanza organica nei terreni di più alta collina.
Nella fascia collinare intermedia, compresa nelle vallate del Marano e del Conca, i terreni sono tendenzialmente di medio impasto, con elevata incidenza della componente limosa e talvolta argillosa; ph sub-alcalini; alti livelli di calcare attivo; bassa dotazione di sostanza organica.
Infine nei terreni interni, appartenenti alla collina più elevata della vallata del Conca, si ha una forte incidenza di terreni con tessitura tendenzialmente sciolta con prevalenza della componente limosa e, in alcune aree soprattutto di fondo valle, di quella argillosa; il ph è sub-alcalino o alcalino; il contenuto in calcare generalmente elevato; la dotazione in sostanza organica è bassa. Dal punto di vista vocazionale la coltivazione della vite, come già sottolineato, dà ottimi risultati in tutte le zone considerate, raggiungendo elevati livelli qualitativi soprattutto in media e alta collina, dove a risultati meno elevati dal punto di vista delle rese medie per ettaro, corrispondono alte gradazioni ed elevate caratteristiche organolettiche dei vini prodotti. I suoli più diffusi hanno moderato grado evolutivo, sono calcarei e argillosi. Le più comuni variazioni riguardano la profondità della roccia (argilliti) e la percentuale di argilla negli orizzonti (oscillante fra il 30 e il 50%).
Suoli
I suoli sono dolcemente inclinati o moderatamente ripidi (pendenza tipicamente compresa tra 5 e 25%); e si sono formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose, di età pliocenica e di origine marina (Formazione delle argille azzurre e Formazione delle Arenarie di Borello). Sono a tessitura fine o moderatamente fine, hanno moderata disponibilità di ossigeno, talvolta buona. Sono tipicamente calcarei, talvolta scarsamente o non calcarei nella parte inferiore del suolo; sono moderatamente alcalini. Sono da moderatamente profondi a molto profondi, in funzione della profondità del substrato. Il loro differenziamento rispetto ai materiali originari è variabile in funzione della stabilità delle superfici rispetto ai fenomeni di erosione diffusa e per ruscellamento concentrato e discontinuo.
I suoli maggiormente rappresentativi sono riferibili alle seguenti tipologie:
Suoli Montelupo (MLP): si sono formati in rocce prevalentemente argillose (Formazione delle argille azzurre); sono abbastanza diffusi e hanno una distribuzione uniforme lungo i tratti lineari e concavi dei versanti; sono da dolcemente inclinati a moderatamente ripidi, profondi o molto profondi sopra il substrato massivo, fortemente calcarei.
Suoli San Clemente (SCM1): si sono formati in rocce prevalentemente argillose (Formazione delle argille azzurre); sono abbastanza diffusi e occupano le sommità e i tratti convessi dei versanti; si trovano tipicamente nei tratti di versante sottoposti ad intensa erosione idrica di tipo laminare o ad interventi antropici di rimodellamento dei versanti; sono da dolcemente inclinati a moderatamente ripidi, moderatamente profondi sopra il substrato massivo, presente a 50 - 80 cm di profondità, sono fortemente calcarei.
Suoli Coriano (COR): si sono formati in rocce prevalentemente argillose (Formazione delle argille azzurre); sono suoli meno diffusi rispetto ai precedenti, che occupano preferibilmente

parti alte e medie dei versanti, sono dolcementeaginclinati, profondi sopra il substrato massivo presente tra 80-100 cm di profondità calcarei negli orizzonti superficiali e fortemente calcarei in profondità, con accumulo di carbonato di calcio.
Suoli Passano (PSS): si sono formati in rocce limoso sabbiose (Formazione Arenarie di Borello); sono suoli poco diffusi da dolcemente a molto inclinati, moderatamente profondi o profondi sopra il substrato massivo, fortemente calcarei.
Termometria
Le caratteristiche climatiche del territorio Riminese, facendo riferimento al sito di Rimini, possono riassumersi con i seguenti dati che si rifanno allo schema di classificazione climatica di Koppen - Geiger:
- temperatura media annua pari a 13,2°C
- temperatura media del mese più freddo pari a 3,4°C
- Tre mesi con temperatura media maggiore o uguale a 20°C
- Escursione termica annua pari a 18,8°C

Tali valori permettono di inquadrare il territorio della Provincia di Rimini in una posizione della citata classificazione climatica a cavallo tra il clima temperato sublitoraneo e quello temperato subcontinentale.
Riguardo la misura dell'indice bioclimatico di Winkler il territorio della DOP Colli di Rimini si colloca in una fascia che va dai 2100 ai 2200 gradi/giorno.
Pluviometria
Il regime pluviometrico presenta un andamento sostanzialmente simile a quello caratteristico del tipo "Litoraneo padano" con una piovosità totale annua che mediamente si attesta sui 754 mm, abbastanza equamente distribuiti durante l'anno, con un massimo nella stagione autunnale di 229 mm ed un minimo in quella invernale di 164 mm; la stagione estiva presenta una media di 188 mm di precipitazione mentre quella primaverile si aggira sui 173 mm.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Nel territorio della DOP Colli di Rimini il vino e la vite hanno una storia e una tradizione millenarie, le prime attestazioni certe della presenza della vite sono databili all'VIII - VII secolo avanti Cristo, grazie ai reperti delle tombe villanoviano-etrusche di Verucchio costituiti da pollini e vinaccioli di Vitis vinifera. Da allora, la coltura della vite nel Riminese è documentata senza soluzione di continuità. Le genti etrusche vi hanno introdotto l'usanza della potatura lunga e del sostegno vivo, ripresa e proseguita dalle popolazioni galliche qui insediatesi in epoca successiva: tanto che i Romani giunti nel III secolo avanti Cristo hanno dato il nome di "arbustum gallicum" a questa forma di allevamento della vite maritata all'albero. Con la fondazione di "Ariminum"nel 268 a.C. e il sistematico dissodamento delle terre circostanti, la coltura della vite e la produzione del vino hanno assunto dimensioni ragguardevoli, diventando un fattore centrale dell'economia. Di quel periodo restano numerose testimonianze figurative e le relazioni degli storici latini che esaltano gli elevati rendimenti dei vigneti locali, capaci di alimentare, per lungo tempo, forti correnti di esportazione verso l'Urbe; una importante testimonianza ci viene dai rinvenimenti di anfore vinarie prodotte dalle fornaci romane del riminese che coprono un periodo che va dal III secolo a.C. al III secolo d.C. Nemmeno la crisi dell'impero romano ha interrotto completamente i traffici commerciali di vino, come mostra una lapide dedicatoria dell'anno 251 dopo Cristo, trovata a Roma, che segnala i negozianti di vino riminese ancora attivi nella capitale. E se la caduta dell'impero ha finito per inaridire i commerci e deprimere le attività produttive in ogni regione, nondimeno in area riminese la produzione agricola ha conservato un qualche peso, favorita anche dal nuovo ruolo che nel frattempo veniva assumendo la vicina Ravenna. La documentazione scritta disponibile per l'arco di tempo compreso fra V e X secolo, reca numerose notizie sulla presenza della vite nel Riminese e contiene interessanti informazioni sui patti colonici, le tecniche e le attrezzature relative alla vitivinicoltura. Dopo

il Mille, le testimonianze storiche divengono numerosissime, sia per lo sviluppo della produzione e dei commerci, sia per la maggiore ricchezza delle fonti superstiti. Nelle campagne, la trama dell'appoderamento si infittisce, le colture conquistano sempre nuovi spazi; il vigneto dilata la sua presenza in misura cospicua, garantendo una produzione vinaria tale da coprire il forte consumo interno e permettere al tempo stesso buone esportazioni sul mercato veneziano. Gli statuti medievali di Rimini, attraverso la minuziosa normativa che regola la vita della città e del contado, offrono una moltitudine di elementi circa la viticoltura e la vinificazione, la conservazione, il trasporto, lo smercio e il consumo del vino, evidenziandone il ruolo centrale nell'economia e nella vita della gente. Sotto il profilo tecnico, pur all'interno di una società agraria complessivamente arretrata, la vitivinicoltura emerge come il settore più evoluto, destinatario dei maggiori investimenti. Le varie fasi colturali e di trasformazione del prodotto sono la sintesi positiva di esperienze diverse, portate dalle varie popolazioni che hanno abitato questa terra o ne hanno influenzato le usanze.

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

Nel territorio della DOP Colli di Rimini numerosi sono i fattori di natura ambientale, climatica e pedologica che concorrono a determinare le peculiari caratteristiche dei vini contemplati in questo disciplinare. Grande peso ha la vicinanza del territorio al mare che influenza positivamente il ciclo vegetatativo della vite opponendosi a minime termiche eccessive nel periodo invernale e mitigando le massime termiche nel periodo estivo, mantenendo l'ambiente ventilato dalle brezze. Certamente le elevate, ma non eccessive, sommatorie termiche evidenziate dall' indice di Winkler garantiscono il raggiungimento di una maturazione ottimale di tutte le uve, anche di quelle tardive. La peculiare matrice calcareo-argillosa dei terreni, unita ad una piovosità non eccessiva nel periodo estivo , alla fertilità medio bassa dei terreni ed a sommatorie termiche adeguate è favorevole ad un habitus vegetativo della vite spostato verso il contenimento della produzione ed una corretta cinetica di maturazione piuttosto che ad un lussureggiamento vegetativo ed a produzioni per ceppo elevate, influendo positivamente sulle caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche dei vini che si presentano in generale con un elevato potenziale in estratto secco e tenore in alcol unita nei vini rossi ad una buona intensità colorante e ad un elevato tenore in polifenoli che ne determina una buona attitudine all'invecchiamento. L' equilibrata dinamica della maturazione, inoltre, consente anche una buona espressione delle caratteristiche varietali dei vitigni coltivati.

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

Le peculiari caratteristiche del territorio della DOP Colli di Rimini di tipo ambientale, climatico, pedologico ed orografico ne fanno un "unicum"territoriale che ha espresso sin dall'antichità una specifica vocazionalità alla coltivazione della vite, caratteristica percepita da tutte le civiltà che si sono avvicendate nel territorio e che hanno quindi dato il proprio contributo di conoscenza ed esperienza nella coltivazione della vite e nella vinificazione che trovano sintesi in epoca medioevale; possiamo così constatare che l'allevamento della vite maritata all'albero è mutuato costume etrusco; l'utilizzo dei contenitori lignei a doghe deriva dalla tradizione gallica; il recipiente quadrilatero allora in uso per la pigiatura proviene dalla cultura romana; mentre il sistema torchiante basato sul binomio trave-vite è frutto delle influenze greche. Sul ceppo di questa tradizione medievale, nell'età moderna, si sono innestate le innovazioni e i perfezionamenti che hanno condotto alla situazione odierna. Il processo è stato lento ma fecondo, caratterizzato da tappe importanti: una crescente attenzione alle vocazioni agrarie dei suoli, alla scelta dei vitigni, al messa a dimora, alla concimazione,

alle potature e ai sistemi di allevamento; quindi una crescente cura rivolta alla vendemmia, alla pigiatura, alla fermentazione ed alla conservazione del prodotto. Le conoscenze e le abitudini ataviche sono state filtrate attraverso la formazione professionale, la sana competizione, il superamento dell'individualismo, la socializzazione delle strutture. Oggi, sollevando un calice di vino DOP Colli di Rimini, possiamo leggervi in controluce le esperienze di tanti uomini, le fatiche di tante mani che per generazioni e generazioni hanno spremuto il succo della terra riminese.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

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 2), 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 3).