

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Colli Romagna centrale (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 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>	DOC Colli Romagna Centrale - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 29.9.2001
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Colli Romagna centrale (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**"COLLI ROMAGNA CENTRALE" BIANCO**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: intenso, delicato, fruttato; sapore: asciutto, sapido, armonico;

"COLLI ROMAGNA CENTRALE" ROSSO

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol; acidità totale minima: 4,5; estratto non riduttore minimo: 22 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: rosso rubino intenso; odore: gradevolmente erbaceo; sapore: asciutto, di corpo, talvolta leggermente tannico;

"COLLI ROMAGNA CENTRALE" ROSSO Riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; acidità totale minima: 4,5; estratto non riduttore minimo: 24 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino intenso; odore: gradevolmente erbaceo; sapore: asciutto, di corpo, talvolta leggermente tannico;

"COLLI ROMAGNA CENTRALE" CHARDONNAY

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli; odore: delicato, caratteristico, intenso; sapore: asciutto, fresco, armonico;

"COLLI ROMAGNA CENTRALE" CHARDONNAY Riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli; odore: delicato, caratteristico, intenso; sapore: asciutto, fresco, armonico;

"COLLI ROMAGNA CENTRALE" CABERNET SAUVIGNON

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino, talvolta con sfumature violacee; odore: gradevolmente erbaceo; sapore: asciutto, pieno, armonico;

"COLLI ROMAGNA CENTRALE" CABERNET SAUVIGNON Riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino, talvolta con sfumature violacee; odore: gradevolmente erbaceo; sapore: asciutto, pieno, armonico;

"COLLI ROMAGNA CENTRALE" SANGIOVESE

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino intenso; odore: caratteristico, etereo, che ricorda la viola mammola; sapore: asciutto, armonico, caratteristico;

"COLLI ROMAGNA CENTRALE" SANGIOVESE Riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, etereo, che ricorda la viola mammola;
sapore: asciutto, armonico, caratteristico;

"COLLI ROMAGNA CENTRALE" TREBBIANO

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, fresco, armonico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Colli Romagna Centrale

<i>Resa massima:</i>	
Bianco	9.500 kg (9,5 t/ha); resa massima in vino per ettaro: 66,5 hl
Rosso	9.000 kg (9,0 t/ha); resa massima in vino per ettaro: 63,0 hl
Chardonnay	9.000 kg (9,0 t/ha); resa massima in vino per ettaro: 63,0 hl
Cabernet Sauvignon	9.000 kg (9,0 t/ha); resa massima in vino per ettaro: 63,0 hl
Sangiovese	9.500 kg (9,5 t/ha); resa massima in vino per ettaro: 66,5 hl
Trebbiano	11.500 kg (11,5 t/ha); resa massima in vino per ettaro: 80,5 hl

5. ZONA DELIMITATA

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.

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

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.
MONTU' B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MELARA B.
MARZEMINO N.
MARSANNE B.
MANZONI BIANCO B.
LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
LAMBRUSCO DI SORBARA N.
LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N.
GROPPELLO GENTILE N.
GARGANEGA B.
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.
ANCELOTTA 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.
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
Verruccese N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Colli Romagna centrale

Informazioni sulla zona geografica:

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

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 alla 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-limoso 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) Fattori umani rilevanti per il legame

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.

Informazioni sul prodotto:

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.

Legame causale:

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 floreali 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.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 2 DM 2.11.2010

Descrizione:

Allegato 1 DGLS 61 del 8.4.2010

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>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**