

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

Sillaro (it)
Bianco del Sillaro (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 Sillaro o Bianco del Sillaro - Corrigendum.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 10.4.1996
<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>	Sillaro (it) / Bianco del Sillaro (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
8. Vino frizzante
11. Mosto di uve parzialmente fermentato

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****“SILLARO” o “BIANCO DEL SILLARO” 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; odore: di buona intensità, tendenzialmente fruttato; sapore: secco, sapido;

**“SILLARO” o “BIANCO DEL SILLARO” frizzante**

<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/o fruttati;  
sapore: secco, sapido;

**“SILLARO” o “BIANCO DEL SILLARO” novello****Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% 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, fruttato;  
sapore: di buona morbidezza e sapidità;

**"SILLARO" o "BIANCO DEL SILLARO" frizzante mosto di uve parzialmente fermentato****Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo 1 massimo 6,3% 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/o fruttati;  
sapore: amabile, dolce;

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

Indicazione geografica tipica (IGT)

**b. Punto b)**

Novello

## 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

### a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

### b. Rese massime:

<i>Resa massima:</i>		
Resa	Produzione vino	Produzione uva
uva/vino	massimo	massimo
(%)	(hl/ha)	(kg/ha)
"Sillaro" o "Bianco del Sillaro" bianco		22.000
80	176	
"Sillaro" o "Bianco del Sillaro" bianco frizzante		22.000
80	176	
"Sillaro" o "Bianco del Sillaro" bianco novello		22.000
80	176	

## 5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la Indicazione Geografica Tipica "SILLARO" o "BIANCO DEL SILLARO" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castelguelfo, Castel S. Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano, Ozzano Emilia, in provincia di Bologna; dei comuni di: Bertinoro, Castrocaro Terme e Terre del Sole, Cesena, Civitella di Romagna, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Gambettola, Longiano, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, in provincia di Forlì-Cesena; dei comuni di: Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castelbolognese, Cotignola, Faenza, Riolo Terme, in provincia di Ravenna; dei comuni di: Coriano, Rimini, S. Arcangelo di Romagna e Verucchio, in provincia di Rimini.

**a. Zona NUTS**

ITD59	Rimini
ITD58	Forlì-Cesena
ITD57	Ravenna
ITD55	Bologna
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**

PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PIGNOLETTO B.
ORTRUGO B.
MULLER THURGAU B.
MOSTOSA B.
MONTU' B.
MELARA B.
MARSANNE B.
MANZONI BIANCO B.
GARGANEGA B.
FIANO B.
Chardonnay
BOMBINO BIANCO B.
BIANCAME B.
BERVEDINO B.
ALIONZA B.
ALBANA B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDEA B.
TREBBIANO TOSCANO

TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TREBBIANO MODENESE B.
SPERGOLA B.
SAUVIGNON B.
SANTA MARIA B.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

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

Tocai Friulano B
Durella B

**c. Altre varietà**

Famoso B
Ruggine B
Trebbianina B
Vernaccina B

**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****Sillaro o Bianco del Sillaro****Informazioni sulla zona geografica:****1) Fattori naturali rilevanti per il legame.**

La Indicazione Geografica Tipica "SILLARO" o "BIANCO DEL SILLARO" porta il nome del fiume che alcuni pongono con limite occidentale della Romagna e che inizia la serie parallela di corsi fluviali e vallate che segnano tutto il territorio romagnolo fino a Rimini, scendendo dal crinale appenninico fino a valle. Vista l'uniformità geologica dell'Appennino romagnolo e l'andamento pressoché simile di fiumi e torrenti che da esso discendono, si può desumere che l'azione erosiva di acqua e vento abbiano contribuito a formare terreni del tutto simili tra Castel San Pietro e Rimini, su fasce parallele al Crinale e alla Via Emilia. L'azione erosiva sulle rocce, infatti, può portare alla formazione di suoli in loco, ma anche ad allontanare elementi a varia granulometria dalla roccia madre; questi tendono poi a depositarsi, a seconda del peso, in zone anche piuttosto distanti dal sito di origine (pianure alluvionali, ad esempio).

Buona parte dei suoli che caratterizzano l'area della Indicazione Geografica Tipica "SILLARO" o "BIANCO DEL SILLARO" sono riconducibili alla formazione

Marnoso-arenacea, la formazione geologica che caratterizza in modo deciso la Romagna fino al Cesenate, per poi sparire nel Riminese, in cui tendono a prevalere suoli moderatamente evoluti per lo più afferenti alla formazione delle Argille Azzurre. Tra Faentino e Forlivese sono presenti anche suoli da mettere in relazione con la formazione dello Spungone.

Pertanto, dal punto di vista geo-morfologico, l'areale indicato all'art. 3 del presente Disciplinare una fascia collinare vera e propria con terreni riconducibili alla formazione marnoso-arenacea, una fascia di media collina con terreni tendenzialmente argillosi, una fascia pedecollinare con terreni molto evoluti e decarbonatati e, limitatamente alle province di Bologna e Ravenna, una fascia di pianura alluvionale con terreni generalmente franco-argilloso-limosi e o anche franco-sabbiosi. Dal punto di vista climatico sono stati calcolati valori dell'indice di Winkler intorno a 1.500-1.600 gradi giorno, nelle zone più alte di coltivazione dell'Albana, e valori via via crescenti man mano si scende verso la Via Emilia, fino ad arrivare a 2.000-2.200 gradi giorno in pianura. L'Albana per essendo un vitigno a bacca bianca non disdegna buone esposizioni e un buon accumulo di calore (1.600-1.800 GG).

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

L'areale indicato all'art. 3 del presente Disciplinare comprende comuni di colle e di una parte della pianura immediatamente sottostante la Via Emilia, tra le province di Bologna e Ravenna, che in passato si sono caratterizzati per una buona presenza in coltivazione del vitigno Albana. L'Albana veniva spesso coltivata insieme ad altri vitigni con cui originava, in uvaggio o per taglio, dei vini bianchi di buona struttura, spesso anche frizzanti. La scalarità di maturazione dell'Albana consentiva di fare un vino bianco secco con le uve che maturavano prima, mentre la vendemmia più tardiva poteva essere seguita da un rapido abbassamento delle temperature con arresto della fermentazione e ottenimento di un vino con un certo residuo zuccherino. L'imbottigliamento primaverile veniva seguito da una rifermentazione che faceva prendere la spuma al vino. Per evitare che i tappi saltassero per effetto dello sviluppo di Anidride carbonica, venivano assicurati alla bottiglia con uno spago incrociato: lo sviluppo successivo è stato l'uso della gabbietta metallica.

La straordinaria capacità dell'Albana di accumulare zucchero ne rendeva interessante l'utilizzo per "rinforzare", soprattutto in pedecollina e pianura, il Trebbiano o altri vitigni bianchi tardivi che non riuscivano ad arrivare a buoni livelli di alcol e struttura. Inoltre era in uso mettere l'Albana nei tagli con vini bianchi per assicurare la frizzantatura o spumantizzazione.

### *Informazioni sul prodotto:*

I terreni di coltivazione dell'Albana, in genere, tendono a garantire uno sviluppo equilibrato delle piante sia in senso vegetativo che produttivo, favorendo l'ottenimento di vini di buon livello qualitativo. L'argilla è una componente importante dei suoli dell'areale e tende a favorire la struttura dei vini. Maggiore

finezza olfattiva viene percepita nei vini ottenuti su suoli con una frazione sabbiosa importante, in particolare sulle sabbie gialle tra Faentino e Forlivese. In pianura la produttività aumenta, ma adeguate distanze d'impianto e tecniche colturali appropriate consentono comunque ottimi risultati.

*Legame causale:*

L'interazione ambiente-vitigno consente di ottenere vini bianchi di una certa struttura e al contempo di buona freschezza, che gli usi e costumi locali hanno consolidato sia nella forma ferma che frizzante, puntando sempre ad una buona intensità di colore. La tradizione voleva che in autunno-inverno il vino venisse bevuto con un qualche accenno di zucchero; d'altra parte quello dell'anno precedente spesso finiva con l'estate e siccome, prima dell'avvento della meccanizzazione, il vino era il carburante per i lavoratori dei campi e dei boschi, ne occorreva già per l'autunno. La prima raccolta dell'Albana, quindi, tornava utile per fare una partita di vino pronto in breve volgere di tempo: da qui la tipologia del novello bianco.

## 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>“SILLARO o BIANCO DEL SILLARO” devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Albana: almeno al 70%.</p> <p>Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopraindicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione in Regione Emilia- Romagna, fino ad un massimo del 30%.</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>

Allegato1 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:**