

**ALBANA DI ROMAGNA**  
**D.O.C.G.**  
**D.D. 2/LUGLIO/2004**

**Art 1** la denominazione di origine controllata e garantita “**Albana di Romagna**”, già riconosciuta a DOC con DPR 21/Luglio1967, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

**Albana di Romagna secco**  
**Albana di Romagna amabile**  
**Albana di Romagna dolce**  
**Albana di Romagna passito**  
**Albana di Romagna passito riserva**

**Art 2** I vini a DOCG “**Albana di Romagna**” devono essere ottenuti dalle uve di vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

**Albana al 100%**

**Art 3** La zona di produzione del vino a DOCG “**Albana di Romagna**” è costituita dalla parte del territorio della Romagna adatta alla produzione del vino in causa e cioè:

territori comunali di:

<b>Castrocaro Terme e Terre del Sole</b>	<b>Forlì</b>	<b>Forlimpopoli</b>
<b>Meldola</b>	<b>Bertinoro</b>	<b>Cesena</b>
<b>Roncofreddo</b>	<b>Savignano sul Rubicone</b>	<b>Longiano</b>

**In provincia di Forlì – Cesena.**

Per i comuni di **Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli e Forlì**, il limite a valle è così delimitato:

**Savignano sul Rubicone:**

dalla strada statale n. 9 via Emilia.

**Cesena:**

dal confine con il comune di Savignano sul Rubicone segue la strada statale n. 9 via Emilia fino all'incontro di questa con riva Pestalozzi, segue questa e quindi via Marzolino Primo fino alla ferrovia Rimini – Bologna che segue fino all'incontro con la strada statale n. 71 bis, segue quindi le vie Vicinale Cerchia, San Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia, via D'Altri sino al fiume Savio e l'ippodromo comunale per ricongiungersi poi alla strada statale n. 9 via Emilia a nord della città (km. 30,650) che percorre fino al confine del comune di Forlimpopoli.

**Forlimpopoli:**

dal confine con il comune di Cesena segue la strada statale n. 9 via Emilia fino all'incontro con via Della Madonna che segue fino all'incontro con la ferrovia Rimini – Bologna, indi prosegue lungo la stessa sino all'incontro con via San Leonardo. Segue questa fino a ricongiungersi alla strada statale n. 9 via Emilia che percorre fino al confine del comune di Forlì

**Forlì:**

dal confine con il comune di Forlimpopoli segue la strada statale n. 9 via Emilia fino all'incontro con via San Siboni, segue questa via e poi le vie Dragoni, Paganella, T. Baldoni, Gramsci, Bestini, G. Orceoli, Somalia, Tripoli, Bendasi, Cadore, Monte San Michele, Gorizia, Isonzo, da quest'ultima segue la ferrovia Rimini – Bologna fino al casello 59,000, poi per via Zignola si ricongiunge a nord della città alla strada statale n. 9 via Emilia che percorre fino al confine del comune di Faenza.

Territori comunali di:

**Castelbolognese      Riolo Terme      Faenza      Casola Valsenio**  
**Brisighella**

**In provincia di Ravenna**

Per i comuni di **Faenza e Castelbolognese** il limite a valle è delimitato come segue:

**Faenza:**

dal confine con il comune di Forlì dove questo incontra la strada statale n. 9 via Emilia segue il predetto confine fino alla ferrovia Rimini – Bologna che percorre fino ad incontrarsi con l'argine sinistro del fiume Lamone, e poi per via San Giovanni e per le vie Formellino, Ravegnana, Borgo san Rocco, Granarolo, Provelta, San Silvestro, Scolo Cerchia, Convertite, si ricongiunge a nord della città a detta ferrovia che segue fino al confine del comune di Castelbolognese.

**Castelbolognese:**

dalla ferrovia Rimini – Bologna.

Territori comunali di:

**Borgo Tossignano      Casalfiumanese      Castel San Pietro Terme**  
**Dozza Imolese      Fontanelice      Imola      Ozzano Emilia**

**In provincia di Bologna**

Per i comuni di **Imola e Ozzano Emilia** i limiti a valle sono i seguenti:

**Imola:**

dalla ferrovia Rimini – Bologna sino all'incrocio con la strada statale Selice. Segue la stessa sino all'incontro con la via Provinciale Nuova che segue fino a riprendere il proprio confine comunale all'ingresso della predetta strada nel comune di Castel Guelfo.

**Ozzano Emilia:**

dalla ferrovia Rimini – Bologna.

**Art 4** Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOCG “**Albana di Romagna**” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati e, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino, tenuto conto dell'evoluzione tecnico – agronomica.

Sono ammessi per i nuovi impianti, le forme di allevamento in parete, anche con cordone permanente, la pergoleta, l'alberello ed il duplex, con un minimo di

<b>Pergoletta</b>	<b>2.500 ceppi/ettaro</b>
<b>Duplex</b>	<b>2.500 ceppi/ettaro</b>
<b>A parete</b>	<b>2.750 ceppi/ettaro</b>
<b>Alberello</b>	<b>5.000 ceppi/ettaro</b>

E' esclusa ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

On possono essere iscritti nell'albo di cui alla legge n. 164/1992, i vigneti impiantati in terreni inadatti a produrre uve di qualità.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a DOCG “**Albana di Romagna**” non deve essere superiore a:

**10,00 tonnellate/ettaro**

e a tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata, attraverso un'accurata cernita delle uve, ad un quantitativo non superiore al **10%** del suddetto limite.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore, per tutti i tipi di vino, ad esclusione delle tipologie “**passito**” e “**passito riserva**” al **70%**.

Qualora superi detto limite, ma non il **75%**, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

Oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

La resa massima dell'uva in vino finito per le tipologie "**passito e passito riserva**" non deve essere superiore al **50%**.

**Art 5** Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo delle province di Forlì – Cesena, Ravenna e Bologna.  
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: **11,50%**  
E' ammesso l'arricchimento, con esclusione dell'utilizzo del mosto concentrato, nella misura massima di 1 grado.

**Art 6** I vini a DOCG "**Albana di Romagna**" all'atto dell'immissione al consumo, devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

**Albana di Romagna secco:**

**colore:** giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati;  
**profumo:** leggero, caratteristico dell'Albana;  
**sapore:** secco, caldo ed armonico;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** **12,00%**;  
**acidità totale minima:** **4,50 per mille**;  
**estratto secco netto minimo:** **16,00 grammi/litro**;  
**zuccheri riduttori:** come da regol. CE n. 730/02, art 16, punto 1, lettera a.

**Albana di Romagna amabile:**

**colore:** giallo paglierino, tendente al dorato;  
**profumo:** caratteristico dell'Albana;  
**sapore:** amabile, fruttato, gradevole, caratteristico;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** **12,50%**  
**zuccheri riduttori da svolgere minimo:** **12,00 grammi/litro**  
**zuccheri riduttori da svolgere massimo:** **30,00 grammi/litro**  
**acidità totale minima:** **4,50 per mille**;  
**estratto secco netto minimo:** **16,00 grammi/litro**;

**Albana di Romagna dolce:**

**colore:** giallo paglierino tendente al dorato;  
**profumo:** caratteristico dell'Albana;  
**sapore:** dolce, fruttato, gradevole, caratteristico;  
**titolo alcolometrico volumico effettivo minimo:** **8,50%**  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** **12,50%**  
**zuccheri riduttori da svolgere non inferiori a:** **45,00 grammi/litro**;  
**zuccheri riduttori da svolgere massimo:** **80,00 grammi/litro**;  
**acidità totale minima:** **4,50 per mille**;  
**estratto secco netto minimo:** **18,00 grammi/litro**;

**Albana di Romagna passito:**

**colore:** giallo dorato con tendenza all'ambrato;  
**profumo:** intenso, caratteristico;  
**sapore:** amabile o dolce, vellutato;

<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>17,00%;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico effettivo minimo:</b>	<b>12,50%;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>5,00 per mille</b>
<b>acidità volatile corretta:</b>	<b>1,50 grammi/litro;</b>
<b>anidride solforosa:</b>	<b>come previsto dalla normativa comunitaria;</b>
<b>estratto secco netto minimo:</b>	<b>27,00 grammi/litro;</b>

**Albana di Romagna passito riserva:**

<b>colore:</b>	<b>giallo paglierino al giallo oro brillante con riflessi ambrati;</b>
<b>profumo:</b>	<b>intenso, con chiare note fruttate e di muffa nobile;</b>
<b>sapore:</b>	<b>pieno, intensamente dolce, gradevolmente acidulo;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>24,00%</b>
<b>titolo alcolometrico volumico effettivo minimo:</b>	<b>4,00%</b>
<b>titolo alcolometrico volumico effettivo massimo:</b>	<b>11,00%;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>6,50 per mille;</b>
<b>estratto secco netto minimo:</b>	<b>44,00 grammi/litro;</b>

Le tipologie “**Albana di Romagna passito e Albana di Romagna passito riserva**” devono essere ottenute da uve sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al

**30 Marzo dell’anno successivo di produzione delle uve**

e la loro vinificazione non deve essere anteriore al

**15 Ottobre dell’anno di produzione delle uve.**

E’ ammessa nella fase di appassimento l’utilizzazione di aria ventilata e deumidificata per la disidratazione delle uve.

Tale procedimento deve assicurare, al termine del periodo di appassimento, un contenuto zuccherino non inferiore a:

**284,00 grammi/litro.**

Coloro che optano per l’appassimento in pianta, con o senza intervento della “**muffa nobile**”, non sono tenuti al rispetto della scadenza del 15/Ottobre.

A coloro che praticano l’appassimento in pianta con attacco da “**muffa nobile**”, è concesso di produrre e commercializzare “**Albana di Romagna passito riserva**” avente un titolo alcolometrico volumico effettivo minimo di

**4,00%,**

purché la gradazione del mosto al momento della pigiatura non sia inferiore ai

**400,00 grammi/litro.**

Per tutte le tipologie previste è consentita la vinificazione, la conservazione e l’affinamento in contenitori di legno. In tal caso i vini, al momento dell’esame organolettico, possono presentare il caratteristico sentore di legno.

E’ in facoltà del Ministero per le politiche agricole e forestale – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare, con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare di produzione, i limiti sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto secco netto.

**Art 7** Le qualificazioni “**secco, amabile, dolce, passito e passito riserva**” devono figurare in etichetta e sono consentite alle diverse tipologie della DOCG “**Albana di Romagna**” che presentino le rispettive caratteristiche precisate dall’art 6.

Il vino a DOCG “**Albana di Romagna passito**” non può essere immesso al consumo prima del:

**1° Settembre dell’anno successivo alla produzione delle uve.**

Il vino a DOCG “**Albana di Romagna passito riserva**” non può essere immesso al consumo prima del:

**1° Dicembre dell’anno successivo alla produzione delle uve.**

**Art otto** Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vino a DOCG “**Albana di Romagna**” devono figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

Alla DOCG “**Albana di Romagna**” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.

E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non tali da trarre in inganno l’acquirente, nonché di indicazioni geografiche o toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, fattorie e località comprese nella zona di produzione di cui all’art 3, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto nel rispetto della normativa vigente.

Nella designazione dei vini a DOCG “**Albana di Romagna**” può essere utilizzata la menzione “**vigna**” a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell’albo dei vigneti, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

Per il confezionamento dei vini a DOCG “**Albana di Romagna**” deve essere utilizzato esclusivamente il tappo di sughero raso bocca.

Per le tipologie “**passito e passito riserva**” è consentito solo l’uso del tappo di sughero monopezzo.

Per i vini a DOCG “**Albana di Romagna**” ad esclusione delle tipologie “**passito e passito riserva**”, imbottigliati in recipienti fino a 0,187 litri è consentita la chiusura con tappo a vite.