

COLLI ROMAGNA CENTRALE
D.O.C.
29/SEPTEMBRE/2001

Art 1 La denominazione di origine controllata “**Colli Romagna centrale**” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

Colli Romagna centrale bianco
Colli Romagna centrale rosso
Colli Romagna centrale rosso riserva
Colli Romagna centrale Chardonnay
Colli Romagna centrale Chardonnay riserva
Colli Romagna centrale Cabernet Sauvignon
Colli Romagna centrale Cabernet Sauvignon riserva
Colli Romagna centrale Sangiovese
Colli Romagna centrale Sangiovese riserva
Colli Romagna centrale Trebbiano

Art 2 I vini di cui all’art 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Colli Romagna centrale bianco:

Chardonnay dal 50 al 60%;

per il complessivo rimanente concorrono i seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale:

Bombino, Sauvignon, Trebbiano e Pinot bianco, da soli o congiuntamente dal 40 al 50%;

Colli Romagna centrale rosso:

Cabernet Sauvignon dal 50 al 60%;

per il complessivo rimanente concorrono i seguenti vitigni, presenti nell’ambito aziendale:

Sangiovese, Barbera, Merlot, Montepulciano, da soli o congiuntamente dal 40 al 60%;

Colli Romagna centrale Chardonnay:

Chardonnay al 100%

Colli Romagna centrale Cabernet Sauvignon:

Cabernet Sauvignon minimo 85%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, presenti in ambito aziendale, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Forlì – Cesena fino ad un massimo del **15%**;

Colli Romagna centrale Sangiovese:

Sangiovese al 100%;

Colli Romagna centrale Trebbiano:

Trebbiano minimo 85%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, presenti in ambito aziendale, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Forlì – Cesena fino ad un massimo del **15%**.

Art 3 La zona di produzione delle uve per i vini a DOC “**Colli Romagna centrale**”, ricade nella provincia di **Forlì – Cesena** e comprende l’intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Borghi	Castrocaro – Terra del Sole	Civitella
Dovadola	Galeata	Meldola
Modigliana	Montiano	Predappio
Rocca San Casciano	Santa Sofia	Sarsina
Tredozio		Sogliano

E parte a sud della strada statale n. 9 via Emilia del territorio amministrativo dei comuni di:

Bertinoro	Cesena	Forlì	Forlimpopoli
Longiano	Savignano sul Rubicone		

Art 4 Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC “**Colli Romagna centrale**” devono rispettare le migliori giaciture ed esposizioni relativamente ad ogni singolo vitigno. Sono pertanto da evitare i siti di fondovalle ed i terrazzi alluvionali di più recente formazione.

Nei nuovi impianti relativi a tutte le tipologie della DOC **Colli Romagna centrale**” la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a

3.000 ceppi/ettaro

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini derivati, tenuto comunque conto dell’evoluzione tecnico – agronomica.

E’ consentita l’irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro non deve essere superiore a:

Colli Romagna centrale bianco	9,50 tonnellate/ettaro
Colli Romagna centrale rosso	9,00 tonnellate/ettaro
Colli Romagna centrale Chardonnay	9,00 tonnellate/ettaro
Colli di Romagna centrale Cabernet Sauvignon	9,00 tonnellate/ettaro
Colli di Romagna centrale Sangiovese	9,50 tonnellate/ettaro
Colli Romagna centrale Trebbiano	11,50 tonnellate/ettaro

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di vini a DOC “**Colli Romagna centrale**” devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva vino per i quantitativi di cui trattasi purché la produzione globale non superi del **10%** i limiti medesimi.

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC “**Colli Romagna centrale**” devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Colli Romagna centrale bianco	11,00%
Colli Romagna centrale rosso	12,00%
Colli Romagna centrale Chardonnay	11,50%
Colli Romagna centrale Cabernet Sauvignon	12,00%
Colli Romagna centrale Sangiovese	12,00%
Colli Romagna centrale Trebbiano	11,50%

Art 5 Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l’affinamento e l’invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell’intero territorio dei comuni compresi in tutto o in parte, nella zona di produzione di cui all’art 3.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche corrispondenti agli usi locali. Leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Non sono ammesse pratiche di arricchimento.

La vinificazione può essere effettuata singolarmente per uve provenienti dai diversi vitigni. Nel caso della vinificazione disgiunta l'assemblaggio deve avvenire nella cantina del vinificatore entro il **30 Aprile dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.**

Nella vinificazione e nell'affinamento è consentito l'utilizzo anche di contenitori in legno per tutte le tipologie.

La resa massima di uva in vino finito, pronto per il consumo, per tutte le tipologie di vino, non deve essere superiore al **70%**.

Qualora superi detto limite, ma non il **75%**, anche se la produzione ad ettaro resti al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il **75%** decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Per i vini a DOC "**Colli Romagna centrale**" nelle tipologie "**rosso, Cabernet Sauvignon e Sangiovese**" l'immissione al consumo è consentita soltanto dal

30 Aprile dell'anno successivo a quello di produzione delle uve

Art 6 I vini a DOC "**Colli Romagna centrale**" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Colli Romagna centrale bianco"

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: intenso, delicato, fruttato;
sapore: asciutto, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,00 g/l;

"Colli Romagna centrale rosso"

colore: rosso rubino intenso;
profumo: gradevolmente erbaceo;
sapore: asciutto, di corpo, talvolta leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 22,00 g/l;

"Colli Romagna centrale rosso riserva"

colore: rosso rubino intenso con riflessi granata;
profumo: ampio, gradevolmente erbaceo;
sapore: asciutto, pieno, vellutato, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 24,00 g/l;

"Colli Romagna centrale Chardonnay"

colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
profumo: delicato, caratteristico, intenso;
sapore: secco, fresco armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,00 g/l;

"Colli Romagna centrale Chardonnay riserva"

colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
profumo: delicato, caratteristico, intenso;
sapore: secco, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,00 g/l;

“Colli Romagna centrale Cabernet Sauvignon”

colore: rosso rubino, talvolta con sfumature violacee;
profumo: gradevolmente erbaceo;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 23,00 g/l;

“Colli Romagna centrale Cabernet Sauvignon riserva”

colore: rosso rubino con sfumature granata;
profumo: ampio, etereo, gradevolmente erbaceo;
sapore: asciutto, di corpo, vellutato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 25,00 g/l;

“Colli Romagna Sangiovese”

colore: rosso rubino intenso;
profumo: caratteristico che ricorda la viola mammola;
sapore: asciutto, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 22,00 g/l;

“Colli Romagna centrale Sangiovese riserva”

colore: rosso rubino si fa aranciato con l'età;
profumo: caratteristico di viola mammola, ampio;
sapore: asciutto, di corpo, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 24,00 g/l;

“Colli Romagna centrale Trebbiano”

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: vinoso, caratteristico, intenso;
sapore: secco, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,00 g/l;

Per tutte le tipologie sopra indicate, le caratteristiche tipiche dell'affinamento in legno possono evidenziarsi al momento della degustazione.

E' facoltà del Ministero per le politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche

tipiche dei vini modificare, con proprio decreto, i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto.

Art 7 Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini a DOC **“Colli Romagna centrale”** è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel 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 non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, tenuta, podere, cascina e altre similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

E' consentito altresì, in conformità al disposto del decreto 22/Aprile/1992, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

I vini a DOC **“Colli Romagna centrale rosso, Colli Romagna centrale Cabernet Sauvignon e Colli Romagna centrale Sangiovese”** che hanno subito un invecchiamento obbligatorio non inferiore a

24 mesi anche in contenitori di legno

possono portare in etichetta la qualifica **“riserva”**.

Il vino a DOC **“Colli Romagna centrale Chardonnay”** che ha subito un invecchiamento obbligatorio non inferiore a:

15 mesi anche in contenitori di legno

può portare in etichetta la qualifica **“riserva”**.

L'invecchiamento, per il quale è consentito anche l'utilizzo di contenitori di legno, decorre dal **1° Novembre dell'anno di produzione delle uve**

In tal caso possono presentare un sentore di legno.

Art 8 I vini a DOC **“Colli Romagna centrale”** devono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro o di ceramica di volume nominale di litri: 0,375, 0,500, 0,750, 1,500, 3,000, con tappatura secondo la normativa vigente.

Sui contenitori e sulle bottiglie contenenti i vini a DOC **“Colli Romagna centrale”** deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.