

**PAGADEBIT DI ROMAGNA**  
**D.O.C.**  
**D. D. 31/Marzo/2010**

**Art 1** La denominazione di origine controllata “**Pagadebit di Romagna**” è riservata al vino bianco delle seguenti tipologie, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione:

**Pagadebit di Romagna secco**

**Pagadebit di Romagna amabile**

**Pagadebit di Romagna frizzante**

**Art 2** Il vino a DOC “**Pagadebit di Romagna**” deve essere ottenuto dal seguente vitigno:

**Bombino bianco minimo 85%**

possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, presenti nei vigneti nella misura massima del **15%**.

**Art 3** La zona di produzione delle uve comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni:

**Brisighella                      Casola Valsenio                      Castelbolognese                      Faenza**

**Riolo Terme**

**In provincia di Ravenna**

Per i comuni di **Castelbolognese e Faenza** il limite a valle è dato dalla strada statale n. 9, via Emilia.

**Bertinoro**

**Borghi**

**Castrocaro Terra del Sole**

**Cesena**

**Dovadola**

**Forlì**

**Forlimpopoli**

**Longiano**

**Meldola**

**Montiano**

**Predappio**

**Roncofreddo**

**Savignano sul Rubicone**

**Sogliano al Rubicone**

**In provincia di Forlì-Cesena**

Il limite a valle per i comuni di **Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Savignano al Rubicone** è il seguente:

**Bertinoro:**

strada statale n. 9 via Emilia;

**Cesena:**

dall'incrocio con il comune di Bertinoro sulla strada statale n. 9 via Emilia si segue detta strada statale fino ad incontrare la strada provinciale n. 51 che porta sino a San Vittore. Poi per via San Vittore ex 71 fino alla frazione San Carlo. Indi per via Castiglione, via Roversano San Carlo; via comunale Roversano, via IV Novembre fino a ritornare di nuovo sulla strada statale n. 9. Si prosegue di nuovo per detta strada statale verso Rimini sino ad incontrare la via Ca' Vecchia. Poi per via Montiano e via Malanotte sino al confine con il comune di Longiano.

**Forlì:**

dal confine con il comune di Faenza sulla via Emilia, si segue il rio Cosina sino al ponte della Bariletta sulla via del Passo, indi per la stessa via del Passo sino ad incontrare la via Castel Leone che si percorre totalmente. Quindi per via Ossi sino a Villagrappa, poi per via del Brando fino a Villa Rovere. Si imbecca poi la strada statale n. 67 verso Firenze sino alla frazione Terra del Sole. Quindi si ritorna verso Forlì dopo aver percorso via Ladino, per la strada provinciale n. 56 sino ad incontrare la via dell'Appennino (strada statale n. 9 ter) che si segue attraversando San Martino in Strada. Nei pressi dell'uscita dal paese si imbecca la

via Monda, indi per via Crocetta sino all'incrocio con la strada statale del Bidente n. 810, km 4,100, che si segue fino ad incontrare la strada provinciale n. 37. Lungo questa fino al confine tra i comuni di Forlì e Bertinoro sul fiume Ronco.

**Forlimpopoli:**

dal confine con il comune di Bertinoro e Forlì, sulla strada provinciale n. 37, si segue quest'ultima in direzione di Forlimpopoli sino ad incontrare il rio Ausa, che si segue sino a ritornare sul confine tra i comuni di Bertinoro e Forlimpopoli.

**Longiano:**

dall'incrocio con il comune di Cesena sulla via Malanotte si prosegue fino a Badia. Poi per via Cesena, via Badia e via Fratta passando per Ca' Turchi e Ca' Von Willer. Indi per via Massa, che passando per le frazioni Massa, Bolignano, La Crocetta conduce fino al confine con il comune di Savignano al Rubicone in località Ca' Ugolini.

**Savignano al Rubicone:**

dal confine con il comune di Longiano sulla via Massa, si segue detto confine indi via Scodella, via (vecchia) Rio Salto sino ad incontrare il confine di comune con Sant'Arcangelo di Romagna, dopo aver percorso la via Seibelle J.

**Coriano**

**Poggio Berni**

**San Clemente**

**Verucchio**

**Misano Adriatico**

**Rimini**

**San Giovanni in Marignano**

**Morciano di Romagna**

**Sant'Arcangelo di Romagna**

**Torriana**

**In provincia di Rimini.**

Il limite a valle per i comuni di **Misano Adriatico, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna** è il seguente:

**Misano Adriatico:**

dal confine con il comune di Riccione sulla via Capronte si prosegue per quest'ultima sino alla via Grotta, poi per via Fontacce sino ad incontrare la strada provinciale n. 35 (Riccione-Tavoletto). Indi per quest'ultima sino alla frazione Cella Simbeni. Poi per via San Giovanni sino al fiume Conca sul confine tra i comuni di Misano Adriatico e San Giovanni in Marignano;

**Rimini:**

dal confine con il comune di Sant'Arcangelo di Romagna sulla statale via Marecchiese si prosegue verso Rimini sino ad incontrare l'autostrada Bologna-Rimini che si segue sino ad incontrare il confine con il comune di Riccione;

**Sant'Arcangelo di Romagna:**

dal confine con il comune di Savignano sulla via Seibelle J. si prosegue per detto confine, in direzione Canonica sino ad incontrare la via Rio Salto e la frazione Canonica. Indi per via Canonica, strada provinciale n. 13 fino ad incontrare il confine di comune che si segue fino al fiume Marecchia. Poi per via Marecchia fino ad un nuovo incontro con il confine del comune.

**Art 4** Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC **"Pagadebit di Romagna"** devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato 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 delle uve e del vino.

Per i nuovi impianti la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a:

**2.500 ceppi/ettaro**

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vino a DOC **“Pagadebit di Romagna”** in vigneti in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale devono essere i seguenti:

<b>Pagadebit di Romagna</b>	<b>14,00 t/Ha.</b>	<b>10,50% vol.;</b>
<b>Pagadebit di Romagna Bertinoro</b>	<b>14,00 t/Ha.</b>	<b>11,50% vol.</b>

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata **“Pagadebit di Romagna”** devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione non superi del **20%** il limite massimo sopra indicato, fermi restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

La regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero per le politiche agricole ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

**Art 5** Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3, secondo gli usi tradizionali della zona stessa.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio delle province di **Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini.**

La DOC **“Pagadebit di Romagna”** può essere utilizzata per designare i vini **“frizzanti naturali”** ottenuti con mosti o vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti nel presente disciplinare.

Le operazioni di preparazione del tipo frizzante, nonché le operazioni di imbottigliamento, debbono essere effettuate nell'ambito dei territori delle province di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore a:

<b>Pagadebit di Romagna</b>	<b>70%</b>	<b>98,00 hl/ha.</b>
<b>Pagadebit di Romagna Bertinoro</b>	<b>70%</b>	<b>98,00 hl/ha.</b>

Qualora la resa dell'uva in vino superi il limite sopra riportato, la eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

**Art 6** Il vino a DOC **“Pagadebit di Romagna”**, nei tipi **secco e amabile**, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

**Pagadebit di Romagna secco:**

<b>colore:</b>	<b>giallo paglierino più o meno intenso;</b>
<b>profumo:</b>	<b>caratteristico, di biancospino;</b>
<b>sapore:</b>	<b>secco, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;</b>
<b>gradazione alcolica complessiva minima:</b>	<b>11,50% vol.;</b>
<b>zuccheri riduttori da svolgere, massimo:</b>	<b>10,00 gr/l.;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>4,50 gr/l.;</b>
<b>estratto non riduttore minimo:</b>	<b>14,00 gr/l.</b>

**Pagadebit di Romagna secco frizzante:**

<b>spuma:</b>	<b>vivace, evanescente;</b>
<b>colore:</b>	<b>giallo paglierino più o meno intenso;</b>

**profumo:** caratteristico di biancospino;  
**sapore:** secco, erbaceo, fresco, armonico, delicato, gradevolmente frizzante;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50% vol.;  
**zuccheri riduttori da svolgere, massimo:** 10,00 gr/l.;  
**acidità totale minima:** 4,50 gr/l.;  
**estratto non riduttore minimo:** 14,00 gr/l.

**Pagadebit di Romagna amabile:**

**colore:** giallo paglierino più o meno intenso;  
**profumo:** caratteristico di biancospino;  
**sapore:** amabile, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;  
**gradazione alcolica effettiva minima:** 11,50% vol.;  
**zuccheri riduttori da svolgere massimo:** 40,00 gr/l.;  
**acidità totale minima:** 4,50 gr/l.;  
**estratto non riduttore minimo:** 14,00 gr/l.

**Pagadebit di Romagna amabile frizzante:**

**spuma:** vivace, evanescente;  
**colore:** giallo paglierino più o meno carico;  
**profumo:** caratteristico di biancospino;  
**sapore:** amabile, erbaceo, fresco, deliziosamente frizzante;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50% vol.;  
**zuccheri riduttori da svolgere massimo:** 40,00 gr/l.;  
**acidità totale minima:** 4,50 gr/l.;  
**estratto non riduttore minimo:** 14,00 gr/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali di modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

L'uso della menzione geografica aggiuntiva "**Bertinoro**" per il vino a DOC "**Pagadebit di Romagna**" è riservato al prodotto ottenuto da uve raccolte e vinificate in quella parte del territorio del comune di Bertinoro che ricade nella zona di produzione delimitata all'articolo 3.

All'atto dell'immissione al consumo il vino a DOC "**Pagadebit di Romagna Bertinoro**" deve avere le seguenti caratteristiche:

**Pagadebit di Romagna Bertinoro secco:**

**colore:** giallo paglierino più o meno intenso;  
**profumo:** caratteristico, di biancospino;  
**sapore:** secco, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;  
**gradazione alcolica complessiva minima:** 12,00% vol.;  
**zuccheri riduttori massimo:** 4,00 gr/l.;  
**acidità totale minima:** 5,00 gr/l.;  
**estratto non riduttore minimo:** 15,00 gr/l.

**Pagadebit di Romagna Bertinoro secco frizzante:**

**spuma:** vivace, evanescente;  
**colore:** giallo paglierino più o meno intenso;  
**profumo:** caratteristico di biancospino;

**sapore:** secco, erbaceo, fresco, armonico, delicato, gradevolmente frizzante;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,00% vol.;  
**acidità totale minima:** 5,00 gr/l.;  
**zuccheri riduttori massimo:** 4,00 gr/l.;  
**estratto non riduttore minimo:** 15,00 gr/l.

**Pagadebit di Romagna Bertinoro amabile:**

**colore:** giallo paglierino più o meno intenso;  
**profumo:** caratteristico di biancospino;  
**sapore:** amabile, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;  
**gradazione alcolica effettiva minima:** 12,00% vol.;  
**zuccheri riduttori da svolgere massimo:** 40,00 gr/l.;  
**acidità totale minima:** 5,00 gr/l.;  
**estratto non riduttore minimo:** 15,00 gr/l.

**Pagadebit di Romagna Bertinoro amabile frizzante:**

**spuma:** vivace, evanescente;  
**colore:** giallo paglierino più o meno carico;  
**profumo:** caratteristico di biancospino;  
**sapore:** amabile, erbaceo, fresco, deliziosamente frizzante;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,00% vol.;  
**zuccheri riduttori da svolgere massimo:** 40,00 gr/l.;  
**acidità totale minima:** 5,00 gr/l.;  
**estratto non riduttore minimo:** 15,00 gr/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali di modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

**Art 7** Nella presentazione e designazione del vino a DOC **“Pagadebit di Romagna”** è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: scelto, extra, superiore, fine, riserva, vecchio, selezionato e similari. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Nella designazione dei vini a DOC **“Pagadebit di Romagna”** può essere utilizzata la menzione **“vigna”** a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome, 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 o nome, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento. La menzione **“vigna”** seguita dal relativo toponimo o nome, deve essere riportata in etichetta in caratteri e dimensioni uguali o inferiori al carattere utilizzato per la denominazione di origine. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: fattoria, viticoltore, cascina, tenuta, podere ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia. E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a fattorie e vigneti dai quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni stabilite dal DM 22/Aprile 1992.

**Art 8** Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti vino a DOC **“Pagadebit di Romagna”** deve figurare l’indicazione dell’annata di produzione, veritiera e documentabile.