

TREBBIANO DI ROMAGNA
D.O.C.
D.D. 01/Agosto2008
Modifica D.D. 02/Febbraio/2010

Art 1 La denominazione di origine controllata “**Trebbiano di Romagna**” è riservata al vini elencati di seguito che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione:

Trebbiano di Romagna
Trebbiano di Romagna frizzante
Trebbiano di Romagna spumante

Art 2 Il vino a DOC “**Trebbiano di Romagna**” deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti, aventi nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Trebbiano di Romagna dall’85% al 100%
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, esclusi gli aromatici, raccomandati o autorizzati per le province di Bologna, Ravenna, Forli/Cesena e Rimini, da soli o congiuntamente, nella misura massima del **15%**

Art 3 Le uve destinate alla produzione del vino a DOC “**Trebbiano di Romagna**” devono essere prodotte nella zona che comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni appresso descritti.

Tale zona è così delimitata:

Provincia di Bologna:

Borgo Tossignano	Casal Fiumanese	Castel Guelfo	Castel San Pietro Terme
Dozza Imolese	Fontanelice	Imola	Mordano
Medicina	Ozzano dell’Emilia		

Per i comuni di Ozzano dell’Emilia, Medicina, Castel Guelfo, Imola, il limite a valle è così delimitato:

Ozzano dell’Emilia:

dalla strada statale n. 253 San Vitale.

Medicina:

dal confine con il comune di Ozzano dell’Emilia segue la strada statale n. 253 sino all’incrocio con la via del Piano che segue e poi per via del Lavoro, via del Canale, via San Rocco per congiungersi alla statale n. 253.

Castel Guelfo:

dalla strada statale n. 253 san Vitale.

Imola:

Dalla strada statale n. 253 San Vitale.

Per i comuni di Fontanelice e Castel Fiumanese il limite a monte è così delimitato:

Fontanelice:

dall’incrocio della strada Renana con il confine di provincia Bologna - Ravenna, si prosegue per la suddetta strada sino a Via Dante Alighieri; prosegue poi per la strada statale n. 610 di Fontanelice che si percorre sino al km 16,950 per imboccare poi la via Gesso. Si segue quest’ultima sino ad incrociare il confine del comune

Casal Fiumanese:

dalla mulattiera che passando per Ca’ Salara congiunge i confini di comune di Fontanelice e Castel San Pietro Terme.

Provincia di Ravenna:

Bagnacavallo	Bagnara di Romagna	Brisighella
Càsola Valsenio	Castelbolognese	Cotignola
Lugo	Massalombarda	Riolo Terme
Ravenna	Sant'Agata sul Santerno	Russi
		Solarolo

Per i comuni di Bagnacavallo, Lugo, Massalombarda, Russi, Sant'Agata sul Santerno, Ravenna, il limite a valle è così delimitato:

Bagnacavallo:

dal confine con il comune di Lugo segue la statale n. 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bagnoli inferiore, che segue poi per le vie: Pieve Masiera, Circonvallazione Fossa, Strabello, Rotondi, Guarno, Colombaia, sinistra canale Inferiore sino al km. 17,000, destra del canale Inferiore, strada Cogollo, Forma, vicolo privato, per ricongiungersi poi alla strada statale n. 253 San Vitale al km 57,000.

Lugo:

dal confine con il comune di Sant'Agata Sul Santerno segue la strada statale n. 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bedazzo che segue, poi le vie: Piratello, delle Tombe, Sant'Andrea; poi la provinciale Quarantola, Piratello Viola, sino a ricongiungersi alla strada statale n. 253 San Vitale.

Massalombarda:

dal confine con la provincia di Bologna si segue la strada statale n. 253 San Vitale sino all'incrocio con il viale della Repubblica che segue, e poi per le vie: 1° Maggio, Fornace, Punta, Bagnarolo, Nuova, Cimitero, sino all'incrocio con la ferrovia Bologna - Ravenna che segue sino ad incontrare di nuovo la strada statale n. 253 San Vitale.

Russi:

dal confine con il comune di Bagnacavallo segue la strada 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Faentina che segue attraversando l'abitato di Godo, (via Faentina nord) e poi per via Fringuellina, via del Godo, via Fringuellina Nuova, via Naldi e via Molinaccio sino al confine con il comune di Ravenna.

Sant'Agata sul Santerno:

dal confine con il comune di Massalombarda si segue la strada statale n. 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Belfiore e poi per via Angiolina e argine sinistro del fiume Santerno sino ad incrociare di nuovo la strada statale n. 253 San Vitale.

Ravenna:

sono compresi i territori a monte dell'area delimitata:

dal confine con il comune di Russi la linea di delimitazione segue, verso est, la strada Godo - San Marco fino a raggiungere la strada statale Tosco - Romagnola n. 67. Segue detta strada statale, verso sud, fino al km 207,800 e poi attraversando il fiume Ronco per via Gambellara sino a San Pietro in Vincoli.

Quindi per via del Sale e poi per la provinciale del Dismano in direzione sud sino al km 20,500, indi per via Civinelli e via Mensa fino a Matellica, quindi per via Salaria e via Crociarione fino a Pisignano e poi per via Confine sino ad incrociare il confine con la provincia di Forlì/Cesena, che segue fino a Montaletto.

Per i comuni di Brisighella e Càsola Valsenio il limite a monte è così delimitato:

Brisighella:

dalla località Zattaglia in direzione est lungo la strada Valletta-Zattaglia sino ad incrociare la via Firenze che si attraversa per poi immettersi nella strada privata Trezozi Paolo che si segue fino ad incontrare il fiume Lamone. Indi lungo quest'ultimo sino alla confluenza con

il torrente Ebòla che si segue sino all'incrocio con il confine tra le province di Forlì/Cesena e Ravenna.

Càsola Valsenio:

dal confine tra le province di Bologna e Ravenna lungo la strada Renana, si segue quest'ultima fino alla località Prugno. Poi per via del Corso e via Macello fino ad incontrare la strada statale n. 306 che si segue fino all'incrocio con la via Santa Martina. Indi si attraversa piazza della Chiesa e per via Meleto si prosegue fino ad incontrare il fiume Senio. Si segue quest'ultimo fino all'incontro con la strada Valletta - Zattaglia che si percorre fino ad incontrare il confine tra i comuni di Brisighella e Càsola Valsenio in località Zattaglia.

Nella zona di produzione è compresa l'**Isola di Savarna** delimitata come appresso:
partendo dalla località La Cilla la linea di delimitazione segue verso est il canale di bonifica destra del Reno fino a raggiungere la strada Sant'Alberto - Ravenna, in prossimità del km 13,500. Ripiega verso ovest e segue, attraversando la bonifica di Valle Mezza Cà, il tracciato della vecchia ferrovia fino a Ca' Barbarella. Da questo punto segue, verso ovest, la strada di bonifica che passando per Ca' Graziani, raggiunge la strada Mezzano-Sant'Alberto, in prossimità della località Grattacoppa. Prosegue, verso nord, per quest'ultima strada, fino a raggiungere la località La Cilla punto di inizio della delimitazione.

Provincia di Forlì/Cesena:

Bertinoro	Borghi	Castrocaro Terme Terra del Sole	
Cesena	Cesenatico	Civitella di Romagna	
Forlì	Forlimpopoli	Gambettola	Gatteo
Longiano	Meldola	Modigliana	Montiano
Predappio	Roncofreddo	San Mauro Pascoli	

Savignano sul Rubicone

Per i comuni di Gatteo, San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone, Cesenatico, il limite a valle è così delimitato:

Gatteo:

dal confine con il comune di Cesenatico sulla via Cesenatico, si segue quest'ultima sino all'incrocio con l'autostrada A 14 Bologna - Rimini in località Sant'Angelo presso Casa Bertorri. Quindi lungo l'autostrada sino ad incontrare il confine del comune di Savignano sul Rubicone.

San Mauro Pascoli:

dall'autostrada A 14 Bologna - Rimini.

Savignano sul Rubicone:

dall'autostrada A 14 Bologna - Rimini.

Cesenatico:

sono compresi i territori a monte dell'area delimitata da Montaletto, all'incrocio tra le province di Ravenna e Forlì/Cesena, si segue via San Pellegrino e poi per via Campone Sala fino alla frazione Sala; quindi per via Cesenatico fino ad incrociare il confine comunale con Savignano sul Rubicone.

Provincia di Rimini:

Cattolica	Coriano	Gemmano	Misano Adriatico
Mondaino	Monte Colombo	Montefiore Conca	
Montegridolfo	Montescudo	Morciano di Romagna	
Poggio Berni	Riccione	Rimini	San Clemente
San Giovanni in Marignano		Saludecio	
Sant'Arcangelo di Romagna		Torriana	Verucchio

Per i comuni di Cattolica, Misano Adriatico, Riccione e Rimini, il limite a valle è così delimitato:

Cattolica:

dalla strada statale n. 16 Adriatica.

Misano Adriatico:

dalla strada statale n. 16 Adriatica.

Riccione:

dalla strada statale n. 16 Adriatica.

Rimini:

dall'incrocio dell'autostrada A 14 Bologna - Rimini con il fiume Uso (confine tra i comuni di Rimini e San Mauro Pascoli), si segue detta autostrada sino all'incrocio con la strada statale n. 9 via Emilia in località Santa Giustina. Si continua per la strada statale sino al fiume Marecchia, che si segue sino ad incontrare la ferrovia Bologna - Rimini. Indi lungo quest'ultima fino all'incontro con il torrente Ausa che si segue sino all'incrocio con la strada statale n. 16 Adriatica. Poi per detta strada fino al confine con il comune di Riccione.

Art 4 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a D OC “**Trebbiano di Romagna**” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche.

Sono, pertanto, da considerarsi idonei i terreni collinari, pedecollinari e, fra quelli della zona di pianura delimitata, i sabbiosi-argillosi anche profondi ma piuttosto asciutti, mentre sono da escludere i terreni alluvionali ad alto tenore idrico e quelli di recente bonifica.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o 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.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a DOC “**Trebbiano di Romagna**” in coltura specializzata, non deve essere superiore:

140 quintali/ettaro

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del **20%** il limite medesimo.

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

Le uve destinate alla produzione del vino a DOC “**Trebbiano di Romagna**” devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di

11,00%

Le uve destinate alla produzione delle seguenti tipologie devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Trebbiano di Romagna spumante: 10,00%

Trebbiano di Romagna frizzante: 10,00%

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

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

Le operazioni di preparazione e di elaborazione del vino a DOC **“Trebiano di Romagna”** nelle tipologie **“spumante e frizzante”**, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, nonché le operazioni d'imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate all'interno dei territori provinciali di Bologna, Ravenna, Forlì/Cesena e Rimini.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

E' consentito l'utilizzo di contenitori di legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento, per tutte le tipologie previste.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al **70%**.

Qualora la resa massima uva-vino superi detto limite l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Art 6 Il vino a DOC **“Trebiano di Romagna”** all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trebiano di Romagna:

colore:	giallo paglierino più o meno carico;
profumo:	vinoso, gradevole;
sapore:	secco, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	11,50%
acidità totale minima:	4,50 gr/l.;
estratto non riduttore minimo:	14,00 gr/l.

La DOC **“Trebiano di Romagna”** può essere attribuita per designare il vino spumante secco, amabile o dolce, ottenuto con mosti e vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti nel presente disciplinare di produzione, in ottemperanza alle vigenti norme che disciplinano la preparazione e la designazione degli spumanti.

Il tipo spumante, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trebiano di Romagna spumante:

spuma:	fine e persistente;
colore:	giallo paglierino più o meno intenso;
profumo:	gradevole, caratteristico;
sapore:	generalmente secco ma anche amabile o dolce in relazione specifica tipologia;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	10,50%
acidità totale minima:	5,00 gr/l.;
estratto non riduttore minimo:	14,00 gr/l.

La DOC **“Trebiano di Romagna”** può essere attribuita al vino **“frizzante”** con fermentazione naturale ottenuto con vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

spuma:	vivace ed evanescente;
colore:	giallo paglierino più o meno intenso;
profumo:	vinoso, gradevole;
sapore:	secco, armonico, fresco, vivace, gradevolmente frizzante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	10,50% vol.;

acidità totale minima:
estratto non riduttore minimo:

5,00 gr/l.;
14,00 gr/l.

E' facoltà del Ministero dell'Agricoltura e delle foreste, con proprio decreto, modificare i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Art 7 Nella presentazione e designazione del vino a DOC "**Trebbiano di Romagna**" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: riserva, superiore, extra, fine, scelto, selezionato e altri similari.

E' 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.

Nella designazione dei vini a DOC "**Trebbiano 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.

Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti vino a DOC "**Trebbiano di Romagna**" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione, veritiera e documentabile.

Art 8 E' consentito il confezionamento del vino a DOC "**Trebbiano di Romagna**" in recipienti di ceramica.

E' consentito inoltre l'uso dei recipienti alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri.