

DECRETO 26 settembre 2025.

Approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica dei vini «Rubicone».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come da ultimo modificato dal regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione, così come da ultimo modificato dal regolamento delegato (UE) 2025/28 della Commissione, del 30 ottobre 2024;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le

modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli, così come da ultimo modificato dal regolamento di esecuzione (UE) 2025/26;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/935 della Commissione, del 16 aprile 2019, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i metodi di analisi per determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti vitivinicoli e la notifica delle decisioni degli Stati membri relative all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, avente ad oggetto riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, avente ad oggetto codice dell'amministrazione digitale, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 agosto 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 200 del 28 agosto 2012, recante disposizioni nazionali applicative del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, avente ad oggetto riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni, così come modificato dal correttivo previsto dal decreto legislativo 25 maggio 2016, n. 97 e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, concernente disciplina organica della coltivazione della vite e della



produzione e del commercio del vino, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 83 dell'8 aprile 2022, avente ad oggetto disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016, concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 25 febbraio 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 192 del 18 agosto 2022, concernente disposizioni applicative della legge 12 dicembre 2016, n. 238: schedario viticolo, idoneità tecnico-produttiva dei vigneti e rivendicazione annuale delle produzioni, nell'ambito delle misure del SIAN recate dall'art. 43, comma 1, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 settembre 2020, n. 120, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri, in particolare, l'art. 3, comma 3, del predetto decreto, ai sensi del quale le denominazioni «Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» e «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni «Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali» e «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, che adotta il regolamento recante la riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 31 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti il 23 febbraio 2024 al n. 288, recante individuazione degli uffici dirigenziali non generali del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178;

Vista la direttiva del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste prot. n. 38839 del 29 gennaio 2025, registrata alla Corte dei conti al n. 193 in data 16 febbraio 2025, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025, e successive modifiche e integrazioni;

Vista la direttiva del Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica prot. n. 99324 del 4 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 4 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno

2025», rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 178/2023;

Vista la direttiva del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare prot. n. 112479 dell'11 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste al n. 228 in data 16 marzo 2025, con la quale sono stati assegnati, ai titolari degli Uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, gli obiettivi e le risorse umane e finanziarie, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro, nonché dalla direttiva dipartimentale, sopra citate;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 dicembre 2023, registrato dal Ministero dell'economia e delle finanze in data 10 gennaio 2024 con n. 10 e presso la Corte dei conti in data 16 gennaio 2024 reg. 68, concernente il conferimento, a decorrere dalla data del decreto e per il periodo di tre anni, dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 19, commi 3 e 6, del decreto legislativo n. 165 del 2001, al dott. Marco Lupo, dirigente di prima fascia appartenente ai ruoli del medesimo Ministero, estraneo all'amministrazione, fermo restando il disposto dell'art. 19, comma 8, del citato decreto legislativo;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, e dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato alla Corte dei conti al n. 999 in data 4 giugno 2024, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto del 18 novembre 1995, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 285 del 6 dicembre 1995, con il quale è stata riconosciuta l'indicazione geografica tipica dei vini «Rubicone» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il regolamento di esecuzione 2024/697 della Commissione UE del 19 febbraio 2024, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea serie L del 26 febbraio 2024, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della indicazione geografica protetta dei vini «Rubicone»;

Esaminata la documentata domanda presentata dal Consorzio vini di Romagna, acquisita al prot. ingresso n. 0246079 del 3 giugno 2024, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta dei vini «Rubicone», nel rispetto della procedura di cui al sopra citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;



Considerato che il Consorzio vini di Romagna è riconosciuto ai sensi dell'art. 41, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 ed è incaricato di svolgere le funzioni previste dall'art. 41, commi 1 e 4, della predetta legge per la indicazione geografica protetta dei vini «Rubicone»;

Ritenuto che la modifica del disciplinare di produzione, di cui è richiesta l'approvazione con la sopra citata domanda, è considerata una modifica ordinaria di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non rientra tra i casi previsti dal paragrafo 3 del medesimo articolo, e comporta una modifica del documento unico;

Considerato che, in ottemperanza al disposto dell'art. 4 del regolamento delegato (UE) 2025/27, la sopra citata domanda di approvazione di una modifica ordinaria è stata esaminata nell'ambito della procedura nazionale prevista dall'art. 13 del decreto ministeriale 6 dicembre 2021 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Emilia-Romagna;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 16 luglio 2025, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della I.G.T. dei vini «Rubicone»;

la suddetta proposta di modifica del disciplinare è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 183 dell'8 agosto 2025, a fini di opposizione a livello nazionale ai sensi dell'art. 4, paragrafo 2, primo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 6, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Vista la nota del 18 settembre 2025 del Consorzio vini di Romagna, acquisita al prot. n. 464848 del 18 settembre 2025, concernente la richiesta per rendere applicabili le disposizioni di cui alla proposta di modifica del disciplinare di produzione pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 183 dell'8 agosto 2025, dalla campagna vitivinicola 2025/2026;

Vista la nota del 26 settembre 2025 (prot. n. 492223 del 26 settembre 2025) della Regione Emilia-Romagna, con le quali si dichiara di concordare con la richiesta del Consorzio di rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite nel disciplinare di produzione della I.G.T. «Rubicone» dalla campagna vitivinicola 2025/2026;

Vista la nota del Consorzio vini di Romagna del 29 agosto 2025, acquisita al prot. ingresso n. 401227 del 29 agosto 2025, con la quale il predetto Consorzio ha rappresentato che il testo della proposta di modifica, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 183 dell'8 agosto 2025, non risultava consolidato con la modifica minore relativa all'art. 5 del disciplinare di produzione della I.G.T. dei vini «Rubicone» apportata con decreto del dirigente della PQAI IV della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica prot. n. 0020152 del 20 marzo 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 83 del 10 aprile 2018,

e pertanto chiedeva la reintegrazione delle disposizioni mancanti nel testo dell'art. 5, comma 6, del disciplinare di produzione, di seguito indicate:

«In considerazione delle pratiche enologiche consentite ai sensi della normativa vigente, e ai sensi dell'art. 10, comma 3 della legge 12 dicembre 2016, n. 238 (Testo unico della vite e del vino), è consentito anche effettuare la fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi ancora in fermentazione, destinati alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Rubicone» in tutte le tipologie elencate all'art. 1 del presente disciplinare, anche al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della sopracitata legge. È altresì consentito effettuare la pigiatura delle uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Rubicone» nella tipologia Passito, nonché effettuare la fermentazione o la rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi in fermentazione destinati alla produzione di vino a indicazione geografica tipica «Rubicone» nelle tipologie Passito, anche al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della legge 12 dicembre 2016, n. 238 (Testo unico della vite e del vino). Le eventuali fermentazioni e rifermentazioni di mosti parzialmente fermentati o di vini a indicazione geografica tipica «Rubicone» nelle varie tipologie elencate all'art. 1 del presente disciplinare, con un residuo zuccherino, che avvengano al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della legge 12 dicembre 2016, n. 238 (Testo unico della vite e del vino), devono essere immediatamente comunicate all'Ufficio territoriale competente.»;

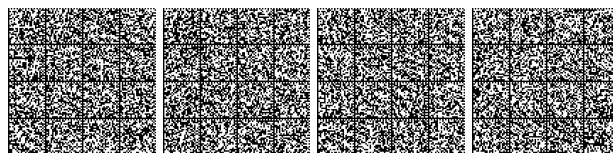
Considerato che la suddetta richiesta del Consorzio vini di Romagna del 29 agosto 2025 è pervenuta nelle more del periodo di trenta giorni fissato per la presentazione di opposizioni o osservazioni alla proposta di disciplinare pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 183 dell'8 agosto 2025 e che l'accoglimento di tale richiesta non incide su parti del disciplinare di produzione oggetto dell'attuale domanda di modifica;

Ritenuto pertanto, di dover accogliere per le ragioni sopra esposte la motivata richiesta del Consorzio vini di Romagna di reintegrare il comma 6 dell'art. 5 del disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica «Rubicone», con le disposizioni introdotte dal suddetto decreto prot. n. 0020152 del 20 marzo 2018;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della suddetta procedura nazionale, risultano soddisfatti i requisiti del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate in virtù dello stesso;

Ritenuto pertanto, di dover approvare la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica dei vini «Rubicone», che comporta una modifica del documento unico, richiesta con la sopra citata domanda, conformemente all'art. 4, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e all'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Ritenuto di dover aggiornare l'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, sopra richiamato, in relazione alla modifica



del disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica dei vini «Rubicone» approvata con il presente decreto;

Ritenuto altresì, di dover procedere, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, alla pubblicazione del presente decreto di approvazione, contenente il disciplinare di produzione consolidato modificato ed il relativo documento unico consolidato modificato, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, nonché di dover procedere, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto di approvazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, alla comunicazione dell'approvazione della modifica ordinaria in questione alla Commissione europea, tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, in conformità a quanto disposto dall'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dall'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dall'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Decreta:

Art. 1.

Approvazione modifica ordinaria

1. La modifica ordinaria del disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica dei vini «Rubicone», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 183 dell'8 agosto 2025, integrata all'art. 5, comma 6, del disciplinare di produzione con le disposizioni richiamate nelle premesse del presente decreto, è approvata.

2. Il disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica dei vini «Rubicone», consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo, ed il relativo documento unico consolidato modificato figurano, rispettivamente, negli allegati A e B al presente decreto.

Art. 2.

Entrata in vigore ed applicazione nel territorio nazionale

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. In conformità all'art. 4, paragrafo 5, secondo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio nazionale dalla campagna vitivinicola 2025/2026.

Art. 3.

Comunicazione alla Commissione europea ed applicazione nel territorio dell'Unione

1. Ai sensi dell'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dell'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dell'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, richiamati nelle premesse, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, l'approvazione della modifica ordinaria di cui all'art. 1 del presente decreto è comunicata alla Commissione europea tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

2. In conformità all'art. 5, paragrafo 9, del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio dell'Unione a decorrere dalla data in cui la comunicazione di approvazione della modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo ed il documento unico consolidato modificato sono pubblicati dalla Commissione europea nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, Serie C, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27.

Art. 4.

Aggiornamento codici SIAN

1. L'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, richiamato nelle premesse, è aggiornato in relazione alla modifica del disciplinare di cui al comma 1 del presente articolo.

Art. 5.

Pubblicazione

1. Il disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica dei vini «Rubicone» consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo è pubblicato nella sezione «Qualità» - «Vini DOP e IGP» del sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (<https://www.politicheagricole.it>).

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 26 settembre 2025

Il dirigente: GASPARRI



ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE
GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI «RUBICONE»

Art. 1.

Denominazioni e Tipologie

1.1. La indicazione geografica protetta «Rubicone» accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai prodotti vitivinicoli che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Art. 2.

Base ampelografica

2.1. La indicazione geografica protetta «Rubicone» è riservata ai seguenti prodotti vitivinicoli:

bianchi, anche nella tipologia vivace, frizzante, spumante e mosto di uve parzialmente fermentato;

rossi, anche nelle tipologie vivace, frizzante, novello, passito (categoria vino) e mosto di uve parzialmente fermentato;

rosati, anche nella tipologia vivace, frizzante, spumante e mosto di uve parzialmente fermentato.

2.2. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a indicazione geografica protetta «Rubicone» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite.

2.3. La indicazione geografica protetta «Rubicone» con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Alicante, Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiole, Famoso, Fortana, Garganega, Grechetto gentile (sin. Pignoletto), Malbo gentile, Malvasia (da Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica e/o Malvasia istriana), Manzoni bianco, Marzemino, Merlese, Merlot, Merlot Khorus, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Negretto, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Raboso (da Raboso veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Riesling, Riesling italico, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi, Verdicchio bianco, è riservata ai vini e ai mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopraindicati, altre uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

2.4. I vini a indicazione geografica protetta «Rubicone» con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie vivace, frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia novello per i vini rossi, nella tipologia passito per i vini rossi ottenuti dai vitigni Malbo gentile, Uva Longanesi e Sangiovese, e nella tipologia spumante, quest'ultima limitatamente ai vini bianchi.

2.5. La indicazione geografica protetta «Rubicone» con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie vivace, frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia spumante e, limitatamente ai vini rossi, anche nella tipologia novello, nella tipologia passito per i vini rossi ottenuti dai vitigni Malbo gentile, Uva Longanesi e Sangiovese, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati designati con la indicazione geografica protetta «Rubicone» comprende l'intero territorio amministrativo delle Province di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini e dei Comuni

di Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel Guelfo di Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano e Ozzano dell'Emilia della Provincia di Bologna.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1. Condizioni naturali dell'ambiente. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

4.2. Resa a ettaro e titolo alcolometrico minimo naturale. La produzione massima di uva per ettaro di vigneti in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore, per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a indicazione geografica protetta «Rubicone» bianco, a tonnellate 29, per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a indicazione geografica protetta «Rubicone» rosso e rosato, a tonnellate 26; per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a indicazione geografica protetta «Rubicone» con la specificazione del vitigno non deve essere superiore ai limiti di seguito riportati:

«Rubicone» Alicante t/ha 20

«Rubicone» Ancellotta t/ha 20

«Rubicone» Barbera t/ha 22

«Rubicone» Bombino bianco t/ha 29

«Rubicone» Cabernet franc t/ha 22

«Rubicone» Cabernet sauvignon t/ha 22

«Rubicone» Canina nera t/ha 26

«Rubicone» Centesimino t/ha 15

«Rubicone» Chardonnay t/ha 24

«Rubicone» Ciliegiole t/ha 22

«Rubicone» Famoso t/ha 29

«Rubicone» Fortana t/ha 26

«Rubicone» Garganega t/ha 29

«Rubicone» Grechetto gentile t/ha 24

«Rubicone» Malbo gentile t/ha 22

«Rubicone» Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia Aromatica e/o Malvasia Istriana) t/ha 29

«Rubicone» Manzoni bianco t/ha 24

«Rubicone» Marzemino t/ha 25

«Rubicone» Merlese t/ha 22

«Rubicone» Merlot t/ha 22

«Rubicone» Merlot Khorus t/ha 22

«Rubicone» Montù t/ha 29

«Rubicone» Moscato bianco t/ha 29

«Rubicone» Müller Thurgau t/ha 24

«Rubicone» Negretto t/ha 22

«Rubicone» Pinot bianco t/ha 24

«Rubicone» Pinot grigio t/ha 20

«Rubicone» Pinot nero t/ha 22

«Rubicone» Raboso (da Raboso veronese) t/ha 22

«Rubicone» Refosco dal peduncolo rosso t/ha 22

«Rubicone» Riesling t/ha 24

«Rubicone» Riesling italico t/ha 24

«Rubicone» Sangiovese t/ha 25

«Rubicone» Sauvignon t/ha 24

«Rubicone» Syrah t/ha 22

«Rubicone» Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano) t/ha 29

«Rubicone» Uva Longanesi t/ha 23

«Rubicone» Verdicchio bianco t/ha 29

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica protetta «Rubicone», seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo:

8,5% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati bianchi;



8,5% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati rossi e rosati;

8,5% vol per gli spumanti.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1. Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione, 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 di vinificazione siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Emilia-Romagna e che le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione siano effettuate nell'intero territorio della Regione Emilia-Romagna e delle regioni limitrofe.

5.2. È consentito, a favore dei vini a indicazione geografica protetta «Rubicone», l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento da effettuarsi nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria.

5.3. Nella vinificazione e nella elaborazione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati ad indicazione geografica protetta «Rubicone», nonché nelle operazioni di frizzantatura e spumantizzazione e stabilizzazione dei vini medesimi sono ammesse tutte le pratiche enologiche previste dalla normativa vigente.

5.4. Per i vini a indicazione geografica protetta «Rubicone» tipologia frizzante è vietata la gassificazione artificiale.

5.5. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino ad eccezione del vino passito rosso, anche con la specificazione di uno o due vitigni di cui al comma 4, dell'art. 2, che non deve essere superiore al 50%. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l'indicazione geografica protetta.

5.6. È consentito a favore dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati ad indicazione geografica protetta «Rubicone» il taglio con mosti e vini provenienti anche da terreni situati al di fuori della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3, nella misura non eccedente il 15%.

In considerazione delle pratiche enologiche consentite ai sensi della normativa vigente, e ai sensi dell'art. 10, comma 3 della legge 12 dicembre 2016, n. 238 (Testo unico della vite e del vino), è consentito anche effettuare la fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi ancora in fermentazione, destinati alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Rubicone» in tutte le tipologie elencate all'art. 1 del presente disciplinare, anche al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della sopracitata legge.

È altresì consentito effettuare la pigiatura delle uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Rubicone» nella tipologia Passito, nonché effettuare la fermentazione o larifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi in fermentazione destinati alla produzione di vino a indicazione geografica tipica «Rubicone» nella tipologia Passito, anche al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della legge 12 dicembre 2016, n. 238 (Testo unico della vite e del vino). Le eventuali fermentazioni e rifermentazioni di mosti parzialmente fermentati o di vini a indicazione geografica tipica «Rubicone» nelle varie tipologie elencate all'art. 1 del presente disciplinare, con un residuo zuccherino, che avvengano al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della legge 12 dicembre 2016, n. 238 (Testo unico della vite e del vino), devono essere immediatamente comunicate all'Ufficio territoriale competente.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini a indicazione geografica protetta «Rubicone», anche con la specificazione del nome di vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Rubicone» bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione

varietale e dell'ambiente di coltivazione;

sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

«Rubicone» bianco vivace

colore: giallo paglierino;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale;

sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

«Rubicone» bianco frizzante

colore: giallo paglierino;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;

sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

«Rubicone» bianco spumante

colore: giallo paglierino;

odore: con note floreali e fruttate fresche a cui si possono associare sentori di crosta di pane più o meno intensi a seconda della durata del periodo di affinamento sui lieviti;

sapore: da *brut nature* a dolce, fresco, tendenzialmente sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

«Rubicone» rosso

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali (soprattutto viola) e/o, a note speziate;

sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Rubicone» rosso passito

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate;

sapore: dal secco al dolce, caratteristici, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Rubicone» rosso vivace

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note fruttate fresche e floreali diversamente composte a seconda della base varietale e dell'areale di coltivazione;

sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Rubicone» rosso frizzante

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;

sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

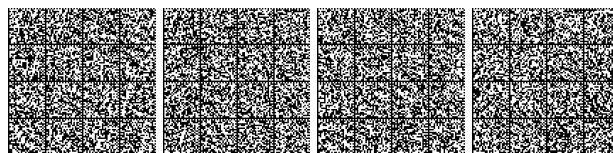
acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Rubicone» rosso novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate;



sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
 acidità totale minima: 3,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

«Rubicone» rosato
 colore: rosato, con varie intensità e tonalità;
 odore: con note fruttate prevalenti;
 sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza,

sapido;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
 acidità totale minima: 3,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Rubicone» rosato vivace
 colore: rosato, con varie intensità e tonalità;
 odore: con note fruttate prevalenti;
 sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza,

sapido;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
 acidità totale minima: 3,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Rubicone» rosato frizzante
 colore: rosato, con varie intensità e tonalità;
 odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise;

sapido;
 sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza,
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
 acidità totale minima: 3,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Rubicone» rosato spumante
 colore: rosato, con varie intensità e tonalità;
 odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all'affinamento più o meno prolungato sui lieviti;
 sapore: da *brut nature* a dolce, fresco e sapido;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
 acidità totale minima: 3,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

«Rubicone» con indicazione di vitigno a bacca bianca (anche nelle tipologie frizzante, spumante e vivace)
 colore: giallo paglierino più o meno intenso;
 odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell'ambiente di coltivazione; nella tipologia spumante possono affiancarsi sentori legati ad un affinamento più o meno prolungato sui lieviti; i vini con l'indicazione di vitigno Famoso, Moscato e Malvasia possono presentare note di moscato e di rosa più o meno spiccate;
 sapore: da secco a dolce, più o meno fresco, sapido;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
 acidità totale minima: 3,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

«Rubicone» con indicazione di vitigno a bacca nera (anche nelle tipologie frizzante e vivace)
 colore: rosso rubino più o meno intenso;
 odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate;
 sapore: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
 acidità totale minima: 3,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Rubicone» rosato con indicazione di vitigno come da art. 2 comma 4, anche nelle tipologie vivace e frizzante
 colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all'affinamento più o meno prolungato sui lieviti;
 sapore: da *brut nature* a dolce, fresco e sapido;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
 acidità totale minima: 3,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

«Rubicone» passito, con indicazione di vitigno a bacca nera con la specificazione di uno o due vitigni a bacca nera di cui al comma 4, art. 2
 colore: rosso rubino più o meno intenso;
 odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate;
 sapore: dal secco al dolce, caratteristico, equilibrato;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
 acidità totale minima: 3,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Rubicone» novello, con indicazione di vitigno a bacca nera
 colore: rosso rubino brillante, più o meno intenso e con riflessi dal rosso al violetto a seconda del vitigno;
 odore: vinoso e con spiccate note fruttate;
 sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
 acidità totale minima: 3,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Per le tipologie previste dal presente disciplinare della categoria «mosto di uve parzialmente fermentato»
 bianco, rosso e rosato, le caratteristiche al consumo corrispondono a quelle sopra descritte per i relativi
 vini, fatto salvo che il sapore è limitato al «dolce» e il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore
 all'1% vol ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

Art. 7.

Designazione e presentazione dei vini

7.1. Alla indicazione geografica protetta «Rubicone» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

7.2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

7.3. Nella designazione e presentazione dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati a indicazione geografica protetta «Rubicone» è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni secondo la normativa vigente in materia.

7.4. Nella designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica protetta «Rubicone» è consentito utilizzare la menzione «vivace» secondo la normativa vigente in materia.

7.5. Ai sensi della normativa vigente, l'indicazione geografica protetta «Rubicone» può essere utilizzata come ricaduta per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizioni che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica protetta di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

7.6. Nella designazione e presentazione dei vini rossi a indicazione geografica protetta «Rubicone» passito è consentito utilizzare nella etichettatura la specificazione Appassimento, utilizzando caratteri di dimensioni non superiori alla denominazione «Rubicone».

Art. 8.

Confezionamento

8.1. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ad indicazione geografica protetta «Rubicone» possono essere immessi al consumo in contenitori di materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti, conformemente alla normativa vigente.



Qualora siano confezionati in bottiglie, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

«Rubicone» – Tutte le categorie di prodotti vitivinicoli (1, 4, 5, 8, 11)

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La IGP «Rubicone» ricalca grossomodo i tanto discussi confini della Romagna, che di fatto non sono mai stati stabiliti in senso amministrativo, ma definiscono un territorio piuttosto uniforme dal punto di vista geo-pedologico e per il carattere della sua gente, modellato su una storia comune di sacrifici e privazioni.

L'area definita dalla IGP «Rubicone» ricomprende tre zone geomorfologicamente distinte, la pianura alluvionale, la pedecollina e la collina vera e propria, e due modi di fare viticoltura differenti riconducibili ai due modelli principali di viticoltura storica, ovvero quello greco e quello etrusco.

L'Appennino romagnolo ha un'origine geologica comune, che risale all'Era terziaria, e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la «Marnoso-arenacea», una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall'oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella «Vena del gesso».

Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a «calanchi», riscontrabile nelle valli basse.

I terreni pedecollinari, tendenzialmente piani, appartengono al Quaternario recente e spesso sono terreni molto evoluti e tendenzialmente decarbonatati.

Da questa successione di rocce è normale che siano derivati, per effetto dell'erosione naturale e dell'intervento dell'uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa.

La pianura, di origine alluvionale, si compone di terreni a tessitura da franca ad argillosa, passando per tutta una serie di composizioni intermedie, che i Romagnoli hanno sempre saputo valutare ai fini della scelta culturale.

Quindi l'area dell'IGP comprende terreni anche piuttosto diversi tra loro, ma con una buona uniformità all'interno di fasce, più o meno ampie, parallele al crinale appenninico e che si ripropongono in modo pressoché simile nelle varie province interessate: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (minor presenza di suoli derivati dalla Marnoso-arenacea).

Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura, per poi ridursi nuovamente verso il litorale per effetto dell'azione mitigatrice del mare.

Il regime termo-pluviometrico presenta una certa variabilità, in relazione all'altitudine degli ambienti.

Si passa da un clima temperato sub-continentale nella fascia collinare (la più importante per la viticoltura) a uno temperato fresco in alta collina, con temperatura media annua che scende da 12-14°C fino a 8-10°C e anche meno in alto Appennino. In pianura il clima assume caratteri più continentali, con valori medi annui di temperatura intorno a 14-16°C, con sufficiente ventilazione, e indice di Winkler che sale fin verso i 2400 gradi giorno circa rispetto ai 1800-2200 gradi giorno delle varie fasce altimetriche ed esposizioni collinari. Queste condizioni assicurano il conseguimento di un ottimale grado di maturazione alle diverse varietà di vite coltivate in Romagna.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e, secondariamente, primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della IGP «Rubicone» particolarmente vocata alla viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Un'importante via d'acqua come il Po e la vicinanza al mare consentirono l'arrivo in Romagna di diverse civiltà e con loro di vitigni e tecniche culturali differenti. Indubbiamente la domesticazione della vite silvestre in loco è stato un fatto importante, testimoniato ancora oggi dalla presenza di viti dioiche nelle Pinete costiere, ma l'introggressione genica su materiale autoctono di varietà mediorientali è stata fondamentale per la nascita di uve di buona qualità, adatte anche a situazioni fredde e umide come quelle della pianura romagnola.

Queste condizioni ambientali portarono ad allevare la vite su alberi d'alto fusto, in modo da sfuggire alla stratificazione del freddo verso il basso in primavera (gelate tardive) e all'umidità, complice dello sviluppo di malattie fungine. Nelle aree collinari, invece, le varietà introdotte trovarono condizioni più simili a quelle di origine e poterono essere allevate secondo la modalità, tipicamente Greca, dell'alberello, che ancora oggi sporadicamente persiste.

I classici latini parlano di viti particolarmente produttive nelle aree tra Rimini e Faenza, ciò non toglie che comunque originassero vini di un certo pregio, vista la fama dei vini di «Caesenas» e del «Faventinum». Dopo la caduta dell'Impero Romano, la coltura della vite in Romagna viene mantenuta grazie alla continuità politica dell'Impero Romano d'Oriente e al contributo dei monasteri nello sviluppo di tecniche atte al miglioramento delle coltivazioni.

Nel XV secolo si diffonde, accanto alla vigna, la coltura promiscua della vite a «piantata», che raggiungerà la sua massima espressione nel XVIII secolo con l'introduzione della Mezzadria, poiché consentiva di coltivare su tre livelli: al livello più alto si trovavano alberi d'alto fusto, che producevano frutti, foglie e legname, al livello intermedio si stendevano i tralci della vite con i loro grappoli e al suolo si mettevano per lo più fagioli o altre colture erbacee poco esigenti in termini di luce.

Occorre sottolineare, poi, come la Romagna abbia attraversato un lungo periodo di arretratezza economica e sociale durante tutto il Governo pontificio (fu dominio papale dal 1559 al 1796 e dal 1815 al 1860). Questa situazione di arretratezza colpì anche la vitivinicoltura, tanto che, a fine Ottocento, le commissioni provinciali del Comitato centrale ampelografico denunciarono uno stato molto grave del settore, caratterizzato da una miriade di vitigni e mancanza di tecnologia.

Sicuramente la situazione non migliorò dopo l'arrivo di oidio, peronospora e fillossera dall'America.

Dopo il Primo conflitto mondiale, parti la ristrutturazione dei vigneti rovinati dalla fillossera, con un notevole restringimento della base ampelografica. Per assistere ad uno sviluppo e ad un miglioramento tecnico e tecnologico della vitivinicoltura romagnola più decisi, però, occorre aspettare gli anni '60. La stratificazione di conoscenze ed esperienze in una tradizione che partiva da molto lontano ha consentito alla Romagna di arrivare, negli anni '90 del Novecento, ad un buon livello qualitativo, con una gamma di tipologie di vino idonee a soddisfare le più varie esigenze dei consumatori.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

Rubicone – Categoria: Vino (1)

I vini «Rubicone» della tipologia bianco presentano una gamma di colori che va dal giallo paglierino al giallo dorato, con riflessi che spaziano dal giallo, tono su tono, al verdolino o al ramato, come nel caso del Pinot grigio. All'olfatto i vini si caratterizzano per la finezza dei profumi, con note floreali delicate di acacia e biancospino e note fruttate che rispecchiano generalmente il vitigno principale di composizione. Al sapore, che esplora un'ampia gamma tra il secco e il dolce, i vini risultano armonici, ben strutturati, freschi e sapidi.

I vini «Rubicone» della tipologia rosato presentano un colore rosato più o meno intenso correlato soprattutto al processo di vinificazione. Il sapore è fresco ed armonico e va dal secco al dolce con equilibrata acidità. Si pone particolare attenzione alla tipologia «Rubicone» rosato Sangiovese, che si lega alla tradizione locale, in quanto nel passato, per rinviare il Sangiovese rosso si usava la pratica del «salasso», destinando a rosato la quota di mosto prelevata. Le tecnologie permettono ora di definire meglio questa tipologia con aromi che vanno dal floreale di violetta a sentori di frutti rossi appena maturi (fragola, lampone, ciliegia, ribes, ad es.).

I vini «Rubicone» della tipologia rosso presentano una colorazione «rubino» di intensità variabile a seconda del vitigno e delle tecniche di vinificazione e macerazione, che influenzano anche la componente aromatica, che si esprime con note fruttate più o meno mature che, talvolta, si accompagnano a note floreali (soprattutto viola, ma anche rosa) e/o, a note spezziate. Al sapore possono spaziare dal secco al dolce, con buona morbidezza e giusta acidità.



Nella tipologia novello il vino rosso esprime profumi e note gustative legate alla particolare tecnica di vinificazione delle uve per macerazione carbonica, che esalta il profilo vinoso e le note tipiche del vitigno.

I vini «Rubicone» della tipologia passito presentano un colore rosso rubino più o meno intenso; all'olfatto si esprimono con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate; al sapore possono essere da secchi a dolci, armonici e con buona struttura ed equilibrata acidità.

Le caratteristiche qualitative dei predetti vini sono determinate dalle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, che, grazie al clima temperato e con buona ventilazione, ai terreni ben drenati e con sufficiente disponibilità idrica, alle escursioni termiche notte/giorno durante la maturazione delle uve, garantiscono una ottimale maturazione dei grappoli, permettendo l'ottenimento di uve con un adeguato tenore zuccherino, giusta acidità e una ottima espressione di tutte le altre caratteristiche qualitative ed organolettiche proprie delle varietà viti, che poi si ritrovano nei vini derivati.

Per quanto riguarda la produzione di vino passito è importante la scelta della tecnica di appassimento, che può essere condotta sia in pianta che in fruttajo (locale tradizionalmente adibito a questa pratica). La durata del periodo di appassimento varia e dipende delle caratteristiche che con tale tecnica si desiderano trasmettere al prodotto finito.

L'appassimento è altresì favorito dalla pronunciata escursione termica fra il giorno e la notte, che si registra in particolare nel periodo tardo-estivo/autunnale, e dalla ventilazione che interessa la zona di produzione. Risultano particolarmente adatti ad essere sottoposti all'appassimento i grappoli di struttura «spargola», cioè con ampi spazi fra gli acini, la cui selezione avviene nel vigneto al momento della vendemmia. La preparazione delle uve per l'appassimento, rispetto alla raccolta di quelle destinate alle altre tipologie di vino, viene anticipata, per avere un contenuto acidico più elevato e in grado di bilanciare il contenuto zuccherino del vino ottenuto.

«Rubicone» – Categorie: Vino spumante (4), Vino spumante di qualità (5), Vino frizzante (8) La produzione di vini spumanti e frizzanti vanta una consolidata tradizione, corroborata da più recenti miglioramenti tecnici e tecnologici. La particolare accuratezza nella fase di coltivazione e raccolta delle uve e in quella di vinificazione consente di ottenere vini base freschi e puliti che con la successiva ben guidata presa di spuma portano ad avere vini spumanti e frizzanti di particolare finezza ed eleganza.

La qualità dei vini spumanti, dei vini frizzanti e dei mosti parzialmente fermentati è strettamente legata alla base varietale del territorio, che mette a disposizione uve con caratteristiche tecnologiche ideali per tale destinazione enologica. Inoltre, la messa a punto delle metodiche di frizzantatura e spumantizzazione, perfezionando i metodi più tradizionali (in bottiglia) e/o adottando attrezzature all'avanguardia, ha largamente contribuito ad elevare la qualità del prodotto finale.

Le stesse considerazioni valgono per i mosti parzialmente fermentati, bianchi, rossi e rosati, che vengono prodotti con il metodo Charmat-Martinotti per conferire al prodotto finale caratteristiche di freschezza unite ad un moderato grado alcolico.

Le caratteristiche qualitative delle predette categorie di prodotti vitivinicoli sono il risultato dell'interazione tra le caratteristiche ambientali (clima temperato, ventilato e con buone escursioni e suolo), le qualità tecnologiche delle varietà di viti e la capacità del viticoltore nella scelta delle tecniche colturali e di vinificazione.

In estrema sintesi si può parlare di terroir, ovvero di un prodotto espressione del legame causale con l'origine geografica.

«Rubicone» – Categorie: Mosto di uve parzialmente fermentato (11)

Il mosto di uve parzialmente fermentato si ottiene dalla parziale fermentazione di mosto di uva: ne risulta un prodotto particolare per le sue caratteristiche di freschezza e di intense note fruttate, nonché di basso tenore alcolico (il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore all'1% vol ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale). Oggi il prodotto si ottiene ostacolando la fermentazione mediante filtrazione o centrifugazione, e con l'ausilio eventuale di altri trattamenti e pratiche consentite.

Tradizionalmente era un prodotto presente nella filiera vitivinicola romagnola, visto che le uve venivano pigiate direttamente in campo, per essere poi trasferite nelle cantine all'interno di botti (Castellata): in queste condizioni era inevitabile l'avvio della fermentazione, anche perché la solfitazione immediata era rara e i trasporti non erano così celeri. La tradizione dei mosti parzialmente fermentati, quindi, è veramente molto antica in Romagna e forse è stata una delle prime modalità di commer-

cializzazione di rilievo, specie per il Trebbiano romagnolo, fuori regione. Scrive Augusto Bucci: «L'industria basata sulla filtrazione dei mosti era in verità conosciuta, nel napoletano, fin dai primi anni dell'Ottocento, per la preparazione dei cosiddetti lambiccati. La produzione, a causa della crisi dovuta all'oidio, veniva prevalentemente dalla Puglia che era diventata nel frattempo sede di una importante industria di filtrati dolci. Al nord nel 1875 Carlo Gancia iniziò la preparazione dell'apprezzato spumante italiano applicando il sistema dello Champagne al Moscato di Canelli. Questa industria si affermò poi in altre parti d'Italia e non bastando più la produzione pugliese ci si rivolse anche alla Romagna specie alle produzioni di Lugo, Bagnacavallo, Massa Lombarda Cotignola ecc. (Vite e vino in Romagna. 2007).

L'importanza dei filtrati dolci di Romagna è ribadita dalla prima Guida gastronomica d'Italia, pubblicata a cura del Touring Club Italiano nel 1931: «Nella zona di Lugo si hanno pure dei vini bianchi filtrati, dolci, noti come Filtrati bianchi di Romagna, dei quali si fa ampio commercio» (TCI, 1931).

Come ogni tradizione, anche quella dei mosti parzialmente fermentati nasce da consuetudini che si diffondono perché trovano le condizioni ideali per un risultato di successo. In questo caso, il contesto ambientale e una base ampelografica particolarmente adatta a conferire al prodotto finale caratteristiche di freschezza unite ad un moderato grado alcolico.

Negli ultimi anni si è iniziato a valorizzare la produzione e il commercio di mosti parzialmente fermentati, bianchi, rossi e rosati, prodotti con il metodo Charmat-Martinotti. Il mosto parzialmente fermentato viene stoccato nelle cantine tutto l'anno e viene utilizzato per la dolcificazione di vini fermi, frizzanti e spumanti. È quindi un prodotto dall'utilizzo poliedrico che viene commercializzato come prodotto tal quale, ma anche come correttivo di alcuni prodotti, con un risultato qualitativo decisamente più performante. L'interazione tra i fattori naturali, l'esperienza degli operatori e le moderne tecniche di coltivazione e vinificazione permette di produrre vini di qualità le cui caratteristiche sono legate sia alla zona di produzione che ai vitigni da cui provengono.

Pertanto, anche in questo caso il legame causale si basa sulla qualità specifica del prodotto attribuibile al terroir, quindi all'origine geografica con il suo contesto ambientale, colturale e culturale.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Non bisogna dimenticare che accanto ad una tradizione viti-vinicola importante, la Romagna è stata anche la culla della frutticoltura moderna e le minori esigenze della vite rispetto ai fruttiferi, hanno fatto sì che questa venisse collocata solo nei terreni meno fertili, quindi in collina e nelle terre «dure» di pianura.

Il gradiente termico tra collina e pianura e la maggiore umidità in quest'ultima area, hanno orientato la scelta degli agricoltori di pianura verso vitigni a maturazione più tardiva e a maggiore tolleranza ai marciumi, riservando le varietà precoci per i limiti superiori e le esposizioni più a nord della viticoltura romagnola.

In passato, con un clima autunnale spesso abbastanza fresco, la pratica dell'appassimento si rendeva necessaria per migliorare le caratteristiche compositive dei vini, da cui la tradizione della pratica dell'appassimento.

Inoltre, la raccolta abbastanza tardiva, cui seguivano autunni freddi, faceva sì che il vino mantenesse un certo residuo zuccherino durante l'inverno e, messo in bottiglia, riprendesse a fermentare con i primi caldi primaverili, ottenendo una frizzantatura naturale. Da questa prassi piuttosto comune, l'apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati che secchi, fermi o frizzanti o spumanti.

A seconda dell'orografia, della geo-pedologia e del clima è possibile trovare la migliore interazione tra fattori ambientali e vitigno per arrivare alla migliore espressione delle varie tipologie di vino previste dal disciplinare a IGP «Rubicone» e riprese dalla tradizione locale.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero – sezione Controlli.



DOCUMENTO UNICO**Denominazione/denominazioni**

‘Rubicone’

Tipo di indicazione geografica

☐ DOP

☒ IGP

☐ IG

Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Italia

Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

11. Mosto di uve parzialmente fermentato

Descrizione del vino o dei vini**Prodotto vitivinicolo**

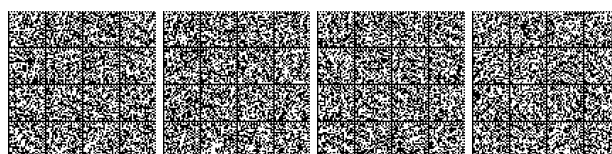
"Rubicone" bianco

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione.



Sapore

Sapore: da secco a dolce, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol

Estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" bianco vivace

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: giallo paglierino.

Aroma

Odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale.



Sapore

Sapore: da secco a dolce, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" bianco frizzante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: giallo paglierino.

Aroma

Odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi.



Sapore

Sapore: da secco a dolce, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" bianco spumante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: giallo paglierino.

Aroma

Odore: con note floreali e fruttate fresche a cui si possono associare sentori di crosta di pane più o meno intensi a seconda della durata del periodo di affinamento sui lieviti.



Sapore

Sapore: da brut nature a dolce, fresco, tendenzialmente sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

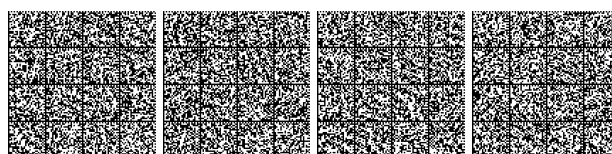
"Rubicone" rosso

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali (soprattutto viola) e/o, a note speziate.



Sapore

Sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

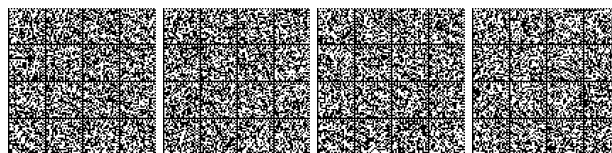
"Rubicone" rosso passito

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate.



Sapore

Sapore: dal secco al dolce, caratteristici, equilibrato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol.

Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

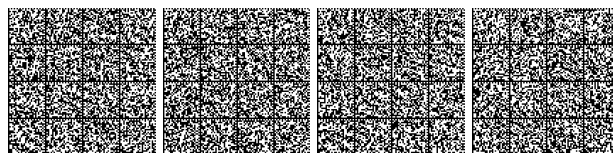
"Rubicone" rosso vivace

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino più o meno intenso;

Aroma

Odore: vinoso, con note fruttate fresche e floreali diversamente composte a seconda della base varietale e dell'areale di coltivazione.



Sapore

Sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" rosso frizzante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità.



Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" rosso novello

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino brillante.

Aroma

Odore: vinoso e con spiccate note fruttate.

Sapore

Sapore: di buona morbidezza e giusta acidità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" rosato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosato, con varie intensità e tonalità.

Aroma

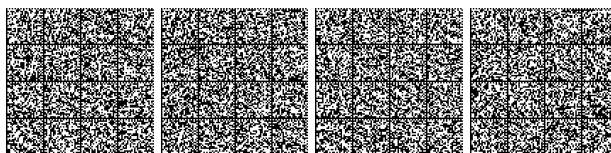
Odore: con note fruttate prevalenti.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-



Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" rosato vivace

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosato, con varie intensità e tonalità.

Aroma

Odore: con note fruttate prevalenti.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" rosato frizzante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosato, con varie intensità e tonalità.

Aroma

Odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise.

Sapore

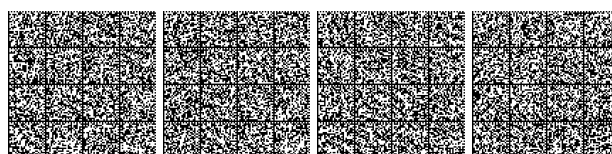
Sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
--	---



Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" rosato spumante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosato, con varie intensità e tonalità.

Aroma

Odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all'affinamento più o meno prolungato sui lieviti.

Sapore

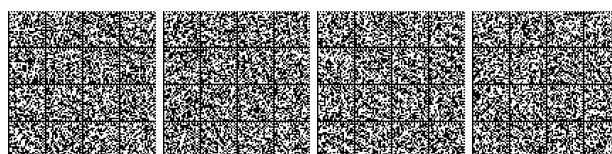
Sapore: da brut nature a dolce, fresco e sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
--	---



Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" con indicazione di vitigno a bacca bianca (anche nelle tipologie frizzante, spumante e vivace)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell'ambiente di coltivazione; nella tipologia spumante possono affiancarsi sentori legati ad un affinamento più o meno prolungato sui lieviti; i vini con l'indicazione di vitigno "Famoso", "Moscato" e "Malvasia" possono presentare note di moscato e di rosa più o meno spiccate.

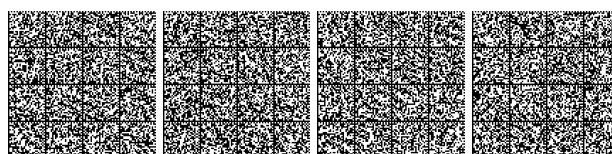
Sapore

Sapore: da secco a dolce, più o meno fresco, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche



Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" con indicazione di vitigno a bacca nera (anche nelle tipologie frizzante e vivace)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche



Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" rosato con indicazione di vitigno come da art. 2, comma 4, anche nelle tipologie vivace e frizzante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosato, con varie intensità e tonalità.

Aroma

Odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all'affinamento più o meno prolungato sui lieviti.

Sapore

Sapore: da brut nature a dolce, fresco e sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

Estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" passito con indicazione di vitigno con la specificazione di uno o due vitigni a bacca nera di cui al comma 4, art.2

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

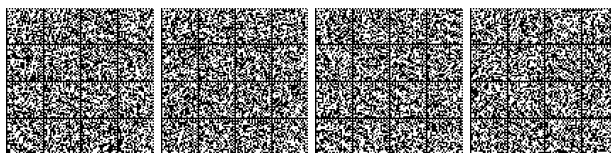
Odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate.

Sapore

Sapore: dal secco al dolce, caratteristico, equilibrato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol.

Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" novello con indicazione di vitigno a bacca nera

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino brillante, più o meno intenso e con riflessi dal rosso al violetto a seconda del vitigno.

Aroma

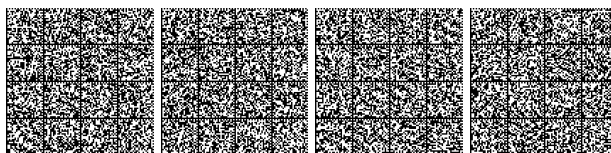
Odore: vinoso e con spiccate note fruttate.

Sapore

Sapore: di buona morbidezza e giusta acidità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	-
Unità di acidità totale minima:	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" rosso mosto di uve parzialmente fermentato

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso porpora piuttosto intenso.

Aroma

Odore: fruttato di buona intensità.

Sapore

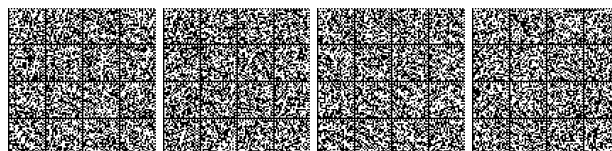
Sapore dolce, armonico, equilibrato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
--	---



Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	1
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il Titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore all'1% vol ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" bianco mosto di uve parzialmente fermentato bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: da giallo paglierino a giallo dorato, con varie intensità.

Aroma

Odore: fruttato e floreale.

Sapore

Sapore dolce, armonico, equilibrato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	1



Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il Titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore all'1% vol ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Rubicone" rosato mosto di uve parzialmente fermentato rosato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosato con varie intensità e tonalità.

Aroma

Odore: fruttato e floreale.

Sapore

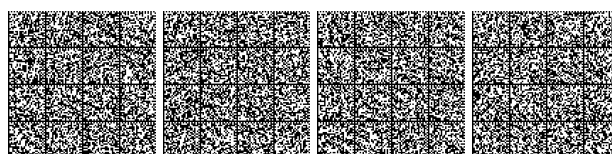
Sapore dolce, armonico, equilibrato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	1
Acidità totale minima:	3,5



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il Titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore all'1% vol ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

Pratica di vinificazione

Arricchimento - Dolcificazione e presa di spuma

Tipo di pratica enologica

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Descrizione

È consentito, a favore dei vini a Indicazione Geografica Protetta "Rubicone", l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento da effettuarsi nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria.

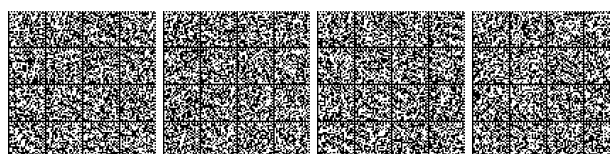
Rese massime

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone bianco (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
----------------------	-----



Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro
-------------------------------	----------------------

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone rosso (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	208
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone rosato (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	208
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone rosso Passito

Resa massima:

Resa massima:	130
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

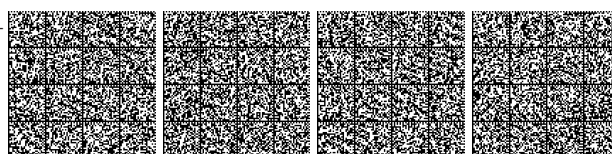
Rubicone Pinot grigio (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	160
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Malbo gentile Passito

Resa massima:

Resa massima:	110
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Uva Longanesi Passito

Resa massima:

Resa massima:	115
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Sangiovese Passito

Resa massima:

Resa massima:	125
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Alicante (anche mosto di uve parzialmente fermentato vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	160
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

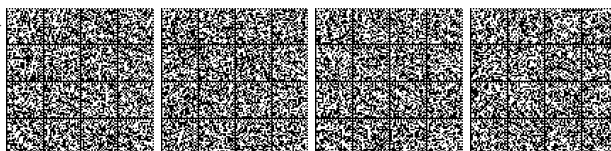
Rubicone Ancellotta (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	160
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Barbera (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)



Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Bombino bianco (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Cabernet Franc (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Cabernet Sauvignon (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Canina nera (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	208
----------------------	-----



Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro
-------------------------------	----------------------

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Centesimino (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	120
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Chardonnay (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Ciliegio (anche vivace mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Famoso (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro



Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Fortana (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	208
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Garganega (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Malvasia (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Manzoni bianco (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Marzemino (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	200
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Merlot (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Montù (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Moscato bianco (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

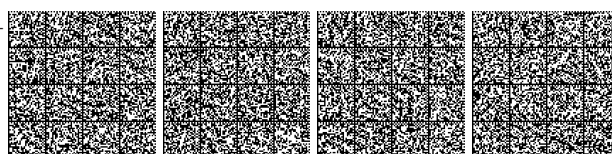
Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Muller Thurgau (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro



Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Negretto (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Grechetto gentile (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Pinot bianco (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Pinot nero (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Raboso (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Refosco dal peduncolo rosso (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Riesling (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Riesling Italico (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Sangiovese (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	200
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro



Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Sauvignon (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Syrah (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Trebbiano (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

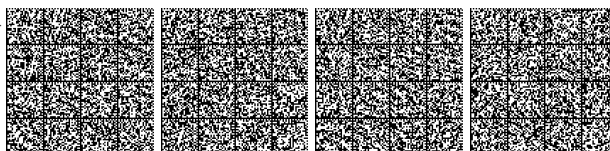
Rubicone Uva Longanesi (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	184
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Verdicchio bianco (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Merlese (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Merlot Khorus (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

Italia - Sauvignon B.

Italia - Bombino bianco B.

Italia - Malvasia di Candia aromatica B. - Malvasia

Italia - Refosco dal peduncolo rosso N. - Refosco

Italia - Centesimino N.

Italia - Verdicchio bianco B. - Verdicchio

Italia - Ancellotta N.

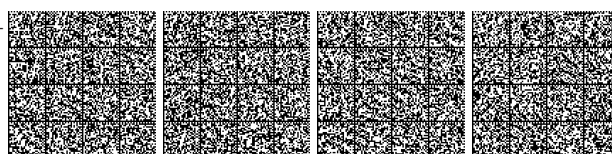
Italia - Marzemino N.

Italia - Syrah N.

Italia - Pinot grigio

Italia - Uva longanesi N.

Italia - Manzoni bianco B.



Italia - Fortana N.

Italia - Cabernet franc N. - Cabernet

Italia - Chardonnay B.

Italia - Raboso veronese N. - Raboso

Italia - Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Italia - Alicante N.

Italia - Merlot Khorus N

Italia - Canina nera N. - Canina

Italia - Trebbiano romagnolo B. - Trebbiano

Italia - Garganega B.

Italia - Barbera N.

Italia - Riesling renano B. - Riesling

Italia - Merlese N.

Italia - Müller thurgau B.

Italia - Malbo gentile N.

Italia - Negretto N.

Italia - Pinot nero N.

Italia - Pinot bianco B.

Italia - Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Italia - Sangiovese N.

Italia - Moscato bianco B. - Moscato

Italia - Merlot N.

Italia - Riesling italico B. - Riesling

Italia - Ciliegiolo N.

Italia - Montù B.

Italia - Malvasia bianca di Candia B. - Malvoisie

Italia - Famoso B.



Italia - Malvasia Istriana B. - Malvasia

Italia - Pignoletto B. - Grechetto gentile

Definizione concisa della zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati designati con la Indicazione Geografica Protetta «Rubicone» comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini e dei comuni di Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel Guelfo di Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano e Ozzano dell'Emilia della provincia di Bologna.

Legame con la zona geografica

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

- ☒ reputazione
- ☒ una determinata qualità
- ☒ altre caratteristiche

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La IGP “Rubicone” ricalca grossomodo i tanto discussi confini della Romagna, che di fatto non sono mai stati stabiliti in senso amministrativo, ma definiscono un territorio piuttosto uniforme dal punto di vista geo-pedologico e per il carattere della sua gente, modellato su una storia comune di sacrifici e privazioni.

L'area definita dalla IGP “Rubicone” ricomprende tre zone geo-morfologicamente distinte, la pianura alluvionale, la pedecollina e la collina vera e propria, e due modi di fare viticoltura differenti riconducibili ai due modelli principali di viticoltura storica, ovvero quello greco e quello etrusco.

L'Appennino romagnolo ha un'origine geologica comune, che risale all'Era terziaria, e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la “Marnoso-arenacea”, una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall'oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella “Vena del gesso”.

Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a “calanchi”, riscontrabile nelle valli basse.



I terreni pedecollinari, tendenzialmente piani, appartengono al Quaternario recente e spesso sono terreni molto evoluti e tendenzialmente decarbonatati.

Da questa successione di rocce è normale che siano derivati, per effetto dell'erosione naturale e dell'intervento dell'uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa.

La pianura, di origine alluvionale, si compone di terreni a tessitura da franca ad argillosa, passando per tutta una serie di composizioni intermedie, che i Romagnoli hanno sempre saputo valutare ai fini della scelta colturale.

Quindi l'area dell'IGP comprende terreni anche piuttosto diversi tra loro, ma con una buona uniformità all'interno di fasce, più o meno ampie, parallele al crinale appenninico e che si ripropongono in modo pressoché simile nelle varie province interessate: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (minor presenza di suoli derivati dalla Marnoso-arenacea).

Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura, per poi ridursi nuovamente verso il litorale per effetto dell'azione mitigatrice del mare.

Il regime termo-pluviometrico presenta una certa variabilità, in relazione all'altitudine degli ambienti. Si passa da un clima temperato sub-continentale nella fascia collinare (la più importante per la viticoltura) a uno temperato fresco in alta collina, con temperatura media annua che scende da 12-14°C fino a 8-10°C e anche meno in alto Appennino. In pianura il clima assume caratteri più continentali, con valori medi annui di temperatura intorno a 14-16°C, con sufficiente ventilazione, e indice di Winkler che sale fin verso i 2400 gradi giorno circa rispetto ai 1800-2200 gradi giorno delle varie fasce altimetriche ed esposizioni collinari. Queste condizioni assicurano il conseguimento di un ottimale grado di maturazione alle diverse varietà di vite coltivate in Romagna.

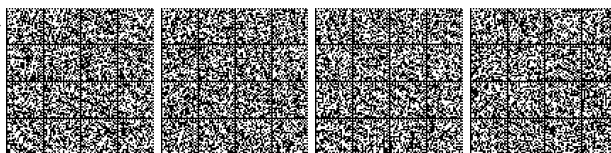
Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e, secondariamente, primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della IGP "Rubicone" particolarmente vocata alla viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Un'importante via d'acqua come il Po e la vicinanza al mare consentirono l'arrivo in Romagna di diverse civiltà e con loro di vitigni e tecniche colturali differenti. Indubbiamente la domesticazione della vite silvestre in loco è stato un fatto importante, testimoniato ancora oggi dalla presenza di viti dioiche nelle Pinete costiere, ma l'introggressione genica su materiale autoctono di varietà mediorientali è stata fondamentale per la nascita di uve di buona qualità, adatte anche a situazioni fredde e umide come quelle della pianura romagnola.

Queste condizioni ambientali portarono ad allevare la vite su alberi d'alto fusto, in modo da sfuggire alla stratificazione del freddo verso il basso in primavera (gelate tardive) e



all'umidità, complice dello sviluppo di malattie fungine. Nelle aree collinari, invece, le varietà introdotte trovarono condizioni più simili a quelle di origine e poterono essere allevate secondo la modalità, tipicamente Greca, dell'alberello, che ancora oggi sporadicamente persiste.

I classici latini parlano di viti particolarmente produttive nelle aree tra Rimini e Faenza, ciò non toglie che comunque originassero vini di un certo pregio, vista la fama dei vini di "Caesenas" e del "Faventinum". Dopo la caduta dell'Impero Romano, la coltura della vite in Romagna viene mantenuta grazie alla continuità politica dell'Impero Romano d'oriente e al contributo dei monasteri nello sviluppo di tecniche atte al miglioramento delle coltivazioni.

Nel XV secolo si diffonde, accanto alla vigna, la coltura promiscua della vite a "piantata", che raggiungerà la sua massima espressione nel XVIII secolo con l'introduzione della Mezzadria, poiché consentiva di coltivare su tre livelli: al livello più alto si trovavano alberi d'alto fusto, che producevano frutti, foglie e legname, al livello intermedio si stendevano i tralci della vite con i loro grappoli e al suolo si mettevano per lo più fagioli o altre colture erbacee poco esigenti in termini di luce.

Occorre sottolineare, poi, come la Romagna abbia attraversato un lungo periodo di arretratezza economica e sociale durante tutto il governo pontificio (fu dominio papale dal 1559 al 1796 e dal 1815 al 1860). Questa situazione di arretratezza colpì anche la vitivinicoltura, tanto che, a fine Ottocento, le Commissioni Provinciali del Comitato Centrale Ampelografico denunciarono uno stato molto grave del settore, caratterizzato da una miriade di vitigni e mancanza di tecnologia.

Sicuramente la situazione non migliorò dopo l'arrivo di oidio, peronospora e fillossera dall'America. Dopo il Primo conflitto mondiale, partì la ristrutturazione dei vigneti rovinati dalla fillossera, con un notevole restringimento della base ampelografica. Per assistere ad uno sviluppo e ad un miglioramento tecnico e tecnologico della vitivinicoltura romagnola più decisi, però, occorre aspettare gli anni '60. La stratificazione di conoscenze ed esperienze in una tradizione che partiva da molto lontano ha consentito alla Romagna di arrivare, negli anni '90 del Novecento, ad un buon livello qualitativo, con una gamma di tipologie di vino idonee a soddisfare le più varie esigenze dei consumatori.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

I vini «Rubicone» della tipologia bianco presentano una gamma di colori che va dal giallo paglierino al giallo dorato, con riflessi che spaziano dal giallo, tono su tono, al verdolino o al ramato, come nel caso del Pinot grigio. All'olfatto i vini si caratterizzano per la finezza dei profumi, con note floreali delicate di acacia e biancospino e note fruttate che rispecchiano generalmente il vitigno principale di composizione. Al sapore, che esplora un'ampia gamma tra il secco e il dolce, i vini risultano armonici, ben strutturati, freschi e sapidi.

I vini «Rubicone» della tipologia rosato presentano un colore rosato più o meno intenso correlato soprattutto al processo di vinificazione. Il sapore è fresco ed armonico e va dal secco al dolce con equilibrata acidità. Si pone particolare attenzione alla tipologia



«Rubicone» rosato Sangiovese, che si lega alla tradizione locale, in quanto nel passato, per rinvigorire il Sangiovese rosso si usava la pratica del “salasso”, destinando a rosato la quota di mosto prelevata. Le tecnologie permettono ora di definire meglio questa tipologia con aromi che vanno dal floreale di violetta a sentori di frutti rossi appena maturi (fragola, lampone, ciliegia, ribes, ad es.).

I vini «Rubicone» della tipologia rosso presentano una colorazione “rubino” di intensità variabile a seconda del vitigno e delle tecniche di vinificazione e macerazione, che influenzano anche la componente aromatica, che si esprime con note fruttate più o meno mature che, talvolta, si accompagnano a note floreali (soprattutto viola, ma anche rosa) e/o, a note speziate. Al sapore possono spaziare dal secco al dolce, con buona morbidezza e giusta acidità.

Nella tipologia novello il vino rosso esprime profumi e note gustative legate alla particolare tecnica di vinificazione delle uve per macerazione carbonica, che esalta il profilo vinoso e le note tipiche del vitigno.

I vini «Rubicone» della tipologia passito presentano un colore rosso rubino più o meno intenso; all’olfatto si esprimono con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate; al sapore possono essere da secchi a dolci, armonici e con buona struttura ed equilibrata acidità.

Le caratteristiche qualitative dei predetti vini sono determinate dalle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, che, grazie al clima temperato e con buona ventilazione, ai terreni ben drenati e con sufficiente disponibilità idrica, alle escursioni termiche notte/giorno durante la maturazione delle uve, garantiscono una ottimale maturazione dei grappoli, permettendo l’ottenimento di uve con un adeguato tenore zuccherino, giusta acidità e una ottima espressione di tutte le altre caratteristiche qualitative ed organolettiche proprie delle varietà viti, che poi si ritrovano nei vini derivati.

Per quanto riguarda la produzione di vino passito è importante la scelta della tecnica di appassimento, che può essere condotta sia in pianta che in fruttai (locale tradizionalmente adibito a questa pratica). La durata del periodo di appassimento varia e dipende delle caratteristiche che con tale tecnica si desiderano trasmettere al prodotto finito.

L’appassimento è altresì favorito dalla pronunciata escursione termica fra il giorno e la notte, che si registra in particolare nel periodo tardo-estivo/autunnale, e dalla ventilazione che interessa la zona di produzione. Risultano particolarmente adatti ad essere sottoposti all’appassimento i grappoli di struttura «spargola», cioè con ampi spazi fra gli acini, la cui selezione avviene nel vigneto al momento della vendemmia. La preparazione delle uve per l’appassimento, rispetto alla raccolta di quelle destinate alle altre tipologie di vino, viene anticipata, per avere un contenuto acidico più elevato e in grado di bilanciare il contenuto zuccherino del vino ottenuto.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Non bisogna dimenticare che accanto ad una tradizione viti-vinicola importante, la Romagna è stata anche la culla della frutticoltura moderna e le minori esigenze della vite



rispetto ai fruttiferi, hanno fatto sì che questa venisse collocata solo nei terreni meno fertili, quindi in collina e nelle terre “dure” di pianura.

Il gradiente termico tra collina e pianura e la maggiore umidità in quest’ultima area, hanno orientato la scelta degli agricoltori di pianura verso vitigni a maturazione più tardiva e a maggiore tolleranza ai marciumi, riservando le varietà precoci per i limiti superiori e le esposizioni più a nord della viticoltura romagnola.

In passato, con un clima autunnale spesso abbastanza fresco, la pratica dell’appassimento si rendeva necessaria per migliorare le caratteristiche compositive dei vini, da cui la tradizione della pratica dell’appassimento.

Inoltre, la raccolta abbastanza tardiva, cui seguivano autunni freddi, faceva sì che il vino mantenesse un certo residuo zuccherino durante l’inverno e, messo in bottiglia, riprendesse a fermentare con i primi caldi primaverili, ottenendo una frizzantatura naturale. Da questa prassi piuttosto comune, l’apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati che secchi, fermi o frizzanti o spumanti.

A seconda dell’orografia, della geo-pedologia e del clima è possibile trovare la migliore interazione tra fattori ambientali e vitigno per arrivare alla migliore espressione delle varie tipologie di vino previste dal disciplinare a IGP “Rubicone” e riprese dalla tradizione locale.

Categoria di prodotto vitivinicolo

4. Vino spumante

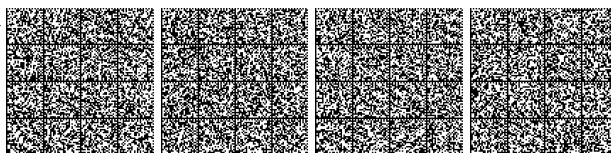
Sintesi del legame

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La IGP “Rubicone” ricalca grossomodo i tanto discussi confini della Romagna, che di fatto non sono mai stati stabiliti in senso amministrativo, ma definiscono un territorio piuttosto uniforme dal punto di vista geo-pedologico e per il carattere della sua gente, modellato su una storia comune di sacrifici e privazioni.

L’area definita dalla IGP “Rubicone” ricomprende tre zone geo-morfologicamente distinte, la pianura alluvionale, la pedecollina e la collina vera e propria, e due modi di fare viticoltura differenti riconducibili ai due modelli principali di viticoltura storica, ovvero quello greco e quello etrusco.

L’Appennino romagnolo ha un’origine geologica comune, che risale all’Era terziaria, e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la “Marnoso-arenacea”, una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall’oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella “Vena del gesso”.



Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a “calanchi”, riscontrabile nelle valli basse.

I terreni pedecollinari, tendenzialmente piani, appartengono al Quaternario recente e spesso sono terreni molto evoluti e tendenzialmente decarbonatati.

Da questa successione di rocce è normale che siano derivati, per effetto dell'erosione naturale e dell'intervento dell'uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa.

La pianura, di origine alluvionale, si compone di terreni a tessitura da franca ad argillosa, passando per tutta una serie di composizioni intermedie, che i Romagnoli hanno sempre saputo valutare ai fini della scelta culturale.

Quindi l'area dell'IGP comprende terreni anche piuttosto diversi tra loro, ma con una buona uniformità all'interno di fasce, più o meno ampie, parallele al crinale appenninico e che si ripropongono in modo pressoché simile nelle varie province interessate: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (minor presenza di suoli derivati dalla Marnoso-arenacea).

Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura, per poi ridursi nuovamente verso il litorale per effetto dell'azione mitigatrice del mare.

Il regime termo-pluviometrico presenta una certa variabilità, in relazione all'altitudine degli ambienti. Si passa da un clima temperato sub-continentale nella fascia collinare (la più importante per la viticoltura) a uno temperato fresco in alta collina, con temperatura media annua che scende da 12-14°C fino a 8-10°C e anche meno in alto Appennino. In pianura il clima assume caratteri più continentali, con valori medi annui di temperatura intorno a 14-16°C, con sufficiente ventilazione, e indice di Winkler che sale fin verso i 2400 gradi giorno circa rispetto ai 1800-2200 gradi giorno delle varie fasce altimetriche ed esposizioni collinari. Queste condizioni assicurano il conseguimento di un ottimale grado di maturazione alle diverse varietà di vite coltivate in Romagna.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e, secondariamente, primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della IGP “Rubicone” particolarmente vocata alla viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Un'importante via d'acqua come il Po e la vicinanza al mare consentirono l'arrivo in Romagna di diverse civiltà e con loro di vitigni e tecniche culturali differenti. Indubbiamente la domesticazione della vite silvestre in loco è stato un fatto importante, testimoniato ancora oggi dalla presenza di viti dioiche nelle Pinete costiere, ma l'introggressione genica su materiale autoctono di varietà mediorientali è stata fondamentale per la nascita di uve di buona qualità, adatte anche a situazioni fredde e umide come quelle della pianura romagnola.



Queste condizioni ambientali portarono ad allevare la vite su alberi d'alto fusto, in modo da sfuggire alla stratificazione del freddo verso il basso in primavera (gelate tardive) e all'umidità, complice dello sviluppo di malattie fungine. Nelle aree collinari, invece, le varietà introdotte trovarono condizioni più simili a quelle di origine e poterono essere allevate secondo la modalità, tipicamente Greca, dell'alberello, che ancora oggi sporadicamente persiste.

I classici latini parlano di viti particolarmente produttive nelle aree tra Rimini e Faenza, ciò non toglie che comunque originassero vini di un certo pregio, vista la fama dei vini di "Caesenas" e del "Faventinum". Dopo la caduta dell'Impero Romano, la coltura della vite in Romagna viene mantenuta grazie alla continuità politica dell'Impero Romano d'oriente e al contributo dei monasteri nello sviluppo di tecniche atte al miglioramento delle coltivazioni.

Nel XV secolo si diffonde, accanto alla vigna, la coltura promiscua della vite a "piantata", che raggiungerà la sua massima espressione nel XVIII secolo con l'introduzione della Mezzadria, poiché consentiva di coltivare su tre livelli: al livello più alto si trovavano alberi d'alto fusto, che producevano frutti, foglie e legname, al livello intermedio si stendevano i tralci della vite con i loro grappoli e al suolo si mettevano per lo più fagioli o altre colture erbacee poco esigenti in termini di luce.

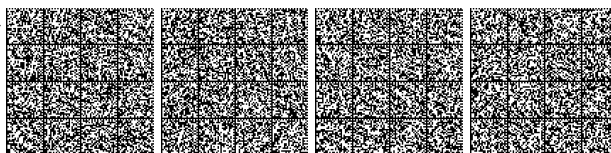
Occorre sottolineare, poi, come la Romagna abbia attraversato un lungo periodo di arretratezza economica e sociale durante tutto il governo pontificio (fu dominio papale dal 1559 al 1796 e dal 1815 al 1860). Questa situazione di arretratezza colpì anche la vitivinicoltura, tanto che, a fine Ottocento, le Commissioni Provinciali del Comitato Centrale Ampelografico denunciarono uno stato molto grave del settore, caratterizzato da una miriade di vitigni e mancanza di tecnologia.

Sicuramente la situazione non migliorò dopo l'arrivo di oidio, peronospora e fillossera dall'America. Dopo il Primo conflitto mondiale, partì la ristrutturazione dei vigneti rovinati dalla fillossera, con un notevole restringimento della base ampelografica. Per assistere ad uno sviluppo e ad un miglioramento tecnico e tecnologico della vitivinicoltura romagnola più decisi, però, occorre aspettare gli anni '60. La stratificazione di conoscenze ed esperienze in una tradizione che partiva da molto lontano ha consentito alla Romagna di arrivare, negli anni '90 del Novecento, ad un buon livello qualitativo, con una gamma di tipologie di vino idonee a soddisfare le più varie esigenze dei consumatori.

B) Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica

La produzione di vini spumanti e frizzanti vanta una consolidata tradizione, corroborata da più recenti miglioramenti tecnici e tecnologici. La particolare accuratezza nella fase di coltivazione e raccolta delle uve e in quella di vinificazione consente di ottenere vini base freschi e puliti che con la successiva ben guidata presa di spuma portano ad avere vini spumanti e frizzanti di particolare finezza ed eleganza.

La qualità dei vini spumanti, dei vini frizzanti e dei mosti parzialmente fermentati è strettamente legata alla base varietale del territorio, che mette a disposizione uve con caratteristiche tecnologiche ideali per tale destinazione enologica. Inoltre, la messa a punto delle metodiche di frizzantatura e spumantizzazione, perfezionando i metodi più tradizionali



(in bottiglia) e/o adottando attrezzature all'avanguardia, ha largamente contribuito ad elevare la qualità del prodotto finale.

Le stesse considerazioni valgono per i mosti parzialmente fermentati, bianchi, rossi e rosati, che vengono prodotti con il metodo Charmat-Martinotti per conferire al prodotto finale caratteristiche di freschezza unite ad un moderato grado alcolico.

Le caratteristiche qualitative delle predette categorie di prodotti vitivinicoli sono il risultato dell'interazione tra le caratteristiche ambientali (clima temperato, ventilato e con buone escursioni e suolo), le qualità tecnologiche delle varietà di viti e la capacità del viticoltore nella scelta delle tecniche colturali e di vinificazione.

In estrema sintesi si può parlare di terroir, ovvero di un prodotto espressione del legame causale con l'origine geografica.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Non bisogna dimenticare che accanto ad una tradizione viti-vinicola importante, la Romagna è stata anche la culla della frutticoltura moderna e le minori esigenze della vite rispetto ai fruttiferi, hanno fatto sì che questa venisse collocata solo nei terreni meno fertili, quindi in collina e nelle terre "dure" di pianura.

Il gradiente termico tra collina e pianura e la maggiore umidità in quest'ultima area, hanno orientato la scelta degli agricoltori di pianura verso vitigni a maturazione più tardiva e a maggiore tolleranza ai marciumi, riservando le varietà precoci per i limiti superiori e le esposizioni più a nord della viticoltura romagnola.

In passato, con un clima autunnale spesso abbastanza fresco, la pratica dell'appassimento si rendeva necessaria per migliorare le caratteristiche compositive dei vini, da cui la tradizione della pratica dell'appassimento.

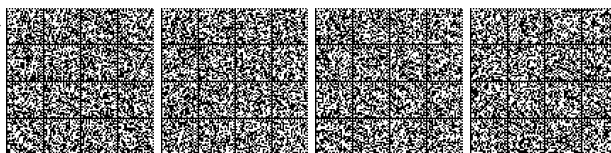
Inoltre, la raccolta abbastanza tardiva, cui seguivano autunni freddi, faceva sì che il vino mantenesse un certo residuo zuccherino durante l'inverno e, messo in bottiglia, riprendesse a fermentare con i primi caldi primaverili, ottenendo una frizzantatura naturale. Da questa prassi piuttosto comune, l'apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati che secchi, fermi o frizzanti o spumanti.

A seconda dell'orografia, della geo-pedologia e del clima è possibile trovare la migliore interazione tra fattori ambientali e vitigno per arrivare alla migliore espressione delle varie tipologie di vino previste dal disciplinare a IGP "Rubicone" e riprese dalla tradizione locale.

Categoria di prodotto vitivinicolo

5. Vino spumante di qualità

Sintesi del legame



1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La IGP “Rubicone” ricalca grossomodo i tanto discussi confini della Romagna, che di fatto non sono mai stati stabiliti in senso amministrativo, ma definiscono un territorio piuttosto uniforme dal punto di vista geo-pedologico e per il carattere della sua gente, modellato su una storia comune di sacrifici e privazioni.

L’area definita dalla IGP “Rubicone” ricomprende tre zone geo-morfologicamente distinte, la pianura alluvionale, la pedecollina e la collina vera e propria, e due modi di fare viticoltura differenti riconducibili ai due modelli principali di viticoltura storica, ovvero quello greco e quello etrusco.

L’Appennino romagnolo ha un’origine geologica comune, che risale all’Era terziaria, e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la “Marnoso-arenacea”, una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall’oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella “Vena del gesso”.

Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a “calanchi”, riscontrabile nelle valli basse.

I terreni pedecollinari, tendenzialmente piani, appartengono al Quaternario recente e spesso sono terreni molto evoluti e tendenzialmente decarbonatati.

Da questa successione di rocce è normale che siano derivati, per effetto dell’erosione naturale e dell’intervento dell’uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa.

La pianura, di origine alluvionale, si compone di terreni a tessitura da franca ad argillosa, passando per tutta una serie di composizioni intermedie, che i Romagnoli hanno sempre saputo valutare ai fini della scelta colturale.

Quindi l’area dell’IGP comprende terreni anche piuttosto diversi tra loro, ma con una buona uniformità all’interno di fasce, più o meno ampie, parallele al crinale appenninico e che si ripropongono in modo pressoché simile nelle varie province interessate: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (minor presenza di suoli derivati dalla Marnoso-arenacea).

Dal punto di vista climatico, l’indice di Winkler, presenta valori crescenti dall’Appennino verso la pianura, per poi ridursi nuovamente verso il litorale per effetto dell’azione mitigatrice del mare.

Il regime termo-pluviometrico presenta una certa variabilità, in relazione all’altitudine degli ambienti. Si passa da un clima temperato sub-continentale nella fascia collinare (la più importante per la viticoltura) a uno temperato fresco in alta collina, con temperatura media annua che scende da 12-14°C fino a 8-10°C e anche meno in alto Appennino. In pianura il clima assume caratteri più continentali, con valori medi annui di temperatura intorno a 14–16°C, con sufficiente ventilazione, e indice di Winkler che sale fin verso i 2400 gradi giorno circa rispetto ai 1800-2200 gradi giorno delle varie fasce altimetriche ed esposizioni collinari.



Queste condizioni assicurano il conseguimento di un ottimale grado di maturazione alle diverse varietà di vite coltivate in Romagna.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e, secondariamente, primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della IGP "Rubicone" particolarmente vocata alla viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Un'importante via d'acqua come il Po e la vicinanza al mare consentirono l'arrivo in Romagna di diverse civiltà e con loro di vitigni e tecniche colturali differenti. Indubbiamente la domesticazione della vite silvestre in loco è stato un fatto importante, testimoniato ancora oggi dalla presenza di viti dioiche nelle Pinete costiere, ma l'introggressione genica su materiale autoctono di varietà mediorientali è stata fondamentale per la nascita di uve di buona qualità, adatte anche a situazioni fredde e umide come quelle della pianura romagnola.

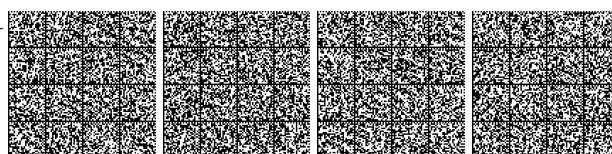
Queste condizioni ambientali portarono ad allevare la vite su alberi d'alto fusto, in modo da sfuggire alla stratificazione del freddo verso il basso in primavera (gelate tardive) e all'umidità, complice dello sviluppo di malattie fungine. Nelle aree collinari, invece, le varietà introdotte trovarono condizioni più simili a quelle di origine e poterono essere allevate secondo la modalità, tipicamente Greca, dell'alberello, che ancora oggi sporadicamente persiste.

I classici latini parlano di viti particolarmente produttive nelle aree tra Rimini e Faenza, ciò non toglie che comunque originassero vini di un certo pregio, vista la fama dei vini di "Caesenas" e del "Faventinum". Dopo la caduta dell'Impero Romano, la coltura della vite in Romagna viene mantenuta grazie alla continuità politica dell'Impero Romano d'oriente e al contributo dei monasteri nello sviluppo di tecniche atte al miglioramento delle coltivazioni.

Nel XV secolo si diffonde, accanto alla vigna, la coltura promiscua della vite a "piantata", che raggiungerà la sua massima espressione nel XVIII secolo con l'introduzione della Mezzadria, poiché consentiva di coltivare su tre livelli: al livello più alto si trovavano alberi d'alto fusto, che producevano frutti, foglie e legname, al livello intermedio si stendevano i tralci della vite con i loro grappoli e al suolo si mettevano per lo più fagioli o altre colture erbacee poco esigenti in termini di luce.

Occorre sottolineare, poi, come la Romagna abbia attraversato un lungo periodo di arretratezza economica e sociale durante tutto il governo pontificio (fu domino papale dal 1559 al 1796 e dal 1815 al 1860). Questa situazione di arretratezza colpì anche la vitivinicoltura, tanto che, a fine Ottocento, le Commissioni Provinciali del Comitato Centrale Ampelografico denunciarono uno stato molto grave del settore, caratterizzato da una miriade di vitigni e mancanza di tecnologia.

Sicuramente la situazione non migliorò dopo l'arrivo di oidio, peronospora e fillossera dall'America. Dopo il Primo conflitto mondiale, partì la ristrutturazione dei vigneti rovinati dalla fillossera, con un notevole restringimento della base ampelografica. Per assistere ad uno sviluppo e ad un miglioramento tecnico e tecnologico della vitivinicoltura romagnola più decisi, però, occorre aspettare gli anni '60. La stratificazione di conoscenze ed esperienze in



una tradizione che partiva da molto lontano ha consentito alla Romagna di arrivare, negli anni '90 del Novecento, ad un buon livello qualitativo, con una gamma di tipologie di vino idonee a soddisfare le più varie esigenze dei consumatori.

B) Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica

La produzione di vini spumanti e frizzanti vanta una consolidata tradizione, corroborata da più recenti miglioramenti tecnici e tecnologici. La particolare accuratezza nella fase di coltivazione e raccolta delle uve e in quella di vinificazione consente di ottenere vini base freschi e puliti che con la successiva ben guidata presa di spuma portano ad avere vini spumanti e frizzanti di particolare finezza ed eleganza.

La qualità dei vini spumanti, dei vini frizzanti e dei mosti parzialmente fermentati è strettamente legata alla base varietale del territorio, che mette a disposizione uve con caratteristiche tecnologiche ideali per tale destinazione enologica. Inoltre, la messa a punto delle metodiche di frizzantatura e spumantizzazione, perfezionando i metodi più tradizionali (in bottiglia) e/o adottando attrezzature all'avanguardia, ha largamente contribuito ad elevare la qualità del prodotto finale.

Le stesse considerazioni valgono per i mosti parzialmente fermentati, bianchi, rossi e rosati, che vengono prodotti con il metodo Charmat-Martinotti per conferire al prodotto finale caratteristiche di freschezza unite ad un moderato grado alcolico.

Le caratteristiche qualitative delle predette categorie di prodotti vitivinicoli sono il risultato dell'interazione tra le caratteristiche ambientali (clima temperato, ventilato e con buone escursioni e suolo), le qualità tecnologiche delle varietà di viti e la capacità del viticoltore nella scelta delle tecniche colturali e di vinificazione.

In estrema sintesi si può parlare di terroir, ovvero di un prodotto espressione del legame causale con l'origine geografica.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Non bisogna dimenticare che accanto ad una tradizione viti-vinicola importante, la Romagna è stata anche la culla della frutticoltura moderna e le minori esigenze della vite rispetto ai fruttiferi, hanno fatto sì che questa venisse collocata solo nei terreni meno fertili, quindi in collina e nelle terre "dure" di pianura.

Il gradiente termico tra collina e pianura e la maggiore umidità in quest'ultima area, hanno orientato la scelta degli agricoltori di pianura verso vitigni a maturazione più tardiva e a maggiore tolleranza ai marciumi, riservando le varietà precoci per i limiti superiori e le esposizioni più a nord della viticoltura romagnola.



In passato, con un clima autunnale spesso abbastanza fresco, la pratica dell'appassimento si rendeva necessaria per migliorare le caratteristiche compositive dei vini, da cui la tradizione della pratica dell'appassimento.

Inoltre, la raccolta abbastanza tardiva, cui seguivano autunni freddi, faceva sì che il vino mantenesse un certo residuo zuccherino durante l'inverno e, messo in bottiglia, riprendesse a fermentare con i primi caldi primaverili, ottenendo una frizzantatura naturale. Da questa prassi piuttosto comune, l'apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati che secchi, fermi o frizzanti o spumanti.

A seconda dell'orografia, della geo-pedologia e del clima è possibile trovare la migliore interazione tra fattori ambientali e vitigno per arrivare alla migliore espressione delle varie tipologie di vino previste dal disciplinare a IGP "Rubicone" e riprese dalla tradizione locale.

Categoria di prodotto vitivinicolo

8. Vino frizzante

Sintesi del legame

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La IGP "Rubicone" ricalca grossomodo i tanto discussi confini della Romagna, che di fatto non sono mai stati stabiliti in senso amministrativo, ma definiscono un territorio piuttosto uniforme dal punto di vista geo-pedologico e per il carattere della sua gente, modellato su una storia comune di sacrifici e privazioni.

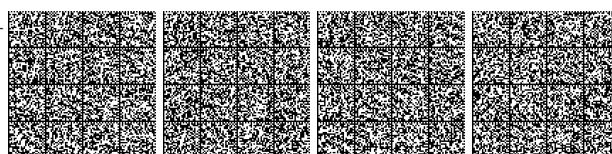
L'area definita dalla IGP "Rubicone" ricomprende tre zone geo-morfologicamente distinte, la pianura alluvionale, la pedecollina e la collina vera e propria, e due modi di fare viticoltura differenti riconducibili ai due modelli principali di viticoltura storica, ovvero quello greco e quello etrusco.

L'Appennino romagnolo ha un'origine geologica comune, che risale all'Era terziaria, e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la "Marnoso-arenacea", una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall'oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella "Vena del gesso".

Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a "calanchi", riscontrabile nelle valli basse.

I terreni pedecollinari, tendenzialmente piani, appartengono al Quaternario recente e spesso sono terreni molto evoluti e tendenzialmente decarbonatati.

Da questa successione di rocce è normale che siano derivati, per effetto dell'erosione naturale e dell'intervento dell'uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa.



La pianura, di origine alluvionale, si compone di terreni a tessitura da franca ad argillosa, passando per tutta una serie di composizioni intermedie, che i Romagnoli hanno sempre saputo valutare ai fini della scelta colturale.

Quindi l'area dell'IGP comprende terreni anche piuttosto diversi tra loro, ma con una buona uniformità all'interno di fasce, più o meno ampie, parallele al crinale appenninico e che si ripropongono in modo pressoché simile nelle varie province interessate: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (minor presenza di suoli derivati dalla Marnoso-arenacea).

Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura, per poi ridursi nuovamente verso il litorale per effetto dell'azione mitigatrice del mare.

Il regime termo-pluviometrico presenta una certa variabilità, in relazione all'altitudine degli ambienti. Si passa da un clima temperato sub-continentale nella fascia collinare (la più importante per la viticoltura) a uno temperato fresco in alta collina, con temperatura media annua che scende da 12-14°C fino a 8-10°C e anche meno in alto Appennino. In pianura il clima assume caratteri più continentali, con valori medi annui di temperatura intorno a 14-16°C, con sufficiente ventilazione, e indice di Winkler che sale fin verso i 2400 gradi giorno circa rispetto ai 1800-2200 gradi giorno delle varie fasce altimetriche ed esposizioni collinari. Queste condizioni assicurano il conseguimento di un ottimale grado di maturazione alle diverse varietà di vite coltivate in Romagna.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e, secondariamente, primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

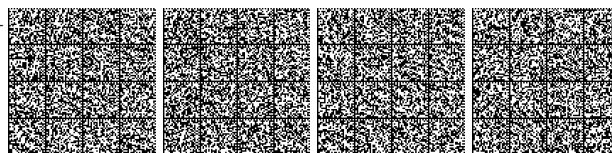
Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della IGP "Rubicone" particolarmente vocata alla viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Un'importante via d'acqua come il Po e la vicinanza al mare consentirono l'arrivo in Romagna di diverse civiltà e con loro di vitigni e tecniche colturali differenti. Indubbiamente la domesticazione della vite silvestre in loco è stato un fatto importante, testimoniato ancora oggi dalla presenza di viti dioiche nelle Pinete costiere, ma l'introggressione genica su materiale autoctono di varietà mediorientali è stata fondamentale per la nascita di uve di buona qualità, adatte anche a situazioni fredde e umide come quelle della pianura romagnola.

Queste condizioni ambientali portarono ad allevare la vite su alberi d'alto fusto, in modo da sfuggire alla stratificazione del freddo verso il basso in primavera (gelate tardive) e all'umidità, complice dello sviluppo di malattie fungine. Nelle aree collinari, invece, le varietà introdotte trovarono condizioni più simili a quelle di origine e poterono essere allevate secondo la modalità, tipicamente Greca, dell'alberello, che ancora oggi sporadicamente persiste.

I classici latini parlano di viti particolarmente produttive nelle aree tra Rimini e Faenza, ciò non toglie che comunque originassero vini di un certo pregio, vista la fama dei vini di "Caesenas" e del "Faventinum". Dopo la caduta dell'Impero Romano, la coltura della vite in



Romagna viene mantenuta grazie alla continuità politica dell'Impero Romano d'oriente e al contributo dei monasteri nello sviluppo di tecniche atte al miglioramento delle coltivazioni.

Nel XV secolo si diffonde, accanto alla vigna, la coltura promiscua della vite a "piantata", che raggiungerà la sua massima espressione nel XVIII secolo con l'introduzione della Mezzadria, poiché consentiva di coltivare su tre livelli: al livello più alto si trovavano alberi d'alto fusto, che producevano frutti, foglie e legname, al livello intermedio si stendevano i tralci della vite con i loro grappoli e al suolo si mettevano per lo più fagioli o altre colture erbacee poco esigenti in termini di luce.

Occorre sottolineare, poi, come la Romagna abbia attraversato un lungo periodo di arretratezza economica e sociale durante tutto il governo pontificio (fu domino papale dal 1559 al 1796 e dal 1815 al 1860). Questa situazione di arretratezza colpì anche la vitivinicoltura, tanto che, a fine Ottocento, le Commissioni Provinciali del Comitato Centrale Ampelografico denunciarono uno stato molto grave del settore, caratterizzato da una miriade di vitigni e mancanza di tecnologia.

Sicuramente la situazione non migliorò dopo l'arrivo di oidio, peronospora e fillossera dall'America. Dopo il Primo conflitto mondiale, partì la ristrutturazione dei vigneti rovinati dalla fillossera, con un notevole restringimento della base ampelografica. Per assistere ad uno sviluppo e ad un miglioramento tecnico e tecnologico della vitivinicoltura romagnola più decisi, però, occorre aspettare gli anni '60. La stratificazione di conoscenze ed esperienze in una tradizione che partiva da molto lontano ha consentito alla Romagna di arrivare, negli anni '90 del Novecento, ad un buon livello qualitativo, con una gamma di tipologie di vino idonee a soddisfare le più varie esigenze dei consumatori.

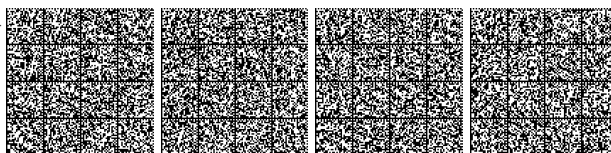
B) Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica

La produzione di vini spumanti e frizzanti vanta una consolidata tradizione, corroborata da più recenti miglioramenti tecnici e tecnologici. La particolare accuratezza nella fase di coltivazione e raccolta delle uve e in quella di vinificazione consente di ottenere vini base freschi e puliti che con la successiva ben guidata presa di spuma portano ad avere vini spumanti e frizzanti di particolare finezza ed eleganza.

La qualità dei vini spumanti, dei vini frizzanti e dei mosti parzialmente fermentati è strettamente legata alla base varietale del territorio, che mette a disposizione uve con caratteristiche tecnologiche ideali per tale destinazione enologica. Inoltre, la messa a punto delle metodiche di frizzantatura e spumantizzazione, perfezionando i metodi più tradizionali (in bottiglia) e/o adottando attrezzature all'avanguardia, ha largamente contribuito ad elevare la qualità del prodotto finale.

Le stesse considerazioni valgono per i mosti parzialmente fermentati, bianchi, rossi e rosati, che vengono prodotti con il metodo Charmat-Martinotti per conferire al prodotto finale caratteristiche di freschezza unite ad un moderato grado alcolico.

Le caratteristiche qualitative delle predette categorie di prodotti vitivinicoli sono il risultato dell'interazione tra le caratteristiche ambientali (clima temperato, ventilato e con buone



escursioni e suolo), le qualità tecnologiche delle varietà di viti e la capacità del viticoltore nella scelta delle tecniche colturali e di vinificazione.

In estrema sintesi si può parlare di terroir, ovvero di un prodotto espressione del legame causale con l'origine geografica.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Non bisogna dimenticare che accanto ad una tradizione viti-vinicola importante, la Romagna è stata anche la culla della frutticoltura moderna e le minori esigenze della vite rispetto ai fruttiferi, hanno fatto sì che questa venisse collocata solo nei terreni meno fertili, quindi in collina e nelle terre “dure” di pianura.

Il gradiente termico tra collina e pianura e la maggiore umidità in quest'ultima area, hanno orientato la scelta degli agricoltori di pianura verso vitigni a maturazione più tardiva e a maggiore tolleranza ai marciumi, riservando le varietà precoci per i limiti superiori e le esposizioni più a nord della viticoltura romagnola.

In passato, con un clima autunnale spesso abbastanza fresco, la pratica dell'appassimento si rendeva necessaria per migliorare le caratteristiche compositive dei vini, da cui la tradizione della pratica dell'appassimento.

Inoltre, la raccolta abbastanza tardiva, cui seguivano autunni freddi, faceva sì che il vino mantenesse un certo residuo zuccherino durante l'inverno e, messo in bottiglia, riprendesse a fermentare con i primi caldi primaverili, ottenendo una frizzantatura naturale. Da questa prassi piuttosto comune, l'apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati che secchi, fermi o frizzanti o spumanti.

A seconda dell'orografia, della geo-pedologia e del clima è possibile trovare la migliore interazione tra fattori ambientali e vitigno per arrivare alla migliore espressione delle varie tipologie di vino previste dal disciplinare a IGP “Rubicone” e riprese dalla tradizione locale.

Categoria di prodotto vitivinicolo

11. Mosto di uve parzialmente fermentato

Sintesi del legame

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La IGP “Rubicone” ricalca grossomodo i tanto discussi confini della Romagna, che di fatto non sono mai stati stabiliti in senso amministrativo, ma definiscono un territorio piuttosto uniforme dal punto di vista geo-pedologico e per il carattere della sua gente, modellato su una storia comune di sacrifici e privazioni.

L'area definita dalla IGP “Rubicone” ricomprende tre zone geo-morfologicamente distinte, la pianura alluvionale, la pedecollina e la collina vera e propria, e due modi di fare



viticoltura differenti riconducibili ai due modelli principali di viticoltura storica, ovvero quello greco e quello etrusco.

L'Appennino romagnolo ha un'origine geologica comune, che risale all'Era terziaria, e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la "Marnoso-arenacea", una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall'oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella "Vena del gesso".

Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a "calanchi", riscontrabile nelle valli basse.

I terreni pedecollinari, tendenzialmente piani, appartengono al Quaternario recente e spesso sono terreni molto evoluti e tendenzialmente decarbonatati.

Da questa successione di rocce è normale che siano derivati, per effetto dell'erosione naturale e dell'intervento dell'uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa.

La pianura, di origine alluvionale, si compone di terreni a tessitura da franca ad argillosa, passando per tutta una serie di composizioni intermedie, che i Romagnoli hanno sempre saputo valutare ai fini della scelta colturale.

Quindi l'area dell'IGP comprende terreni anche piuttosto diversi tra loro, ma con una buona uniformità all'interno di fasce, più o meno ampie, parallele al crinale appenninico e che si ripropongono in modo pressoché simile nelle varie province interessate: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (minor presenza di suoli derivati dalla Marnoso-arenacea).

Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura, per poi ridursi nuovamente verso il litorale per effetto dell'azione mitigatrice del mare.

Il regime termo-pluviometrico presenta una certa variabilità, in relazione all'altitudine degli ambienti. Si passa da un clima temperato sub-continentale nella fascia collinare (la più importante per la viticoltura) a uno temperato fresco in alta collina, con temperatura media annua che scende da 12-14°C fino a 8-10°C e anche meno in alto Appennino. In pianura il clima assume caratteri più continentali, con valori medi annui di temperatura intorno a 14-16°C, con sufficiente ventilazione, e indice di Winkler che sale fin verso i 2400 gradi giorno circa rispetto ai 1800-2200 gradi giorno delle varie fasce altimetriche ed esposizioni collinari. Queste condizioni assicurano il conseguimento di un ottimale grado di maturazione alle diverse varietà di vite coltivate in Romagna.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e, secondariamente, primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.



Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della IGP "Rubicone" particolarmente vocata alla viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Un'importante via d'acqua come il Po e la vicinanza al mare consentirono l'arrivo in Romagna di diverse civiltà e con loro di vitigni e tecniche colturali differenti. Indubbiamente la domesticazione della vite silvestre in loco è stato un fatto importante, testimoniato ancora oggi dalla presenza di viti dioiche nelle Pinete costiere, ma l'introggressione genica su materiale autoctono di varietà mediorientali è stata fondamentale per la nascita di uve di buona qualità, adatte anche a situazioni fredde e umide come quelle della pianura romagnola.

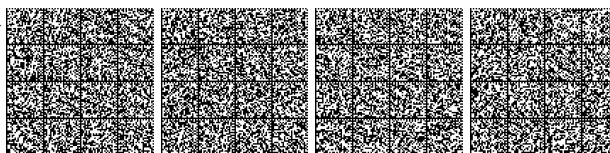
Queste condizioni ambientali portarono ad allevare la vite su alberi d'alto fusto, in modo da sfuggire alla stratificazione del freddo verso il basso in primavera (gelate tardive) e all'umidità, complice dello sviluppo di malattie fungine. Nelle aree collinari, invece, le varietà introdotte trovarono condizioni più simili a quelle di origine e poterono essere allevate secondo la modalità, tipicamente Greca, dell'alberello, che ancora oggi sporadicamente persiste.

I classici latini parlano di viti particolarmente produttive nelle aree tra Rimini e Faenza, ciò non toglie che comunque originassero vini di un certo pregio, vista la fama dei vini di "Caesenas" e del "Faventinum". Dopo la caduta dell'Impero Romano, la coltura della vite in Romagna viene mantenuta grazie alla continuità politica dell'Impero Romano d'oriente e al contributo dei monasteri nello sviluppo di tecniche atte al miglioramento delle coltivazioni.

Nel XV secolo si diffonde, accanto alla vigna, la coltura promiscua della vite a "piantata", che raggiungerà la sua massima espressione nel XVIII secolo con l'introduzione della Mezzadria, poiché consentiva di coltivare su tre livelli: al livello più alto si trovavano alberi d'alto fusto, che producevano frutti, foglie e legname, al livello intermedio si stendevano i tralci della vite con i loro grappoli e al suolo si mettevano per lo più fagioli o altre colture erbacee poco esigenti in termini di luce.

Occorre sottolineare, poi, come la Romagna abbia attraversato un lungo periodo di arretratezza economica e sociale durante tutto il governo pontificio (fu dominio papale dal 1559 al 1796 e dal 1815 al 1860). Questa situazione di arretratezza colpì anche la vitivinicoltura, tanto che, a fine Ottocento, le Commissioni Provinciali del Comitato Centrale Ampelografico denunciarono uno stato molto grave del settore, caratterizzato da una miriade di vitigni e mancanza di tecnologia.

Sicuramente la situazione non migliorò dopo l'arrivo di oidio, peronospora e fillossera dall'America. Dopo il Primo conflitto mondiale, partì la ristrutturazione dei vigneti rovinati dalla fillossera, con un notevole restringimento della base ampelografica. Per assistere ad uno sviluppo e ad un miglioramento tecnico e tecnologico della vitivinicoltura romagnola più decisi, però, occorre aspettare gli anni '60. La stratificazione di conoscenze ed esperienze in una tradizione che partiva da molto lontano ha consentito alla Romagna di arrivare, negli anni '90 del Novecento, ad un buon livello qualitativo, con una gamma di tipologie di vino idonee a soddisfare le più varie esigenze dei consumatori.



B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

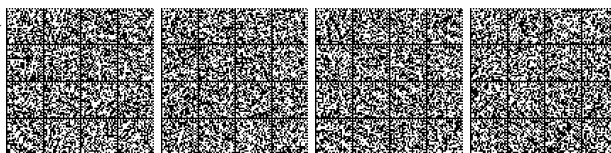
Il mosto di uve parzialmente fermentato si ottiene dalla parziale fermentazione di mosto di uva: ne risulta un prodotto particolare per le sue caratteristiche di freschezza e di intense note fruttate, nonché di basso tenore alcolico (il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore all'1% vol ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale). Oggi il prodotto si ottiene ostacolando la fermentazione mediante filtrazione o centrifugazione, e con l'ausilio eventuale di altri trattamenti e pratiche consentite.

Tradizionalmente era un prodotto presente nella filiera vitivinicola romagnola, visto che le uve venivano pigiate direttamente in campo, per essere poi trasferite nelle cantine all'interno di botti (Castellata): in queste condizioni era inevitabile l'avvio della fermentazione, anche perché la solfitazione immediata era rara e i trasporti non erano così celeri. La tradizione dei mosti parzialmente fermentati, quindi, è veramente molto antica in Romagna e forse è stata una delle prime modalità di commercializzazione di rilievo, specie per il Trebbiano romagnolo, fuori regione. Scrive Augusto Bucci: "L'industria basata sulla filtrazione dei mosti era in verità conosciuta, nel napoletano, fin dai primi anni dell'Ottocento, per la preparazione dei cosiddetti lambiccati. La produzione, a causa della crisi dovuta all'oidio, veniva prevalentemente dalla Puglia che era diventata nel frattempo sede di una importante industria di filtrati dolci. Al nord nel 1875 Carlo Gancia iniziò la preparazione dell'apprezzato spumante italiano applicando il sistema dello Champagne al Moscato di Canelli. Questa industria si affermò poi in altre parti d'Italia e non bastando più la produzione pugliese ci si rivolse anche alla Romagna specie alle produzioni di Lugo, Bagnacavallo, Massa Lombarda Cotignola ecc. (Vite e vino in Romagna. 2007).

L'importanza dei filtrati dolci di Romagna è ribadita dalla prima Guida gastronomica d'Italia, pubblicata a cura del Touring Club Italiano nel 1931: "Nella zona di Lugo si hanno pure dei vini bianchi filtrati, dolci, noti come Filtrati bianchi di Romagna, dei quali si fa ampio commercio" (TCI, 1931).

Come ogni tradizione, anche quella dei mosti parzialmente fermentati nasce da consuetudini che si diffondono perché trovano le condizioni ideali per un risultato di successo. In questo caso, il contesto ambientale e una base ampelografica particolarmente adatta a conferire al prodotto finale caratteristiche di freschezza unite ad un moderato grado alcolico.

Negli ultimi anni si è iniziato a valorizzare la produzione e il commercio di mosti parzialmente fermentati, bianchi, rossi e rosati, prodotti con il metodo Charmat-Martinotti. Il mosto parzialmente fermentato viene stoccato nelle cantine tutto l'anno e viene utilizzato per la dolcificazione di vini fermi, frizzanti e spumanti. È quindi un prodotto dall'utilizzo poliedrico che viene commercializzato come prodotto tal quale, ma anche come correttivo di alcuni prodotti, con un risultato qualitativo decisamente più performante. L'interazione tra i fattori naturali, l'esperienza degli operatori e le moderne tecniche di coltivazione e vinificazione permette di produrre vini di qualità le cui caratteristiche sono legate sia alla zona di produzione che ai vitigni da cui provengono.



Pertanto, anche in questo caso il legame causale si basa sulla qualità specifica del prodotto attribuibile al terroir, quindi all'origine geografica con il suo contesto ambientale, colturale e culturale.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Non bisogna dimenticare che accanto ad una tradizione viti-vinicola importante, la Romagna è stata anche la culla della frutticoltura moderna e le minori esigenze della vite rispetto ai fruttiferi, hanno fatto sì che questa venisse collocata solo nei terreni meno fertili, quindi in collina e nelle terre “dure” di pianura.

Il gradiente termico tra collina e pianura e la maggiore umidità in quest'ultima area, hanno orientato la scelta degli agricoltori di pianura verso vitigni a maturazione più tardiva e a maggiore tolleranza ai marciumi, riservando le varietà precoci per i limiti superiori e le esposizioni più a nord della viticoltura romagnola.

In passato, con un clima autunnale spesso abbastanza fresco, la pratica dell'appassimento si rendeva necessaria per migliorare le caratteristiche compositive dei vini, da cui la tradizione della pratica dell'appassimento.

Inoltre, la raccolta abbastanza tardiva, cui seguivano autunni freddi, faceva sì che il vino mantenesse un certo residuo zuccherino durante l'inverno e, messo in bottiglia, riprendesse a fermentare con i primi caldi primaverili, ottenendo una frizzantatura naturale. Da questa prassi piuttosto comune, l'apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati che secchi, fermi o frizzanti o spumanti.

A seconda dell'orografia, della geo-pedologia e del clima è possibile trovare la migliore interazione tra fattori ambientali e vitigno per arrivare alla migliore espressione delle varie tipologie di vino previste dal disciplinare a IGP “Rubicone” e riprese dalla tradizione locale.

Ulteriori requisiti applicabili

Titolo del requisito / della deroga

Indicazione facoltativa di etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga



È consentito per la tipologia "Passito" riportare in etichettatura l'indicazione facoltativa "appassimento", in caratteri di dimensioni non superiori alla denominazione "Rubicone", conformemente alla vigente normativa dell'UE.

Titolo del requisito / della deroga

Deroghe per la vinificazione e presa di spuma

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Conformemente alla vigente normativa dell'UE, per la categoria "vino" e "mosto di uve parzialmente fermentato" è consentita la possibilità di svolgere le operazioni di vinificazione, oltre che nella zona di produzione delimitata delle uve, anche nell'intero territorio della Regione Emilia Romagna e, per le categorie "vini frizzanti" e "vini spumanti", di svolgere le operazioni di elaborazione (presa di spuma) anche nelle Regioni limitrofe alla Regione Emilia Romagna (Veneto, Lombardia, Piemonte, Marche e Toscana), dove sono presenti idonei stabilimenti per la presa di spuma.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23471>

25A05359

MINISTERO DELL'INTERNO

DECRETO 16 settembre 2025.

Individuazione dei soggetti titolari di incarichi dirigenziali nell'ambito del Ministero dell'interno per i quali non sono pubblicati i dati di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33.

IL MINISTRO DELL'INTERNO

Visto il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, recante «Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni» e, in particolare, l'art. 14, che disciplina gli obblighi di pubblicazione concernenti i titolari di incarichi politici, di amministrazione, di direzione o di Governo e i titolari di incarichi dirigenziali;

Visto il decreto-legge 30 dicembre 2019, n. 162, recante «Disposizioni urgenti in materia di proroga di termini legislativi, di organizzazione delle pubbliche amministrazioni, nonché di innovazione tecnologica», convertito, con modificazioni, dalla legge 28 febbraio 2020, n. 8, e, in particolare, l'art. 1, comma 7, che prevede che, con regolamento da adottarsi ai sensi dell'art. 17, comma 2, della legge 23 agosto 1988, n. 400, su proposta del Ministro per la pubblica amministrazione, di concerto con il Ministro della giustizia, il Ministro dell'interno, il Ministro dell'economia e delle finanze, il Ministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale e il Ministro della difesa, sentito il Garante per la protezione dei dati personali, sono individuati i dati di cui al comma 1 dell'art. 14 del decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, che le pubbliche amministrazioni devono pubblicare con riferimento ai titolari di incarichi dirigenziali, nel rispetto dei criteri stabiliti dalla medesima disposizione;

