

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Colli Romagna centrale (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Colli Romagna Centrale vino bianco anche riserva e anche con specificazione di vitigno

Breve descrizione testuale

I vini dei Colli della Romagna Centrale bianchi riassumono le pratiche tradizionali e le più recenti innovazioni in termini di base ampelografica. Ne deriva un prodotto di color giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli, fresco, delicato e fruttato nell'odore e che si contraddistingue per un sapore asciutto e sapido ed al tempo stesso fine e delicato.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol

estratto non riduttore minimo: 16 g/l

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per

<i>litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Colli Romagna Centrale vino rosso anche riserva e anche con specificazione di vitigno

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>I vini dei Colli della Romagna Centrale rossi riassumono le pratiche tradizionali e le più recenti innovazioni in termini di base ampelografica; si contraddistinguono per un intenso color rosso rubino, a volte con sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento, un odore gradevole, erbaceo, anche con ricordi di viola ed una struttura importante al sapore, che è asciutto, con notevole carattere ed una piacevole leggera tannicità, che si esaltano con l'eventuale affinamento in legno. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol estratto non riduttore minimo: 22 g/l</p>

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:**Colli Romagna Centrale bianco***Resa massima:*

66,5 ettoltri per ettaro

Colli Romagna Centrale rosso (anche riserva)*Resa massima:*

63,0 ettoltri per ettaro

Colli Romagna Chardonnay*Resa massima:*

63,0 ettoltri per ettaro

Colli Romagna Cabernet Sauvignon (anche riserva)*Resa massima:*

63,0 ettoltri per ettaro

Colli Romagna Centrale Sangiovese (anche riserva)*Resa massima:*

66,5 ettoltri per ettaro

Colli Romagna Centrale Trebbiano*Resa massima:*

80,5 ettoltri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti a essere designati con la denominazione di origine controllata "Colli Romagna Centrale" ricade nella Provincia di Forlì-Cesena della Regione Emilia Romagna e comprende l'intero territorio amministrativi dei Comuni di Borghi, Castrocaro-Terra del Sole, Civitella, Dovadola, Galeata,

Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Rocca S.Casciano, S.Sofia, Sarsina, Sogliano, Tredozio e parte dei territori amministrativi dei Comuni di Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano e Savignano sul Rubicone.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
** BOMBINO BIANCO B. (MAIN)
* BARBERA N. (MAIN)
* Chardonnay (MAIN)
* MONTEPULCIANO N. (MAIN)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
* SANGIOVESE N. (MAIN)
** TREBBIANO ROMAGNOLO B. (MAIN)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Colli Romagna Centrale

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Nell'areale della DOC il rinnovo post-filosserico dei vigneti si era concentrato sui vitigni tradizionali come Sangiovese, Trebbiano e Bombino bianco, cui si affiancarono vitigni "marginali" per il territorio come Barbera e Montepulciano, che in alcune situazioni potevano essere di aiuto per creare vini rossi più serbevoli e più strutturati. Il più recente rinnovo dei vigneti (ultimi 30 anni) ha introdotto alcuni vitigni internazionali quali Merlot, presente da più tempo, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot bianco e Savignon, ottenendo, grazie ad una positiva interazione vitigno-ambiente e alle nuove tecnologie di trasformazione delle uve, prodotti molto interessanti.

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

--

II. ALTRE INFORMAZIONI

1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n. 1308/2013.

2. CONTATTI

a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO VINI DI ROMAGNA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	45 Tebano 48018 Faenza Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0546 28455
<i>Fax:</i>	0039 0546 665063
<i>e-mail:</i>	entevini@fastmail.it,francopiazza@fastmail.it

b. Estremi dell'intermediario

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656127; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	pqa4@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tar mati@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

--

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

e. Informazioni sugli organismi di controllo

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.
<i>Indirizzo:</i>	24 Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0445 313088
<i>Fax:</i>	0039 0445 313080
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Riserva

4. Zona NUTS

ITD58	Forlì-Cesena
ITD5	Emilia-Romagna
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Colli Romagna Centrale.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DM 29 settembre 2001 DOC Colli Romagna centrale.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 29.9.2001 Riconoscimento

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	allegato 2 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 DM 14.06.2012

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 DGLS 61 del 8.4.2010

d. Mappe della zona delimitata

e. Nota per la Commissione europea

7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625
--------------	---