

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Ravenna (it)

II. 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 volontario di produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2 Corso Garibaldi 48018 Faenza (RA) Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0546 28455
<i>Fax:</i>	0039 0546 665063
<i>e-mail:</i>	entevini@fastmail.it,francopiazza@fastmail.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Ravenna - Corrigendum.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 22.12.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 10.4.1996
<i>Base giuridica:</i>	DM 15.6.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Ravenna (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Ravenna” bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l;</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>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;</p>

“Ravenna” bianco vivace

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.</p>

acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

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;

“Ravenna” bianco frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

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;

“Ravenna” bianco spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

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 secco e sapido;

“Ravenna” rosso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell'areale di coltivazione;

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

“Ravenna” rosso vivace

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

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;

“Ravenna” rosso frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

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;

“Ravenna” rosso novello

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino brillante;
odore: vinoso e con spiccate note fruttate;
sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

“Ravenna” rosato***Caratteristiche analitiche:***

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

Caratteristiche organolettiche:

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

“Ravenna” rosato vivace***Caratteristiche analitiche:***

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

Caratteristiche organolettiche:

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

“Ravenna” rosato frizzante***Caratteristiche analitiche:***

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

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;
odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise;
sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;

“Ravenna” rosato spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

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;

“Ravenna” con indicazione di uno o due vitigni a bacca bianca (anche nelle tipologie frizzante, spumante e vivace)

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

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;

“Ravenna” con indicazione di uno o due vitigni a bacca nera (anche nelle tipologie frizzante e vivace)

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell'areale di coltivazione; in particolare si segnala una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino e la caratteristica nota di liquerizia tipica dei vini di Uva Longanesi;
sapore: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza;

“Ravenna” novello, con indicazione di uno o due vitigni a bacca nera

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

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

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Vivace

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

“Ravenna” Famoso (anche vivace, frizzante e spumante)		
29.000	80	232
“Ravenna” Fortana (anche vivace, frizzante e novello)		
26.000	80	208
“Ravenna” Garganega (anche vivace, frizzante e spumante)		
29.000	80	232
“Ravenna” Malbo gentile (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
“Ravenna” Malvasia (anche vivace, frizzante e spumante)		
29.000	80	232
(da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia Aromatica e/o Malvasia Istriana)		
“Ravenna” Marzemino (anche vivace, frizzante e novello)		
25.000	80	200
“Ravenna” Merlot (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
“Ravenna” Montù (anche vivace, frizzante e spumante)		
29.000	80	232
“Ravenna” Moscato bianco (anche vivace, frizzante e spumante)		
29.000	80	232
“Ravenna” Negretto (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
“Ravenna” Pinot bianco (anche vivace, frizzante e spumante)		
24.000	80	192
“Ravenna” Pinot nero (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
“Ravenna” Raboso (da Raboso veronese) (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
“Ravenna” Refosco dal peduncolo rosso (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
“Ravenna” Riesling (anche vivace, frizzante e spumante)		
24.000	80	192
“Ravenna” Sangiovese (anche vivace, frizzante e novello)		
25.000	80	200
“Ravenna” Sauvignon (anche vivace, frizzante e spumante)		
24.000	80	192
“Ravenna” Syrah (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
“Ravenna” Terrano (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
“Ravenna” Trebbiano (anche vivace, frizzante e spumante)		
29.000	80	232

(da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano)		
"Ravenna" Uva Longanesi (anche vivace, frizzante e novello)		
23.000	80	184

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini designati con la Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Ravenna, nella Regione Emilia-Romagna.
--

a. Zona NUTS

ITD57	Ravenna
ITD5	Emilia-Romagna
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0
--------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
MALBO GENTILE N.
LAMBRUSCO VIADANESE N.
LAMBRUSCO SALAMINO N.
LAMBRUSCO OLIVA N.
LAMBRUSCO MONTERICCO N.
LAMBRUSCO MARANI N.
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PIGNOLETTO B.
PETIT VERDOT N.
ORTRUGO B.

NEGRETTO N.
MULLER THURGAU B.
MOSTOSA B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTU' B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MELARA B.
MARZEMINO N.
MARSANNE B.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA ROSA Rs.
MALVASIA ISTRIANA B.
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B
LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
LAMBRUSCO DI SORBARA N.
LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N.
GROPPELLO GENTILE N.
GARGANEGA B.
GAMAY N.
FORTANA N.
FIANO B.
ERVI N.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CENTESIMINO N.
CANINA NERA N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BONARDA N.
BOMBINO BIANCO B.
BIANCAME B.
BERVEDINO B.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALIONZA B.

ALICANTE N.
ALBANA B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDEA B.
UVA TOSCA N.
UVA LONGANESI N.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TREBBIANO MODENESE B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TERRANO N.
SYRAH N.
SPERGOLA B.
SGAVETTA N.
SAUVIGNON B.
SANTA MARIA B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO
RABOSO VERONESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B
Durella B

c. Altre varietà

Famoso B
Fogarina N
Lambrusco Barghi N
Merlese N
Perla dei vivi N
Ruggine B
Termarina N
Trebbianina B

Uva del Tundè N
Vernaccina B
Verruccese N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Ravenna

Informazioni sulla zona geografica:

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

Il territorio della provincia di Ravenna giace per due terzi in pianura e il restante, a partire da poco sopra la Via Emilia verso sud-ovest, in collina e montagna. Non sono presenti monti particolarmente elevati e il tratto collinare consiste di rilievi più o meno dolci inframmezzati da valli che scendono perpendicolarmente all'Appennino fino al piano: le principali sono le valli di Senio, Lamone e Marzeno. Dal punto di vista geologico, partendo dai rilievi più alti, si incontra dapprima la formazione Marnoso-arenacea, cui seguono alcuni depositi del Miocene terminale, di cui il massimo rappresentante è la "Vena del gesso", e ancora la fascia delle argille grigio-azzurre, al cui interno si trova la formazione dello Spungone, e, infine, le sabbie gialle, cui segue la pianura. Quest'ultima si compone di un'alluvione antica, di origine continentale e costituita da materiali grossolani (ciottolame, ghiaie), ricoperta da un'alluvione più recente che ha portato materiali fini come sabbia, limo e argilla, costituendo lo strato fertile coltivabile. Vista la geologia del sostrato, i terreni della viticoltura ravennate sono più spesso di natura argillosa o franco-argilloso-limoso, con buona dotazione di calcare, sub-alcalini e senza grossi problemi di sgrondo delle acque, salvo aree particolari (parte bassa di alcuni versanti, o zone della bassa pianura, dove peraltro la vite non trova normalmente collocazione).

Dal colle al piano si osserva una differenza significativa nell'indice bioclimatico di Winkler (normalmente correlato con la qualità del mosto), con un'area adiacente alla costa che mostra una maggiore disponibilità energetica media per la maturazione delle uve (intorno ai 2.000 Gradi Giorno) rispetto alla pianura (1.800-1.900 GG) e alla collina (da 1.800 si scende anche fino a 1.600 GG). La conoscenza, anche empirica, di questi parametri ha spesso condizionato la scelta dei vitigni: varietà più tardive nelle aree medio-basse, varietà precoci ed aromatiche nelle aree più fresche.

L'areale più vicino alla costa presenta valori del deficit idrico cumulato nel periodo tra aprile e ottobre superiori rispetto alla pianura interna e alla pedecollina, ma comunque non tali da condizionare negativamente l'esito produttivo; anzi, il valore medio del deficit elevato può rappresentare un indice di qualità.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Strabone parla di Ravenna come di una città fondata dai Greci, che la cedettero

agli Umbri Sapini o Sarsinati, per liberarsi delle molestie degli Etruschi.

Il Ravennate, quindi, fu luogo d'incontro di civiltà differenti, che apportarono il loro contributo anche all'attività agricola. Nel I secolo a.C., Strabone attesta la coltivazione della vite anche nelle zone paludose intorno a Ravenna: "È motivo di stupore il fenomeno della vite che le paludi producono e fanno sviluppare rapidamente con abbondanza di frutto, anche se poi si estingue in 4 o 5 anni. E Plinio nomina l'uva spionia che si ingrossa col caldo e le piogge autunnali e matura bene con la nebbia". Varrone riferisce che nella campagna di Faenza "ogni iugero rende 300 anfore di vino e per questo ivi le viti sono chiamate trecenarie". Tra l'altro, in epoca romana, il *Faventinum* era uno dei vini italiani denominati, quindi doveva trattarsi di una produzione consolidata e di un certo pregio. A Russi, poi, esistono ancora oggi i resti di una villa romana dotata di un pressatoio per le uve di una certa dimensione.

La presenza, ancora oggi, di *Vitis vinifera* ssp. *silvestris* nelle Pinete storiche di Ravenna e l'esistenza di una viticoltura piuttosto evoluta già in epoca romana fa supporre che in zona sia avvenuta una qualche attività di domesticazione della vite oltre all'introduzione di varietà già domestiche dall'area medio-orientale. L'incrocio tra le viti autoctone (resistenti alla severità delle condizioni ambientali) e quelle importate dalle popolazioni migranti (sicuramente più qualitative) deve aver dato origine a biotipi qualitativamente interessanti e ben adattati a condizioni molto particolari (freddo ed umidità elevata) e per questo oggetto di selezione da parte delle popolazioni locali. Questa ipotesi trova corrispondenza nelle caratteristiche di molte varietà tipicamente coltivate nel Ravennate, come Trebbiano, Canina nera, Fortana, Uva Longanesi, Montù, che si caratterizzano per epoche di germogliamento medie o medio-tardive, che consentono loro di sfuggire ai danni da gelate primaverili, per epoche di maturazione medie o medio-tardive e per valori di acidità piuttosto sostenuti anche in corrispondenza di buoni livelli zuccherini.

Sui colli questo fenomeno dovette essere meno marcato, e molti vitigni originari dell'area ellenica si sono meglio adattati all'ambiente (Marzemino, ad esempio). Ravenna, dopo la perdita di potere dell'esarcato bizantino, risentì enormemente dell'abbandono delle campagne e solo nel IX secolo la chiesa avviò un processo di bonifica e di ripopolamento del territorio, fondando, sulle isole che emergevano dagli acquitrini, pievi e nuovi insediamenti umani. Questa lenta ma progressiva, riconquista del territorio partì da ciò che rimaneva dell'antica divisione fondiaria e della rete viaria romana.

Nei secoli dell'evo moderno, il governo pontificio non consentì mai alla Romagna di riscattare la sua agricoltura da una condizione di generale arretratezza, anche se pievi ed abbazie conservarono e trasmisero alle popolazioni locali la cultura del pane e del vino, due elementi dalla forte valenza simbolica oltre che nutrizionale. La forte presenza della mezzadria ha caratterizzato il Ravennate per un assetto del territorio contraddistinto da piccoli poderi ripartiti da filari di viti consociate ad

alberi a frutto o da foglia e legname (Piantate o Alberate) e ogni agricoltore provvedeva a vinificare il vino per il suo fabbisogno. Questa particolare strutturazione del comparto agricolo, evoluta poi nella piccola proprietà contadina, ha visto nella cooperazione un forte elemento di sviluppo della viti-vinicoltura ravennate, che dal Secondo dopoguerra ha assunto un deciso orientamento al "mercato". Il miglioramento della tecnica colturale e dell'enologia a partire dagli anni '80 ha consentito un deciso miglioramento qualitativo della viti-vinicoltura ravennate.

Informazioni sul prodotto:

Le caratteristiche compositive dei mosti hanno una base genetica, ma sono anche funzione dell'espressione fenotipica dei vitigni, la quale è a sua volta condizionata dalle caratteristiche pedo-climatiche. In linea generale la composizione dei suoli del Ravennate non presenta limitazioni particolari allo sviluppo della vite, pertanto le ragioni di un buon successo nella coltivazione di questa specie risiedono in una scelta varietale che colloca i vitigni nelle zone in grado di soddisfare al meglio le loro esigenze termiche.

I terreni del Ravennate presentano in genere un buon contenuto in calcare, sono spesso tendenzialmente argillosi o argillo-limosi, anche se ci sono aree particolari con elevato contenuto di sabbia; pertanto i vini si caratterizzano per una buona struttura e un quadro olfattivo interessante. I vitigni di più antica tradizione locale sono geneticamente predisposti a buoni contenuti acidi, che in parte sono mitigati dalla buona disponibilità di potassio dei suoli e dalle recenti tecniche colturali (cimature precoci e defogliazione); per questo molti vini si caratterizzano per una buona freschezza.

Legame causale:

La provincia di Ravenna si sviluppa per buona parte in pianura, ma non si dimentichi che i terreni più fertili della pianura sono sempre stati dedicati alla frutticoltura, mentre la vite era relegata ai terreni più argillosi, che predispongono a un naturale contenimento della vigoria.

Dalla fine degli anni '80, inoltre, si è diffuso l'inerbimento permanente dei vigneti di pianura, con l'obiettivo di migliorare la portanza dei suoli, diminuire le clorosi da lavorazione di questi terreni e contenere la vigoria in un'ottica di miglioramento della qualità delle uve e dei vini. In collina, invece, l'inerbimento è stato introdotto in un'ottica di riduzione dell'erosione, vista la necessità di sistemare i filari a rittochino per agevolarne la meccanizzazione. Nei vigneti con inerbimento permanente, è probabile che negli anni meno piovosi si verifichino stress eccessivi per la qualità del prodotto, ma la possibilità di eseguire irrigazioni di soccorso o, più spesso, microirrigazioni, che assecondano le esigenze fisiologiche della vite, garantiscono il conseguimento di risultati ottimali. Nella collina media o medio-elevata, dove non sempre c'è disponibilità di acqua irrigua, si interviene solo con la riduzione della produzione pendente.

Quindi i suoli sono naturalmente idonei alla viticoltura, inoltre le nuove tecniche colturali sono state ampiamente acquisite dai produttori locali con finalità qualitative.

La tradizione di vini novelli, spumanti e frizzanti è legata ad esigenze pratiche del passato oltre che alle condizioni ambientali. Nel passato, i pesanti lavori estivi, eseguiti per lo più manualmente, richiedevano molta energia che era fornita da pane e vino. Spesso però con l'estate finiva anche la scorta di vino prodotto nell'annata precedente, quindi appena maturavano le uve più precoci e i grappoli più pronti delle varietà a maturazione scalare si realizzava un po' di vino "nuovo" di pronto consumo.

Siccome le varietà storicamente coltivate nel Ravennate sono a maturazione medio-tardiva, era abbastanza normale che l'abbassamento delle temperature autunnali cogliesse il vino ancora in fermentazione, bloccandolo ad un certo livello di zuccheri. Messo in bottiglia nella primavera successiva, al rialzo delle temperature, la fermentazione ripartiva originando vini più o meno "mossi".

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni Principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>"Ravenna" 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.</p> <p>"Ravenna" con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Alicante, Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Bonarda, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiole, Famoso, Fortana, Garganega, Malbo gentile, Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica e/o Malvasia Istriana), Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Negretto, Pinot bianco, Pinot nero, Raboso (da Raboso veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Riesling, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Terrano, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.</p> <p>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%.</p>	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 DM controlli vini IGP
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 DLGS 61 del 8.4.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 Vitigni regione emilia romagna

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. 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; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA: