

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

Rubicone (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 Rubicone - Corrigendum.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	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>	Rubicone (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:

#### “Rubicone” bianco

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

#### “Rubicone” bianco vivace

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
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;  
sapore: da secco a dolce, sapido;

**“Rubicone” 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;

**“Rubicone” 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, tendenzialmente secco e sapido;

**“Rubicone” 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;

**“Rubicone” 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;

**“Rubicone” 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;

**“Rubicone” 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;

**“Rubicone” 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;

**“Rubicone” 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;

**“Rubicone” 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;

**“Rubicone” rosato spumante**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
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;

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

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
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;

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

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
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
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

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

### “Rubicone” novello, con indicazione di vitigno 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: 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:*

*Descrizione della pratica:*

**b. Rese massime:****Rubicone**

<i>Resa massima:</i>		
Resa	Produzione vino	Produzione uva
uva/vino	massimo	massimo
(%)	(hl/ha)	(kg/ha)
"Rubicone" bianco (anche vivace, frizzante e spumante)		
29.000	80	232
"Rubicone" rosso (anche vivace, frizzante e novello)		
26.000	80	208
"Rubicone" rosato (anche vivace, frizzante e spumante)		
26.000	80	208
"Rubicone" Alicante (anche vivace, frizzante e novello)		
20.000	80	160
"Rubicone" Ancellotta (anche vivace, frizzante e novello)		
20.000	80	160
"Rubicone" Barbera (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
"Rubicone" Bombino bianco (anche vivace, frizzante e spumante)		
29.000	80	232
"Rubicone" Cabernet franc (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
"Rubicone" Cabernet Sauvignon (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
"Rubicone" Canina nera (anche vivace, frizzante e novello)		
26.000	80	208
"Rubicone" Centesimino (anche vivace, frizzante e novello)		
15.000	80	120
"Rubicone" Chardonnay (anche vivace, frizzante e spumante)		
24.000	80	192
"Rubicone" Cilieggiolo (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
"Rubicone" Famoso (anche vivace, frizzante e spumante)		
29.000	80	232
"Rubicone" Fortana (anche vivace, frizzante e novello)		
26.000	80	208
"Rubicone" Garganega (anche vivace, frizzante e spumante)		



29.000	80	232
"Rubicone" Malbo gentile (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
"Rubicone" 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)		
"Rubicone" Manzoni bianco (anche vivace, frizzante e spumante)		
24.000	80	192
"Rubicone" Marzemino (anche vivace, frizzante e novello)		
25.000	80	200
"Rubicone" Merlot (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
"Rubicone" Montù (anche vivace, frizzante e spumante)		
29.000	80	232
"Rubicone" Moscato bianco (anche vivace, frizzante e spumante)		
29.000	80	232
"Rubicone" Müller Thurgau (anche vivace, frizzante e spumante)		
24.000	80	192
"Rubicone" Negretto (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
"Rubicone" Pignoletto (anche vivace, frizzante e spumante)		
24.000	80	192
"Rubicone" Pinot bianco (anche vivace, frizzante e spumante)		
24.000	80	192
"Rubicone" Pinot nero (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
"Rubicone" Raboso (da Raboso veronese) (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
"Rubicone" Refosco dal peduncolo rosso (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
"Rubicone" Riesling (anche vivace, frizzante e spumante)		
24.000	80	192
"Rubicone" Riesling italiceo (anche vivace, frizzante e spumante)		
24.000	80	192
"Rubicone" Sangiovese (anche vivace, frizzante e novello)		
25.000	80	200
"Rubicone" Sauvignon (anche vivace, frizzante e spumante)		
24.000	80	192
"Rubicone" Syrah (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
"Rubicone" Terrano (anche vivace, frizzante e novello)		

22.000	80	176
"Rubicone" Trebbiano (anche vivace, frizzante e spumante)		
29.000	80	232
(da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano)		
"Rubicone" Uva Longanesi (anche vivace, frizzante e novello)		
23.000	80	184
"Rubicone" Verdicchio bianco (anche vivace, frizzante e spumante)		
29.000	80	232

## 5. ZONA DELIMITATA

3.1 La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini designati con la Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini e dei comuni di Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano e Ozzano Emilia della provincia di Bologna.

3.2 Per il "Rubicone" Pignoletto la zona di produzione comprende i territori dei comuni della provincia di Bologna, di cui al comma 3.1, ed i seguenti comuni della provincia di Ravenna: Brisighella, Castel Bolognese, Faenza e Riolo Terme.

### a. Zona NUTS

ITD59	Rimini
ITD58	Forlì-Cesena
ITD57	Ravenna
ITD55	Bologna
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****Rubicone***Informazioni sulla zona geografica:***1) Fattori naturali rilevanti per il legame.**

La IGT "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 IGT "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'IGT 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. Valori dell'indice di Winkler intorno a 1.500-1.600 gradi giorno, nelle zone più alte di coltivazione della vite (intorno a 4-500 m slm), salgono a 2.000-2.200 gradi giorno in pianura e scendono leggermente verso il mare (1.900-2.000 GG circa).

## **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 medio-orientali è stata la 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.

#### *Informazioni sul prodotto:*

I terreni argillosi consentono un naturale contenimento della vigoria e un buon equilibrio vegeto-produttivo, tanto che normalmente su questi suoli si ottengono vini strutturati senza troppi interventi agronomici, che possono diventare importanti man mano ci si sposta verso terreni di medio-impasto, o comunque più freschi e più fertili.

La presenza di calcare tende ad incentivare sensazioni floreali o di fruttato fresco nei vini, diversamente dai prodotti ottenuti su suoli decarbonatati.

Le esposizioni verso nord e le altitudini maggiori tendono a far ottenere vini più freschi e profumati.

#### *Legame causale:*

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.

La raccolta abbastanza tardiva, cui soprattutto nel passato 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 IGT "Rubicone" e riprese dalla tradizione locale.

## 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>"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.</p> <p>"Rubicone" con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Alicante, Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegolo, Famoso, Fortana, Garganega, Malbo gentile, Malvasia (da Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica e/o Malvasia istriana), Manzoni bianco, Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Negretto, Pignoletto, Pinot bianco, Pinot nero, Raboso (da Raboso veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Riesling, Riesling italico, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Terrano, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi, Verdicchio bianco, 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>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**