Ref. Ares(2019)3600 - 02/01/2019

# Domanda di una nuova modifica

Romagna Albana
N. UE: PDO-IT-A0285-AM04
Trasmesso il 02-01-2019
PDO

## 1. MODIFICA

### 1.1. Tipo di modifica:

Article_105_minor

### 1.2. Descrizione e motivi della modifica

Titolo:

articolo 8 - Confezionamento

Descrizione e motivi

E' inserito l'estensione dell'uso dei sistemi di chiusura delle bottiglie previste dalla vigente normativa dell'Unione europea.

In conseguenza della cancellazione delle preesistenti disposizioni restrittive, è stato riformulato l'intero articolo.

Titolo:

Articolo 6 - caratteristiche tipologie passito

Descrizione e motivi

È stato cancellato il tipo “amabile” e ridefinite le categorie organolettiche. Ciò per maggior caratterizzazione delle tipologie passito, che esistono soltanto nel tipo dolce, esaltandone la gradevolezza e tipicità.

Titolo:

Articolo 5 - Comma 3 - condizioni per l'arricchimento.

Descrizione e motivi

É stata modificato da 1 grado a 1,5 gradi il limite per l'arricchimento, in conformità alla vigente normativa dell'Unione europea.

## 2. DOCUMENTO UNICO

### 2.1. Denominazione/denominazioni

Romagna Albana (it)

### 2.2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

### 2.3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

15. Vino ottenuto da uve appassite

### 2.4. Descrizione dei vini:

Romagna Albana secco (asciutto)

Il vino Romagna Albana tipo secco ha un colore giallo paglierino che tende al dorato nei prodotti invecchiati, un composto e delicato odore derivato dal vitigno ed un sapore secco, un po' tannico, caldo, armonico che si accompagna a note floreali, più o meno marcate.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% 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 litro): | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): | |

Romagna Albana amabile

Il vino Romagna Albana tipo amabile presenta di massima le stesse caratteristiche organolettiche della tipologia secco, ad eccezione del sapore che, per una certa presenza di zuccheri residui, è gradevolmente amabile.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol

estratto non riduttore minimo: 16,0 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 litro): | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): | |

Romagna Albana dolce

Il vino Romagna Albana tipo dolce ha lo stesso colore giallo paglierino che tende al dorato delle tipologie secco e amabile, ma un più composto e più marcato caratteristico odore del vitigno con un sapore decisamente più fruttato, con prevalenza di sentore di pesca, su un fondo dolce e al tempo di armoniosa fragranza.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol.

estratto non riduttore minimo: 18,0 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 litro): | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): | |

Romagna Albana passito

Il vino Romagna Albana tipo passito presenta caratteri organolettici tipici dei prodotti ottenuti da una prolungata surmaturazione delle uve, ovvero colore tendente all'ambrato, odore molto intenso e spiccatamente caratteristico oltre ad un sapore alquanto strutturato ma al tempo stesso dolce, armonico e caratteristico, ma mai stucchevole.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,0 % vol

estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.

| Caratteristiche analitiche generali | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | |
| Acidità totale minima: | 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): | 25 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): | 400 |

Romagna Albana passito riserva

Il vino Romagna Albana tipo passito riserva presenta i caratteri organolettici propri dei vini ottenuti da uve che sono state appassite in pianta, attaccate da

“muffa nobile” e cioè un colore che varia da giallo paglierino a giallo oro brillante con riflessi ambrati, un odore con chiare note fruttate e proprie della stessa muffa nobile, nonché un sapore

dolce ed intenso.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 24,0 % vol

estratto non riduttore minimo: 44,0 g/l.

| Caratteristiche analitiche generali | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | |
| Acidità totale minima: | 6,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): | 25 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): | 400 |

## 2.5. Pratiche di vinificazione

*2.5.1. Pratiche enologiche specifiche*

ASSENTI

*2.5.2. Rese massime:*

Romagna Albana DOCG

70 ettolitri per ettaro

## 2.6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve comprende, della Regione Emilia Romagna, gli interi territori amministrativi dei Comuni di Bertinoro, Castrocaro Terme-Terra del Sole, Meldola, Longiano, Montiano, Roncofreddo e parte dei Comuni di Forlì, Forlimpopoli, Cesena, Savignano sul Rubicone della Provincia di Forlì-Cesena. Inoltre anche gli interi territori dei Comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Riolo Terme e parte dei Comuni di Castelbolognese, Faenza della Provincia di Ravenna, nonchè gli interi territori dei Comuni di Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel S.Pietro

Terme, Dozza Imolese, Fontanelice e parte dei Comuni di Imola e Ozzano Emilia della Provincia di Bologna.

## 2.7. Varietà principale/i di uve da vino

Albana B.

## 2.8. Legame con la zona geografica

Romagna Albana

Non è accertato se l'Albana sia stata effettivamente introdotta in Romagna dai Romani, però ha trovato in questa area la massima, e quasi unica, zona di elezione in Italia. Nel 1300 Pier Crescenzi individuò nella Romagna le località in cui l'Albana dava i prodotti

migliori, nel primo 1900 il Regio Laboratorio di Chimica Agraria di Forlì delineò nelle colline di Bologna, Forlì-Cesena e Ravenna l'areale ideale per l'Albana. Studi successivi hanno confermato che l'Albana esprime al meglio le potenzialità organolettiche se coltivata sui suoli della "vena dello Spungone", una formazione geologica che si estende dal Faentino al Cesenate ed è il primo rilievo visibile dalla Via Emilia.

## 2.9. Ulteriori condizioni

ASSENTI

## 2.10. Link al disciplinare del prodotto

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625