

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “RUBICONE”

Approvato con	DM 18.11.1995	G.U. 285 - 06.12.1995
Modificato con	DM 10.04.1996	G.U. 100 - 30.04.1996
Modificato con	DM 22.01.1998	G.U. 25 - 31.01.1998
Modificato con	DM 02.10.1998	G.U. 242 - 16.10.1998
Modificato con	DM 26.09.2006	G.U. 232 - 05.10.2006
Modificato con	DM 25.07.2007	G.U. 183 - 08.08.2007
Modificato con	DM 22.12.2010	G.U. 4 - 07.01.2011 (S.O. n. 6)
Modificato con	DM 15.06.2011	G.U. 149 - 29.06.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1 Denominazioni e Tipologie

1.1 La Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2 Base ampelografica

2.1 La Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” è riservata ai seguenti vini:

- bianchi, anche nella tipologia vivace, frizzante e spumante;
- rossi, anche nelle tipologie vivace, frizzante e novello;
- rosati, anche nella tipologia vivace, frizzante e spumante.

2.2 I vini a Indicazione Geografica Tipica “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 per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

2.3 La Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Alicante, Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiolo, 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 italo, 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.

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 Tipica “Rubicone con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie vivace e frizzante per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia novello per i vini rossi e nella tipologia spumante, quest’ultima limitatamente ai vini bianchi.

2.5 La Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie vivace e frizzante, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia spumante e, limitatamente ai vini rossi, anche nella tipologia novello, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

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.

Articolo 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 a Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” bianco a tonnellate 29, per i vini a Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” rosso e rosato a tonnellate 26; per i vini a Indicazione Geografica Tipica “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” Ciliegolo	t/ha 22
“Rubicone” Famoso	t/ha 29
“Rubicone” Fortana	t/ha 26
“Rubicone” Garganega	t/ha 29
“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” Merlot	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” Pignoletto	t/ha 24
“Rubicone” Pinot bianco	t/ha 24
“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” Terrano	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 ad Indicazione Geografica Tipica “Rubicone”, seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo:

- 8,50% vol per i vini bianchi;
- 8,50% vol per i vini rossi e rosati;
- 8,50% vol per gli spumanti.

Articolo 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 siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Emilia Romagna.

È fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa comunitaria per effettuare le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di produzione fino al 31 dicembre 2012.

5.2 Arricchimento.

È consentito, a favore dei vini da tavola ad Indicazione Geografica Tipica “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 sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le tecniche di spumantizzazione sono quelle consentite dalla legislazione vigente.

5.4 Per i vini a Indicazione Geografica Tipica “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. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l'indicazione geografica tipica.

5.6 È consentito a favore dei vini ad Indicazione Geografica Tipica "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%.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1 I vini ad Indicazione Geografica Tipica "Rubicone", anche con la specificazione del nome di vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo pari a 10% vol, ad eccezione delle tipologie novello con o senza la specificazione del vitigno per le quali il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere pari ad almeno 11% vol e delle tipologie spumante per le quali tale titolo non deve essere inferiore a 10% vol.

In particolare, i vini afferenti all'Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" presentano le 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: secco, 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: secco, 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: secco, 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: fresco, tendenzialmente secco 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” rosso

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: secco, 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 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: secco, 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: secco, 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: 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: 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;
sapore: 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 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: 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: secco, 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: 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: 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” 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

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

7.1 Alla Indicazione Geografica Tipica “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 a Indicazione Geografica Tipica “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 Tipica “Rubicone” è consentito utilizzare la menzione “vivace” secondo la normativa vigente in materia.

7.5 Ai sensi dell’art. 14, comma 4 del dlgs 8 aprile 2010, n. 61 l’Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” può essere utilizzata come ricaduta per i vini 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 tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Confezionamento

8.1 I vini ad Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.

Articolo 9

Legame con l’ambiente geografico

A) Informazione 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 domini 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 terreni argillosi consentono un naturale contenimento della vigoria e un buon equilibrio vegeto-produttivo, tanto che normalmente su questi suoli di 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.

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.

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.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – ICQRF, **Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.**

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg.

CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).