



Albana di Romagna

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA*

VITIGNO

ALBANA 100%

RESA

Resa uva per ettaro: massimo 10 t.
Resa uva/vino: non superiore al 70% (tipo passito: 50%)
Titolo alcolometrico minimo naturale delle uve: 11,50%

ZONA DI PRODUZIONE

ROMAGNA

Provincia di Bologna: n. 7 comuni
Provincia di Forlì/Cesena: n. 10 comuni
Provincia di Ravenna: n. 5 comuni



Decreti del 02.07.2004 - G.U. n. 170 del 22.07.2004 e 31.08.2004 -
G.U. n. 216 del 14.09.2004

(già riconosciuto D.O.C. con D.P.R. del 21.07.1967 G.U. n. 209 del 21.08.1967
e D.O.C.G. con D.P.R. del 13.04.1987 G.U. n. 245 del 20.10.1987)



Albana di Romagna

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

IL PRODOTTO

Albana di Romagna secco:

- colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati;
- odore: con leggero profumo caratteristico dell'Albana;
- sapore: asciutto, leggermente tannico, caldo e armonico;
- titolo alcolometrico totale minimo: 12,00%;
- zuccheri riduttori: come da regolamento CE n. 753/02, art. 16, punto 1, lettera a);
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Albana di Romagna amabile:

- colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati;
- odore: caratteristico dell'Albana;
- sapore: fruttato, amabile, gradevole, caratteristico;
- titolo alcolometrico totale minimo: 12,50%;
- zuccheri riduttori da svolgere: da 12 a 30 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Albana di Romagna dolce:

- colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati;
- odore: caratteristico dell'Albana;
- sapore: fruttato, dolce, gradevole, caratteristico;
- titolo alcolometrico effettivo minimo: 8,50%;
- titolo alcolometrico totale minimo: 12,50%;
- zuccheri riduttori: non inferiori a 45 g/l, ma non superiori a 80 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Albana di Romagna passito:

- colore: giallo dorato con tendenza all'ambrato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: vellutato, gradevolmente amabile o dolce;
- titolo alcolometrico totale minimo: 17,00%;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- acidità volatile corretta: massimo 1,50 g/l;
- anidride solforosa: come previsto dalla norma comunitaria;
- estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.
- appassimento uve fino al 30 marzo successivo alla vendemmia, vinificazione non anteriore al 15 ottobre;
- contenuto zuccherino dopo l'appassimento: non inferiore a 284 g/l.

L'immissione al consumo non può essere effettuata prima del 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Albana di Romagna passito riserva:

- colore: da giallo paglierino a giallo oro con riflessi ambrati;
- odore: intenso, con chiare note fruttate e di muffa nobile;
- sapore: pieno e intensamente dolce, gradevolmente acido;
- titolo alcolometrico totale minimo: 24,00%;
- titolo alcolometrico effettivo: minimo: 4,00% - massimo: 11,00%;
- gradazione del mosto alla pigiatura: non inferiore ai 400 g/l;
- acidità totale minima: 6,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 44,0 g/l.

L'immissione al consumo non può essere effettuata prima del 1° dicembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Foto: Luigi Ricconi, Dialetta Ass. Agricoltura Reg. Emilia-Romagna - Archivio Consorzio Vini di Romagna



Consorzio Vini di Romagna
C.so Garibaldi 2 - 48018 Faenza RA Italia
Tel. +39 0546 28455 Fax +39 0546 665063
e.mail: entevini@fastmail.it
www.consorziovinidiromagna.it

