



# Cagnina di Romagna

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA\*

## VITIGNO

Il vino "Cagnina di Romagna" deve essere ottenuto per almeno l'85% dalle uve del vitigno "Refosco" localmente denominato "Terrano". Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%. Per i nuovi impianti la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3.300 ceppi per ettaro.

## RESA

Resa uva per ettaro: massimo 13 t.  
Resa uva/vino finito: non superiore al 65%  
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 10,50%

## ZONA DI PRODUZIONE

ROMAGNA  
Provincia di Forlì/Cesena: n. 16 comuni  
Provincia di Ravenna: n. 5 comuni



Decreto del 01.08.2008 - G.U. n. 193 del 19.08.2008  
(riconosciuto D.O.C. con D.P.R. del 17.03.1988 - G.U. n. 38 del 15.02.1989)



# Cagnina di Romagna

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



## IL PRODOTTO

### Cagnina di Romagna

- colore: rosso violaceo;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: dolce, di corpo, un po' tannico, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico effettivo: minimo 8,50% vol;
- titolo alcolometrico totale: minimo 11,50% vol;
- zuccheri riduttori da svolgere: > 45 g/l.
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Foto: 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](http://www.consorziovinidiromagna.it)

