



Sangiovese di Romagna

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA*



VITIGNO

Il vino a denominazione di origine controllata "Sangiovese di Romagna" deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese: dall'85% al 100%; possono concorrere, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna.

Per i nuovi impianti la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a ceppi per ettaro: 3.300 per il Sangiovese di Romagna; 3.700 per il Sangiovese di Romagna Superiore.

RESA

Resa uva per ettaro: massimo 11 t.

Resa uva/vino finito: non superiore al 65%

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50%
(Superiore: 12,50% - Novello: 11,0%)

ZONA DI PRODUZIONE

ROMAGNA

Provincia di Bologna: n. 7 comuni

Provincia di Forlì/Cesena: n. 24 comuni

Provincia di Ravenna: n. 5 comuni

Provincia di Rimini: n. 19 comuni



Decreto del 01.08.2008 - G.U. n. 195 del 21.08.2008

(riconosciuto D.O.C. con D.P.R. del 09.07.1967 - G.U. n. 203 del 14.08.1967)



Sangiovese di Romagna

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

IL PRODOTTO

Sangiovese di Romagna

- colore: rosso rubino talora con orli violacei;
- odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola;
- sapore: secco, armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Immissione al consumo dopo il 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve.

Sangiovese di Romagna Novello

- colore: rosso rubino;
- odore: vinoso, intenso fruttato;
- sapore: secco o leggermente abboccato, sapido, armonico;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale: minimo 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Sangiovese di Romagna Superiore

- colore: rosso rubino talora con orli violacei;
- odore: vinoso, con profumo delicato che ricorda la viola;
- sapore: secco armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Sangiovese di Romagna Riserva

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Invecchiamento, che decorre dal 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve, non inferiore a 24 mesi, di cui almeno 2 in bottiglia, e la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima di 22 mesi di invecchiamento.

Foto: Luigi Riccioni, 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.conorziovinidioromagna.it