



Vino bianco emiliano-romagnolo

Albana di Romagna

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[Il vitigno](#)

[L'Albana di Romagna DOCG](#)

[I vini](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione dell'Albana di Romagna si svolge in una vasta area a ridosso delle colline che anticipano l'Appennino Tosco-Emiliano nella parte meridionale della regione romagnola.

Il paesaggio è molto vario, con una zona prettamente padana e una pedemontana, con aspetti di alta pianura e altri collinari.

L'unità geologica più rappresentata è senza dubbio la formazione marnoso-arenacea Romagnola, che da sola costituisce l'ossatura del medio e alto Appennino forlivese-cesenate e delle colline di Cesena. Si tratta di torbiditi arenaceo-pelitici che costituiscono un riempimento di

circa 3000 metri. Verso l'alto le torbiditi passano a peliti di scarpata e di mare basso e quindi alle evaporiti messiniane dovute all'evaporazione del mare preistorico della Tetide. I terreni costituiscono la *Successione romagnola* su cui si è deposta la *successione post-evaporitica del margine padano-adriatico*, con la Formazione a Colombacci e soprattutto le Argille Azzurre del Pliocene. In questa successione argilloso-marnosa si trovano, a varie altezze, lenti di torbiditi arenacee e lenti di sabbie, conglomerati e calcari di piattaforma, su cui si è sovrapposto uno strato costituito da argille varicolori e torbiditi calcareo-marnose e da marne, arenarie e calcari. Infine si stratificarono le Sabbie Gialle che affiorano lungo il margine appenninico e che chiudono la stratificazione dei sedimenti marini. La Successione post-evaporitica ha formato, ad eccezione delle colline di Cesena, i rilievi del basso Appennino lungo tutto il margine appenninico-padano e il successivo strato dei depositi alluvionali padani, dovuti all'azione dei fiumi, che si sono accumulati fino ad oltre 500 metri in sedimenti fluviali.

Dal punto di vista strutturale, l'Appennino settentrionale è una catena a falde formata dal corrugamento di prismi di rocce sedimentarie.

Il vitigno

L'Albana è un vitigno a bacca bianca molto diffuso in Emilia-Romagna, reso celebre dall'autore medioevale Pier de' Crescenzi nel XIII secolo. Preferisce i terreni collinari argillosi, ben esposti e di fertilità medio-bassa. È vigorosa ma non fertile, e necessita quindi della potatura lunga. Ha buona tolleranza alle principali malattie ma è sensibile all'oidio e alla Botrytis, e attaccabile dal marciume acido.



L'Albana di Romagna DOCG

La denominazione di origine controllata e garantita Albana di Romagna, già riconosciuta come DOC il 21 luglio 1967, nasce dal decreto ministeriale del 13 aprile 1987 per autorizzare la produzione di vini bianchi secchi, amabili, dolci e passiti, dalla sola varietà dell'Albana.

I territori autorizzati si trovano tutti nella provincia di Ravenna.

Le tipologie disciplinate sono l' Albana di Romagna secco (asciutto), L'Albana di Romagna amabile, L'Albana di Romagna dolce, l'Albana di Romagna passito e l'Albana di Romagna passito Riserva.

La resa massima delle uve non deve essere superiore alle 10 tonnellate per ettaro e devono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50% vol.

Per il Passito e il Passito Riserva, la resa di uva in vino non deve essere superiore al 50%, mentre per il resto delle tipologie la quota deve essere del 75% massimo.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nelle province di Forli-Cesena, Ravenna e Bologna.

Le menzioni *secco*, *amabile*, *dolce*, *passito* e *passito riserva* sono obbligatorie.

Il Passito non può essere commercializzato prima del 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia e il Passito Riserva prima del 1° dicembre.

Le etichette possono fregiarsi della menzione *vigna* per i vini ottenuti dalla medesima parcella.

I vini

L'Albana di Romagna Secco (o asciutto) è di colore giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati. L'odore è leggero, con profumo caratteristico dell'Albana e il sapore asciutto, un pò tannico, caldo e armonico. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è di 12,00 % vol. si abbina con le carni bianche o le frittiture di pesce, ma anche con risotti alle erbe.

Nell'Albana di Romagna Amabile il colore resta giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati con l'odore caratteristico dell'Albana. Il sapore cambia a fruttato, amabile, gradevole e caratteristico. Il titolo alcolometrico sale a 12,50 % vol.

L'Albana di Romagna Dolce il colore e l'odore resta lo stesso, con sapore che sa di fruttato, dolce, gradevole, caratteristico. Va abbinato con i sapori forti dei formaggi erborinati o piccanti, ma anche con i paté di fegato o i dessert e fuori pasto.

Per il Passito il colore è giallo dorato con tendenza all'ambrato e l'odore intenso e caratteristico. Al palato il sapore è vellutato, gradevolmente amabile o dolce. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è di 17,00 % vol.

Per l'Albana di Romagna Passito Riserva il colore varia da giallo



paglierino a giallo oro brillante con riflessi ambrati. L'odore è intenso, con chiare note fruttate e di muffa nobile e il sapore pieno e intensamente dolce, gradevolmente acido. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo sale a 24,00 % vol. I passiti si servono con i dessert, i formaggi erborinati o piccanti, ma anche fuori pasto.

Le aziende

Un buon Albana di Romagna Passito è il Rosenere della Tenuta La Pallazza Drei Donà. Aromi di miele, albicocca secca e mandorla dolce preludono la bocca equilibrata sulle note dolci acide. Riposa due anni in barrique prima di incontrare il Panforte di Siena.

Da Fattoria Zerbina un Passito Scacomatto che ha conquistato i cinque grappoli, con il colore oro brillante e un olfatto elegantissimo, complesso e raro. Apre con il tè verde, la frutta scioppata e secca, e segue con lo iodio e le spezie. La bocca è fine, ma polposa, perfettamente bilanciata. Viene prodotto con uve attaccate al 100% dalla Botrytis e poi lavorate in parte in barrique. Ottimo abbinamento per i dolci di ricotta, i formaggi erborinati o fuori pasto. Il Passito Arrocco è appena un gradino sotto, con intensi aromi di scorza di cedro condita, datteri secchi e confettura d'albicocca. Equilibrata dolcezza al palato, anche lui viene bottrizzato. Con la cassata siciliana.

Colli di Parma

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Colli di Parma DOC bianco](#)

[I vini](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione del Colli di Parma si svolge sulle colline pedemontane ai margini della pianura Padana, formata dall'orogenesi sedimentaria e alluvionale dell'Emilia.

I terreni sono stratificati in varie sedimentazioni, con presenza di arenite, limo ed argilla.

Il clima è tipicamente continentale, con estati calde e afose, quando le temperature diurne arrivano mediamente ai 30°C, e inverni rigidi con temperature minime spesso al di sotto dello zero.

Le nevicate sono frequenti sull'Appennino, e le colline pedemontane, così come in pianura, anche se in misura minore.

I vitigni

I vitigni coltivati per la produzione del bianco dei Colli di Parma sono il Malvasia di Candia aromatica, il Sauvignon, lo Chardonnay, il Pinot bianco e il Pinot grigio.

Il Colli di Parma DOC bianco

La denominazione di origine controllata Colli di Parma è stata istituita dal decreto ministeriale del 28 ottobre 1982, successivamente riformato, per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi, anche in versione Frizzante e Spumante, nei territori comunali di Sala Baganza, Calestano, Collecchio, Felino, Fidenza, Fornovo di Taro, Langhirano, Lesignano de' Bagni, Medesano,

Neviano, Arduini, Noceto, Salsomaggiore Terme, Terenzo, Traversetolo e Varano de' Melegari,

tutti in provincia di Parma.

Le tipologie disciplinate sono il Colli di Parma Malvasia, Colli di Parma Malvasia frizzante, Colli di Parma Malvasia spumante, Colli di Parma Sauvignon, Colli di Parma Sauvignon frizzante, Colli di Parma Sauvignon spumante, Colli di Parma Chardonnay, Colli di Parma Chardonnay frizzante,

Colli di Parma Chardonnay spumante, Colli di Parma Pinot bianco, Colli di Parma Pinot bianco frizzante, Colli di Parma Pinot bianco spumante, Colli di Parma Pinot grigio e Colli di Parma spumante.

La base ampelografica deve essere composta da almeno il 95% del vitigno corrispondente in etichetta per tutte le tipologie ad eccezione del Colli di Parma Malvasia, dove il Malvasia di Candia aromatica deve essere presente dal 85 al

100% sia per il tipo secco che per la tipologia amabile, e nell'assemblaggio possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti dal vitigno Moscato bianco presente nei vigneti, in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15%; e dello Spumante generico, che deve essere composto dal Pinot nero, Chardonnay, Pinot bianco al 100%, da soli o congiuntamente.

Le rese massime devono essere per il Malvasia di Candia di 11,00 tonnellate per ettaro; per il Sauvignon di 7,50 tonnellate; e per lo Chardonnay, il Pinot bianco, il Pinot grigio e le uve utilizzate nello Spumante di 9,00 tonnellate per ettaro.

Tutte le operazioni di vinificazione, di presa di spuma con metodo Charmat, di spumantizzazione con metodo tradizionale classico, di invecchiamento obbligatorio per la tipologia Riserva, possono essere effettuate nella provincia di Parma.

Il Colli di Parma Malvasia, Sauvignon, Chardonnay e Pinot bianco possono essere utilizzate per la lo Spumante ottenuto per rifermentazione in bottiglia o autoclave.

Il Colli di Parma Spumante generico deve essere prodotto esclusivamente per mezzo di rifermentazione naturale in bottiglia con permanenza sui lieviti di almeno dodici mesi e la durata del procedimento di elaborazione complessivo deve essere inferiore a diciotto mesi.

L'invecchiamento è obbligatorio per la Riserva per le tipologie Colli di Parma Malvasia, Colli di Parma Sauvignon, Colli di Parma Chardonnay e Colli di Parma Pinot bianco e deve essere di almeno dodici mesi di cui almeno tre di affinamento in bottiglia a decorrere dal 1° Novembre dell'anno di produzione delle uve.

I vini

Il Colli di Parma Malvasia tipo secco e frizzante tipo secco ha colore giallo paglierino più o meno carico, con profumo: gradevole, aromatico, caratteristico e sapore secco, armonico, caratteristico e tranquillo. Ottimo con con gli antipasti, come prosciutto e melone, ma anche con uova, verdure e pesce.

Il Colli di Parma Malvasia Spumante tipo secco ha spuma fine e persistente, con sapore variabile da secco a dolce, comunque armonico e caratteristico. In aperitivo, fuori pasto o con i crostacei.

Il Colli di Parma Malvasia tipo amabile o dolce, anche Frizzante, è di colore giallo paglierino più o meno carico con profumo gradevole, molto aromatico, caratteristico e sapore amabile, più o meno dolce, fruttato, armonico, caratteristico e naturalmente frizzante.

Nel Malvasia Spumante tipo amabile o dolce la spuma è fine e persistente, con sapore amabile, più o meno dolce, aromatico, fruttato, armonico e caratteristico.

Il Sauvignon anche in versione Frizzante è giallo paglierino, con profumo delicato, fruttato, raffinato e aromatico, e sapore secco, di corpo, con retrogusto amarognolo, fresco, armonico, a volte frizzante. Con il culatello, la frittata di barbabietole, i tortelli all'erbetta e il pesce.

Il Colli di Parma Sauvignon Spumante ha spuma fine e persistente, giallo paglierino e profumo delicato, raffinato, aromatico, caratteristico. Il sapore è secco, delicato, raffinato, aromatico, caratteristico.



Lo Chardonnay, anche nella tipologia Frizzante, resta di colore giallo paglierino, con profumo delicato, caratteristico e sapore secco, pieno, armonico. Nello Chardonnay Spumante la spuma è fine, persistente.

Il Colli di Parma Pinot bianco, anche Frizzante, ha un colore giallo paglierino più o meno intenso con profumo delicato, caratteristico, e sapore secco, pieno armonico, tranquillo o vivace.

Il Pinot bianco Spumante ha spuma fine, persistente e sapore secco, pieno, armonico.

Nel Pinot grigio, anche Frizzante, il colore è ancora giallo paglierino più o meno intenso con profumo caratteristico e sapore secco, pieno, armonico.

Il Colli di Parma Spumante generico ha una spuma fine, vivace e persistente, con colore giallo paglierino più o meno carico e profumo caratteristico, delicato. Il sapore, a seconda della tipologia, va da secco ad extra brut, gradevole.

Le aziende

L'azienda Ceci vinifica un buon Colli di Parma Malvasia Frizzante Otello in purezza, di un bel paglierino e un naso di fiori di campo. Fresco e ben sapido, mediamente persistente, trova un buon abbinamento con l'insalata di pollo, dopo aver riposato tre mesi sui lieviti.

Il Monte delle Vigne produce il Sauvignon Frizzante, con un buon naso vegetale fruttato di pesca bianca. Al palato mantiene la tendenza fruttata, con buona sapidità. Bene con i cannelloni alla ricotta. Vinifica anche il Malvasia Frizzante dalle belle note aromatiche seguite dal glicine e dal gelsomino. Mediamente sapido, fresco e persistente, per il risotto alle erbe.

Colli Piacentini

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Colli Piacentini DOC bianco](#)

[I vini](#)

La zona vinicola



La produzione del Colli Piacentini DOC avviene in una porzione del territorio della provincia di Piacenza.

Il territorio non è omogeneo perché composto da numerose vallate parallele, con differenze di altitudine, di esposizione, climi e microclimi, da cui si ottengono vini molto diversi, più corposi, colorati, acidi e leggeri nell'area settentrionale, più morbidi e vellutati ma meno serbevoli nella provincia piacentina meridionale.

I vitigni

I vitigni impiegati per la produzione dei vini bianchi sotto la denominazione Colli Piacentini sono la Malvasia di Candia aromatica, il Moscato bianco, il Trebbiano

Romagnolo, l'Ortrugo, il Sauvignon, il Pinot grigio, lo Chardonnay e il Pinot nero vinificato in bianco e rosato per la spumantizzazione, affiancati dal Marsanne, il Berverdino, il Melara e il Santa Maria per la produzione dei Vin Santo.

L'Ortrugo è un vitigno autoctono di discreta qualità, da sempre presente sulle colline piacentine ma che sembrava essere perduto.

Il Berverdino è una varietà specifica della Val d'Arda, nel Piacentino orientale. Fornisce vini di colore dorato e dagli aromi fruttati. Con uve Marsanne e altre minori costituisce la composizione ampelografica del Vin Santo di Vigoleno.

Il Colli Piacentini DOC bianco

La denominazione di origine controllata nasce dal decreto ministeriale del 30 giugno 1998 per autorizzare una vasta produzione di vini bianchi, rossi e rosati, anche in tipologia frizzante e spumante, e per la produzione di Vin Santo, nei territori comunali di numerosi comuni in provincia di Piacenza divisi per sottozone.

Nei bianchi le sottozone sono il Colli Piacentini Monterosso di Val d'Arda; il Colli Piacentini Trebbianino Val Trebbia nella porzione collinare della Val Trebbia e parte della Val Luretta; il Colli Piacentini Val Nure della porzione collinare della Val Nure; il Colli Piacentini Vin Santo di Vigoleno nella porzione collinare compresa fra la Valle dell'Ongina e la Valle dello Stirane nel comune di Vernasca.



Inoltre il Colli Piacentini con la menzione dei vitigni Ortrugo, Malvasia, Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, della tipologia Vin Santo e Pinot spumante, comprendono il territorio a ridosso della provincia di Pavia.

Le tipologie autorizzate sono quindi Monterosso Val d'Arda, anche nelle tipologie frizzante e spumante, Trebbianino Val Trebbia, anche frizzante e spumante, Valnure, anche frizzante e spumante, o riferite al nome dei vitigni Malvasia, anche frizzante e spumante e passito, Ortrugo anche frizzante e spumante, Pinot grigio anche nelle tipologie frizzante e spumante, Sauvignon anche frizzante, Chardonnay anche frizzante e spumante o dalle tipologie Pinot spumante vinificato bianco o rosato, Vin Santo e Vin Santo di Vigoleno.

Le basi ampelografiche sono composte per il Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda dal Malvasia di Candia aromatica e Moscato bianco dal 20 al 50% e dal Trebbiano Romagnolo e Ortrugo dal 20 al 50% dell'assemblaggio a cui possono concorrere il Berverdino e/o Sauvignon ed altri vitigni a bacca bianca autorizzati per la provincia di Piacenza fino ad un massimo del 30%.

Per il Colli Piacentini Trebbianino Val Trebbia con l'Ortrugo dal 35 al 65%, con il Malvasia di Candia aromatica e Moscato bianco dal 10 al 20%, con il Trebbiano romagnolo e Sauvignon dal 20 al 30%. Anche in questo caso possono concorrere gli altri vitigni a bacca bianca fino ad un massimo del 15%.

Nel Colli Piacentini Val Nure con il Malvasia di Candia aromatica dal 20 al 50%, il Trebbiano Romagnolo e Ortrugo dal 20 al 65% e gli altri vitigni fino ad un massimo del 15%.

Nel Colli Piacentini Vin Santo con il Malvasia di Candia aromatica e/o Ortrugo e/o Sauvignon e/o Trebbiano romagnolo minimo 80%. Anche in questo taglio possono concorrere gli altri vitigni a bacca bianca fino ad un massimo del 20%.

Per il Collo Piacentini Vin Santo di Vigoleno la composizione ampelografica si ottiene dal Marsanne e/o Berverdino e/o Sauvignon e/o Ortrugo e/o Trebbiano romagnolo minimo 60% dell'assemblaggio e possono concorrere alla produzione gli altri vitigno a bacca bianca fino ad un massimo del 40%, con esclusione di quelli aromatici.

Nel Colli Piacentini Pinot spumante la base deve essere composta dal Pinot nero per l'85% e lo Chardonnay fino ad un massimo del 15%.

Per il Colli Piacentini monovarietali Ortrugo, Pinot grigio, Chardonnay, Malvasia (da Malvasia di Candia) e Sauvignon. Il vitigno corrispondente in etichetta deve essere presente per almeno l'85%.

La rese si attestano intorno alle 10-12 tonnellate per ettaro in tutte le tipologie ad eccezione del Vin Santo per cui è autorizzata la resa massima di 5 tonnellate.

Le uve destinate del Colli Piacentini Vin Santo, Vin Santo di Vigoleno e Malvasia passito devono essere appassite con il metodo tradizionale su pianta e su graticci con controllo fino alla spremitura, che può avvenire solo dopo il 1° Dicembre dell'anno della raccolta.

I vini

Il Colli Piacentini Chardonnay è di colore giallo paglierino con sfumature verdognole, con profumo è fine e fruttato. Il gusto è secco o abboccato, fresco, tranquillo o vivace. È adatto agli antipasti, ai piatti freddi oppure alle carni bianche e al pesce.

Il Colli Piacentini Malvasia è giallo paglierino con un aroma caratteristico, anche intenso. il sapore può variare dal secco all'abboccato all'amabile al dolce, comunque aromatico, fresco, tranquillo o vivace. È un vino che va bevuto giovane. Secco si abbina agli antipasti, alle carni bianche delicate ed al pesce. Amabile con i formaggi dolci, mentre il dolce si serve con i dessert. Nella versione Passito è giallo dorato, con un profumo intenso e gusto dolce, morbido,



complesso, aromatico. Ottimo con la classica pasticceria secca o la classica torta sbrisolona.

Nel Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda il colore è giallo paglierino, con profumo delicato e palato secco o abboccato oppure amabile, comunque fine e sottile di corpo, tranquillo o vivace. L'amabile si abbina con frutta e dolci a fine pasto, il secco si serve con pesce, antipasti e minestre asciutte.

Per il Colli Piacentini Ortrugo abbiamo un colore giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole. Il profumo è delicato con sapore secco o abboccato, con un retrogusto amarognolo, variabile da tranquillo a vivace. In abbinamento con antipasti di salumi, carni bianche, pesce, minestre in brodo, formaggi non molto saporiti.

Il Colli Piacentini Pinot Grigio ha riflessi paglierini e ramati e profumo caratteristico. Il palato può essere secco o abboccato, fresco e fine. Da servire con gli antipasti e con i primi piatti delicati.

Nel Colli Piacentini Sauvignon il colore è giallo paglierino, anche intenso e profumo delicato e caratteristico. Il sapore risulta secco o abboccato, per abbinamenti con gli antipasti, i piatti freddi, le carni bianche e il pesce.

Il Trebbianino Val Trebbia ha colore giallo paglierino o giallo dorato chiaro, profumo vinoso e gradevole, con sapore secco o abboccato, soffice. Si consiglia con gli antipasti leggeri, i primi asciutti e il pesce d'acqua dolce.

Il Colli Piacentini Valnure è giallo paglierino chiaro. L'olfatto è caratteristico, gradevole, aromatico e il sapore secco o abboccato o amabile, gradevole, tranquillo o vivace. In abbinamento con antipasti, minestre in brodo, pesce, carni bianche e formaggi dolci.

Per il Colli Piacentini Vin Santo abbiamo un colore giallo paglierino, dorato, un profumo intenso, aromatico, caratteristico ed etereo. In bocca è secco o dolce, morbido. La gradazione alcolica minima è di 16,00% vol., con invecchiamento di almeno 48 mesi, di cui 36 in recipienti di legno. Nella tipologia secco o dolce è un ottimo vino per la frutta e i dolci. Anche fuori pasto.

Per il Colli Piacentini Vin Santo di Vigoleno abbiamo un colore dorato o ambrato più o meno intenso. Il profumo è intenso, aromatico, caratteristico. Al palato è dolce, corposo e vellutato. Invecchia per 60 mesi di cui 48 in botti di legno. È un vino da fine pasto per dolci e torte a pasta secca ma anche per il cioccolato.

Colline Bolognesi

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Colli Bolognesi DOC bianco](#)

[I vini](#)

[Le sottozone](#)

La zona vinicola



La produzione del Colli Bolognesi DOC si svolge sulle colline a sud del capoluogo regionale, in un paesaggio di affioramenti rocciosi, spesso dai colori diversi, che compongono la complessa ossatura geologica di questo territorio collinare.

Le rocce delle colline bolognesi sono formate da calcari, marne bianche e arenarie su cui poggiano le argille, con agglomerati di gesso solo nelle vicinanze del capoluogo.

I vitigni

I vitigni utilizzati sono il Sauvignon, il Pignoletto, lo Chardonnay, il Trebbiano Romagnolo, l'Albana, il Riesling Italico, il Pinot Bianco.

Il Colli Bolognesi DOC bianco



La denominazione di origine controllata Colli Bolognesi nasce il 12 agosto 1985 per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi, anche frizzanti e spumanti, nelle colline in provincia di Bologna e in parte in provincia di Modena.

La base ampelografica del bianco generico è composta dall'Albana dal 60 all'80% e dal Trebbiano romagnolo dal 20 al 40%.

Sono previste le tipologie monovarietali Chardonnay, Pinot Bianco, Riesling, Sauvignon e Pignoletto dove la percentuale del vitigno corrispondente deve essere di minimo l'85% dell'assemblaggio a cui possono concorrere gli altri vitigni, non aromatici, autorizzati per le province di Modena e di Bologna, da soli o congiuntamente sino ad un massimo del 15%.

La resa massima dell'uva deve essere per il Sauvignon, il Riesling italico, il Pignoletto e lo Chardonnay di 12,00 tonnellate per ettaro; per il Pinot bianco di 11,00 tonnellate e per il Bianco di 13,00 tonnellate per ettaro.

Il Colli Bolognesi Sauvignon e Pignoletto con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12,00% vol. possono essere qualificati con la menzione *superiore*. Il Colli Bolognesi può essere anche nelle tipologie *tranquillo/vivace e frizzante*.

È prevista la tipologia *Spumante* per lo Chardonnay, il Pinot Bianco e il Pignoletto.

I vini

Il Colli Bolognesi Sauvignon, anche frizzante, ha colore giallo paglierino con profumo lievemente aromatico e sapore che può essere secco o abboccato, strutturato per il tranquillo e fresco e vivace per il frizzante. Nel Colli Bolognesi Sauvignon Superiore il profumo è aromatico con sapore secco e fine.

Il Colli Bolognesi Riesling italo, anche frizzante è di colore giallo paglierino con profumo delicato e sapore variabile da secco a leggermente abboccato, nel tranquillo, e fresco e vivace nel frizzante.

Nel Colli Bolognesi Pignoletto, anche frizzante, il colore è giallo paglierino chiaro a volte con riflessi verdognoli, con profumo delicato nel tranquillo, lievemente aromatico per il frizzante. Il sapore è secco o lievemente abboccato nel tranquillo, più fresco e vivace nel frizzante.

Il Pignoletto spumante ha spuma vivace, fine e persistente, con colore giallo paglierino chiaro. Il profumo è leggermente aromatico e il sapore secco o amabile.

Il Colli Bolognesi Pignoletto superiore ha colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, con profumo delicato, e sapore secco e fine.

Il Pinot bianco, anche frizzante, è di colore giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli e profumo delicato. Il sapore si presenta secco o abboccato nel tranquillo, fresco e vivace nel frizzante.

Il Pinot bianco spumante ha spuma vivace, fine e persistente, con colore giallo paglierino chiaro.

Al profumo è delicatamente aromatico, con sapore secco o amabile.

Il Colli Bolognesi Chardonnay, anche frizzante si presenta con colore giallo paglierino. Il profumo è delicato e fruttato. Il sapore è secco o abboccato, frizzante e fresco.

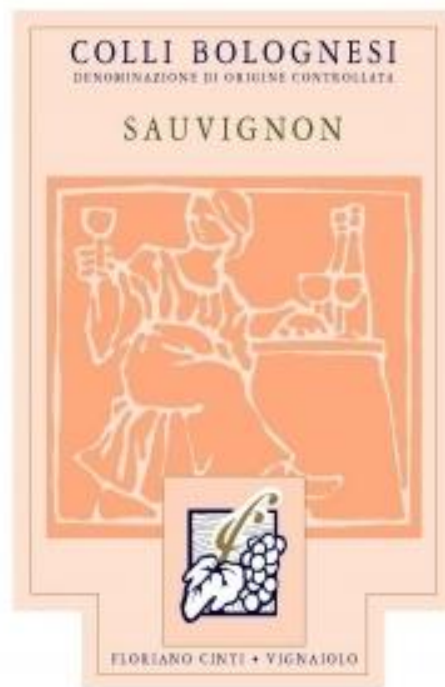
Lo Chardonnay spumante ha spuma vivace, fine e persistente, con le stesse caratteristiche del precedente.

Il Colli Bolognesi bianco, anche frizzante, ha colore giallo paglierino con profumo vinoso. Il sapore è secco o abboccato, sapido, armonico per il tranquillo e fresco e gradevolmente frizzante il tipo specifico.

Le sottozone

Sono disciplinate anche le sottozone *Colline di Riosto*, *Colline Marconiane*, *Zola Pedrosa*, *Colline di Oliveto*, *Terre di Montebudello*, *Serravalle* e *Monte San Pietro*.

Il Colline di Riosto comprende la parte del territorio del comune di Pianoro in provincia di Bologna, e può essere vinificato nelle tipologie Colli Bolognesi Colline di Riosto Sauvignon, con il Sauvignon al 100% e Colli Bolognesi Colline di Riosto Pignoletto anche frizzante, con il Pignoletto minimo al 90% dell'assemblaggio a cui possono concorrere gli altri vitigni non aromatici, autorizzati per la provincia di Bologna, per un



massimo del 10%.

Le rese devono scendere a 9,00 tonnellate per ettaro.

La sottozona *Colline Marconiane* comprende in parte il territorio del comune di Sasso Marconi e parte di quello Casalecchio di Reno, in provincia di Bologna.

Le tipologie autorizzate sono il Colli Bolognesi Pignoletto Colline Marconiane e il Colli Bolognesi Sauvignon Colline Marconiane con il vitigno corrispondente che deve essere minimo del 85%.

Possono concorrere anche altri vitigni a bacca bianca in misura non superiore al 15%.

Inoltre è autorizzata la tipologia Pignoletto Spumante Colline Marconiane, sempre con il vitigno al 85% minimo nell'assemblaggio a cui può concorrere anche il Pinot nero nella misura massima del 15%. Le rese variano tra le 7 e le 10 tonnellate per ettaro.

La sottozona *Zola Pedrosa* comprende la parte collinare dell'omonimo comune in provincia di Bologna. Le tipologie monovarietalì sono lo Chardonnay, Sauvignon e Pignoletto.

La sottozona *Monte San Pietro*, dell'omonimo comune, si produce nelle tipologie Sauvignon, Pignoletto e Pinot Bianco.

Il Colline di Oliveto,/em> comprende in parte i comuni di Monteveglio e Crespellano, in provincia di Bologna.

Il Terre di Montebudello comprende parzialmente i comuni di Monteveglio e Bazzano

in provincia di Bologna e parte del comune di Savignano sul Panaro, in provincia di Modena.

Infine il Serravalle nei comuni di Castello di Serravalle e Monteveglio, in provincia di Bologna.

Ortrugo

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[L'Ortrugo DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione del Ortrugo DOC viene effettuata sui Colli Piacentini, in una parte di territorio della provincia di Piacenza.

Il territorio è molto vario, geologicamente non omogeneo, composto da numerose vallate e rilievi, con differenze di altitudine, di esposizione, climi e microclimi.

La coltivazione della vite era già praticata secoli prima della nascita di Cristo, dalle prime popolazioni celtiche, galliche e cisalpine, che popolavano il nord Italia precedentemente la dominazione della Roma antica, come testimoniano numerosi reperti fossili di vinaccioli e radici

nella zona. Con la conquista romana si è arrivati poi a una coltivazione e commercializzazione dei vini piacentini molto più estesa e sviluppata, come attestano numerose documentazioni in latino, tra cui addirittura una citazione del Senato di Roma origine di una disputa politica tra Marco Tullio Cicerone e Lucio Calpurnio Pisone, nativo di Piacenza.

Lo sviluppo e il commercio dei vini piacentini raggiunse anche la Francia del 1200, e nel 1391, nel "corpus" degli antichi Statuti del comune di Piacenza, furono stabilite le prime severe regole contro le frodi per la tutela del vino.

I vitigni

Il vitigno impiegato per la produzione di questo vino bianco è l'Ortrugo, vinificato in purezza o affiancato per una piccola percentuale del taglio dalle altre uve autotone e nobili, autorizzate nella regione Emilia-Romagna.

L'Ortrugo è un vitigno autoctono che produce vini di buona qualità, coltivato da secoli sulle colline piacentine ma che sembrava sulla via dell'estinzione e una volta usato solo nel taglio del Malvasia. Riscoperto all'inizio degli anni Settanta, grazie a nuove vinificazioni sperimentali, è passato oggi un'uva di pregio per le vinificazioni in purezza. Il vitigno è decisamente vigoroso, di alta produttività costante. Preferisce i terreni poveri collinari dove, ridotta sensibilmente la produttività, riesce a fornire qualità. Ha un acino medio, con buccia spessa e molto resistente, giallo-verdastra leggermente punteggiata. Ha bisogno di terreni a medio impasto, moderatamente calcarei e non umidi, soprattutto in maturazione. Preferisce il sistema di allevamento migliore è il Guyot con potatura mista. Il nome deriva dal dialettale *ortrug*, cioè "altra uva", chiamato così per distinguerlo dalla Malvasia.



L'Ortrugo DOC bianco

La denominazione di origine controllata Ortrugo è stata istituita con il decreto ministeriale del 21 luglio 2010, per autorizzare la produzione di

vini bianchi, anche in tipologia frizzante e spumante, in alcuni comuni della provincia di Piacenza.

La base ampelografica autorizzata è composta dal vitigno Ortrugo per almeno il 90 % dell'assemblaggio, a cui possono concorrere le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non

aromatiche, autorizzate in Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 10%.

Le rese massime del vitigno devono essere di 12 tonnellate per ettaro e garantire un titolo alcolico naturale minimo di 10,5% vol.

Le operazioni di vinificazione, incluse quelle di spumantizzazione dei vini spumate, possono essere effettuate in provincia di Piacenza e nel comune di Rovescala in provincia di Pavia.

L'Ortrugo è un vino dal colore paglierino chiaro tendente al verdognolo, con odore delicato e caratteristico e sapore secco o abboccato, retrogusto amarognolo, tranquillo. Si abbina molto bene con antipasti assortiti, anche a base di salumi o pesci affumicati e verdura.

Nell'Ortrugo Frizzante troviamo le stesse caratteristiche, ma con sapore fresco, fine, gradevole con retrogusto amarognolo. La spuma è evanescente.

L'Ortrugo Spumante resta di colore paglierino chiaro tendente al verdognolo e odore delicato e

caratteristico. Il sapore può essere Brut o secco o abboccato, con retrogusto amarognolo. La spuma è persistente. Ottimo con i formaggi molli, piatti a base di uova e pesce.

Le aziende

La Torretta vinifica un Ortrugo Frizzante in purezza di colore giallo paglierino, con profumi intensi e delicato di acacia e biancospino. Il sapore è secco, sapido, abbastanza caldo, leggermente frizzante. Buona la struttura per accompagnare gli antipasti delicati, le minestre asciutte, i frutti di mare, il pesce in generale ed i formaggi teneri. Anche in aperitivo. La temperatura di servizio è di circa 8°C.

Romagnoli vinifica l'Ortrugo ottenendo un bel colore paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è un delicato composto di frutti esotici con ananas in primo piano, aromatico, mentre al palato si prolunga questa sensazione fruttata con delicatezza e freschezza. Da abbinare a piatti saporiti, carpacci di pesce e frittura.

Ferrari & Perini producono un Ortrugo Vivace vestito di paglierino con una spuma viva. L'olfatto apre ai fiori di campo, e la frutta bianca, susine in modo particolare. Il palato è equilibrato, tra sapidità e freschezza e un finale amarognolo. Da abbinare alle zuppe non saporite e i pesci lessati.

Pagadebit di Romagna

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Pagadebit DOC](#)

[I vini](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Pagadebit di Romagna appartiene alla provincia di Ravenna e quella di Forlì-Cesena, sui terreni a ridosso delle colline che anticipano l'Appennino Tosco-Emiliano nella parte meridionale della regione romagnola.

L'aspetto geografico è molto vario, con una zona prettamente padana e una pedemontana, con aspetti di alta pianura e altri collinari.

Geologicamente è una formazione marnoso-arenacea che costituisce l'ossatura dell'Appennino forlivese-cesenate e delle colline di Cesena. Gli agglomerati di base sono torbiditi arenaceo-pelitici di circa 3000 metri.

Sopra queste strutture si trovano via via peliti di scarpata e di mare basso e quindi alle evaporiti messiniane del mare preistorico della Tetide. I terreni sono costituiti anche dalle Argille Azzurre del Pliocene, in successione argilloso-marnosa, con lenti di torbiditi arenacee e lenti di sabbie, conglomerati e calcari con uno strato superiore di argille varicolori e torbiditi calcareo-marnose e da marne, arenarie e calcari. Come ultima stratificazione sono presenti le Sabbie Gialle che affiorano lungo il margine appenninico. Ad eccezione delle colline di Cesena l'ultima evoluzione geologica è quella dello strato dei depositi alluvionali padani, dovuti all'azione dei fiumi.

I vitigni

Il vitigno principale con cui si vinifica questo vino bianco è il Bombino Bianco, a volte tagliato in percentuali minime con i vitigni a bacca bianca autorizzati nelle province romagnole.

Il Bombino Bianco è un vitigno molto coltivato non solo in Emilia-Romagna, ma anche in Puglia e nelle altre regioni dell'Italia centrale.



Probabilmente originario della Spagna, questo vitigno ha una maturazione tardiva, con rese molto alte che devono essere controllate se si vogliono avere dei prodotti di qualità. Date le sue alte quantità nella produzione, vengono utilizzati i sinonimi Pagadebit e Straccia Cambiale a significare proprio la convenienza che le alte rese rappresentano. Ha acino medio-grande, con buccia spessa e consistente, di colore giallo-verdolino, con macchie marroni.

Il Pagadebit DOC

La denominazione di origine controllata Pagadebit è stata istituita dal

decreto ministeriale del 1°

agosto 2008 per autorizzare la produzione di vini bianchi in alcuni comuni della provincia di Ravenna, di Forlì-Cesena e di Rimini.

Le tipologie autorizzate sono il Pagadebit di Romagna secco, il Pagadebit di Romagna amabile e il

Pagadebit di Romagna frizzante di tutte e due le versioni.

La base ampelografica deve essere composta dal Bombino Bianco per un minimo del 85% dell'assemblaggio, a cui possono concorrere gli altri vitigni a bacca bianca, autorizzati nella regione Emilia Romagna, presenti nei vigneti nella misura massima del 15%.

Le rese massime delle uve non devono essere superiori alle 14,00 tonnellate per ettaro e garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,50% vol.

Le operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle province di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini.

Il Pagadebit di Romagna secco presenta un colore giallo paglierino più o meno intenso, con sentori di biancospino e sapore secco, erbaceo e delicato.

Il Pagadebit di Romagna secco frizzante ha una spuma vivace, evanescente, sempre con un colore giallo paglierino più o meno intenso. Il profumo rimane di biancospino e il sapore conserva le caratteristiche, chiaramente gradevolmente frizzante. Ottimo con formaggi molli, piatti a base di pesce o di uova.

Il Pagadebit di Romagna amabile ha le stesse caratteristiche, ma un sapore amabile, sempre erbaceo e delicato. Nella versione Frizzante il sapore è chiaramente anche deliziosamente frizzante, con spuma vivace ed effervescente. Il tranquillo si abbina con dessert, dolci cremosi, risotti alle erbe e verdure fritte, ma anche in aperitivo e fuori pasto.

I vini

Il Pagadebit di Romagna secco presenta un colore giallo paglierino più o meno intenso, con profumo caratteristico di biancospino e sapore secco, erbaceo, armonico, gradevole, delicato.

Il Pagadebit di Romagna secco frizzante ha una spuma vivace, evanescente, sempre con un colore giallo paglierino più o meno intenso. Il profumo rimane caratteristico di biancospino e il sapore conserva le caratteristiche, chiaramente gradevolmente frizzante. Ottimo con formaggi molli, piatti a base di pesce o di uova.

Il Pagadebit di Romagna amabile ha le stesse caratteristiche, ma un sapore amabile, sempre erbaceo, armonico, gradevole, delicato. Nella versione Frizzante il sapore è chiaramente anche deliziosamente frizzante, con spuma vivace ed effervescente. Il tranquillo si abbina con dessert, dolci cremosi, risotti alle erbe e verdure fritte, ma anche in aperitivo e fuori pasto.

Le aziende

Campo del Sole vinifica un buon Pagadebit San Pascasio in purezza, con reminiscenze di litchi, albicocca e fichi. Il palato è fresco e morbido, con un bel finale di uva fragola. Matura dieci mesi, di cui quattro in barrique, e si può abbinare con le trenette al pesto.

La Cantina Braschi Tenuta del Gelso produce il Pagadebit di colore paglierino tenue, con profumo intenso, fragrante e delicato. Si accompagna ad antipasti, primi leggeri, e piatti a base di pesce alla temperatura di 8/10°C.

Trebbiano di Romagna

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Trebbiano di Romagna DOC](#)

[I vini](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola

Trebbiano di Romagna DOC coinvolge una provincia di Bologna, Forlì-Cesena, Rimini e

La natura dei territori è abbastanza variegata, prettamente romagnole caratterizzate dalle d'Appennino, con formazioni marnoso-torbiditi arenaceo-pelitiche, argille azzurre del



La zona di produzione del grande parte delle Ravenna.

con le porzioni colline pedemontane arenacee, agglomerati di Pliocene, in successione argilloso-marnosa, con lenti di torbiditi arenacee e lenti di sabbie, conglomerati e calcari

con uno strato superiore di argille varicolori e torbiditi calcareo-marnose e da marne, arenarie e calcari.

I vitigni

Il vitigno principale è il Trebbiano di Romagna, affiancato dagli altri vitigni a bacca bianca autorizzati nella regione.

È una varietà altamente produttiva, vigorosa e tardiva. Come tutte le uve ad alta produttività ha poco estratto, un debole carattere e una bassa gradazione alcolica. In compenso è supportata da una buona acidità. Sopporta benissimo le gelate primaverili, ma la tarda maturazione la pone entro limiti geografici definiti, per questo viene coltivata dall'Italia centrale in giù. È poco soggetta allo iodio e al marciume ma soffre la peronospora.

Il Trebbiano di Romagna DOC

La denominazione di origine controllata Trebbiano di Romagna nasce dal decreto ministeriale del 31 agosto 1973 per autorizzare la produzione di vini bianchi in una vasta aerea delle province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini.

La base ampelografica deve essere costituita da Trebbiano di Romagna dal 85% al 100% dell'assemblaggio, a cui possono concorrere gli altri vitigni a bacca bianca, esclusi gli aromatici, autorizzati per le province di



Bologna, Ravenna, Forli/Cesena e Rimini, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15%.

Le tipologie previste sono il Trebbiano di Romagna, il Trebbiano di Romagna frizzante e il Trebbiano di Romagna spumante.

Le rese massime delle uve devono essere al massimo di 14 tonnellate per ettaro e devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% e di 10,00% per le tipologie Frizzante e Spumante.

Per l'iscrizione all'albo sono idonei i terreni collinari, pedecollinari e, fra quelli della zona di pianura delimitata, i sabbiosi-argillosi anche profondi ma piuttosto asciutti, mentre sono da escludere i terreni alluvionali ad alto tenore idrico e quelli di recente bonifica.

La tipologia del vino spumante può essere di tipo secco, amabile o dolce. Per il Trebbiano di Romagna può essere utilizzata la menzione *vigna* se le uve sono prodotte tutte dalla stessa parcella.

Il Trebbiano di Romagna è di colore giallo paglierino più o meno carico, con profumo vinoso, gradevole e sapore secco e sapido. Trova ottimi abbinamenti con le acciughe fritte, gli antipasti all'italiana, la carpa al vino, le minestre leggere, il palombo alle verdure, le penne all'arrabbiata, i pesci leggeri e le uova, sia fritte che strapazzate.

Il Trebbiano di Romagna spumante ha spuma fine e persistente e sempre colore giallo paglierino più o meno intenso. Il profumo è leggero con sapore generalmente secco ma anche amabile o dolce in relazione specifica tipologia. Come aperitivo, con le uova o il pesce.

Il Trebbiano di Romagna Frizzante con fermentazione naturale ha spuma vivace ed evanescente, con colore giallo paglierino più o meno intenso. Il profumo è vinoso e il sapore secco e fresco, leggermente frizzante. In aperitivo o con i dessert, ma anche pesce e minestre in brodo.

I vini

Il Trebbiano di Romagna è di colore giallo paglierino più o meno carico, con profumo vinoso, gradevole e sapore secco, sapido, armonico. Trova ottimi abbinamenti con le acciughe fritte, gli antipasti all'italiana, la carpa al vino, le minestre leggere, il palombo alle verdure, le penne all'arrabbiata, i pesci leggeri e le uova, sia fritte che strapazzate.

Il Trebbiano di Romagna spumante ha spuma fine e persistente e sempre colore giallo paglierino più o meno intenso. Il profumo è gradevole, caratteristico, con sapore generalmente secco ma anche amabile o dolce in relazione specifica tipologia. Come aperitivo, con le uova o il pesce.

Il Trebbiano di Romagna Frizzante con fermentazione naturale ha spuma vivace ed evanescente, con colore giallo paglierino più o meno intenso. Il profumo è vinoso, gradevole, e il sapore secco, armonico, fresco, vivace, gradevolmente frizzante. In aperitivo o con i dessert, ma anche pesce e minestre in brodo.

Le aziende

La Tenuta Valli vinifica un ottimo Trebbiano Capomaggio in purezza, dai bei sentori agrumati e note minerali. Il palato è dotato di un buon corpo, fresco, con un delicato finale burroso. Riposa quattro mesi sui lieviti e poi tre mesi in barrique. Ottimo con gli gnocchi al sugo di cefalo.

Da La Berta il Floresco, un buon equilibrio calda tra acidità e struttura, per tutti i piatti a base di pesce.

L'Estroverso Trebbiano di Romagna Frizzante dell'Azienda Agricola Morini Alessandro è un bel vino secco, armonico con note piacevolmente acidule.