

sud est, il confine comunale di Alfonsine, segue questi in direzione sud-est sino al suo incrocio con quello di Ravenna lungi il quale prosegue in direzione sud fino al km 140 della strada statale Adriatica (n. 16). Segue la strada statale Adriatica verso sud-est, attraversa il centro abitato di Ravenna e, sempre in direzione sud-est, supera il confine comunale tra Ravenna e Cervia e proseguendo lungo la strada statale 16 Adriatica raggiunge verso sud-est l'acquedotto sino a riprendere, in località Pinarella, la strada statale Adriatica che segue fino al confine provinciale di Ravenna (km 179,500), e lungo questi verso est raggiunge la costa per risalire lungo questa verso nord sino al punto in cui il confine provinciale di Ferrara abbandona la costa di poco a sud delle Bocche del Po di Goro da dove è iniziata la delimitazione.

Art. 4.

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Bosco Eliceo» devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti su terreni sabbiosi e costituiti da vitigni non innestati e, aventi pertanto, anche la parte ipogea costituita da «Vitis Vinifera».

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. La produzione massima di uva dei vigneti in coltura specializzata, avente le caratteristiche previste dall'art. 2, non deve superare i 150 q.li ettaro.

A detto limite, anche in annate favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite indicato.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa uva vino superi il limite sopra riportato l'eccedenza non avrà diritto alla D.O.C.

La regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero dell'agricoltura e delle foreste ed al comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione, ivi comprese quelle previste dal successivo art. 7, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio delle province di Ferrara e Ravenna. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare una gradazione alcoolica complessiva minima naturale di gradi 9,5 ai vini «Fortana» e «Bianco» e di 10° ai vini «Merlot» e «Sauvignon».

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche suggerite dalla esperienza e dalla sperimentazione comunque atte ad assicurare ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Art. 6.

I vini di cui all'art. 3 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Fortana;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: secco (zuccheri riduttori indecomposti fino al 4 per mille amabile (secondo le norme CEE regolamento n. 997/81 del 26 marzo 1981, art. 13, par. 6, lettere c e d) corposo, moderatamente tannico, sapido tranquillo o vivace;

gradazione alcoolica complessiva minima: 10,50;

acidità totale minima: 6 per mille;

estratto secco netto minimo: 22 per mille.

Merlot:

colore: rosso rubino con riflessi violacei;

odore: caratteristico, leggermente erbaceo;

sapore: asciutto, sapido, armonico, tranquillo o vivace;

gradazione alcoolica complessiva minima: 10,50;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 22 per mille.

Sauvignon:

colore: giallo paglierino;

odore: delicato quasi aromatico;

sapore: asciutto, caldo vellutato, tranquillo o vivace;

gradazione alcoolica complessiva minima: 11;

acidità totale minima: 6 per mille;

estratto secco minimo: 18 per mille.

Bianco:

colore: paglierino chiaro;

odore: delicato, gradevole, caratteristico, non molto intenso;

sapore: asciutto, fresco, gradevolmente armonico;

gradazione alcoolica complessiva minima: 10,50;

acidità totale minima: 6 per mille;

estratto secco: 16 per mille.

Art. 7.

I vini «Bosco Eliceo Fortana», «Bosco Eliceo Sauvignon» e «Bosco Eliceo Bianco» possono essere prodotti nei tipi frizzanti osservando le medesime caratteristiche di cui all'art. 3.

Art. 8.

Alla denominazione di origine controllata «Bosco Eliceo» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e «similiari».

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo.

In etichetta è obbligatoria l'indicazione «amabile», per le tipologie aventi tale caratteristica organolettica.

87A6098

MINISTERO DEL TESORO

Prezzi risultanti dall'asta per l'emissione dei buoni ordinari del Tesoro trimestrali con durata giorni novantadue e con scadenza 15 ottobre 1987 e semestrali con durata giorni centottantaquattro e con scadenza 15 gennaio 1988.

In attuazione del disposto di cui ai decreti ministeriali del 3 luglio 1987 relativi alla emissione dei B.O.T. con durata novantadue e centottantaquattro giorni fissata per il 15 luglio 1987, si comunica che il prezzo medio ponderato risultato dall'aggiudicazione dei buoni a novantadue giorni è di L. 97,50 e quello dei buoni a centottantaquattro giorni è di L. 95,05, comprensivi della maggiorazione di 10 centesimi stabilita nei predetti decreti.

87A6319