Regione Emilia-Romagna
Reg. UE n. 1305/2013 – PSR 2014/2020
TIPO OPERAZIONE 4.2.01 "INVESTIMENTI RIVOLTI AD IMPRESE
AGROINDUSTRIALI IN APPROCCIO INDIVIDUALE E DI SISTEMA" –
APPROCCIO INDIVIDUALE – FOCUS AREA 3° PER L'ANNO 2022



Relazione descrittiva sintetica del progetto che si intende realizzare



Società Agricola Cooperativa

#### **SOGGETTO RICHIEDENTE**

Denominazione: CANTINA FORLI PREDAPPIO

Società Agricola Cooperativa

Sede legale: Forlì via Due Ponti 13

Sede amministrativa: Forlì via Due Ponti 13

Sede operativa: Forlì via Due Ponti 13

Partita IVA e C.F.: 00143980407

Iscrizione al Registro imprese: FC00143980407

Reg. Tribunale A 102512

REA nr. FC 14650

Legale rappresentante: LAZZARINI STEFANO

Telefono: 0543 477211

Fax: 0543 476861

e-mail: info@cantinaforlipredappio.it

Nominativo di riferimento per ulteriori informazioni:

Direttore il Sig. RANIERI BRUNO Cell. 334 1078767

### **TITOLO PROGETTO**

### "impianto per l'appassimento di uve sangiovese destinate alla produzione di Romagna Sangiovese Dop Passito"

Il progetto verrà realizzato nella sede di via Due Ponti 13, 47121 Forlì

Relazione sintetica per il progetto approvato dal titolo

"impianto per l'appassimento di uve sangiovese destinate alla produzione di

Romagna Sangiovese Dop Passito"

Domanda di aiuto n. 5514290 - CUP E62H22002260007

Relazione

La lavorazione delle uve sangiovese in appassimento sta dando ottimi risultati. Nel

disciplinare di produzione del Romagna Dop la tipologia sangiovese passito è stata

introdotta nel 2016 e ha registrato negli anni una crescita progressiva che ha interessato

anche le produzioni della scrivente.

Sulla base di queste premesse la scrivente ha deciso di procedere ad effettuare

l'investimento, secondo quanto di seguito descritto.

E' stato presentato un progetto iniziale che prevedeva la realizzazione di un capannone

fruttaio con una copertura in legno lamellare, con un costo importante determinato dal

rincaro dei prezzi che si è scatenato a seguito degli eventi straordinari del 2022.

Era inoltre previsto un impianto per fare fronte alla gestione delle condizioni

termoigrometriche nella parte di capannone da dedicare all'appassimento delle uve e per

gestire il raffreddamento o il riscaldamento dei vinificatori della parte di capannone

destinata ad essere la cantina di vinificazione del fruttaio.

Il progetto prevedeva inoltre un impianto elettrico opportunamente dimensionato in

funzione della potente centrale di raffreddamento/riscaldamento e delle altre utenze

della cantina del fruttaio (pressa, vinificatori, macchine per pigiadiraspatura e trasporto

vinacce, raspi e pigiato), che comportava anche una serie di modifiche nella attigua

cabina di trasformazione.

Al fine di ridurre i costi di realizzazione la scrivente ha deciso di fare richiesta di

variante alla regione Emilia Romagna, che è stata approvata a novembre 2023.

Il progetto quindi verrà eseguito abbandonando la soluzione del prefabbricato con la

copertura in legno lamellare a favore di una tradizionale copertura con tegoli ed

elementi a shed, opportunamente dimensionati e coibentati, in modo da assicurare il

mantenimento dei valori trasmittanza previsti nel progetto iniziale.

3

Si è inoltre ritenuto opportuno effettuare la lavorazione delle uve appassite in altra parte dello stabilimento in modo da utilizzare le attrezzature di vinificazione, pigiatrici, presse e vinificatori già esistenti, evitando quindi la spese relative all'acquisto di questi macchinari, previsti nel progetto iniziale.

Il capannone prefabbricato sarà in parte destinato a fruttaio e in parte a cantina del fruttaio per lo stoccaggio e l'affinamento in legno dei vini ottenuti. La cooperativa dispone già di 100 barriques in legno francese o americano, e ne verranno acquistate ulteriori 50 da 225 litri e 10 tonneaux da 500 litri in legno di rovere francese unitamente ai relativi supporti per l'accatastamento. Nello stesso reparto saranno posizionati anche serbatoi di stoccaggio pallettizzati da 5 e 10 ettolitri, di cui lo stabilimento è già dotato, per l'affinamento in acciaio e i travasi del prodotto dai recipienti in legno.

Si prevede inoltre di procedere all'acquisto di 30000 cassette per appassimento, opportunamente dimensionate per una efficace aerazione dell'uva in appassimento.

Viene inoltre completato il progetto introducendo l'impianto idrico e l'impianto antincendio.

P	ROGETTO DEFINITIVO APPROVATO
	fondazioni, pavimentazioni, fognature, piazzali
	Finestre shed di copertura e portoni
capan	none prefabbricato struttura pilastri e tamponamenti con copertura in cemento
	Impianto idrico ed antincendio

Impianto elet	trico
N° 30000 cassette in plastic	a da appassimento
N° 50 barriques da litri 225 e n°	10 tonneaux da 500 litri
Impianto appassimento, centrale te	ermofrigorifera polivalente
Spese tecniche per progettazione e d da adibire a fruttaio e per progetta	
TOTALE PROGETTO	1.399.501,43 €
Contributo 35 %	489.825,50 €