

Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco di Sorbara"

D.M. 1/8/1997 pubblicato sulla G.U. n.184/1997

D.M. 27/05/2002 pubblicato sulla G.U. n.138/2002

Art.1

La denominazione di origine controllata "Lambrusco di Sorbara" è riservata ai vini frizzanti rosso e rosato che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art.2

La denominazione di origine controllata "Lambrusco di Sorbara" è riservata al vino frizzante ottenuto dalle uve di vitigni, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Modena, provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Lambrusco di Sorbara: minimo 60%, Lambrusco Salamino: massimo 40%.

Art.3

La zona di produzione dei vini a d.o.c. "Lambrusco di Sorbara" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino, San Prospero, tutti in provincia di Modena, e parte del territorio amministrativo dei comuni di Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, Soliera, San Cesario sul Panaro, tutti in provincia di Modena.

Tale zona è così delimitata: da una linea che partendo da località C. del Galletto che si trova sul confine tra la provincia di Modena e di Bologna, in frazione Redù, segue il detto confine fino al paese di Camposanto imbecca la strada provinciale per Cavezzo e dopo aver toccato le località di Balboni, La Marchesa, Madonna del Bosco e seguito il confine tra i comuni di San Prospero e Medolla, toccando le località C. Tusini, C. Cantarelli - arriva in località "la Bassa" - estremo limite settentrionale del comune di San Prospero: qui la linea abbandona la strada provinciale e seguendo i confini fra i comuni di San Prospero e Cavezzo, raggiunge le località Villa di Motta, segue la riva sinistra dei fiume Secchia fino in località le Caselle, indi piega a sud lungo la via delle Caselle arriva fino a Palazzo delle Lame, piega poi a est seguendo la strada che da Palazzo delle Lame arriva a C. Serraglio, quindi ripiega verso sud seguendo la strada del Cavetto fino a Viazza e prosegue oltre fino a C. Martinelli, di qui ripiega ancora verso ovest, fino a C. della Volta per riprendere di nuovo in direzione sud passando per via Scuola fino a raggiungere la provinciale Carpi s.s. Abetone- Brennero, prende poi ripiegando a ovest la prima strada che con direzione sud conduce fino alla stazione di Soliera e indi a Ganaceto, da qui dopo aver toccato le località C. Federzoni, C. Bulgarelli, C. Marchi, segue il cavo Lama fino al confine provinciale che raggiunge in zona Fornace. Da qui la delimitazione coincide con il confine tra le province di Modena e Reggio Emilia, che costituisce il limite occidentale della zona tipica di produzione dei vino d.o.c. "Lambrusco di Sorbara" fino in località Marzaglia. Abbandonato il sopraddetto confine provinciale la linea di delimitazione segue prima la strada ferrata delle Ferrovie dello Stato e poi l'autostrada del Sole fino ad incrociare il torrente Cerca subito dopo aver superato la strada statale n. 12.

Da questo punto piega per breve tratto verso nord, seguendo il corso del torrente Cerca e successivamente verso est seguendo la strada comunale che porta a Vaciglio toccando C. Conigliani e C. Peschiera.

Da Vaciglio segue la strada che passando per C. Righetti, C. Pini, C. Mariani, giunge al torrente Tiepido nei pressi di C. Nava. Discende detto torrente fino a S. Damaso e piegando verso est la linea di delimitazione segue la strada che passando per C. Mari e C. Vaccari raggiunge il fiume Panaro nei pressi di Colonia.

Discende il corso del Panaro fino alla località Ponte di S. Ambrogio e da qui, partendo dalla via Emilia, segue il tragitto della via Mavora fino a raggiungere il confine comunale tra Nonantola e Castelfranco Emilia e, seguendo il confine medesimo, raggiunge la località C. del Galletto.

Art.4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a d.o.c. "Lambrusco di Sorbara" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a

conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' ammessa la sola irrigazione di soccorso, per non più di due volte all'anno prima dell'invasatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a d.o.c. "Lambrusco di Sorbara" non deve essere superiore alle 18 tonnellate per ettaro in coltura specializzata o in coltura promiscua rapportata a specializzata. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art.1 devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le uve, prodotte nell'ambito aziendale, destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a d.o.c. "Lambrusco di Sorbara", un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 9,5% vol.

Art.5

Nella vinificazione ed elaborazione dei vini a d.o.c. "Lambrusco di Sorbara" sono ammesse soltanto le pratiche enologiche, leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Le operazioni di vinificazione ed elaborazione devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata dall'art.3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'ambito del territorio della provincia di Modena.

E' in facoltà del Ministero per le risorse agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, consentire che le eventuali operazioni di vinificazione ed elaborazione siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio delle province di Reggio Emilia, Parma e Bologna, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate producano - da almeno dieci anni dall'entrata in vigore del Decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930 - "Lambrusco di Sorbara" utilizzando mosti e vini provenienti dalla zona di produzione di cui all'art.3 del presente disciplinare.

La dolcificazione deve effettuarsi con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve di vigneti iscritti all'albo o all'elenco delle vigne atte alla produzione dei vini a d.o.c. "Lambrusco di Sorbara" prodotti nella zona delimitata dal precedente art.3 o con mosto concentrato rettificato. L'arricchimento, quando consentito, può essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto di uve concentrate ottenuto dalle uve di vigneti delle varietà Lambrusco prodotte in provincia di Modena, iscritti all'albo o all'elenco delle vigne.

Il mosto concentrato e/o il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione del vino a d.o.c. "Lambrusco di Sorbara" aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino a d.o.c. "Lambrusco di Sorbara".

La presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve atte alla produzione del vino d.o.c. "Lambrusco di Sorbara" o con mosto concentrato rettificato, anche su prodotti arricchiti.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Art.6

I vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco di Sorbara" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Lambrusco di Sorbara" rosso frizzante:

- spuma: vivace, evanescente;
- colore: rosso rubino o granato di varia intensità;
- odore: gradevole, profumo che ricorda quel. lo della violetta;

- sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo fresco, sapido ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 6,0 g/l;
- estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

"Lambrusco di Sorbara" rosato frizzante:

- spuma: vivace, evanescente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: gradevole, fruttato, caratteristico;
- sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, sapido ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima; 6,0 g/l;
- estratto secco netto minimo: 16,0 g/l.

E' in facoltà del Ministero per le risorse agricole - Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto. In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente un residuo zuccherino minimo di 5 grammi per litro, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la d.o.c. "Lambrusco di Sorbara" purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 1 0 a 60 litri. Nella presentazione dei vini a d.o.c. "Lambrusco di Sorbara" è obbligatorio il riferimento al colore rosato e la locuzione di: secco o asciutto con contenuto in zuccheri da 0 a 15 g/litro, abboccato o semisecco con contenuto in zuccheri da 10 a 30 g/litro; amabile con contenuto in zuccheri da 25 a 55 g/litro; dolce con contenuto in zuccheri non inferiore a 50 g/litro.

Art.7

Il vino a denominazione di origine controllata "Lambrusco di Sorbara" deve essere confezionato in idonee bottiglie di vetro, aventi la capacità di litri 0,200, litro 0,375, litro 0,750, fatta salva la deroga di cui all'art.6.

Sono consentiti i tipi di chiusura ammessi per i vini frizzanti, compresa la chiusura con tappo a fungo ancorato, tradizionalmente usato nella zona, con eventuale capsula di altezza non superiore a 7 cm., escluso il tappo a corona. L'utilizzo del tappo a corona è ammesso solamente nel confezionamento di contenitori aventi la capacità di litri 0,200 e litri 0,375.