

Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro"

D.M. 30/7/1997 pubblicato sulla G.U. n.184/1997

Art.1

La denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" 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 Grasparossa di Castelvetro" 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 Grasparossa: min. 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri Lambruschi, Fortana (localmente detta "uva d'oro") e Malbo Gentile, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 15%.

Art.3

La zona di produzione del vino a d.o.c. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola, S.Cesario sul Panaro, tutti in provincia di Modena, e parte del territorio amministrativo del comune di Modena.

Tale zona è così delimitata: partendo da località C. del Galletto sulla linea di confine tra le province di Modena e Bologna la delimitazione segue detto confine provinciale prima in direzione est e poi sud fino a raggiungere la località C. la Colomba: da C. la Colomba, con tracciato rettilineo in direzione nord-ovest, raggiunge Marano sul Panaro e successivamente Rodiano seguendo la strada che tocca C. Piano e Piastrello. Da questo punto la linea di delimitazione si dirige verso la località Casinetto per raggiungere in località "La Selva" l'estremo punto meridionale del confine comunale di Castelvetro. Segue per breve tratto detto confine comunale che abbandona poi nei pressi della quota 383 per proseguire, con direzione rettilinea verso ovest, fino al torrente Traino a sud della quota 277. Da tale punto la linea di delimitazione segue i tratti meridionali dei confini comunali di Maranello, Fiorano e Sassuolo, toccando le località Guardiola, Montelungo, C. Tripoli, Marzola, e successivamente segue il confine orientale e meridionale del comune di Prignano sulla Secchia fino alla località Alevara. Dalla località Alevara raggiunge, con andamento rettilineo verso nord-ovest, la località "la Quercia" e quindi il corso del torrente Pescarola fino al fiume Secchia. Discende il corso del fiume Secchia seguendo il confine provinciale tra Modena e Reggio Emilia fino ad incontrare la strada ferrata delle Ferrovie dello Stato nei pressi di 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, 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 Usiglio e da qui seguendo il confine comunale tra Nonantola e Castelfranco Emilia, 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 Grasparossa di Castelvetro" 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 dei vini a d.o.c. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" 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 Grasparossa di Castelvetro" un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 9,5% vol.

Art.5

Nella vinificazione ed elaborazione dei vini a d.o.c. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" 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 Grasparossa di Castelvetro" 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 Grasparossa di Castelvetro" 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 concentrato 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 Grasparossa di Castelvetro" aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino a d.o.c. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro". 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 a d.o.c. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" 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 Grasparossa di Castelvetro" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosso frizzante:

- spuma: vivace, evanescente;
- colore: rosso rubino con orli violacei;
- odore: spiccatamente vinoso e particolarmente profumato;
- 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: 5,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" 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: 5,5 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 Grasparossa di Castelvetro" purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.

Nella presentazione dei vini a d.o.c. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" 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 Grasparossa di Castelvetro" tipologia frizzante deve essere confezionato in idonee bottiglie di vetro aventi la capacità di litri 0,200, litri 0,375, litri 0,750, litri 1,500.

Sono consentiti i tipi di chiusura ammessi per i vini frizzanti, compresa la chiusura con tappo a fungo ancorato tradizionalmente utilizzato nella zona con eventuale capsula di altezza non superiore a 7 cm, esclusi il tappo a corona ed il tappo a vite. L'utilizzo del tappo a vite e del tappo a corona è ammesso solamente nel confezionamento di contenitori aventi la capacità di litri 0,200, litri 0,375 e litri 1,500.