

Disciplinare di Produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “LAMBRUSCO MANTOVANO”

Testo D.M. del 16 settembre 1999 (Ha sostituito il Dpr 6 maggio 1987)

Articolo 1

La denominazione di origine controllata “Lambrusco Mantovano” è riservata ai vini rossi e rosati anche con la specificazione delle sottozone "Viadanese -Sabbionetano" e “Oltre Po Mantovano" che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

La denominazione di origine controllata “Lambrusco Mantovano” è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Lambrusco Viadanese (localmente denominato Grappello Ruberti), Lambrusco Maestri (localmente denominato Grappello Maestri), Lambrusco Marani e Lambrusco Salamino, da soli o congiuntamente per almeno l'85%. Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve provenienti da vitigni: Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa (localmente Grappello Grasparossa), Ancellotta e Fortana, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15%.

Articolo 3

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Lambrusco Mantovano” con l'esclusione delle zone non idonee, pedologicamente caratterizzate da drenaggio lento e forte costipamento è costituita da due aree disgiunte, una comprendente il Viadanese-Sabbionetano e cioè il territorio compreso fra il fiume Oglio e il fiume Po e l'altra costituita dall'Oltre Po Mantovano, è costituito da due sottozone con caratteristiche ambientali diverse e che danno origine a produzioni con specifiche caratteristiche tradizionalmente note: “Viadanese-Sabbionetano” e “Oltrepò Mantovano” i cui confini sono in appresso indicati.

La prima area e sottozona (Viadanese-Sabbionetano) è così delimitata:

partendo dalla congiunzione fra gli argini maestri dei fiumi Po e Oglio in prossimità dell'abitato di S. Matteo delle Chiaviche segue, in direzione nord, l'argine del fiume Oglio attraverso la località Sabbioni, Bocca Chiaviche e Gazzuolo fino all'intersezione con il canale Acque Alte per seguire verso ovest quest'ultimo fino al ponte, sullo stesso canale, della strada comunale “Cà dei Passeri”. Indi il confine scende verso sud seguendo il limite provinciale sino all'intersezione della strada statale Cicognara-Viadana seguendola fino a Viadana per proseguire lungo la strada provinciale n. 57 “San Matteo-Viadana” fino al punto di partenza.

La seconda area e sottozona (Oltre Po Mantovano) è così delimitata:

partendo dall'intersezione fra la strada statale n. 62 "della Cisa" e l'argine maestro di destra del fiume Po, ponte di Borgoforte, il limite di zona segue in direzione sud detta strada statale sino ad intersecare il limite provinciale e di regione per seguirlo in direzione est sino poco dopo la ferrovia Verona-Bologna, a sud di Poggio Rusco dove incrocia la strada comunale "Arrigona" per seguire verso nord prima detta strada proseguendo poi per la via Stoppiaro fino a raggiungere la strada statale n. 496 "Virgiliana". Il confine continua per tale strada statale fino in prossimità della località detta "Pilastrì" per proseguire prima verso nord fino all'abitato di Sermide e poi verso ovest fino al ponte sul canale della bonifica Reggiana Mantovana nella frazione Moglia di Sermide seguendo la strada provinciale n. 34 ferrarese. Il limite di zona segue quindi in direzione ovest il canale d'irrigazione e di bonifica Reggiana Mantovana fino a intersecare la strada Revere-Zello per proseguire lungo detta strada prima, e la provinciale n. 34 ferrarese poi, fino all'abitato di Revere. Da questo centro il confine prosegue verso ovest lungo l'argine del fiume Po fino alla località "Sabbioncello" per seguire poi la strada "Semeghini" fino alla località "Santa Lucia" per proseguire lungo la strada provinciale "San Benedetto Po-Quingentole" fino alla

località S.Siro da dove segue la strada comunale "Menadizza" che porta all'argine fino al ponte di Borgoforte ove incrocia la strada statale n. 62 "della Cisa" punto di partenza.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano" devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato specifiche caratteristiche di qualità.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti, in coltura specializzata, destinati alla produzione di cui all'art. 2 e le rispettive rese massime di uva in vino finito devono essere le seguenti:

Tipologia	Resa uva/ha	Resa uva/vino
Rosso	17,0 t	70%
Rosato	17.0 t	70%
Rosso (con specificaz. di una delle sottozone)	14,0 t	70%
Rosato (con specificaz. di una delle sottozone)	14,0 t	70%

Solo per le tipologie della denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano" senza la designazione di sottozona è consentito che la resa dell'uva per ettaro, anche in annate eccezionalmente favorevoli, sia riportata al limite massimo sopra indicato, purchè la produzione globale non superi di oltre il 20% il limite medesimo. Qualora la resa di uva per ettaro superi il limite del 20% in più, l'intera zona di produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata. La resa uva/vino, all'atto dell'immissione al consumo non può superare il 70%. Qualora tale resa superi il limite del 70% e non oltre il 75%, la parte eccedente non ha diritto alla denominazione di origine controllata, oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutti il prodotto.

Articolo 5

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini della denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore a 10%. Per l'uso del nome di una delle sottozone le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini della denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano" un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 10,5%.

E' consentito l'arricchimento alle condizioni e con le modalità previste dalla normativa comunitaria e nazionale. L'eventuale dolcificazione deve effettuarsi con mosti di uva o mosti concentrati, tutti provenienti da uve atte alla produzione di vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano" prodotte da vigneti iscritti al relativo albo, oppure con mosto concentrato rettificato purchè, ai sensi delle norme nazionali e comunitarie, il cumulo delle deroghe di varietà, di annata e di prodotto non facente parte della zona di produzione, non superi il 15% del volume del complessivo dei vini designati con la denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano". La quantità di mosto concentrato e/o mosto concentrato rettificato ottenuto da uve prodotte nella zona di cui all'articolo 3, da vitigni di cui all'articolo 2 del presente disciplinare, eventualmente aggiunte per l'arricchimento o per la dolcificazione, devono sostituire uguali quantità di mosto o di o di vino a denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano". La presa di spuma, consentita nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, e/o con mosto concentrato rettificato, anche su prodotti arricchiti. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Le operazioni di vinificazione ed elaborazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'articolo 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Mantova.

E' facoltà del Ministero delle Politiche Agricole-Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentita la Regione Lombardia, consentire che le suddette operazioni siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio delle provincie di Cremona, Modena e Reggio Emilia a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta e dimostrino di aver effettuato le dette operazioni da almeno cinque anni dalla pubblicazione della presente modifica e producano tradizionalmente i vini in questione. Tali stabilimenti dovranno utilizzare uve, mosti o vini provenienti dalle zone di produzione di cui all'articolo 3. Le operazioni di vinificazione ed elaborazione dei vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano" designati con una delle due sottozone di cui all'art. 1 devono essere effettuate all'interno della citata sottozona. La Regione Lombardia sentito il parere degli interessati, può con proprio decreto, modificare di anno in anno, prima della vendemmia, i limiti massimi di produzione delle uve per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano" inferiori a quelli fissati dal presente disciplinare, ai sensi della legge 10 febbraio 1992 n. 164, dandone comunicazione immediata al Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Articolo 6

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

"Lambrusco Mantovano" rosso:

- spuma: frizzante, evanescente solo per il prodotto condizionato in contenitori con capacità da 0,375 a 5 litri;
- colore: rosso rubino più o meno intenso o granato;
- odore: vinoso, fruttato talvolta con sentore di viola o ribes;
- sapore: sapido, acidulo, asciutto o amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 6g/l;
- estratto secco netto minimo: 20g/l.

"Lambrusco Mantovano" rosato:

- spuma: frizzante, evanescente solo per il prodotto condizionato in contenitori con capacità da 0,375 a 5 litri;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: gradevole, fruttato;
- sapore: leggermente acidulo, asciutto o amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 16 g/l;
- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

"Lambrusco Mantovano"

Viadanese-Sabbionetano rosso:

- spuma: frizzante, evanescente solo per il prodotto condizionato in contenitori con capacità da 0,375 a 5 litri;
- colore: rosso rubino più o meno intenso o granato;
- odore: vinoso, fruttato talvolta con sentore di viola o di ribes;
- sapore: sapido, acidulo, asciutto o amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
- acidità totale minima. 6 g/l
- estratto secco netto minimo: 21 g/l.

"Lambrusco Mantovano"

Viadanese-Sabbionetano rosato:

- spuma: frizzante, evanescente solo per il prodotto condizionato in contenitori con capacità da 0,375 a 5 litri;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: gradevole, fruttato;
- sapore: leggermente acidulo, asciutto o amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 6 g/l;
- acidità totale minima: 6g/l;
- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

"Lambrusco Mantovano"

Oltrepò Mantovano rosso:

- spuma: frizzante, evanescente solo per il prodotto condizionato in contenitori con capacità da 0,375 a 5 litri;
- colore: rosso rubino più o meno intenso o granato;
- odore: vinoso, fruttato talvolta con sentore di viola o ribes;
- sapore: sapido, acidulo, asciutto o amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%
- acidità totale minima: 6 g/l;
- estratto secco netto minimo: 21 g/l.

"Lambrusco Mantovano"

Oltrepò Mantovano rosato:

- spuma: frizzante, evanescente solo per il prodotto condizionato in contenitori con capacità da 0,375 a 5 litri;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: gradevole, fruttato;
- sapore: leggermente acidulo, asciutto o amabile
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%
- acidità totale minima: 6 g/l
- estratto secco netto minimo: 16 g/l

E' facoltà del Ministero delle Politiche Agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano" vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e "similari".

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, ivi comprese le menzioni tendenti specificare l'eventuale attività agricola dell'imbottigliatore e nomi geografici dell'azienda stessa ad esclusione del termine "Vigna", le raccomandazioni al consumatore, nonchè l'utilizzo di marchi e distinzioni nel rispetto delle norme Ue. Il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, o frazioni, aree, zone, località, dalle quali provengono le uve, è consentito soltanto in conformità al disposto del decreto ministeriale 22 aprile 1992 (Gazzetta ufficiale n.100 del 30 aprile 1992 concernente: condizioni e modalità di utilizzazione dei nomi di comuni o di frazioni, di zone amministrative definite e di sottozone per i vini a Docg e Doc).

I vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano", se confezionati in recipienti di capacità uguale o superiore a 50 cl e fino a 5 litri possono essere commercializzati anche con la chiusura a tappo fungo (in sughero o in plastica) ancorato con gabbietta ferma tappo o capsula come previsto dalla normativa vigente.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano" può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, la medesima indicazione è obbligatoria quando si utilizza la menzione delle sottozone.