

Vista l'ordinanza del Capo del Dipartimento della protezione civile del 17 novembre 2023, n. 1041 recante: «Ulteriori interventi urgenti di protezione civile in conseguenza degli eccezionali eventi meteorologici verificatisi a partire dal giorno 2 novembre 2023 nel territorio delle Province di Firenze, Livorno, Pisa, Pistoia e Prato»;

Visto l'art. 9, comma 1, del decreto-legge 29 marzo 2024, n. 39 con il quale sono stati destinati 66 milioni di euro per gli interventi previsti dall'art. 25, comma 2, lettera c), del decreto legislativo 2 gennaio 2018, n. 1, per i territori colpiti dall'emergenza derivante dagli eccezionali eventi meteorologici verificatisi sul territorio della Regione Toscana nel mese di novembre 2023 di cui alle sopra citate delibere del Consiglio dei ministri;

Vista l'ordinanza del Capo del Dipartimento della protezione civile del 31 gennaio 2025, n. 1128 recante: «Ulteriori interventi urgenti di protezione civile in conseguenza degli eccezionali eventi meteorologici verificatisi a partire dal giorno 29 ottobre 2023 nel territorio delle Province di Firenze, Livorno, Pisa, Pistoia, Prato, Massa-Carrara e Lucca»;

Visto l'art. 24, comma 2, del citato decreto legislativo n. 1 del 2018 dove è previsto, tra l'altro, che a seguito della valutazione dell'effettivo impatto dell'evento calamitoso, effettuata congiuntamente dal Dipartimento della protezione civile e dalle regioni e province autonome interessate, sulla base di una relazione del Capo del Dipartimento della protezione civile, il Consiglio dei ministri individua, con una o più deliberazioni, le ulteriori risorse finanziarie necessarie per il completamento delle attività di cui all'art. 25, comma 2, lettere a), b) e c), e per l'avvio degli interventi più urgenti di cui alla lettera d) del medesimo comma 2, autorizzando la spesa nell'ambito del Fondo per le emergenze nazionali;

Viste le note del 22 ottobre 2024 e del 12 febbraio 2025 con le quali il Commissario delegato di cui all'ordinanza del Capo del Dipartimento della protezione civile del 5 novembre 2023, n. 1037, ha trasmesso gli ulteriori fabbisogni per le attività di cui al comma 2 dell'art. 25 del decreto legislativo n. 1 del 2018;

Visti gli esiti dei sopralluoghi effettuati nei giorni dal 13 al 16 e dal 27 al 30 gennaio 2025 dai tecnici del Di-

partimento della protezione civile insieme ai tecnici della Regione Toscana e degli enti locali interessati;

Considerato, altresì, che il Fondo per le emergenze nazionali di cui all'art. 44, comma 1, del richiamato decreto legislativo n. 1 del 2018, iscritto nel bilancio autonomo della Presidenza del Consiglio dei ministri, presenta le necessarie disponibilità;

Ritenuto, quindi, che ricorrono, nella fattispecie, i presupposti previsti dal citato art. 24, comma 2, del decreto legislativo n. 1 del 2018, per la delibera di integrazione delle risorse;

Viste le note del Dipartimento della protezione civile del 3 aprile 2025, contenente la relazione di cui al richiamato art. 24, comma 2, del decreto legislativo n. 1 del 2018 e del 29 aprile 2025;

Su proposta del Ministro per la protezione civile e le politiche del mare;

Delibera:

Art. 1.

1. In considerazione di quanto esposto in premessa, ai sensi e per gli effetti dell'art. 24, comma 2, del decreto legislativo 2 gennaio 2018, n. 1, lo stanziamento di risorse di cui all'art. 1, comma 3, della delibera del Consiglio dei ministri del 3 novembre 2023, è integrato di euro 131.400.000,00 a valere sul Fondo per le emergenze nazionali di cui all'art. 44, comma 1, del richiamato decreto legislativo n. 1 del 2018, per l'avvio degli interventi più urgenti di cui alla lettera d) del comma 2 dell'art. 25 del medesimo decreto legislativo.

La presente delibera sarà pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

*Il Presidente
del Consiglio dei ministri*
MELONI

*Il Ministro
per la protezione civile
e le politiche del mare*
MUSUMECI

25A06241

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 10 novembre 2025.

Approvazione di modifica ordinaria, che modifica il documento unico, al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Emilia-Romagna».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo

alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come da ultimo modificato dal regolamento (UE) 2024/1143;



Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione, così come da ultimo modificato dal regolamento delegato (UE) 2025/28 della Commissione, del 30 ottobre 2024;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli, così come da ultimo modificato dal regolamento di esecuzione (UE) 2025/26;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 agosto 2012, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 200 del 28 agosto 2012, recante disposizioni nazionali applicative del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana, Serie genera-

le, n. 83 dell'8 aprile 2022, avente ad oggetto disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016, concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 25 febbraio 2022, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 192 del 18 agosto 2022, concernente disposizioni applicative della legge 12 dicembre 2016, n. 238: schedario viticolo, idoneità tecnico-produttiva dei vigneti e rivendicazione annuale delle produzioni, nell'ambito delle misure del SIAN recate dall'art. 43, comma 1, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 settembre 2020, n. 120, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri ed, in particolare, l'art. 3, comma 3, del predetto decreto, ai sensi del quale le denominazioni «Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» e «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni «Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali» e «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

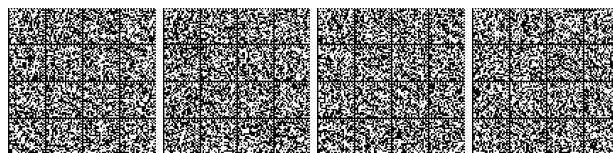
Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, che adotta il regolamento recante la riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 31 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti il 23 febbraio 2024 al n. 288, recante individuazione degli uffici dirigenziali non generali del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178;

Vista la direttiva del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste prot. n. 38839 del 29 gennaio 2025, registrata alla Corte dei conti al n. 193 in data 16 febbraio 2025, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025;

Vista la direttiva del Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica prot. n. 99324 del 4 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 4 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2025», rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 178/2023;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 dicembre 2023, registrato dal Ministero dell'economia e delle finanze in data 10 gennaio 2024 con n. 10 e presso la Corte dei conti in data 16 gennaio 2024 reg. 68, con-



cernente il conferimento, a decorrere dalla data del decreto e per il periodo di tre anni, dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 19, commi 3 e 6, del decreto legislativo n. 165 del 2001, al dott. Marco Lupo, dirigente di prima fascia appartenente ai ruoli del medesimo Ministero, estraneo all'amministrazione, fermo restando il disposto dell'art. 19, comma 8, del citato decreto legislativo;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, e dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato alla Corte dei conti al n. 999 in data 4 giugno 2024, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 2023/2824 della Commissione europea dell'11 dicembre 2023, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea Serie L 18 dicembre 2023, con il quale si conferisce la protezione di cui all'art. 99 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio al nome «Emilia-Romagna»;

Esaminata la documentata domanda, presentata del gruppo di produttori denominato Consorzio Emilia-Romagna, con sede in via Masini zona Predosa (BO), intesa ad ottenere l'approvazione di una modifica di categoria ordinaria, che varia il documento unico, del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Emilia-Romagna», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Visto il decreto ministeriale 2 luglio 2025, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 165 del 18 luglio 2025, recante il riconoscimento del Consorzio «Emilia-Romagna» e l'attribuzione allo stesso dell'incarico di svolgere le funzioni di promozione, valorizzazione, tutela, vigilanza, informazione del consumatore e cura generale degli interessi di cui all'art. 41, commi 1 e 4, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, per la DOP «Emilia-Romagna»;

Ritenuto che la modifica del disciplinare di produzione, di cui è richiesta l'approvazione con la sopra citata domanda, è considerata una modifica ordinaria di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non rientra tra i casi previsti dal paragrafo 3 del medesimo articolo, e comporta una modifica del documento unico;

Considerato che, in ottemperanza al disposto dell'art. 4 del regolamento delegato (UE) 2025/27, la sopra citata domanda di approvazione di una modifica ordinaria è stata esaminata nell'ambito della procedura nazionale prevista dall'art. 13 del decreto ministeriale 6 dicembre 2021 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Emilia-Romagna;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 16 luglio 2025, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Emilia-Romagna»;

la suddetta proposta di modifica del disciplinare è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 180 del 5 agosto 2025, a fini di opposizione a livello nazionale ai sensi dell'art. 4, paragrafo 2, primo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 6, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

entro il termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione della suddetta proposta di modifica non sono pervenute opposizioni.

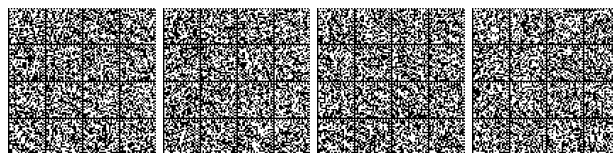
Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della suddetta procedura nazionale, risultano soddisfatti i requisiti del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate in virtù dello stesso;

Vista la richiesta presentata dal Consorzio di tutela «Emilia-Romagna», volta a prevedere disposizioni transitorie che consentano l'utilizzo delle sottozone, come disciplinate nel disciplinare di produzione allegato al presente decreto, per i prodotti ottenuti dalla vendemmia 2024;

Visto l'assenso espresso dalla Regione Emilia-Romagna sulla suddetta richiesta del Consorzio di tutela, finalizzata a permettere l'indicazione in etichetta delle sottozone anche per i prodotti derivanti dalla campagna 2024, come da nota del 30 ottobre 2025, n. 1074689;

Ritenuto pertanto, di dover approvare la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Emilia-Romagna», che comporta una modifica del documento unico, richiesta con la sopra citata domanda, conformemente all'art. 4, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e all'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Ritenuto altresì, di dover procedere, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, alla pubblicazione del presente decreto di approvazione, contenente il disciplinare di produzione consolidato modificato ed il relativo documento unico consolidato modificato, nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, nonché di dover procedere, entro un mese dalla data di pubblicazione del predetto decreto di approvazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, alla comunicazione dell'approvazione della modifica ordinaria in questione alla Commissione europea, tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, in conformità a quanto disposto dall'art. 5, del regolamento delegato (UE) 2025/27, dall'art. 12, del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dall'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;



Decreta:

Art. 1.

Approvazione modifica ordinaria

1. La modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (menzione tradizionale specifica: denominazione di origine controllata) «Emilia-Romagna», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 180 del 5 agosto 2025, è approvata.

2. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (menzione tradizionale specifica: denominazione di origine controllata) «Emilia-Romagna», consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo, ed il relativo documento unico consolidato aggiornato in conseguenza delle modifiche apportate al disciplinare di produzione sono riportati rispettivamente nei documenti contraddistinti dalle lettere A) e B), che costituiscono parte integrante del presente decreto.

Art. 2.

Entrata in vigore ed applicazione nel territorio nazionale

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. In conformità all'art. 4, paragrafo 5, secondo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio nazionale a decorrere dalla campagna vitivinicola 2025/2026.

3. È consentito, inoltre, che le giacenze di vino idonee alla produzione della denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» Pignoletto, provenienti dalla campagna vitivinicola 2024 e in possesso dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione allegato (Annesso A), possano essere etichettate con l'indicazione della relativa sottozona, come individuata all'art. 1, comma 2, del medesimo disciplinare, introdotta con la modifica di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto, purché:

ne sia documentata la tracciabilità da parte del competente organismo di controllo;

sia verificata la rispondenza ai requisiti stabiliti dal medesimo disciplinare da parte del suddetto organismo.

Art. 3.

Comunicazione alla Commissione europea ed applicazione nel territorio dell'Unione

1. Ai sensi dell'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dell'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dell'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, richiamati nelle premesse, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, l'approvazione della modifica ordinaria di cui all'art. 1 del presente decreto è comunicata alla Commissione europea tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

2. In conformità all'art. 5, paragrafo 9, del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio dell'Unione a decorrere dalla data in cui la comunicazione di approvazione della modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo ed il documento unico consolidato modificato sono pubblicati dalla Commissione europea nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea - Serie C - ai sensi dell'art. 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27.

Art. 4.

Aggiornamento codici SIAN

1. L'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, richiamato nelle premesse, è aggiornato in relazione alla modifica del disciplinare di cui al comma 1 del presente articolo.

Art. 5.

Pubblicazione

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (menzione tradizionale specifica: denominazione di origine controllata) «Emilia-Romagna», consolidato con la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto è pubblicato nella sezione «Qualità» - «Vini DOP e IGP» - «Domande protezione e modifica disciplinari - Procedura nazionale» del sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (<https://www.masaf.gov.it>).

Il presente decreto è pubblicato, altresì, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 10 novembre 2025

Il dirigente: GASPARRI

Annesso A

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

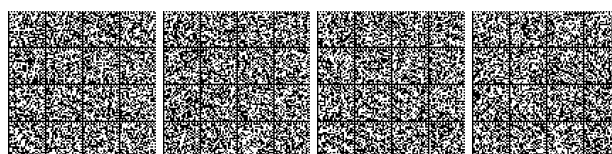
«Emilia-Romagna» Pignoletto (categoria vino);

«Emilia-Romagna» Pignoletto frizzante (categoria vino frizzante);

«Emilia-Romagna» Pignoletto spumante (categorie vino spumante, vino spumante di qualità); «Emilia-Romagna» Pignoletto passito (categoria vino);

«Emilia-Romagna» Pignoletto vendemmia tardiva (categoria vino).

2. Le sottozone «Colli d'Imola», «Modena» e «Reno» sono rispettivamente disciplinate negli allegati 1, 2 e 3 in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.



Art. 2.

Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Pignoletto almeno per l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%; in tale ambito del 15% possono concorrere le uve dei vitigni Pinot nero e/o Pinot grigio vinificate in bianco.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve della DOC «Emilia Romagna» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni sotto indicati:

Provincia di Bologna:

Anzola dell'Emilia, Argelato, Bentivoglio, Bologna, Borgo Tossignano, Budrio, Calderara di Reno, Casalecchio di Reno, Casalfiumanese, Castel Guelfo di Bologna, Castel Maggiore, Castel San Pietro Terme, Castello D'Argile, Castenaso, Crevalcore, Dozza, Fontanelice, Granarolo dell'Emilia, Imola, Loiano, Marzabotto, Medicina, Minerbio, Monte San Pietro, Montereale, Monzuno, Mordano, Ozzano dell'Emilia, Pianoro, Pieve di Cento, Sala Bolognese, San Giorgio di Piano, San Giovanni in Persiceto, San Lazzaro di Savena, San Pietro in Casale, Sant'Agata Bolognese, Sasso Marconi, Valsamoggia, Zola Predosa.

Provincia di Modena:

Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavizzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola, Zocca.

Provincia di Ravenna:

Faenza, Brisighella, Riolo Terme, Castel Bolognese.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» devono essere quelle tipiche della zona di produzione, e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

2. I sesti di impianto ed i metodi di potatura devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

3. È vietata ogni pratica di forzatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso.

4. La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» non deve essere superiore a 21 t/ha ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere del 9% vol.

5. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» devono essere riportati nei limiti di cui al precedente comma purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi. Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutte le uve prodotte. Tale supero potrà essere impiegato per la produzione dei vini IGT di ricaduta, se ne possiede le caratteristiche.

6. Per la gestione della denominazione si applicano le vigenti disposizioni nazionali.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

2. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna», ivi comprese le operazioni di elaborazione dei vini spumanti e frizzanti, devono essere effettuate nella zona di cui all'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate in stabilimenti situati nell'intero territorio amministrativo delle Province di Modena, Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena, Reggio Emilia.

3. Conformemente alla normativa nazionale e dell'Unione europea l'imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» deve essere effettuato all'interno del territorio delimitato di cui al precedente capoverso, ed è motivato dall'esigenza di salvaguardare la qualità dei vini, garantire l'origine ed assicurare la tempestività, l'efficacia ed economicità dei controlli.

Infatti, il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione possono compromettere la qualità del vino a denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna», che viene esposto a fenomeni di ossidazione, sbalzi di temperatura e contaminazioni microbiologiche, che possono generare effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (acidità totale minima, estratto non riduttore minimo, ecc.) e organolettiche (colore, odore e sapore).

Detti rischi sono tanto maggiori quanto più grande è la distanza percorsa.

L'imbottigliamento nella zona di origine, con l'assenza di spostamenti delle partite di vino, o con minimi spostamenti, consente invece di mantenere inalterate le caratteristiche e le qualità del prodotto. Questi aspetti, associati all'esperienza e la profonda conoscenza tecnico-scientifica delle qualità particolari dei vini, maturata negli anni dai produttori della denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna», consentono di effettuare l'imbottigliamento nella zona di origine con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini previste dal disciplinare.

L'imbottigliamento in zona di produzione si prefigge altresì di assicurare il controllo, da parte del competente Organismo, con la massima efficienza, efficacia ed economicità; requisiti che non possono essere forniti in egual misura al di fuori della zona di produzione.

Infatti, l'Organismo di controllo può programmare, nella zona di produzione, con la massima tempestività, le visite ispettive presso tutte le Ditte interessate al momento dell'imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna», in conformità al relativo piano dei controlli. Ciò al fine di accertare in maniera sistematica che soltanto le partite di vino a denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna», siano effettivamente imbottigliate, conseguendo così i migliori risultati in termini di efficacia dei controlli, nonché ad un costo contenuto a carico dei produttori, con il fine di offrire al consumatore la massima garanzia in merito all'autenticità del vino confezionato.

Inoltre, ai sensi della vigente normativa nazionale, a salvaguardia dei diritti precostituiti, è consentito che le imprese imbottigliatrici interessate possano ottenere la deroga per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata, a condizione che presentino apposita istanza al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, allegando idonea documentazione atta a comprovare l'esercizio dell'imbottigliamento del vino in questione per almeno due anni, anche non continuativi, nei cinque anni precedenti l'approvazione della denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna».

4. Fatta eccezione per la tipologia «Emilia-Romagna» Pignoletto passito e vendemmia tardiva, la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutti i vini a denominazione di origine



controllata «Emilia-Romagna». Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» e potrà essere rivendicata a IGT. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5. Per le tipologie «Emilia-Romagna» Pignoletto passito e «Emilia-Romagna» Pignoletto vendemmia tardiva la produzione massima di uva per ettaro non deve essere superiore a 9 t/ha, ottenute dalla cernita delle uve destinate alla produzione del vino «Emilia-Romagna» in possesso dei requisiti prescritti per tale tipologia. Il rimanente quantitativo di uva per ettaro, fino al massimo consentito per la tipologia «Emilia-Romagna» Pignoletto può essere destinato alla produzione delle diverse tipologie del vino «Emilia-Romagna».

6. La vinificazione dell'uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» Pignoletto passito può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento naturale avvalendosi anche di sistemi o tecnologie comunque operanti a temperature analoghe rispetto al processo naturale. Al termine dell'appassimento dette uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 15% vol e la loro resa massima in vino non deve essere superiore al 50%. Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 55%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» e potrà essere rivendicata a IGT. Oltre il 55% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

7. La vinificazione dell'uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» vendemmia tardiva può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte a surmaturazione sulla pianta o ad appassimento naturale avvalendosi anche di sistemi o tecnologie comunque operanti a temperature analoghe rispetto al processo naturale. Al termine dell'appassimento dette uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14% vol e la loro resa massima in vino non deve essere superiore al 60%. Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 65%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» e potrà essere rivendicata a IGT. Oltre il 65% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

8. Le operazioni di elaborazione dei vini spumanti sono eseguite in osservanza alle disposizioni previste dai regolamenti unionali e dalla legislazione nazionale per le categorie «vino spumante» e «vino spumante di qualità». In particolare, l'elaborazione dei vini spumanti è effettuata mediante fermentazione in autoclave («metodo Martinotti») o «Charmat») oppure in bottiglia («metodo classico»).

9. È consentito l'arricchimento alla condizione e nelle modalità previste dalle normative nazionali e comunitarie fermo restando che i quantitativi impiegati non aumentino le rese massime di trasformazione di cui al precedente comma 4.

10. In considerazione delle tradizionali tecniche produttive consolidate nel territorio e ai sensi della vigente normativa nazionale di settore, per la preparazione dei vini a denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» è consentito effettuare in data successiva al 31 dicembre di ogni anno la parziale o totale fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati, dei vini nuovi ancora in fermentazione e dei vini, anche di annate precedenti. Tali fermentazioni o rifermentazioni devono terminare entro il 30 giugno dell'anno seguente e devono essere comunicate all'ICQRF competente per territorio, nei seguenti termini:

entro il 31 dicembre per le fermentazioni già in atto e che proseguono oltre tale data;

entro il secondo giorno precedente all'inizio della fermentazione per quelle che si intendono avviare dopo il 31 dicembre di ogni anno.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Emilia-Romagna» Pignoletto

colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli; odore: floreale di fiori bianchi, talvolta biancospino o gelsomino, fine;

sapore: da secco ad abboccato, fruttato di frutta gialla matura (pera, mela), armonico, talvolta leggermente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Emilia-Romagna» Pignoletto frizzante

spuma: fine ed evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: floreale di fiori bianchi, talvolta biancospino o gelsomino, leggermente aromatico;

sapore: da secco ad abboccato, fruttato di frutta gialla poco matura (mela), armonico, talvolta leggermente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Emilia-Romagna» Pignoletto spumante (VS e VSQ)

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: floreale di fiori bianchi, talvolta biancospino o gelsomino, leggermente aromatico; sapore: sapido, fruttato di frutta gialla poco matura (mela), armonico, da *brut nature* a *dry*; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

acidità totale minima: 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Emilia-Romagna» Pignoletto passito

colore: giallo dorato tendente all'ambrato con l'invecchiamento;

odore: fine, intenso, floreale di fiori bianchi, talvolta biancospino, con eventuali note di mandorla e peperone giallo, delicato;

sapore: da amabile a dolce, morbido, fruttato di frutta gialla matura (pera, mela);

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol di cui almeno 12% vol effettivo; acidità totale minima: 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

«Emilia-Romagna» Pignoletto vendemmia tardiva

colore: giallo dorato tendente all'ambrato con l'invecchiamento;

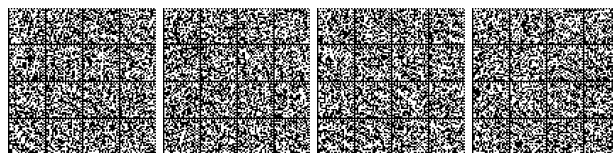
odore: intenso, floreale di fiori bianchi, talvolta biancospino, con eventuali note di mandorla e peperone giallo;

sapore: da amabile a dolce, fruttato di frutta gialla matura (pera, mela), morbido, delicato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% vol di cui almeno 12% vol effettivo; acidità totale minima: 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

2. Nelle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura è altresì possibile una eventuale minima velatura per le altre categorie di vini fermi, passiti e vendemmia tardiva.

3. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini «Emilia-Romagna» può rilevare lieve sentore di legno.



Art. 7.

Etichettatura e presentazione

1. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi, «extra», «fine», «scelto», «selezione» e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

2. Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività agricola dell'imbottigliamento quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle norme comunitarie e nazionali.

3. Per i vini designati con la denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» è consentito l'uso della menzione «vigna» alle condizioni previste dalla normativa vigente.

4. Nelle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente con rifermentazione in bottiglia, è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia».

5. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

6. Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» (categoria vino) è consentito l'uso della menzione tradizionale «vivace» nel rispetto della vigente normativa dell'Unione europea e nazionale.

Art. 8.

Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» devono essere immessi al consumo utilizzando i seguenti contenitori:

per tutte le tipologie previste: bottiglie di vetro di forma tradizionale, esclusa la «dama», fino alla capacità di litri 12,

per la sola tipologia «Emilia-Romagna» Pignoletto: contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 6 litri.

per le tipologie «Emilia-Romagna» Pignoletto e «Emilia-Romagna» Pignoletto frizzante: fusti di acciaio inox o altri materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti per le capacità da litri 10 a litri 60.

Inoltre, in considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione del vino «Emilia-Romagna» Pignoletto confezionato in contenitori non a tenuta di pressione della capacità da 10 a 60 litri.

2. I vini a denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» possono essere immessi al consumo utilizzando qualsiasi tipo di chiusura consentita, con esclusione del tappo a corona. Il tappo a vite deve essere a vestizione lunga.

Tuttavia, per il vino «Emilia-Romagna» Pignoletto frizzante sono ammesse anche le seguenti chiusure:

tappo «a fungo» ancorato, di sughero o di materiale sintetico ammesso, pieno (tipo «elastomero»), tradizionalmente utilizzato nella zona, con eventuale capsula di copertura della chiusura di altezza non superiore a 7 cm;

tappo cilindrico di sughero o altro materiale inerte trattenuto dalla tradizionale chiusura in spago;

tappo a corona, unicamente per la versione prodotta tradizionalmente per rifermentazione in bottiglia.

Il vino «Emilia-Romagna» Pignoletto spumante deve essere confezionato utilizzando le chiusure previste delle norme dell'Unione europea e nazionali, con esclusione dei tappi con un contenuto in sughero inferiore al 51% in peso e, comunque, la parte del tappo che va a con-

tatto con il vino non deve avere una percentuale di sughero inferiore al 51% in peso. Tuttavia per le bottiglie di capacità inferiore a 200 ml è consentito anche l'uso del tappo a vite, eventualmente con sovrattappo a fungo, oppure a strappo in plastica.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

«Emilia-Romagna» categorie: «vino» (1), «vino spumante» (4), «vino spumante di qualità» (5), «vino frizzante» (8).

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica relativa alla denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna», interessa la parte centrale della Regione Emilia-Romagna. La zona delimitata, che, a partire dall'estremità ovest, interessa tre province, ripartite quasi egualmente tra ambienti di pianura e di rilievo appenninico. Tale zona rappresenta caratteristiche ambientali diverse a seconda dell'altitudine, individuate, sinteticamente, con una divisione tra zona pianeggiante e zona collinare.

La pianura, con un'altitudine compresa tra i 2 ed i 70 metri s.l.m., occupa un'area continua, tra la valle del fiume Secchia e quella del torrente Sillaro interessando agli ampi fondovalle appenninici, dove si raggiungono quote anche di 150 metri s.l.m. Nella piana pedemontana e nella piana alluvionale a crescita verticale, i sedimenti provengono principalmente dai fiumi e torrenti appenninici. Il rilievo appenninico interessa un'area continua che si estende dalle prime colline fino al crinale appenninico, compresa una area di pianura di transizione, morfologicamente mossa, quasi assente nella zona sud est della regione esclusa dalla delineaazione.

Le quote variano da 100 a 2.200 metri, ma il vigneto interessa prevalentemente quote inferiori ai 700 metri. Predominano le rocce sedimentarie, con litotipi molto vari (arenarie, argille, calcari, gessi, sabbie, conglomerati). I suoli sono distribuiti secondo mosaici complessi, per la varietà dei fattori orografici locali, e dei condizionamenti dovuti ai processi morfogenetici, per la complessità dell'assetto geologico strutturale e della distribuzione dei litotipi, per la diversità del clima, della vegetazione, e dell'intervento umano.

A seconda della zona e della tradizione viticola ed enologica, il vigneto è presente a differenti altitudini, a partire dalla pianura; l'area meno vitata risulta quella dell'alto appennino, caratterizzato da climi eccessivamente freddi.

Il regime delle temperature dell'area è caratterizzato da un'elevata variabilità, passando dal temperato *sub* continentale (più importante relativamente all'area vitata) al temperato fresco. In pianura, il clima assume maggiori caratteri continentali, con valori medi annui intorno a 14-16°C.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e secondariamente primaverile. Le piovosità minime sono localizzate nell'area nord-orientale. Le condizioni di *deficit* idrico avvengono principalmente nel periodo estivo, attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria e dalle dotazioni idriche superficiali. Salendo di altitudine la piovosità aumenta, variando da circa 800 m (margine appenninico prospiciente la pianura) ad oltre i 2000 mm dell'alto Appennino, parallelamente ad un aumento dei giorni di pioggia. Il bilancio idro-climatico segue il medesimo andamento della piovosità con valori variabili da circa -400 mm della pianura più interna fino a raggiungere lo 0 sul medio Appennino e valori positivi a maggiori altitudini.

Tuttavia, dall'inizio degli anni Novanta la regione, come tutta l'Italia e l'Europa, ha subito un sensibile mutamento del proprio clima, con aumenti significativi delle temperature medie (+1,1 °C) ed estreme (in particolare durante la stagione estiva, + 2 °C) uniti a cambiamenti nei regimi stagionali e di intensità delle precipitazioni, vedendo una certa diminuzione delle stesse soprattutto in Appennino che in certe annate ha causato fenomeni di siccità e calo delle rese produttive dei vigneti.



In generale, le condizioni d'illuminazione e calore della zona geografica delimitata, in riferimento all'area vitata, assicurano alle uve di raggiungere un adeguato grado di maturazione. Le sommatorie termiche più elevate si raggiungono in pianura con 2400 gradi (indice di *Winkler*), che decrescono salendo di altitudine.

Nell'area collinare, sono tradizionalmente vitate le aree con le condizioni climatiche migliori, su versanti ben esposti o valli maggiormente protette da correnti di aria fredda, dove si ottengono vini di elevato pregio. Più diffusa la viticoltura collinare nelle province di Bologna e Modena. Ad altitudini più elevate, dove il vigneto è più marginale, con suoli poco profondi, soggetti a intensi fenomeni erosivi, trovano un ambiente particolarmente favorevole vitigni a ciclo breve.

Il clima *sub* continentale, garantisce una adeguata piovosità durante l'anno, mentre i fenomeni di siccità estiva, sono mitigati in pianura dalla presenza di corsi d'acqua e terreni profondi e da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina, rendendo tali ambienti favorevoli alla coltura della vite. Non mancano fenomeni locali particolari, come ad esempio, in pianura, nei pressi del confine tra la Provincia di Bologna e quella di Ferrara, la presenza di suoli deltilizi e della pianura costiera, con altitudini inferiori al livello del mare, ad idromorfia poco profonda, ma la cui disponibilità idrica del suolo è contrastata da un bilancio idroclimatico molto negativo.

Il vitigno Pignoletto è per circa il 60% localizzato in pianura e il 38% in collina; marginale la montagna (Istat, 2000). I vini rispecchiano le due macrozone viticole della DOP «Emilia-Romagna», perché la pianura produce vini più freschi e beverini, mentre la collina ha spesso vini più strutturati, eleganti e persistenti all'olfatto e al gusto.

Infatti, le differenti giaciture ed esposizioni dei terreni vitati, le diverse brezze notturne, i diversi sistemi di allevamento e le minori rese rispetto alla pianura, conferiscono alle uve di collina delle proprietà organolettiche superiori a quelle che si riscontrano in terreni pianeggianti.

In generale, comunque, la presenza di elevate escursioni termiche tra notte e giorno nel periodo di maturazione delle uve, abbinate a terreni prevalentemente *sub* alcalini o alcalini, a tessitura fine o moderatamente fine, determinano l'ottenimento di vini profumati e dall'alto contenuto in polifenoli, da cui derivano le caratteristiche organolettiche tipiche dei vini.

L'importanza della viticoltura di questa area viticola è comprovata dall'importante diffusione del vigneto all'interno dell'area delimitata e dalle centinaia di migliaia di ettolitri di vino ottenuto da uve della varietà Pignoletto e commercializzato ogni anno nel mondo.

2) Fattori storici ed umani rilevanti per il legame

Quando i romani, circa due secoli prima della nascita di Cristo, sottomisero ed unificarono sotto il segno della lupa i territori dell'attuale Emilia-Romagna abitati dalle tribù dei Galli boi, avevano probabilmente mille motivi per farlo, non esclusi quelli legati alle ricchezze agricole di tali zone. I filari di vite erano maritati ad alberi vivi, secondo l'uso introdotto dagli Etruschi e sviluppato successivamente dai Galli. Tale metodo infatti, lo si chiama «*arbustum gallicum*», particolarmente adatto alle terre basse e umide della pianura, ma poi diffusosi notevolmente nelle zone collinari. È accertato che da tali terreni, soprattutto quelli collinari posti a sud di Bononia, i nostri antenati latini producevano vini che li appassionavano moltissimo. Le terre dell'agro bononiese erano coltivate dai veterani di tante campagne militari in tutto il mondo allora conosciuto, per cui il vino era diffusamente bevuto e gustato; vi si produceva un vino frizzante ed albano, cioè biondo, molto particolare ma non abbastanza dolce per essere piacevole e quindi non tanto apprezzato, poiché è risaputo che durante l'epoca imperiale era gradito il vino dolcissimo, speziato ed aromatizzato con innumerevoli essenze.

Riprendendo il cammino alla ricerca di tracce che ci possano condurre ai vini che oggi degustiamo, ci imbattiamo nelle biografie frutto dell'operosità di tali monaci-agresti che sono giunte fino ai giorni nostri, in cui si menzionano i notevoli impulsi dati per lo sviluppo della vite. I monaci si sparsero in tutte le regioni italiane e nel migrare verificarono che sulle colline bolognesi si produceva un buon vinello dorato e mordace, appunto frizzante.

Omnia alla vina in bonitate excedir - decisamente «... un vino superiore per bontà a tutti gli altri...» e bevuto non solo durante le pratiche liturgiche, ma anche con gioia alla tavola del nobile e del volgo.

I secoli che da allora sono trascorsi per giungere fino ai giorni nostri, sono stati indiscussi testimoni di innumerevoli vicende e citazioni riguardanti il vino ottenuto in questo territorio.

A testimonianza dell'antica coltivazione della vite sono state ritrovate antiche olle di conservazione del vino nella zona della località di Mercatello, posta al confine tra le località di Monteveglio e Castello di Serravalle dell'attuale Comune di Valsamoggia. Della vite coltivata sulle colline di Monteveglio, nelle adiacenze della monumentale Abbazia omonima, ne parla il documento risalente al 973 d.C. in cui il Vescovo di Bologna Alberto concedeva al Vescovo di Parma, insieme all'Abbazia stessa, circa trenta tornature di vigneti.

All'Alto Medioevo risalgono le testimonianze dei monaci-agresti nello sviluppo della vite: il monaco Donizone racconta che per tre mesi nel banchetto nuziale del marchese Bonifacio, padre di Matilde di Canossa si attingeva vino a due pozzi con secchie. Il giurista bolognese Odofredo (XIII secolo) ricorda che gli studenti in prossimità delle festività natalizie, erano soliti ripetere: «Andiamo a comprare il vino per l'estate (perciò bianco) a Castel del Vescovo (oggi Sasso Marconi)».

Di vigne su tutto l'arco collinare a sud di Bologna si ha menzione già sul finire dell'VIII secolo e sul finire del X si trovano vigne anche a Musiano, presso Pianoro, e poi a Iola, Oliveto, Monteveglio, Crespellano, San Lorenzo in Collina, Elle, Grizzana, Monte Cerere, dove prevaleva il vigneto specializzato a ceppo basso.

Nel 1250 la città di Bologna (ora capoluogo della regione Emilia-Romagna) ordina la costruzione della «Strada dei vini» per trasportare con sicurezza verso la città i vini ottenuti nelle colline a sud. Il fatto che le uve venissero portate a Bologna dalla collina indica come le uve di pregio avessero origine pedecollinare. A questo periodo risalgono i primi estimi del comprensorio vitivinicolo. Nel 1300 Pier de' Crescenzi citava una trentina di tipologie di vini, prodotti in questa regione, tra le quali il Trebbiano, il «Pignuolo» (Pignoletto) e le Lambrusche.

Per secoli a Bologna la produzione e il commercio erano strettamente controllati: l'uva veniva pigiata sul posto e poi portata in città con grosse botti dette «castellate». Presso la curia di Sant'Ambrogio, l'attuale via de' Pignattari a fianco alla Basilica di San Petronio, particolari figure detti «brentatori» dovevano assaggiare il prodotto e certificare che non fosse adulterato o di scarsa qualità e quindi determinarne la quantità tramite apposite misure vinarie (la «quartarola» e i suoi sottomultipli). Le tecniche enologiche resero sempre migliore la produzione dei vini fino a quando persino Agostino Gallo ne «Le venti giornate dell'agricoltura» del 1567, sollecitava di piantare le uve pignole, per la notevole produzione che ne favoriva il commercio e perché ricercate. Medico e botanico di Papa Sisto V, il Bacci, nel personale trattato del 1596 «*De naturalis vinarium istoria de vitis italiane*», asseriva le «...rare et optime...» qualità intrinseche delle uve pignole.

A metà del Seicento il marchese bolognese Vincenzo Tanara, autore del trattato di agronomia «Economia del Cittadino in Villa» (1644), riporta che i nobili bolognesi amavano i vini toscani e francesi ma anche l'Albana e il Trebbiano. Anche Soderini, noto agronomo fiorentino, ne confermava le caratteristiche mentre il Trinci - 1726 - illustrò le peculiarità che ora si riscontrano nell'odierno vino Pignoletto.

Ulteriori conferme sono riportate nel «*Bullettino Ampelografico*» del 1881, in cui è nominata l'uva coltivata nelle colline poste a sud di Bologna, la cui somiglianza con l'attuale Pignoletto è stupefacente. Più recentemente l'articolo «La Viteicoltura del bolognese» di Mario Grilli su la Mercanzia nel 1970 emerge il valore enologico e commerciale del prodotto ottenuto nell'area dei comuni della media pianura del Reno. In quella zona i vigneti di Montuni, Trebbiano romagnolo, Pinot bianco emergeva un cosiddetto «clone di *Riesling*», con il nome di Alioncino2. In seguito alle ricerche effettuate da Faccioli e Marangoni dell'Università di Bologna, il «clone di *Riesling*» o Pignolo o Pignolino o Alioncina o Alioncino 2 fu classificato come vitigno autonomo e denominato Pignoletto Bolognese con la pubblicazione su «La Mercanzia» n. 2 del 1978 e poi sulla Rivista di Viteicoltura e di Enologia di Conegliano n. 8, sempre nel 1978.



Da questa ricerca, commissionata dalla Regione Emilia-Romagna proprio per affrancarlo dalle erronee denominazioni di Pinot bianco o *Riesling* Italico, risulta che esso è diffuso da oltre un secolo nella pianura bolognese nei terreni di proprietà dei Principi Hercolani presso Bentivoglio, maritato all'olmo nelle tradizionali alberate bolognesi.

Oggi nelle terre che furono degli Hercolani e dei Bentivoglio la coltura di questo vitigno è molto diffusa e si è estesa, anche oltre i confini provinciali, nelle province di Modena e Ravenna, ed è tuttora in espansione.

Con il passare dei secoli l'operato dell'uomo ha inciso profondamente nella coltivazione della vite e nella produzione dei vini.

I viticoltori hanno affinato le tecniche agronomiche di allevamento basate sulla regimazione delle acque nei terreni di pianura, dapprima attraverso le tradizionali «alberate» che delimitavano gli appezzamenti ben drenati da fossi perimetrali, mentre in collina la coltivazione della vite è da sempre basata su vigneti specializzati.

Al riguardo è essenziale la presenza dei Consorzi di bonifica (Consorzio Bonifica Renana, Consorzio della Bonifica Burana, Consorzio di bonifica della Romagna Occidentale) che garantiscono la regimazione delle acque e la loro distribuzione nel territorio.

Le forme d'allevamento e i sesti d'impianto dei vigneti si sono storicamente evoluti nella zona a seguito dell'attività e delle sperimentazioni dei viticoltori e sono volti a contenere le rese di uva per ettaro ed ottenere le qualità desiderata tenendo conto delle caratteristiche all'ambiente pedoclimatico favorevole per un naturale accrescimento della vite.

I viticoltori, nel tempo, hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante, di consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli.

Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il cordone speronato, il GDC, il guyot, il sylvoz. La densità d'impianto varia dai 2500 - 3000 ceppi/ettaro nei terreni di pianura ai 3000 - 4000 ceppi/ettaro nei terreni del margine appenninico e collinari del basso-medio Appennino associati a calanchi.

Anche la produzione enologica del territorio e le pratiche di elaborazione dei vini si sono evolute nel tempo e fanno riferimento alla tradizione consolidata nella zona di produzione. In particolare, l'Emilia-Romagna, con riferimento alle province che ricadono nell'area di produzione - Bologna, Modena e Ravenna - è notoriamente zona di vini frizzanti e spumanti, frutto di una lunga tradizione locale, caratteristica che accomuna molti vini di pianura e di collina. L'elaborazione dei vini frizzanti veniva effettuata mediante rifermentazione in bottiglia fino agli anni '70 del secolo scorso per poi evolversi con l'utilizzo di moderne autoclavi secondo il metodo Martinotti-Charmat.

La produzione dei vini spumanti è la naturale evoluzione della versione frizzante sfruttando l'esperienza acquisita nel tempo nella produzione dei vini frizzanti.

Tuttavia, rimane attuale la tradizionale produzione dei vini frizzanti e vini spumanti mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia. «Emilia-Romagna» categorie: «vino spumante» (4), «vino spumante di qualità» (5), «vino frizzante» (8).

Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico.

I vini «Emilia-Romagna» nella categoria «vino frizzante» costituiscono la tipologia di maggiore produzione e rispecchiano la tradizione emiliano-romagnola che è incentrata sulla preparazione di vini frizzanti, mentre le tipologie nelle categorie «vino spumante» e «vino spumante di qualità» sono meno prodotte, ma in forte crescita nell'ultimo decennio.

Questi vini si presentano di colore giallo paglierino di tonalità più o meno intensa con sfumature dorate e a volte verdognole.

All'olfatto propongono sentori freschi e floreali di fiori bianchi (biancospino, mughetto, gelsomino) caratteristici della varietà.

Il gusto è mediamente aromatico, fruttato di frutta bianca poco matura (mela) ed una apprezzabile acidità. Sovente il finale è amarognolo, qualità che deriva dai terreni locali spesso ricchi di argille e arenarie e rivela la stretta relazione con il territorio.

Sottozona Colli d'Imola

Grazie alla scelta varietale e alla collocazione dei vitigni negli ambienti più congeniali, nella sottozona «Colli d'Imola» è possibile ottenere una gamma di prodotti ampia e qualitativamente rispondente alle diverse esigenze dei consumatori. Nei fondivalle e nei terreni più freschi, infatti, si possono ottenere vini bianchi leggeri, spesso frizzanti, che puntano sostanzialmente sulla freschezza dei sentori floreali e di frutta gialla poco matura (mela verde, ad esempio). Nei terreni più ricchi d'argilla e calcare, esposti a Nord/Nord-Est, ci si può spingere verso vini bianchi più strutturati che si prestano anche per l'affinamento in legno, ottenendo bouquet complessi e accattivanti. Certi ambienti e la paziente opera dell'uomo si prestano anche per la vendemmia tardiva di uve come il Pignoletto in grado di trasformarsi in vini del tutto particolari.

Sottozona Modena

La sottozona Modena è storicamente caratterizzata alla produzione di vini frizzanti e spumanti. Dal punto di vista analitico ed organolettico questi vini presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico. Dalle uve prodotte nella media pianura modenese con prevalenza di suoli «Sant'Omobono» si ottengono vini bianchi dal colore giallo paglierino, di media struttura, buona acidità. La freschezza e la fragranza dei profumi contribuiscono al loro equilibrio gustativo. Dalle uve prodotte nella pianura pedemontana e nei rilievi collinari si ottiene un vino strutturato, di corpo morbido, di bassa acidità, con note fruttate molto evidenti. Dalle uve prodotte nella media pianura modenese con prevalenza di suoli denominati «terre argillose delle valli bonificate» si ottiene un vino di buona struttura, di corpo morbido, di media acidità e con note fruttate evidenti. Anche in questo caso, la freschezza e la fragranza dei profumi contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

Sottozona Reno

Dal punto di vista analitico ed organolettico i vini prodotti in questa sottozona presentano caratteristiche, definite nell'art. 6 del disciplinare, che risultano alquanto riconoscibili e proprie, e riflettono la tipicità e la caratterizzazione del territorio di produzione legate alle proprietà pedoclimatiche dell'ambiente.

Tali caratteristiche del vino di base, sono evidentemente condizionate dall'ambiente fertile e fresco caratteristico della sottozona, ricco di ghiaie e di sabbie, e delle forme di allevamento principalmente basate su cordoni permanenti (cordone speronato e G.D.C.) e portainnesti che assecondano la naturale vigoria del vitigno Pignoletto. Dalle uve prodotte nella media pianura bolognese e nella media pianura modenese posta alla destra del fiume Panaro si possono quindi ottenere vini bianchi dal colore giallo paglierino, di media struttura, buona acidità. La freschezza e la fragranza dei profumi con evidenze floreali e fruttate contribuiscono al loro espressione gustativo.

Interazione causale fra gli elementi della zona geografica e la qualità/le caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico:

le peculiarità dei vini frizzanti e dei vini spumanti, vini spumanti di qualità sopra descritte sono il risultato delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione combinate con i fattori umani che tradizionalmente hanno inciso sulle proprietà enologiche intrinseche delle uve e sulle tecnologie di elaborazione. In particolare, l'ambiente geografico della zona di produzione è caratterizzato da un clima continentale e sufficientemente ventilato e da terreni ben drenanti per effetto delle tecniche agronomiche consolidate nel tempo che determinano una disponibilità idrica adeguata tale da consentire una ottimale maturazione dei grappoli. Le escursioni termiche notte-giorno durante la maturazione dei grappoli concorrono a mantenere il patrimonio aromatico ed acido dell'uva che assicura la conseguente freschezza dei vini.



Inoltre, i viticoltori con l'esperienza hanno affinato tecniche di conduzione dei vigneti atte a mitigare gli eccessi di calore e le variabilità della disponibilità idrica che si sono verificate nell'ultimo decennio, al fine di ottenere uve innanzitutto di ottima qualità e con il giusto equilibrio tra le componenti zuccherine e aromatiche, tenendo in considerazione l'esigenza di effettuare la successiva elaborazione per la produzione di vini frizzanti e vini spumanti, vini spumanti di qualità che siano in possesso di contenuto acido adeguato. Dunque, la competenza del viticoltore locale risulta determinante nella gestione del vigneto, dalla scelta del portainnesto al sistema di allevamento, dalla gestione della chioma alla regolamentazione degli apporti idrici. Tutto questo è essenziale per ottenere uve idonee alla costituzione delle partite di vini da destinare alla successiva elaborazione per la produzione di vini frizzanti o vini spumanti, vini spumanti di qualità che presentino le proprietà organolettiche tipiche della varietà Pignoletto. Inoltre, l'elaborazione dei vini frizzanti e vini spumanti, vini spumanti di qualità «Emilia-Romagna» rappresentano il risultato dell'innovazione tecnologica nel processo di elaborazione che, partendo dall'ancestrale rifermentazione in bottiglia applicata fino al secolo scorso, si è poi evoluta verso l'elaborazione in autoclave. Ciò ha contribuito a rendere più efficiente il processo di selezione dei lieviti e la pulizia dei vini, migliorando così il quadro olfattivo e la piacevolezza dei prodotti ottenuti. Tutto ciò permette di esaltare le peculiarità organolettiche dei vini, valorizzando in particolare la freschezza e le note floreali che derivano principalmente dalle uve e che sono l'espressione di un ambiente ideale alla produzione dei vini.

Con l'esperienza maturata in questi ultimi decenni nell'elaborazioni in grandi recipienti secondo le più moderne tecniche enologiche, recentemente il metodo di rifermentazione in bottiglia sta vivendo una nuova ripresa e si presenta sul mercato in una veste rinnovata che coniuga la migliore tecnica enologica con la tradizione secolare del territorio.

In conclusione, le caratteristiche di unicità e di tipicità dei vini «Emilia-Romagna» frizzanti e spumanti elaborati nella zona di vinificazione della DOC sono il risultato della sinergia tra le caratteristiche del vitigno, del territorio e del lavoro dell'esperienza dell'uomo, e determinano la piacevolezza olfattiva e l'eleganza complessiva dei vini.

«Emilia-Romagna» categoria: «vino» (1).

Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico.

I vini «Emilia-Romagna» nella categoria «vino» sono prodotti prevalentemente nell'area collinare della zona di produzione che per caratteristiche pedo-climatiche è più vocata alla produzione di uve aventi un contenuto in zuccheri più elevato e una acidità meno pronunciata.

Inoltre, nell'ultimo decennio è stata riscontrata la vocazione delle uve della varietà Pignoletto all'appassimento o alla surmaturazione sulla pianta per produrre le versioni «passito» e «vendemmia tardiva».

I vini «Emilia-Romagna» nella categoria «vino» si presentano di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli caratteristici della varietà Pignoletto.

Il profumo è delicato di fiori bianchi (biancospino, mughetto, gelsomino) e talvolta note di mandorla e peperone giallo.

Al sapore si presenta fruttato di frutta gialla matura (pera e mela) con contenuta acidità e giusta aromaticità, spesso con sentori amarognoli e una percettibile mineralità; tutti fattori fortemente legati alle caratteristiche del territorio ricco di argille e arenarie.

Nelle versioni «passito» e «vendemmia tardiva», il colore è giallo dorato, anche carico, tendente all'ambrato.

All'olfatto rivelano profumi intensi floreali delicati di fiori bianchi e fruttati di frutta gialla matura.

Al gusto si presentano vini amabili o dolci, caldi, di alta alcolicità totale e moderata acidità, armonici e vellutati dove il finale amarognolo viene annullato dall'appassimento o surmaturazione delle uve.

Interazione causale fra gli elementi della zona geografica e la qualità e le caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico:

le peculiarità dei vini «Emilia-Romagna» sono il risultato delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione combinate con i fat-

tori umani che tradizionalmente hanno inciso sulle proprietà enologiche intrinseche delle uve e sulle tecnologie di elaborazione. In particolare, l'ambiente geografico della zona di produzione è caratterizzato da un clima continentale e sufficientemente ventilato e da terreni ben drenanti per effetto delle tecniche agronomiche consolidate nel tempo che determinano una disponibilità idrica adeguata tale da consentire una ottimale maturazione dei grappoli. Le escursioni termiche notte-giorno durante la maturazione dei grappoli e l'ottimale esposizione dei vigneti nei versanti collinari concorrono a mantenere il patrimonio aromatico dell'uva e ad assicurare una notevole capacità di accumulo degli zuccheri.

Inoltre, i viticoltori con l'esperienza hanno affinato tecniche di conduzione dei vigneti atte a mitigare gli eccessi di calore e le variabilità della disponibilità idrica che si sono verificate nell'ultimo decennio, al fine di ottenere uve innanzitutto di ottima qualità e con il giusto equilibrio tra le componenti zuccherine e aromatiche.

Le versioni «passito» e «vendemmia tardiva» sono vini ottenuti con le tecniche dell'appassimento o della surmaturazione sulla pianta che, unite all'origine geografica, determinano le peculiarità dei prodotti.

Per questi vini vengono destinate le uve dei versanti meglio esposti, in vicinanza di corsi d'acqua che garantiscono un'umidità costante, soprattutto nelle ore notturne, e favoriscono lo sviluppo della muffa nobile determinando le condizioni ottimali per la produzione di vini ottenuti da uve bottrizzate.

Per il metodo dell'appassimento la raccolta delle uve viene fatta esclusivamente a mano, selezionando i grappoli migliori adatti a sostenere il periodo di appassimento, i quali vengono collocati in apposite cassette. Per la raccolta risulta importante non solo il grado zuccherino ma anche la buona nota acida. L'uva intatta viene conservata in ambienti ben areati, controllandone periodicamente lo stato di sanità per alcuni mesi.

In caso di surmaturazione sulla pianta, la raccolta delle uve viene ritardata fino al loro naturale appassimento che richiede grande attenzione da parte del viticoltore.

Anche le fasi successive all'appassimento la pigiatura, la fermentazione lenta in botti di piccole dimensioni, la maturazione e l'affinamento in bottiglia richiedono ai produttori la massima esperienza ed impegno.

Dunque, la competenza del viticoltore locale risulta determinante nella gestione del vigneto, dalla scelta del portainnesto al sistema di allevamento, dalla gestione della chioma alla regolamentazione degli apporti idrici. Tutto questo è essenziale per ottenere uve idonee alla costituzione dei vini che valorizzino le proprietà organolettiche tipiche della varietà Pignoletto.

Anche l'esperienza enologica acquisita dai produttori influisce sulle caratteristiche dei vini fino all'entrata delle uve in cantina ed alle operazioni di vinificazione, che sono essenziali per mantenere le loro peculiarità organolettiche e ottenere così vini armonici con le tipiche note floreali che costituiscono lo stile distintivo dei vini della zona geografica delimitata «Emilia-Romagna».

Per rispettare le specifiche caratteristiche organolettiche delle uve Pignoletto, nel processo di vinificazione i cicli di pressatura delle uve, nonché la temperatura e la durata delle fermentazioni sono sapientemente stabiliti e finalizzati all'ottenimento dei vini aventi le descritte caratteristiche. In particolare, la caratterizzazione organolettica dei vini «Emilia-Romagna», consolidata nel territorio e riconosciuta dal consumatore, si basa sulla piacevolezza olfattiva e quindi sull'eleganza complessiva; ciò è il risultato dell'interazione tra i citati fattori ambientali ed il complesso dei fattori umani, come conseguenza dell'esperienza e della cultura maturate nel tempo dagli operatori vitivinicoli.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione «Controlli».



ALLEGATO 1

SOTTOZONA «COLLI D'IMOLA»

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna», anche nella tipologia frizzante e spumante, con il riferimento alla sottozona «Colli d'Imola» è riservata al vino proveniente dalla sottozona omonima rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato, fermo restando quanto disposto dall'art. 1, comma 2, del disciplinare di produzione Emilia-Romagna DOC

Art. 2.

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» sottozona «Colli d'Imola» comprende, in Provincia di Bologna, gli interi territori amministrativi dei comuni di Fontanelice, Borgo Tossignano, Casalfiumanese e la parte collinare dei territori amministrativi dei comuni di Imola, Dozza, Castel San Pietro Terme e Ozzano dell'Emilia il cui limite a nord è delimitato dalla strada statale n. 9 «Emilia».

Art. 3.

Norme per la viticoltura

1. La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 del presente allegato, non deve essere superiore a 15 t/ha ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere di 10,5% vol.

2. I limiti di resa in uva a ettaro di cui al comma 1 dovranno essere rispettati anche in annate favorevoli, ferma restando la possibilità di un supero di produzione non superiore al 20%. In tal caso, l'esubero di produzione potrà essere rivendicato con la denominazione di origine controllata Emilia-Romagna.

Art. 4.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» sottozona «Colli d'Imola» devono essere effettuate nella zona di cui all'art. 2 del presente allegato. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di vinificazione e presa di spuma siano effettuate in stabilimenti situati nell'intero territorio amministrativo delle Province di Bologna, Modena, Ravenna e Forlì-Cesena.

Art. 5.

Caratteristiche dei vini al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» sottozona «Colli d'Imola», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Emilia-Romagna» Pignoletto sottozona «Colli d'Imola»:

colore: giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli; odore: delicato, caratteristico;

sapore: da secco ad abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Emilia-Romagna» Pignoletto frizzante sottozona «Colli d'Imola»:

spuma: fine ed evanescente;

colore: giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli; odore: caratteristico, fine;

sapore: da secco ad abboccato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Emilia-Romagna» Pignoletto spumante sottozona «Colli d'Imola»:

spuma: fine, persistente; colore: giallo paglierino;

odore: caratteristico, leggermente aromatico;

sapore: sapido, caratteristico, armonico, da *brut nature* a *dry*; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

ALLEGATO 2

SOTTOZONA «MODENA»

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna», anche nella tipologia frizzante e spumante, con il riferimento alla sottozona «Modena» è riservata al vino proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato, fermo restando quanto disposto dall'art. 1, comma 2, del disciplinare di produzione Emilia-Romagna DOC.

Art. 2.

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» sottozona «Modena», comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola, Zocca, tutti in Provincia di Modena.

Art. 3.

Norme per la viticoltura

1. La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 del presente allegato, non deve essere superiore a 18 t/ha ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere di 9,5% vol.

2. I limiti di resa in uva a ettaro di cui al comma 1 dovranno essere rispettati anche in annate favorevoli, ferma restando la possibilità di un supero di produzione non superiore al 20%.

In tal caso, l'esubero di produzione potrà essere rivendicato con la denominazione di origine controllata Emilia-Romagna fino al limite consentito, nonché con la IGT di ricaduta, se ne possiede le caratteristiche.



Art. 4.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» sottozona «Modena» devono essere effettuate nella zona di cui all'art. 2, del presente allegato. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di vinificazione e presa di spuma siano effettuate in stabilimenti situati nell'intero territorio amministrativo della Provincia di Modena.

Art. 5.

Caratteristiche dei vini al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» sottozona «Modena», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Emilia-Romagna» Pignoletto sottozona «Modena»:

colore: giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli; odore: caratteristico, fine;

sapore: da secco ad abboccato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Emilia-Romagna» Pignoletto frizzante sottozona «Modena»:

spuma: fine ed evanescente;

colore: giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli; odore: caratteristico, fine;

sapore: da secco ad abboccato, sapido, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Emilia-Romagna» Pignoletto spumante sottozona «Modena»:

spuma: fine, persistente; colore: giallo paglierino;

odore: caratteristico, leggermente aromatico;

sapore: sapido, caratteristico, armonico, da *brut nature* a *dry*; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

ALLEGATO 3

SOTTOZONA «RENO»

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna», anche nella tipologia frizzante e spumante, con il riferimento alla sottozona «Reno» è riservata al vino proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente allegato, fermo restando quanto disposto dall'art. 1, comma 2, del disciplinare di produzione Emilia-Romagna DOC.

Art. 2.

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» sottozona «Reno», comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di seguito riportati: in Provincia di Bologna Imola, Dozza, Castel San Pietro Terme, Castel Guelfo di Bologna, Medicina, Ozzano dell'Emilia, Caste-

naso, Budrio, Granarolo dell'Emilia, Bologna, San Lazzaro di Savena, Bentivoglio, San Giorgio di Piano, San Pietro in Casale, Pieve di Cento, Castel Maggiore, Argelato, Castello d'Argile, Casalecchio di Reno, Calderara di Reno, Sala Bolognese, Zola Predosa, Anzola dell'Emilia, San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Crevalcore; nonché il territorio delle località Crespellano e Bazzano del Comune di Valsamoggia.

In Provincia di Modena, Ravarino, Nonantola, Castelfranco Emilia, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Spilamberto.

Art. 3.

Norme per la viticoltura

1. La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 del presente allegato, non deve essere superiore a 18 t/ha ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere di 9,5% vol.

2. I limiti di resa in uva a ettaro di cui al comma 1 dovranno essere rispettati anche in annate favorevoli, ferma restando la possibilità di un supero di produzione non superiore al 20%. In tal caso, l'esubero di produzione potrà essere rivendicato con la denominazione di origine controllata Emilia-Romagna fino al limite consentito, nonché con la IGT di ricaduta, se ne possiede le caratteristiche.

Art. 4.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» che riportano il riferimento alla sottozona «Reno» devono essere effettuate rispettivamente nella zona di cui all'art. 2 del presente allegato. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di vinificazione e presa di spuma siano effettuate in stabilimenti situati nell'intero territorio amministrativo delle Province di Reggio Emilia, Modena e Bologna.

Art. 5.

Caratteristiche dei vini al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata «Emilia-Romagna» sottozona «Reno», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Emilia-Romagna» Pignoletto sottozona «Reno»:

colore: giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli; odore: fine, caratteristico;

sapore: da secco ad abboccato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Emilia-Romagna» Pignoletto frizzante sottozona «Reno»:

spuma: fine ed evanescente;

colore: giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli; odore: caratteristico, fine;

sapore: da secco ad abboccato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Emilia-Romagna» Pignoletto spumante sottozona «Reno»:

spuma: fine, persistente; colore: giallo paglierino;

odore: caratteristico, leggermente aromatico;

sapore: sapido, caratteristico, armonico, da *brut nature* a *dry*; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.



DOCUMENTO UNICO**Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino**

‘Emilia-Romagna’

Numero di riferimento UE: DRAFT-PDO-IT-02770-AMD-STD_MSD - -

1. Denominazione/denominazioni

‘Emilia-Romagna’

2. Tipo di indicazione geografica☒ DOP☐ IGP☐ IG**3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

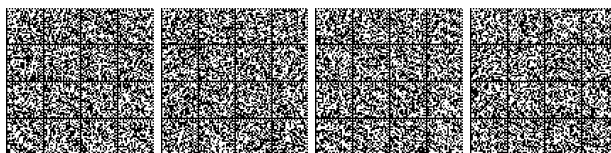
8. Vino frizzante

6. Descrizione del vino o dei vini**Prodotto vitivinicolo**

«Emilia-Romagna» Pignoletto frizzante – Categoria: «Vino frizzante»

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

spuma: fine ed evanescente;



colore: giallo paglierino più o meno intenso;

Aroma

odore: floreale di fiori bianchi, talvolta biancospino o gelsomino, leggermente aromatico;

Sapore

da secco ad abboccato, fruttato di frutta gialla poco matura (mela), armonico, talvolta leggermente amarognolo;

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Emilia-Romagna» Pignoletto spumante – Categoria: «Vino spumante»

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;



Aroma

odore: floreale di fiori bianchi, talvolta biancospino o gelsomino, leggermente aromatico;

Sapore

sapido, fruttato di frutta gialla poco matura (mela), armonico, da brut nature a dry;

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Emilia-Romagna» Pignoletto spumante – Categoria: «Vino spumante di qualità»

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

Aroma

odore: floreale di fiori bianchi, talvolta biancospino o gelsomino, leggermente aromatico;



Sapore

sapido, fruttato di frutta gialla poco matura (mela), armonico, da brut nature a dry;

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Emilia-Romagna» Pignoletto – Categoria: «Vino»

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli;

Aroma

odore: floreale di fiori bianchi, talvolta biancospino o gelsomino, fine;

Sapore

da secco ad abboccato, fruttato di frutta gialla matura (pera, mela), armonico, talvolta leggermente amarognolo;

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Emilia-Romagna» Pignoletto passito – Categoria: «Vino»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: giallo dorato tendente all'ambrato con l'invecchiamento;

Aroma

odore: fine, intenso, floreale di fiori bianchi, talvolta biancospino, con eventuali note di mandorla e peperone giallo, delicato;

Sapore

da amabile a dolce, morbido, fruttato di frutta gialla matura (pera, mela);

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	12
Acidità totale minima:	4



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol;

estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Emilia-Romagna» Pignoletto vendemmia tardiva – Categoria: «Vino»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: giallo dorato tendente all'ambrato con l'invecchiamento;

Aroma

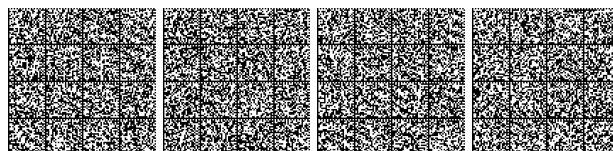
odore: intenso, floreale di fiori bianchi, talvolta biancospino, con eventuali note di mandorla e peperone giallo;

Sapore

da amabile a dolce, fruttato di frutta gialla matura (pera, mela), morbido, delicato;

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	12
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-



Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-
---	---

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% vol;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. Pratiche di vinificazione
- 7.1. Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell’elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione
- Pratica di vinificazione

elaborazione vini frizzanti

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

I vini vengono sottoposti ad elaborazione per mezzo di seconda fermentazione alcolica principalmente in autoclave (metodo Charmat), è tuttavia praticata anche la presa di spuma mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia. In caso di rifermentazione in bottiglia è obbligatorio indicare in etichetta «rifermentazione in bottiglia» ed il vino può presentare una velatura causata dai residui di fermentazione.

Pratica di vinificazione

elaborazione vini spumanti/vini spumanti di qualità

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

I vini vengono sottoposti a spumantizzazione per mezzo di seconda fermentazione alcolica principalmente in autoclave (metodo Charmat), è tuttavia praticata anche la presa di spuma mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia (Metodo Classico) secondo le norme U.E..

Pratica di vinificazione

produzione tipologia «vino passito»

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

La vinificazione dell’uve destinate alla produzione del vino passito può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento naturale, o avvalendosi anche di sistemi o tecnologie comunque operanti a temperature analoghe rispetto al processo naturale. Al termine dell’appassimento dette uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 15% vol, senza alcun arricchimento, e la loro resa massima in vino non deve essere superiore al 50%.

Pratica di vinificazione

produzione tipologia «vendemmia tardiva»

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

La vinificazione delle uve destinate alla produzione della tipologia «vendemmia tardiva» può avvenire solo dopo che le stesse siano state surmaturate sulla pianta o sottoposte ad appassimento naturale avvalendosi anche di sistemi o tecnologie comunque operanti a temperature analoghe rispetto al processo naturale. Al momento della vinificazione le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14% vol, e la loro resa massima in vino non deve essere superiore al 60%.

7.2. Rese massime

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Emilia-Romagna» Pignoletto, Pignoletto frizzante e Pignoletto spumante

Resa massima:

Resa massima:	147
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
«Emilia-Romagna» Pignoletto passito

Resa massima:

Resa massima:	45
Unità di resa massima:	ettolitre per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
«Emilia-Romagna» vendemmia tardiva
Resa massima:

Resa massima:	54
Unità di resa massima:	ettolitre per ettaro

8. Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

Pignoletto B.

9. Definizione concisa della zona geografica delimitata

La zona delimitata di produzione dei vini DOP «Emilia-Romagna» ricade nelle Province di Bologna, Modena e Ravenna e comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni sotto indicati:

Provincia di Bologna: Anzola dell'Emilia, Argelato, Bentivoglio, Bologna, Borgo Tossignano, Budrio, Calderara di Reno, Casalecchio di Reno, Casalfiumanese, Castel Guelfo di Bologna, Castel Maggiore, Castel San Pietro Terme, Castello D'Argile, Castenaso, Crevalcore, Dozza, Fontanelice, Granarolo dell'Emilia, Imola, Loiano, Marzabotto, Medicina, Minerbio, Monte San Pietro, Monterenzio, Monzuno, Mordano, Ozzano dell'Emilia, Pianoro, Pieve di Cento, Sala Bolognese, San Giorgio di Piano, San Giovanni in Persiceto, San Lazzaro di Savena, San Pietro in Casale, Sant'Agata Bolognese, Sasso Marconi, Valsamoggia, Zola Predosa;

Provincia di Modena: Bastiglia, Bomperto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola, Zocca;

Provincia di Ravenna: Faenza, Brisighella, Riolo Terme, Castel Bolognese.

10. Legame con la zona geografica Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica di produzione della DOP dei vini «Emilia-Romagna» interessa la parte centrale della omonima regione, ricadendo nelle Province di Modena, Bologna e Ravenna. Tale zona rappresenta caratteristiche diverse in base all'altitudine, individuate sinteticamente mediante una divisione tra zona pianeggiante e zona collinare.

La pianura, con un'altitudine compresa tra i 2 ed i 70 metri s.l.m., occupa un'area continua tra la valle del fiume Secchia e quella del torrente Sillaro, interessando gli ampi fondovalle, fino a quote anche di 150 metri s.l.m. Il rilievo interessa un'area continua che si estende dalle prime colline fino al crinale appenninico, compresa un'area pedemontana di transizione. Il vigneto interessa prevalentemente quote inferiori ai 700 metri.

Dal punto di vista pedologico predominano le rocce sedimentarie, con litotipi molto vari (arenarie, argille, calcari, gessi, sabbie, conglomerati). I suoli sono distribuiti secondo mosaici complessi, per la varietà dei fattori orografici locali. I terreni coltivati sono prevalentemente subalcalini o alcalini, profondi ed a tessitura fine o moderatamente fine.

Il regime delle temperature è contraddistinto da una certa variabilità, in relazione all'altitudine degli ambienti, passando dal temperato sub-continentale nell'area collinare (più importante per l'area vitata) al temperato fresco in alta collina. In pianura il clima assume caratteri continentali, con valori medi annui intorno a 14-16°C e indice di *Winkler* a 2400 gradi, mantenendosi sufficientemente ventilato. Le condizioni d'illuminazione e calore della zona assicurano quindi alle uve di raggiungere un ottimale grado di maturazione.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e secondariamente primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della DOP «Emilia Romagna» particolarmente vocata alla viticoltura.

Fattori storici ed umani rilevanti per il legame.

Già ai tempi dei Romani la viticoltura era diffusa nell'area geografica interessata dalla DOP «Emilia-Romagna», quando i filari di vite erano maritati ad alberi vivi, secondo l'uso introdotto dagli Etruschi e sviluppato successivamente dai Galli. In particolare, le terre dell'agro bononiese (agro bolognese) erano coltivate dai veterani delle campagne militari e vi si produceva un vino frizzante ed albano, cioè biondo, molto particolare ma non abbastanza dolce per essere piacevole.

Con il passare dei secoli e fino ad oggi, l'operato dell'uomo ha inciso profondamente nelle tecniche di coltivazione della vite e nella produzione dei vini nella zona geografica delimitata ed essenziale è stato il contributo della ricerca scientifica e l'evoluzione della tecnica viticola ed enologica.

Nel frattempo, anche grazie all'opera dei Consorzi di bonifica che tuttora garantiscono la regimazione delle acque e la loro distribuzione nel territorio interessato, i viticoltori hanno affinato le tecniche agronomiche e di allevamento della vite, evolvendo dalle tradizionali «alberate» a forme d'allevamento a filari (cordone permanente con tralci ricadenti) e sesti d'impianto dei vigneti volti a contenere le rese di uva per ettaro e migliorare la qualità dei vini.

Anche le tecniche enologiche si sono evolute nel tempo, in particolare per salvaguardare e migliorare la tradizionale produzione dei vini frizzanti e spumanti in Emilia-Romagna, affiancando al metodo della rifermentazione in bottiglia l'utilizzo di moderne autoclavi, secondo il metodo Martinotti-Charmat.

Categoria di prodotto vitivinicolo

4. Vino spumante

Sintesi del legame

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica di produzione della DOP dei vini «Emilia-Romagna» interessa la parte centrale della omonima regione, ricadendo nelle Province di Modena, Bologna e Ravenna. Tale zona rappresenta caratteristiche diverse in base all'altitudine, individuate sinteticamente mediante una divisione tra zona pianeggiante e zona collinare.

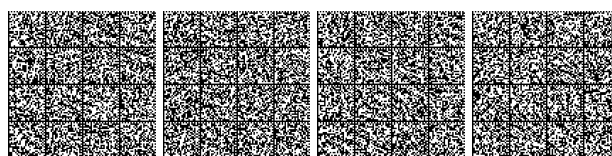
La pianura, con un'altitudine compresa tra i 2 ed i 70 metri s.l.m., occupa un'area continua tra la valle del fiume Secchia e quella del torrente Sillaro, interessando gli ampi fondovalle, fino a quote anche di 150 metri s.l.m. Il rilievo interessa un'area continua che si estende dalle prime colline fino al crinale appenninico, compresa un'area pedemontana di transizione. Il vigneto interessa prevalentemente quote inferiori ai 700 metri.

Dal punto di vista pedologico predominano le rocce sedimentarie, con litotipi molto vari (arenarie, argille, calcari, gessi, sabbie, conglomerati). I suoli sono distribuiti secondo mosaici complessi, per la varietà dei fattori orografici locali. I terreni coltivati sono prevalentemente subalcalini o alcalini, profondi ed a tessitura fine o moderatamente fine.

Il regime delle temperature è contraddistinto da una certa variabilità, in relazione all'altitudine degli ambienti, passando dal temperato sub-continentale nell'area collinare (più importante per l'area vitata) al temperato fresco in alta collina. In pianura il clima assume caratteri continentali, con valori medi annui intorno a 14-16°C e indice di *Winkler* a 2400 gradi, mantenendosi sufficientemente ventilato. Le condizioni d'illuminazione e calore della zona assicurano quindi alle uve di raggiungere un ottimale grado di maturazione.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e secondariamente primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della DOP «Emilia Romagna» particolarmente vocata alla viticoltura.



Fattori storici ed umani rilevanti per il legame.

Già ai tempi dei Romani la viticoltura era diffusa nell'area geografica interessata dalla DOP «Emilia-Romagna, quando i filari di vite erano maritati ad alberi vivi, secondo l'uso introdotto dagli Etruschi e sviluppato successivamente dai Galli. In particolare, le terre dell'agro bononiense (agro bolognese) erano coltivate dai veterani delle campagne militari e vi si produceva un vino frizzante ed albano, cioè biondo, molto particolare ma non abbastanza dolce per essere piacevole.

Con il passare dei secoli e fino ad oggi, l'operato dell'uomo ha inciso profondamente nelle tecniche di coltivazione della vite e nella produzione dei vini nella zona geografica delimitata ed essenziale è stato il contributo della ricerca scientifica e l'evoluzione della tecnica viticola ed enologica.

Nel frattempo, anche grazie all'opera dei Consorzi di bonifica che tuttora garantiscono la regimazione delle acque e la loro distribuzione nel territorio interessato, i viticoltori hanno affinato le tecniche agronomiche e di allevamento della vite, evolvendo dalle tradizionali «alberate» a forme d'allevamento a filari (cordone permanente con tralci ricadenti) e sesti d'impianto dei vigneti volti a contenere le rese di uva per ettaro e migliorare la qualità dei vini.

Anche le tecniche enologiche si sono evolute nel tempo, in particolare per salvaguardare e migliorare la tradizionale produzione dei vini frizzanti e spumanti in Emilia-Romagna, affiancando al metodo della rifermentazione in bottiglia l'utilizzo di moderne autoclavi, secondo il metodo Martinotti-Charmat.ini.

Categoria di prodotto vitivinicolo

5. Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica di produzione della DOP dei vini «Emilia-Romagna» interessa la parte centrale della omonima regione, ricadendo nelle Province di Modena, Bologna e Ravenna. Tale zona rappresenta caratteristiche diverse in base all'altitudine, individuate sinteticamente mediante una divisione tra zona pianeggiante e zona collinare.

La pianura, con un'altitudine compresa tra i 2 ed i 70 metri s.l.m., occupa un'area continua tra la valle del fiume Secchia e quella del torrente Sillaro, interessando gli ampi fondovalle, fino a quote anche di 150 metri s.l.m. Il rilievo interessa un'area continua che si estende dalle prime colline fino al crinale appenninico, compresa un'area pedemontana di transizione. Il vigneto interessa prevalentemente quote inferiori ai 700 metri.

Dal punto di vista pedologico predominano le rocce sedimentarie, con litotipi molto vari (arenarie, argille, calcari, gessi, sabbie, conglomerati). I suoli sono distribuiti secondo mosaici complessi, per la varietà dei fattori orografici locali. I terreni coltivati sono prevalentemente subalcalini o alcalini, profondi ed a tessitura fine o moderatamente fine.

Il regime delle temperature è contraddistinto da una certa variabilità, in relazione all'altitudine degli ambienti, passando dal temperato sub-continentale nell'area collinare (più importante per l'area vitata) al temperato fresco in alta collina. In pianura il clima assume caratteri continentali, con valori medi annui intorno a 14-16°C e indice di *Winkler* a 2400 gradi, mantenendosi sufficientemente ventilato. Le condizioni d'illuminazione e calore della zona assicurano quindi alle uve di raggiungere un ottimale grado di maturazione.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e secondariamente primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della DOP «Emilia Romagna» particolarmente vocata alla viticoltura.

Fattori storici ed umani rilevanti per il legame.

Già ai tempi dei Romani la viticoltura era diffusa nell'area geografica interessata dalla DOP «Emilia-Romagna, quando i filari di vite erano maritati ad alberi vivi, secondo l'uso introdotto dagli Etruschi e sviluppato successivamente dai Galli. In particolare, le terre dell'agro bononiense (agro bolognese) erano coltivate dai veterani delle campagne militari e vi si produceva un vino frizzante ed albano, cioè biondo, molto particolare ma non abbastanza dolce per essere piacevole.

Con il passare dei secoli e fino ad oggi, l'operato dell'uomo ha inciso profondamente nelle tecniche di coltivazione della vite e nella produzione dei vini nella zona geografica delimitata ed essenziale è stato il contributo della ricerca scientifica e l'evoluzione della tecnica viticola ed enologica.

Nel frattempo, anche grazie all'opera dei Consorzi di bonifica che tuttora garantiscono la regimazione delle acque e la loro distribuzione nel territorio interessato, i viticoltori hanno affinato le tecniche agronomiche e di allevamento della vite, evolvendo dalle tradizionali «alberate» a forme d'allevamento a filari (cordone permanente con tralci ricadenti) e sesti d'impianto dei vigneti volti a contenere le rese di uva per ettaro e migliorare la qualità dei vini.

Anche le tecniche enologiche si sono evolute nel tempo, in particolare per salvaguardare e migliorare la tradizionale produzione dei vini frizzanti e spumanti in Emilia-Romagna, affiancando al metodo della rifermentazione in bottiglia l'utilizzo di moderne autoclavi, secondo il metodo Martinotti-Charmat.no.

Categoria di prodotto vitivinicolo

8. Vino frizzante

Sintesi del legame

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica di produzione della DOP dei vini «Emilia-Romagna» interessa la parte centrale della omonima regione, ricadendo nelle Province di Modena, Bologna e Ravenna. Tale zona rappresenta caratteristiche diverse in base all'altitudine, individuate sinteticamente mediante una divisione tra zona pianeggiante e zona collinare.

La pianura, con un'altitudine compresa tra i 2 ed i 70 metri s.l.m., occupa un'area continua tra la valle del fiume Secchia e quella del torrente Sillaro, interessando gli ampi fondovalle, fino a quote anche di 150 metri s.l.m. Il rilievo interessa un'area continua che si estende dalle prime colline fino al crinale appenninico, compresa un'area pedemontana di transizione. Il vigneto interessa prevalentemente quote inferiori ai 700 metri.

Dal punto di vista pedologico predominano le rocce sedimentarie, con litotipi molto vari (arenarie, argille, calcari, gessi, sabbie, conglomerati). I suoli sono distribuiti secondo mosaici complessi, per la varietà dei fattori orografici locali. I terreni coltivati sono prevalentemente subalcalini o alcalini, profondi ed a tessitura fine o moderatamente fine.

Il regime delle temperature è contraddistinto da una certa variabilità, in relazione all'altitudine degli ambienti, passando dal temperato sub-continentale nell'area collinare (più importante per l'area vitata) al temperato fresco in alta collina. In pianura il clima assume caratteri continentali, con valori medi annui intorno a 14-16°C e indice di *Winkler* a 2400 gradi, mantenendosi sufficientemente ventilato. Le condizioni d'illuminazione e calore della zona assicurano quindi alle uve di raggiungere un ottimale grado di maturazione.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e secondariamente primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della DOP «Emilia Romagna» particolarmente vocata alla viticoltura.

Fattori storici ed umani rilevanti per il legame.

Già ai tempi dei Romani la viticoltura era diffusa nell'area geografica interessata dalla DOP «Emilia-Romagna, quando i filari di vite erano maritati ad alberi vivi, secondo l'uso introdotto dagli Etruschi e sviluppato successivamente dai Galli. In particolare, le terre dell'agro bononiense (agro bolognese) erano coltivate dai veterani delle campagne militari e vi si produceva un vino frizzante ed albano, cioè biondo, molto particolare ma non abbastanza dolce per essere piacevole.

Con il passare dei secoli e fino ad oggi, l'operato dell'uomo ha inciso profondamente nelle tecniche di coltivazione della vite e nella produzione dei vini nella zona geografica delimitata ed essenziale è stato il contributo della ricerca scientifica e l'evoluzione della tecnica viticola ed enologica.

Nel frattempo, anche grazie all'opera dei Consorzi di bonifica che tuttora garantiscono la regimazione delle acque e la loro distribuzione nel territorio interessato, i viticoltori hanno affinato le tecniche agronomiche e di allevamento della vite, evolvendo dalle tradizionali «alberate» a forme d'allevamento a filari (cordone permanente con tralci ricadenti) e sesti d'impianto dei vigneti volti a contenere le rese di uva per ettaro e migliorare la qualità dei vini.



Anche le tecniche enologiche si sono evolute nel tempo, in particolare per salvaguardare e migliorare la tradizionale produzione dei vini frizzanti e spumanti in Emilia-Romagna, affiancando al metodo della rifermentazione in bottiglia l'utilizzo di moderne autoclavi, secondo il metodo Martinotti-Charmat.

Categoria di prodotto vitivinicolo

4. Vino spumante

Sintesi del legame

Legame causale tra la qualità o le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico.

Le caratteristiche chimico-organolettiche dei vini frizzanti, dei vini spumanti e dei vini spumanti di qualità sono il risultato delle condizioni pedo-climatiche della zona di produzione combinate con i fattori umani, che tradizionalmente hanno inciso sulle proprietà enologiche intrinseche delle uve e sulle tecnologie di elaborazione. In particolare, l'ambiente geografico caratterizzato da un clima continentale o sub-continentale sufficientemente ventilato, da terreni di origine alluvionale, ricchi di ciottoli e limo, ben drenanti con disponibilità idrica adeguata e dalle escursioni termiche notte-giorno nel periodo estivo, consente una ottimale maturazione dei grappoli ed il mantenimento del patrimonio aromatico ed acido dell'uva che assicura la conseguente freschezza dei vini.

I vini «Emilia-Romagna» frizzanti e spumanti sono prodotti prevalentemente nell'area di pianura e pedecollinare della zona di produzione che, per caratteristiche pedo-climatiche, è più vocata alla produzione di uve aventi un contenuto in zuccheri moderato e una acidità pronunciata.

La presenza di fiumi e torrenti, che scendono dagli Appennini, rendono i terreni di questa zona freschi e non soggetti a carenze idriche permettendo, pertanto, sistemi di coltivazione più intensivi e rese per ettaro maggiori. Questa situazione permette l'elaborazione di vini frizzanti e spumanti che pur non avendo gradazioni alcoliche eccessive mantengono una buona acidità, caratteristica intrinseca di questa uva.

Il gusto di questi vini è mediamente aromatico, fruttato con una apprezzabile acidità e giusta aromaticità, spesso con sentori amarognoli, tutti fattori fortemente legati alle caratteristiche del territorio ricco di argille e arenarie.

In particolare, l'ambiente delle unità geografiche più piccole previste dal disciplinare che possono figurare nell'etichettatura dei vini, si presenta fertile e fresco caratteristico delle aree di pianura bolognese e modenese dove prevalgono i suoli «Sant'Omobono» o suoli ricchi di ghiaie e di sabbie. Le forme di allevamento sono principalmente basate su cordoni permanenti (cordone speronato e G.D.C.) e portainnesti che assecondano la naturale vigoria del vitigno Pignoletto. Dalle uve prodotte in questi territori e nella fascia pedecollinare a ridosso della catena appenninica si possono quindi ottenere vini frizzanti e vini spumanti bianchi dal colore giallo paglierino, di media struttura, buona acidità.

La competenza del viticoltore locale risulta determinante nella gestione del vigneto, dalla scelta del portainnesto al sistema di allevamento, dalla gestione della chioma alla regolamentazione degli apporti idrici. I viticoltori attuano queste tecniche di conduzione dei vigneti al fine di ottenere uve di ottima qualità e con il giusto equilibrio tra le componenti zuccherine e aromatiche, ottenendo come risultato vini frizzanti, vini spumanti e vini spumanti di qualità in possesso di contenuto acido adeguato.

La presa di spuma per ottenere vini frizzanti, vini spumanti e vini spumanti di qualità è la pratica enologica di elaborazione dei vini maggiormente rappresentativa del territorio. In Emilia-Romagna, patria dei vini frizzanti, la pratica della presa di spuma è frutto della lunga tradizione locale che si è evoluta nel tempo ed è caratteristica comune in tutte le Province della zona delimitata, sia per i vini di pianura che quelli di collina.

In questo contesto i vini frizzanti, i vini spumanti, e i vini spumanti di qualità «Emilia-Romagna» rappresentano il risultato dell'innovazione tecnologica nel processo di elaborazione che, partendo dall'ancestrale rifermentazione in bottiglia applicata fino al secolo scorso, si è poi evoluta negli ultimi 40 anni verso l'elaborazione in autoclave. Ciò ha contribuito a rendere più efficiente il processo di selezione dei lieviti e la pulizia dei vini, migliorando così il quadro olfattivo e la piacevolezza dei prodotti ottenuti. Tutto ciò permette di esaltare le peculiarità organolettiche dei vini, valorizzando in particolare la freschezza e le note floreali che derivano principalmente dalle uve, e che sono l'espressione di un ambiente ideale alla produzione dei vini Pignoletto.

Recentemente il metodo di rifermentazione in bottiglia sta vivendo una nuova ripresa e si presenta sul mercato in una veste rinnovata che coniuga la migliore tecnica enologica con la tradizione secolare del territorio.

Pertanto, le caratteristiche di unicità e di tipicità dei vini «Emilia-Romagna» frizzanti e spumanti elaborati nella zona di vinificazione sono il risultato della sinergia tra le caratteristiche del vitigno e del territorio in relazione al lavoro e all'esperienza dell'uomo, e determinano la piacevolezza olfattiva e l'eleganza complessiva dei vini.

Categoria di prodotto vitivinicolo

5. Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

Legame causale tra la qualità o le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico.

Le caratteristiche chimico-organolettiche dei vini frizzanti, dei vini spumanti e dei vini spumanti di qualità sono il risultato delle condizioni pedo-climatiche della zona di produzione combinate con i fattori umani, che tradizionalmente hanno inciso sulle proprietà enologiche intrinseche delle uve e sulle tecnologie di elaborazione. In particolare, l'ambiente geografico caratterizzato da un clima continentale o sub-continentale sufficientemente ventilato, da terreni di origine alluvionale, ricchi di ciottoli e limo, ben drenanti con disponibilità idrica adeguata e dalle escursioni termiche notte-giorno nel periodo estivo, consente una ottimale maturazione dei grappoli ed il mantenimento del patrimonio aromatico ed acido dell'uva che assicura la conseguente freschezza dei vini.

I vini «Emilia-Romagna» frizzanti e spumanti sono prodotti prevalentemente nell'area di pianura e pedecollinare della zona di produzione che, per caratteristiche pedo-climatiche, è più vocata alla produzione di uve aventi un contenuto in zuccheri moderato e una acidità pronunciata.

La presenza di fiumi e torrenti, che scendono dagli Appennini, rendono i terreni di questa zona freschi e non soggetti a carenze idriche permettendo, pertanto, sistemi di coltivazione più intensivi e rese per ettaro maggiori. Questa situazione permette l'elaborazione di vini frizzanti e spumanti che pur non avendo gradazioni alcoliche eccessive mantengono una buona acidità, caratteristica intrinseca di questa uva.

Il gusto di questi vini è mediamente aromatico, fruttato con una apprezzabile acidità e giusta aromaticità, spesso con sentori amarognoli, tutti fattori fortemente legati alle caratteristiche del territorio ricco di argille e arenarie.

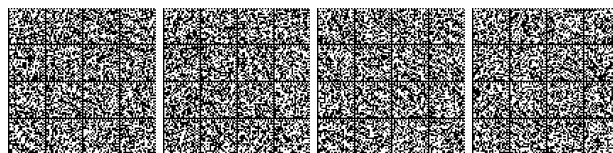
In particolare, l'ambiente delle unità geografiche più piccole previste dal disciplinare che possono figurare nell'etichettatura dei vini, si presenta fertile e fresco caratteristico delle aree di pianura bolognese e modenese dove prevalgono i suoli «Sant'Omobono» o suoli ricchi di ghiaie e di sabbie. Le forme di allevamento sono principalmente basate su cordoni permanenti (cordone speronato e G.D.C.) e portainnesti che assecondano la naturale vigoria del vitigno Pignoletto. Dalle uve prodotte in questi territori e nella fascia pedecollinare a ridosso della catena appenninica si possono quindi ottenere vini frizzanti e vini spumanti bianchi dal colore giallo paglierino, di media struttura, buona acidità.

La competenza del viticoltore locale risulta determinante nella gestione del vigneto, dalla scelta del portainnesto al sistema di allevamento, dalla gestione della chioma alla regolamentazione degli apporti idrici. I viticoltori attuano queste tecniche di conduzione dei vigneti al fine di ottenere uve di ottima qualità e con il giusto equilibrio tra le componenti zuccherine e aromatiche, ottenendo come risultato vini frizzanti, vini spumanti e vini spumanti di qualità in possesso di contenuto acido adeguato.

La presa di spuma per ottenere vini frizzanti, vini spumanti e vini spumanti di qualità è la pratica enologica di elaborazione dei vini maggiormente rappresentativa del territorio. In Emilia-Romagna, patria dei vini frizzanti, la pratica della presa di spuma è frutto della lunga tradizione locale che si è evoluta nel tempo ed è caratteristica comune in tutte le Province della zona delimitata, sia per i vini di pianura che quelli di collina.

In questo contesto i vini frizzanti, i vini spumanti, e i vini spumanti di qualità «Emilia-Romagna» rappresentano il risultato dell'innovazione tecnologica nel processo di elaborazione che, partendo dall'ancestrale rifermentazione in bottiglia applicata fino al secolo scorso, si è poi evoluta negli ultimi 40 anni verso l'elaborazione in autoclave. Ciò ha contribuito a rendere più efficiente il processo di selezione dei lieviti e la pulizia dei vini, migliorando così il quadro olfattivo e la piacevolezza dei prodotti ottenuti. Tutto ciò permette di esaltare le peculiarità organolettiche dei vini, valorizzando in particolare la freschezza e le note floreali che derivano principalmente dalle uve, e che sono l'espressione di un ambiente ideale alla produzione dei vini Pignoletto.

Recentemente il metodo di rifermentazione in bottiglia sta vivendo una nuova ripresa e si presenta sul mercato in una veste rinnovata che coniuga la migliore tecnica enologica con la tradizione secolare del territorio.



Pertanto, le caratteristiche di unicità e di tipicità dei vini «Emilia-Romagna» frizzanti e spumanti elaborati nella zona di vinificazione sono il risultato della sinergia tra le caratteristiche del vitigno e del territorio in relazione al lavoro e all'esperienza dell'uomo, e determinano la piacevolezza olfattiva e l'eleganza complessiva dei vini.

Categoria di prodotto vitivinicolo

8. Vino frizzante

Sintesi del legame

Legame causale tra la qualità o le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico.

Le caratteristiche chimico-organolettiche dei vini frizzanti, dei vini spumanti e dei vini spumanti di qualità sono il risultato delle condizioni pedo-climatiche della zona di produzione combinate con i fattori umani, che tradizionalmente hanno inciso sulle proprietà enologiche intrinseche delle uve e sulle tecnologie di elaborazione. In particolare, l'ambiente geografico caratterizzato da un clima continentale o sub-continentale sufficientemente ventilato, da terreni di origine alluvionale, ricchi di ciottoli e limo, ben drenanti con disponibilità idrica adeguata e dalle escursioni termiche notte-giorno nel periodo estivo, consente una ottimale maturazione dei grappoli ed il mantenimento del patrimonio aromatico ed acido dell'uva che assicura la conseguente freschezza dei vini.

I vini «Emilia-Romagna» frizzanti e spumanti sono prodotti prevalentemente nell'area di pianura e pedecollinare della zona di produzione che, per caratteristiche pedo-climatiche, è più vocata alla produzione di uve aventi un contenuto in zuccheri moderato e una acidità pronunciata.

La presenza di fiumi e torrenti, che scendono dagli Appennini, rendono i terreni di questa zona freschi e non soggetti a carenze idriche permettendo, pertanto, sistemi di coltivazione più intensivi e rese per ettaro maggiori. Questa situazione permette l'elaborazione di vini frizzanti e spumanti che pur non avendo gradazioni alcoliche eccessive mantengono una buona acidità, caratteristica intrinseca di questa uva.

Il gusto di questi vini è mediamente aromatico, fruttato con una apprezzabile acidità e giusta aromaticità, spesso con sentori amarognoli, tutti fattori fortemente legati alle caratteristiche del territorio ricco di argille e arenarie.

In particolare, l'ambiente delle unità geografiche più piccole previste dal disciplinare che possono figurare nell'etichettatura dei vini, si presenta fertile e fresco caratteristico delle aree di pianura bolognese e modenese dove prevalgono i suoli «Sant'Omobono» o suoli ricchi di ghiaie e di sabbie. Le forme di allevamento sono principalmente basate su cordoni permanenti (cordone speronato e G.D.C.) e portainnesti che assecondano la naturale vigoria del vitigno Pignoletto. Dalle uve prodotte in questi territori e nella fascia pedecollinare a ridosso della catena appenninica si possono quindi ottenere vini frizzanti e vini spumanti bianchi dal colore giallo paglierino, di media struttura, buona acidità.

La competenza del viticoltore locale risulta determinante nella gestione del vigneto, dalla scelta del portainnesto al sistema di allevamento, dalla gestione della chioma alla regolamentazione degli apporti idrici. I viticoltori attuano queste tecniche di conduzione dei vigneti al fine di ottenere uve di ottima qualità e con il giusto equilibrio tra le componenti zuccherine e aromatiche, ottenendo come risultato vini frizzanti, vini spumanti e vini spumanti di qualità in possesso di contenuto acido adeguato.

La presa di spuma per ottenere vini frizzanti, vini spumanti e vini spumanti di qualità è la pratica enologica di elaborazione dei vini maggiormente rappresentativa del territorio. In Emilia-Romagna, patria dei vini frizzanti, la pratica della presa di spuma è frutto della lunga tradizione locale che si è evoluta nel tempo ed è caratteristica comune in tutte le Province della zona delimitata, sia per i vini di pianura che quelli di collina.

In questo contesto i vini frizzanti, i vini spumanti, e i vini spumanti di qualità «Emilia-Romagna» rappresentano il risultato dell'innovazione tecnologica nel processo di elaborazione che, partendo dall'ancestrale rifermentazione in bottiglia applicata fino al secolo scorso, si è poi evoluta negli ultimi 40 anni verso l'elaborazione in autoclave. Ciò ha contribuito a rendere più efficiente il processo di selezione dei lieviti e la pulizia dei vini, migliorando così il quadro olfattivo e la piacevolezza dei prodotti ottenuti. Tutto ciò permette di esaltare le peculiarità organolettiche dei vini, valorizzando in particolare la freschezza e le note floreali che derivano principalmente dalle uve, e che sono l'espressione di un ambiente ideale alla produzione dei vini Pignoletto.

Recentemente il metodo di rifermentazione in bottiglia sta vivendo una nuova ripresa e si presenta sul mercato in una veste rinnovata che coniuga la migliore tecnica enologica con la tradizione secolare del territorio.

Pertanto, le caratteristiche di unicità e di tipicità dei vini «Emilia-Romagna» frizzanti e spumanti elaborati nella zona di vinificazione sono il risultato della sinergia tra le caratteristiche del vitigno e del territorio in relazione al lavoro e all'esperienza dell'uomo, e determinano la piacevolezza olfattiva e l'eleganza complessiva dei vini.

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

Legame causale tra la qualità o le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico.

La versione tranquilla è ottenuta maggiormente dai vigneti della fascia collinare, con rese per ettaro più basse. Per l'incidenza delle caratteristiche pedo-climatiche, le uve hanno un contenuto in zuccheri più elevato e una acidità meno pronunciata. Gli sbalzi di temperatura caratteristici delle vallate a sud della via Emilia permettono sviluppi di profumi più accentuati ed una percettibile mineralità. Il profumo è delicato di fiori bianchi e mediamente aromatico.

L'ambiente geografico della zona di produzione è caratterizzato da un clima continentale ma sufficientemente ventilato; i terreni ben drenanti per effetto delle tecniche agronomiche consolidate nel tempo determinano una disponibilità idrica adeguata, tale da consentire una ottimale maturazione dei grappoli. Insieme alle escursioni termiche notte-giorno durante la maturazione dei grappoli e all'ottimale esposizione dei vigneti nei versanti collinari, tutto ciò concorre a mantenere il patrimonio aromatico dell'uva e ad assicurare una notevole capacità di accumulo degli zuccheri, influenzando le caratteristiche dei vini.

Nelle aree di pianura e fondovalle delle unità geografiche più piccole previste dal disciplinare che possono figurare nell'etichettatura dei vini, i terreni sono più freschi, e pertanto si possono ottenere vini bianchi leggeri che puntano sostanzialmente sulla freschezza dei sentori floreali e di frutta gialla poco matura (mela verde, ad esempio). Nei terreni più collinari delle sottozone, ricchi d'argilla e calcare, esposti a Nord/Nord-Est, ci si può spingere verso vini bianchi più strutturati che si prestano anche per l'affinamento in legno, ottenendo bouquet complessi e accattivanti.

Anche in questo caso la competenza del viticoltore locale risulta determinante. I viticoltori hanno perfezionato le tecniche di conduzione dei vigneti per ridurre gli effetti degli eccessi di calore e della variabilità delle risorse idriche che si sono evidenziate nell'ultimo decennio, allo scopo di ottenere uve della migliore qualità e con il giusto equilibrio tra le componenti zuccherine e aromatiche. Ciò è essenziale per ottenere uve di ottima qualità che valorizzino le proprietà organolettiche del vino.

Infine, per rispettare le specifiche caratteristiche organolettiche delle uve Pignoletto, nel processo di vinificazione, i cicli di pressatura delle uve, nonché la temperatura e la durata delle fermentazioni, sono sapientemente stabiliti e finalizzati all'ottenimento dei vini aventi le descritte caratteristiche, completando il risultato dell'interazione tra i citati fattori ambientali ed il complesso dei fattori umani, come conseguenza dell'esperienza e della cultura maturate nel tempo dagli operatori vitivinicoli.

Le versioni «passito» e «vendemmia tardiva» sono vini ottenuti con le tecniche dell'appassimento o della surmaturazione sulla pianta che, unite all'origine geografica, determinano le peculiarità dei prodotti.

Dai versanti più esposti a sud, e quindi più irradiati dalla luce del sole, e quando le caratteristiche meteorologiche dell'annata lo permettono, l'uva pignoletto può essere lasciata passare in pianta o in fruttajo per ottenerne un vino passito o da vendemmia tardiva. Nei versanti meglio esposti, in presenza in vicinanza di corsi d'acqua che garantiscono un'umidità costante, soprattutto nelle ore notturne, e favoriscono lo sviluppo della muffa nobile si verificano le condizioni ottimali per la produzione di vini ottenuti da uve bottrizzate.

Queste condizioni conferiscono ai vini le caratteristiche specifiche, come i profumi intensi floreali delicati di fiori bianchi e fruttati di frutta gialla matura e il gusto amabile o dolce, caldo, di alta alcolicità totale e moderata acidità, armonico e vellutato dove il finale amarognolo viene annullato dall'appassimento o surmaturazione delle uve.



Per il metodo dell'appassimento la raccolta delle uve viene fatta esclusivamente a mano, selezionando i grappoli migliori adatti a sostenere il periodo di appassimento. Per la raccolta, risulta importante non solo il grado zuccherino ma anche la buona nota acida. L'uva intatta viene conservata in ambienti ben areati, controllandone periodicamente lo stato di sanità fino alla pigiatura.

In caso di surmaturazione sulla pianta, la raccolta delle uve viene ritardata fino al loro naturale appassimento che richiede grande attenzione da parte del viticoltore.

Anche le fasi successive all'appassimento, la pigiatura, la fermentazione lenta in botti di piccole dimensioni, la maturazione e l'affinamento in bottiglia richiedono ai produttori la massima esperienza ed impegno.

11. Ulteriori requisiti applicabili titolo del requisito / della deroga

Deroga alla vinificazione ed elaborazione nella zona geografica delimitata Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Conformemente alla deroga prevista dell'art. 5, paragrafo 1, primo comma, lettera a) e b), del regolamento UE n. 2019/33, le operazioni di vinificazione delle uve, ivi compresa la presa di spuma delle categorie vino frizzante e vino spumante/vino spumante di qualità, possono essere effettuate, oltre che all'interno della zona di produzione delimitata, anche in stabilimenti situati nelle immediate vicinanze (intero territorio amministrativo della Provincia di Bologna) e nelle unità amministrative limitrofe (intero territorio amministrativo delle Province di Modena, Ravenna, Forlì-Cesena e Reggio Emilia). Ciò per tenere conto delle situazioni tradizionali e consolidate di produzione da parte di operatori ricadenti in detti territori.

Titolo del requisito / della deroga

Imbottigliamento nella zona delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

L'imbottigliamento in zona di produzione delimitata è motivato dalla necessità di salvaguardare la qualità dei vini della DOP «Emilia-Romagna», garantirne l'origine e assicurare la tempestività, l'efficacia ed economicità dei controlli. Infatti, il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione possono compromettere la qualità del vino DOP «Emilia-Romagna», che viene esposto a fenomeni di ossidazione, sbalzi di temperatura e contaminazioni microbiologiche, che possono generare effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (acidità totale minima, estratto non riduttore minimo, ecc.) e organolettiche (colore, odore e sapore). Detti rischi sono tanto maggiori quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine, con l'assenza di spostamenti delle partite di vino, o con minimi spostamenti, consente invece di mantenere inalterate le caratteristiche e la qualità del prodotto. Questi aspetti, associati all'esperienza e la profonda conoscenza tecnico-scientifica delle qualità particolari dei vini, maturata negli anni dai produttori della denominazione di origine protetta «Emilia-Romagna», consentono di effettuare l'imbottigliamento nella zona di origine con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini previste dal disciplinare. L'imbottigliamento in zona di produzione si prefigge altresì di assicurare il controllo, da parte del competente organismo, con la massima efficienza, efficacia ed economicità; requisiti che non possono essere forniti in egual misura al di fuori della zona di produzione. Infatti, l'organismo di controllo può programmare, nella zona di produzione, con la massima tempestività, le visite ispettive presso tutte le ditte interessate al momento dell'imbottigliamento del vino DOP «Emilia-Romagna», in conformità al relativo piano dei controlli. Ciò al fine di accertare in maniera sistematica che soltanto le partite di vino DOP «Emilia-Romagna», siano effettivamente imbottigliate, conseguendo così i migliori risultati in termini di efficacia dei controlli, nonché ad un costo contenuto a carico dei produttori, con il fine di offrire al consumatore la massima garanzia in merito all'autenticità del vino confezionato. Inoltre, ai sensi della vigente normativa nazionale, a salvaguardia dei diritti precostituiti, è consentito che le imprese imbottigliatrici interessate possano ottenere

la deroga per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata, a condizione che presentino apposita istanza al Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste, allegando idonea documentazione atta a comprovare l'esercizio dell'imbottigliamento del vino in questione per almeno due anni, anche non continuativi, nei cinque anni precedenti l'approvazione della DOP «Emilia-Romagna».

Titolo del requisito / della deroga

Unità geografiche più piccole

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Nell'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine protetta possono figurare i nomi delle unità geografiche più piccole identificate nel disciplinare di produzione, a condizione:

che le uve siano raccolte nelle specifiche zone delimitate;

che i vini siano prodotti secondo norme produttive più restrittive, prescritte nel disciplinare di produzione, rispetto a quelle previste per i vini della stessa denominazione presentati senza riferimenti ai nomi delle unità geografiche più piccole.

Le specifiche zone delimitate delle unità geografiche più piccole in cui avviene la raccolta delle uve per la produzione dei vini sono descritte nel disciplinare di produzione e comprendono, in tutto o in parte, i seguenti comuni:

Provincia di Bologna: Anzola dell'Emilia, Argelato, Bentivoglio, Bologna, Borgo Tossignano, Budrio, Calderara di Reno, Casalecchio di Reno, Casalfiumanese, Castel Guelfo di Bologna, Castel Maggiore, Castel San Pietro Terme, Castello d'Argile, Castenaso, Crevalcore, Dozza, Fontanelice, Granarolo dell'Emilia, Imola, Medicina, Ozzano dell'Emilia, Pieve di Cento, Sala Bolognese, San Giorgio di Piano, San Giovanni in Persiceto, San Lazzaro di Savena, San Pietro in Casale, Sant'Agata Bolognese, Valsamoggia, Zola Predosa.

Provincia di Modena: Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuevo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola, Zocca.

La zona geografica delimitata della denominazione di origine protetta non è stata modificata.

Titolo del requisito / della deroga

modificata. Utilizzo della menzione tradizionale «vivace»

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Nell'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine protetta può figurare la menzione tradizionale «vivace» a condizione che i vini presentino una leggera effervescenza dovuta ad anidride carbonica ottenuta mediante fermentazione esclusiva e naturale.

25A06166

