DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 5 novembre 2024.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Colli di Scandiano e di Canossa».

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

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 modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

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 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;

Visto il regolamento delegato (UE) 2023/1606 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento delegato (UE) 2019/33 per quanto riguarda alcune disposizioni sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette dei vini e sulla presentazione delle indicazioni obbligatorie dei prodotti vitivinicoli nonché norme specifiche relative all'indicazione e alla designazione degli ingredienti dei prodotti vitivinicoli e il regolamento delegato (UE) 2018/273 per quanto riguarda la certificazione dei prodotti vitivinicoli importati;

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;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2023/1607 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda l'adeguamento di taluni riferimenti giuridici;

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 ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «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 Presidente della Repubblica del 25 novembre 1976, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 37 del 9 febbraio 1977, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Colli di Scandiano e di Canossa» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 marzo 2015, pubblicato nel sito ufficiale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, sezione Qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine controllata dei vini «Colli di Scandiano e di Canossa»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la deno-

minazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «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 del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024, n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024, n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall' Ufficio centrale di bilancio il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

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, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lett. *d)*;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, 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;

Esaminata la documentata domanda, presentata dal Consorzio tutela Lambrusco, con sede in Modena, viale Virgilio n. 55, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Colli di Scandiano e di Canossa», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che la predetta richiesta di modifica ordinaria che comporta variazioni al documento unico ai sensi dell'art. 17, del regolamento (UE) n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), 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 17 luglio 2024, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Colli di Scandiano e di Canossa»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 187 del 10 agosto 2024, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Vista la nota del 16 ottobre 2024 del Consorzio tutela Lambrusco concernente la richiesta per rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite all'allegato disciplinare di produzione dalla campagna vendemmiale 2024/2025, integrata con la nota del 5 novembre 2024 di riscontro alla richiesta di chiarimenti del Ministero;

Vista la comunicazione presentata in data 17 ottobre 2024 dal competente organismo di controllo Valoritalia S.r.l., con la quale il medesimo dichiara di non riscontrare problemi operativi per la DOC Colli di Scandiano e di Canossa nell'applicare nella sua attività di controllo e certificazione le nuove regole produttive a partire dalla campagna vendemmiale 2024/2025;

Vista la nota del 18 ottobre 2024 della Regione Emilia-Romagna, con la quale la medesima dichiara di concordare con la richiesta del consorzio di rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite nel disciplinare di produzione della DOC Colli di Scandiano e di Canossa dalla campagna vendemmiale 2024/2025;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella

citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Colli di Scandiano e di Canossa» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento UE n. 34/2019;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Colli di Scandiano e di Canossa», così come da ultimo modificato con il decreto ministeriale 30 marzo 2015 pubblicato nel sito ufficiale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Sezione Qualità - Vini DOP e IGP, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 187 del 10 agosto 2024.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Colli di Scandiano e di Canossa», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

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

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento UE n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2024/2025, a condizione che le partite siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata dei vini «Colli di Scandiano e di Canossa» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 5 novembre 2024

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA»

Art. 1.
Denominazione e tipologie

La denominazione di origine controllata «Colli di Scandiano e di Canossa» è riservata ai vini e ai mosti parzialmente fermentati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione con le seguenti tipologie:

«Colli di Scandiano e di Canossa» Sauvignon (anche nelle tipologie frizzante, passito e riserva);

«Colli di Scandiano e di Canossa» Malvasia (anche nelle tipologie frizzante, spumante VSQ e passito);

«Colli di Scandiano e di Canossa» Pinot (anche nelle tipologie frizzante e spumante VSQ);

«Colli di Scandiano e di Canossa» Chardonnay (anche nelle tipologie frizzante e spumante VSQ);

«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Grasparossa (anche nelle tipologie frizzante e spumante VSQ);

«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Montericco rosso (anche nelle tipologie frizzante e spumante VSQ);

«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Montericco rosato (anche nelle tipologie frizzante e spumante VSQ);

«Colli di Scandiano e di Canossa» Cabernet Sauvignon (anche nella tipologia riserva);

«Colli di Scandiano e di Canossa» Marzemino (anche nelle tipologie frizzante, novello e passito);

«Colli di Scandiano e di Canossa» Malbo Gentile (anche nelle tipologie frizzante, novello e passito);

«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco (anche nelle tipologie frizzante e spumante VSQ);

«Colli di Scandiano e di Canossa» Spergola (anche nelle tipologie frizzante, spumante VSQ e passito);

«Colli di Scandiano e di Canossa» bianco (anche nelle tipologie frizzante e spumante VSQ);

«Colli di Scandiano e di Canossa» bianco classico (anche nella tipologia frizzante);

«Colli di Scandiano e di Canossa» rosso (anche nelle tipologie frizzante e novello).

Art. 2.
Base ampelografica

La denominazione «Colli di Scandiano e di Canossa» seguita obbligatoriamente da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini e ai mosti parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti dai vigneti aventi rispettivamente in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

«Colli di Scandiano e di Canossa» Sauvignon (anche nelle tipologie frizzante, passito e riserva):

Sauvignon in misura non inferiore al 85%;

per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Malvasia di Candia, Pinot bianco, Pinot grigio, Trebbiano romagnolo e Chardonnay.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Malvasia (anche nelle tipologie frizzante, spumante VSQ e passito):

Malvasia di Candia aromatica in misura non inferiore all'85%;

per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Malvasia di Candia bianca, Pinot bianco, Pinot grigio, Trebbiano romagnolo e Chardonnay.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Pinot (anche nelle tipologie frizzante e spumante VSQ):

Pinot bianco e/o Pinot nero e/o Pinot grigio per il 100%.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Chardonnay (anche nelle tipologie frizzante e spumante VSQ):

Chardonnay in misura non inferiore all'85%;

per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Pinot bianco, Pinot nero e Pinot grigio.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Grasparossa (anche nelle tipologie frizzante e spumante VSQ):

Lambrusco Grasparossa in misura non inferiore all'85%;

per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Lambrusco Marani, Lambrusco Montericco, Ancellotta, Malbo gentile e Croatina.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Montericco rosso (anche nelle tipologie frizzante e spumante VSQ):

Lambrusco Montericco in misura non inferiore all'85%;

per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Lambrusco Marani, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Malbo gentile, Ancellotta e Croatina.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Montericco rosato (anche nelle tipologie frizzante e spumante VSQ):

Lambrusco Montericco in misura non inferiore all'85%;

per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Lambrusco Marani, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Malbo gentile, Ancellotta e Croatina. Le uve devono essere vinificate in bianco.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Cabernet Sauvignon (anche nella tipologia riserva):

Cabernet sauvignon in misura non inferiore all'85%;

per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Sangiovese, Merlot e Ancellotta.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Marzemino (anche nelle tipologie frizzante, novello e passito):

Marzemino in misura non inferiore all'85%;

per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Croatina, Sgavetta e Malbo gentile.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Malbo Gentile (anche nelle tipologie frizzante, novello e passito):

Malbo gentile in misura non inferiore all'85%;

per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Croatina e Sgavetta.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco (anche nelle tipologie frizzante e spumante VSQ):

Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco Barghi, congiuntamente o disgiuntamente, in misura non inferiore all'85%;

per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Malbo gentile, Marzemino, Croatina, Sgavetta, Termarina e Perla dei Vivi.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Spergola (anche nelle tipologie frizzante, spumante VSQ e passito):

Spergola in misura non inferiore al 100%.

«Colli di Scandiano e di Canossa» bianco (anche nelle tipologie classico, frizzante e spumante VSQ):

Spergola in misura non inferiore all'85%;

per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Malvasia di Candia, Trebbiano romagnolo, Pinot bianco e Pinot grigio. È ammessa la presenza di uve provenienti dai vitigni Malvasia di Candia aromatica fino ad un massimo del 5%.

Il vino «Colli di Scandiano e di Canossa» bianco prodotto nella zona di origine più antica, delimitata all'art. 3, può recare la qualificazione «classico».

«Colli di Scandiano e di Canossa» rosso (anche nelle tipologie novello e frizzante):

Marzemino minimo 50%;

Cabernet sauvignon e Malbo gentile, congiuntamente o disgiuntamente, massimo 35%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve a bacca nera non aromatiche provenienti dai vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna.

Art. 3.
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione di vino a denominazione di origine controllata «Colli di Scandiano e di Canossa» devono essere prodotte nella zona che comprende in tutto i territori amministrativi dei seguenti Comuni: Albinea, Quattro Castella, Bibbiano, Montecchio, S. Polo d'Enza, Canossa, Vezzano sul Crostolo, Viano, Scandiano, Castellarano e Casalgrande e, in parte, i Comuni di Reggio Emilia, Casina, S. Ilario d'Enza e Cavriago.

In particolare la zona di produzione è così delimitata:

partendo a nord della Provincia di Reggio Emilia dal punto di congiunzione del confine comunale di Montecchio con il torrente Enza, la linea di delimitazione segue, in direzione nord-est, il confine comunale di Montecchio fino ad incontrare la strada comunale che porta a Gazzaro. Prosegue con tale strada, verso est, fino ad immettersi sulla Via Emilia in prossimità del Villaggio Bellarosa. Segue la Via Emilia verso est fino ad incontrare il confine comunale di S. Ilario d'Enza in prossimità di Gaida che segue verso sud fino all'incontro con il confine comunale di Montecchio. Segue il predetto confine fino ad incontrare il confine comunale di Cavriago seguendolo fino alla strada comunale denominata Via Guardanavona. Segue tale strada verso sud fino al capoluogo di Cavriago e prosegue poi con la strada provinciale che conduce a Roncina. Segue la predetta strada, raggiunge la località Roncina, prosegue con Via Gorizia fino ad incontrare Via Inghilterra seguendola fino all'incontro con Via F.lli Rosselli. Prosegue verso sud con tale via fino all'incontro con Via Bartolo da Sassoferrato, che segue fino ad incontrare Via Oliviero Ruozzi. Procede con essa verso sud fino a S. Rigo dove si congiunge con la strada che porta a Rivalta. Segue questa strada fino a Rivalta dove si congiunge con la statale Reggio – Rivalta, indi in prossimità di quota 101,4, la delimitazione prosegue con la strada che si congiunge in località Cristo con la strada Reggio Emilia – Albinea. Prosegue verso nord-est toccando la località Case Camorani, indi segue il tracciato stradale che, in direzione est, porta a Canali e giunge a Case Oleari. La linea di delimitazione prosegue quindi lungo il tracciato stradale che in direzione sud-est passa per Case Tacoli, Villa Veneri e, in località Osteria si congiunge con la statale che conduce a Scandiano che segue in direzione Fogliano fino a Bosco. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in direzione nord-est lungo il tracciato stradale che conduce a Ponte del Gazo fino ad incontrare il canale di Secchia. Segue il suddetto canale fino ad incontrare il confine comunale di Scandiano, lo segue fino ad incontrarsi in prossimità della località S. Donnino con il confine comunale di Casalgrande. Segue il predetto confine fino ad incontrarsi in località Veggia con il confine comunale di Castellarano che segue fino a congiungersi con il Torrente Tresinaro a quota 171 da cui inizia il confine comunale di Viano. Prosegue verso sud con tale confine indi risalendo a nord in località Monte Duro si congiunge con il confine comunale di Vezzano sul Crostolo che segue risalendo sempre verso nord fino a congiungersi in località Bettola con la strada statale che porta a Casina. La segue fino all'incontro con la strada comunale, che passando da Paullo e Costaferrata, conduce a Bergogno, dove si ricongiunge con il confine comunale di Canossa. La delimitazione segue verso sud tale confine risalendo poi a nord per congiungersi con il confine comunale di S. Polo d'Enza. Prosegue poi seguendo il Torrente Enza fino a congiungersi in prossimità di località Sconnavacca con il confine comunale di Montecchio, che segue sempre seguendo il Torrente Enza fino ad incontrare il punto da cui la delimitazione ha avuto inizio.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Colli di Scandiano e di Canossa» bianco con la menzione «classico» devono essere prodotte nella zona di origine più antica comprendente i seguenti Comuni: in tutto il Comune di Albinea e in

parte i Comuni di Viano, Scandiano, Casalgrande, Castellarano e Reggio Emilia.

La descrizione della zona è la seguente:

partendo da ovest della Provincia di Reggio Emilia, dal punto di congiunzione del confine comunale di Albinea con il Torrente Crostolo, la linea di delimitazione segue in direzione nord-est detto torrente fino ad incontrare la strada che conduce a Villa Corbelli. Prosegue quindi con essa fino all'Osteria del Capriolo. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in territorio di Reggio Emilia seguendo la strada provinciale Albinea – Reggio Emilia e toccando nell'ordine le località Cristo e Case Camorani, indi segue il tracciato stradale che in direzione est porta a Canali e che giunge a Case Oleari. La linea di delimitazione prosegue quindi lungo il tracciato stradale che, in direzione sud-est, passa per Case Tacoli, Villa Veneri e, in località Osteria, si congiunge con la statale che conduce a Scandiano che segue in direzione di Fogliano fino a Bosco. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in direzione nord-est lungo il tracciato stradale che conduce a ponte del Gazo fino ad incontrare il canale Secchia. Segue il suddetto canale fino a Madonna della Neve e, da questa località, prosegue lungo il tracciato stradale che, passando per Case Tomba e Chiozzino, giunge in località Molini. Da questa località, la linea di delimitazione segue il canale di Reggio fino a Castellarano. Dal Molino di Castellarano la linea segue la strada comunale che, passando per il Cimitero di Castellarano giunge alla località Barcaiuoli e di qui, seguendo la strada vicinale esistente raggiunge Case Piloni ed il Rio di S. Valentino. Risale il corso del rio fino alla Località Scuole ove imbocca il tracciato stradale che passando per Ca' de Prodi, Telarolo, Rondinara, Ca' de Gatti e proseguendo in direzione sud passa per la Minghetta e raggiunge, deviando verso nord-ovest in prossimità di quota 228, la località di S. Polo (sede comunale di Viano). Proseguendo poi lungo lo stesso tracciato stradale, la linea di delimitazione passa per Case Paulli, Ca' de Vezzosi, Regnano, Ca' di Regnano, Ca' Bertacchi, Cavazzone e poco oltre quest'ultima località incontra il confine comunale di Albinea – Viano. Segue il predetto confine comunale Vezzano – Albinea che segue fino ad incontrare il Torrente Crostolo, punto da cui la delimitazione ha avuto inizio.

Art. 4.
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Colli di Scandiano e di Canossa» devono essere atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Negli impianti che verranno realizzati dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare, le forme di allevamento ammesse sono quelle a filare con parete produttiva singola e a filare con parete produttiva sdoppiata.

Per i sistemi a filare con parete produttiva singola la densità di piantagione per i nuovi impianti non potrà essere inferiore a 1.600 viti per ettaro. Per i sistemi a filare con parete produttiva sdoppiata la densità di piantagione per i nuovi impianti non potrà essere inferiore a 2.000 viti per ettaro.

È vietata ogni pratica di forzatura; è ammessa l'irrigazione di soccorso.

Ferme restando le caratteristiche delle uve, la produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli di Scandiano e di Canossa», di cui all'art. 1, sono le seguenti:

	Resa massima	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo
Sauvignon	15 t/ha	10,00% vol
Sauvignon passito	10 t/ha	11,00% vol
Malvasia	16 t/ha	9,50% vol
Malvasia spumante	16 t/ha	9,50% vol
Malvasia passito	10 t/ha	11,00% vol
Pinot	15 t/ha	10,50% vol
Pinot spumante	15 t/ha	9,50% vol
Chardonnay	15 t/ha	10,50% vol
Chardonnay spumante	15 t/ha	9,50% vol
Lambrusco Grasparossa	16 t/ha	9,50% vol
Lambrusco Montericco	16 t/ha	9,50% vol
Marzemino	16 t/ha	10,50% vol
Marzemino passito	10 t/ha	11,00% vol
Cabernet Sauvignon	15 t/ha	11,00% vol
Malbo Gentile	16 t/ha	10,50% vol
Malbo Gentile passito	10 t/ha	11,00% vol
Lambrusco	16 t/ha	9,50% vol
Spergola	16 t/ha	10,00% vol
Spergola spumante	16 t/ha	9,50% vol
Spergola passito	10 t/ha	11,00% vol
bianco	16 t/ha	10,00% vol
bianco spumante	16 t/ha	9,50% vol
bianco classico	15 t/ha	10,00% vol
rosso	15 t/ha	10,50% vol

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite. Le rese, anche nelle annate favorevoli, devono essere riportate nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva - vino per i quantitativi di cui trattasi. Qualora la resa di uva per ettaro superi il limite stabilito del 20% in più l'intera produzione non potrà rivendicare la DOC. La resa massima di uva in vino per la produzione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati di cui all'art. 2 del presente disciplinare di produzione non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva - vino finito superi detto limite, ma non oltre il 75%, la parte eccedente non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto. La resa massima dell'uva in vino finito, per le tipologie passito, non deve essere superiore al 50%.

Nelle annate con condizioni climatiche sfavorevoli, la Regione Emilia Romagna, su proposta del consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento, potrà stabilire, di anno in anno prima della vendemmia, un titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve inferiore di mezzo grado a quello stabilito nel precedente comma, fermi restando i limiti minimi previsti dalla normativa vigente.

Art. 5.
Norme per la vinificazione

Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini, di vinificazione, ivi compresa la presa di spuma e l'affinamento in bottiglia, la spumantizzazione e l'invecchiamento in legno e in bottiglia per le tipologie per cui è previsto devono essere effettuate nell'ambito del territorio della Provincia di Reggio Emilia, per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

È facoltà del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste consentire che le suddette operazioni siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio delle province di Parma e Modena, a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta e dimostrino di aver effettuato le dette operazioni da almeno 10 anni e producano tradizionalmente i vini in questione utilizzando mosti o vini provenienti

dalla zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare, vinificate secondo le pratiche enologiche tradizionali leali e costanti in uso nel territorio stesso.

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino «Colli di Scandiano e di Canossa» bianco classico devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata all'art. 3 e nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi anche parzialmente in tale zona.

È facoltà del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste consentire, in deroga a quanto previsto dal precedente comma, la vinificazione delle uve destinate alla produzione del «Colli di Scandiano e di Canossa» bianco classico a quelle aziende produttrici singole e/o associate site al di fuori della predetta zona di vinificazione, ma all'interno della zona di cui al primo comma del presente articolo, purché dimostrino di aver vinificato con continuità le uve provenienti dalla zona di produzione del «Colli di Scandiano e di Canossa» già «Bianco di Scandiano» DOC nei 10 anni precedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

La denominazione di origine controllata «Colli di Scandiano e di Canossa», nelle tipologie previste, può essere utilizzata per produrre il vino spumante ottenuto con mosto e vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare e a condizione che la spumantizzazione avvenga a mezzo di fermentazione in autoclave o in bottiglia in ottemperanza alle vigenti norme sulla preparazione degli spumanti.

Per tutte le tipologie «Colli di Scandiano e di Canossa» passito le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3. La vinificazione delle uve destinate alla produzione delle tipologie «Colli di Scandiano e di Canossa» passito deve avvenire dopo che le stesse abbiano subito un periodo di appassimento. È ammessa nella fase di appassimento l'utilizzazione di aria ventilata per la disidratazione delle uve, onde assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 16 per cento. I vini «Colli di Scandiano e di Canossa» passito devono essere immessi al consumo, a decorrere dal 10 novembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia, dopo aver subito un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno un anno in botte di legno. Nella fase di invecchiamento è ammesso il taglio con i vini di diverse annate, mantenendo l'85% del vino dell'annata dichiarata.

La dolcificazione deve effettuarsi con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, tutti provenienti da uve di vigneti iscritti allo schedario viticolo atte alla produzione dei vini a DOC «Colli di Scandiano e di Canossa» prodotti nelle zone delimitate dal precedente art. 3 o con mosto concentrato rettificato. L'arricchimento, quando consentito, può essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto d'uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti delle varietà previste dal presente disciplinare e iscritte allo schedario viticolo o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

Il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a DOC «Colli di Scandiano e di Canossa» aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino DOC «Colli di Scandiano e di Canossa».

La presa di spuma per la produzione dei vini frizzanti, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi mediante fermentazione in autoclave o in bottiglia utilizzando mosti di uve, mosti di uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini a DOC «Colli di Scandiano e di Canossa» o con mosto concentrato rettificato, anche su prodotti arricchiti.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

I vini nella tipologia novello devono essere ottenuti con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.

La tipologia «Colli di Scandiano e di Canossa» Sauvignon «riserva» è riservata ai vini tranquilli con un invecchiamento minimo di diciotto mesi (di cui almeno 6 in botti di legno) a decorrere dal 1° novembre dello stesso anno della vendemmia.

La tipologia «Colli di Scandiano e di Canossa» Cabernet Sauvignon «riserva» è riservata ai vini tranquilli con un invecchiamento minimo di 24 mesi (di cui almeno 6 in botti di legno) a decorrere dal 1° novembre dello stesso anno della vendemmia.

In considerazione delle tradizionali tecniche produttive consolidate nel territorio e ai sensi della vigente normativa nazionale di settore, per la preparazione dei mosti parzialmente fermentati con sovrappressione inferiore o uguale a 1 bar, dei vini passiti e dei vini a denominazione di origine controllata «Colli di Scandiano e di Canossa», è consentito effettuare in data successiva al 31 dicembre di ogni anno la pigiatura e fermentazione delle uve destinate alla produzione dei vini passiti, nonché 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.

È vietato vendere, porre in vendita o mettere altrimenti in commercio, vini e prodotti a monte del vino, sia allo stato sfuso che confezionati, con la denominazione di origine controllata «Colli di Scandiano e di Canossa», limitatamente alle tipologie a nome di vitigno «Lambrusco», «Lambrusco Grasparossa» e «Lambrusco Montericco», che presentano una intensità colorante superiore ai seguenti limiti massimi (secondo il metodo OIV- MA-AS2-07B):

prodotti a monte del vino sfuso all'ingrosso: 25;

vino sfuso all'ingrosso: 20;

vino frizzante, vino spumante e Mosto parzialmente fermentato confezionati, nonché vini sfusi per il consumo diretto commercializzati in recipienti di capacità da 10 litri a 60 litri: 17.

Le partite di prodotti oggetto di commercializzazione che fanno registrare il superamento dei rispettivi limiti sopraindicati, perdono in ogni caso il riferimento alle varietà Lambrusco e devono essere riclassificate a IGT «Emilia» o «dell'Emilia» o a prodotti senza DOP/IGP.

Art. 6.
Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Colli di Scandiano e di Canossa» Sauvignon:

colore: giallo paglierino più o meno carico;

odore: caratteristico, gradevolmente aromatico, delicato;

sapore: caratteristico, secco, fresco, armonico, di giusto corpo, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Sauvignon frizzante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno carico;

odore: caratteristico, gradevolmente aromatico, delicato;

sapore: caratteristico, secco, fresco, armonico, di giusto corpo, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Sauvignon riserva:

colore: giallo paglierino più o meno carico;

odore: caratteristico, gradevolmente aromatico con lieve sentore di legno;

sapore: caratteristico, secco, armonico, di giusto corpo, sapido con lieve sentore di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Sauvignon passito:

colore: giallo dorato tendente all'ambrato;

odore: delicato, caratteristico, armonico, gradevole, fine;

sapore: gradevolmente dolce, armonico, pieno e vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,00% vol;

acidità totale: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Pinot:
colore: giallo paglierino o rosato;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, fresco, pieno, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Pinot frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: giallo paglierino o rosato;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: secco, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Pinot spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso o rosato;
odore: caratteristico, delicato, fine;
sapore: da dosaggio zero a dry, sapido, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Chardonnay:
colore: paglierino chiaro;
odore: gradevole, delicato, fine, caratteristico;
sapore: armonico, asciutto, morbido, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Chardonnay frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: paglierino chiaro;
odore: gradevole, delicato, fine, caratteristico;
sapore: armonico, secco, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Chardonnay spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino chiaro;
odore: delicato, fine, caratteristico;
sapore: da dosaggio zero a dry, sapido, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Malvasia:
colore: paglierino più o meno carico;
odore: caratteristico, anche intenso;
sapore: aromatico, da secco a dolce, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 4,50% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Malvasia frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: paglierino più o meno carico;
odore: caratteristico, anche intenso;
sapore: aromatico, da secco a dolce, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Malvasia spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno carico;
odore: caratteristico, anche intenso;
sapore: da dosaggio zero a dolce, aromatico, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 6,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Malvasia passito:
colore: giallo dorato tendente all'ambrato;
odore: delicato, caratteristico, armonico, gradevole, fine, aromatico;
sapore: caratteristico, dolce, armonico, pieno, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,00% vol;
acidità totale: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Spergola:
colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi verdolini;
odore: caratteristico;
sapore: caratteristico, dal secco al dolce, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Spergola frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi verdolini;
odore: caratteristico;
sapore: caratteristico, dal secco al dolce, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Spergola spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno carico;
odore: caratteristico;
sapore: da dosaggio zero a dolce, caratteristico, sapido, fresco, armonico, di giusto corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Spergola passito:
colore: giallo dorato;
odore: delicato, caratteristico, armonico, gradevole, fine;
sapore: dolce, armonico, pieno, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,00% vol;
acidità totale: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» bianco anche classico:
colore: paglierino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevolmente aromatico;
sapore: caratteristico, da secco a dolce, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol; acidità
totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» bianco frizzante e bianco classico frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: paglierino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevolmente aromatico;
sapore: caratteristico, da secco a dolce, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» bianco spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno carico;
odore: gradevole, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: da dosaggio zero a dolce, caratteristico, sapido, fresco, armonico, di giusto corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Grasparossa:
colore: rubino;
odore: spiccatamente vinoso e particolarmente profumato;
sapore: sapido e armonico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Grasparossa frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rubino;
odore: spiccatamente vinoso e particolarmente profumato;
sapore: sapido e armonico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Grasparossa spumante:
spuma: fine, persistente
colore: rosato più o meno intenso; rosso da rubino a rosso intenso
odore: caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: da dosaggio zero a dolce, armonico, fresco, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale minima: 6,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Montericco rosso e rosato:
colore: rosso o rosato;
odore: gradevole, caratteristico, fruttato, fresco;
sapore: caratteristico, fresco, armonico, di giusto corpo, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l per la tipologia rosso; 15,0 g/l per la tipologia rosato.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Montericco rosso e rosato frizzante:
spuma; vivace, evanescente;
colore: rosso o rosato;
odore: gradevole, caratteristico, fruttato, fresco;
sapore: caratteristico, fresco, armonico, di giusto corpo, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l per la tipologia rosso e 15,0 g/l per la tipologia rosato.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Montericco rosso e rosato spumante:
spuma: fine, persistente
colore: rosato più o meno intenso; rosso da rubino a rosso intenso;
odore: caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: da dosaggio zero a dolce, armonico, fresco, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale minima: 6,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico ed etereo;
sapore: armonico, lievemente tannico, secco, tranquillo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol,
acidità totale: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Cabernet Sauvignon riserva:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico con lieve sentore di legno;
sapore: secco, caratteristico, armonico, con lieve sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Marzemino:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico;
sapore: pieno, di corpo, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Marzemino frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: caratteristico, armonico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Marzemino novello:
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: gradevole, tranquillo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Marzemino passito:
colore: rosso intenso;

odore: fragrante caratteristico;
sapore: dolce ed equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,00% vol;
acidità totale: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Malbo Gentile:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: caratteristico, armonico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Malbo Gentile frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: caratteristico, armonico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Malbo Gentile novello:
colore: rosso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, tranquillo, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Malbo Gentile passito:
colore: dal rosato al rosso;
odore: intenso e complesso;
sapore: dolce ed equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,00% vol;
acidità totale: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco:
colore: dal rosato più o meno intenso al rosso;
odore: gradevole, caratteristico dal floreale al fruttato;
sapore: dal secco al dolce, fresco, gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: dal rosato più o meno intenso al rosso;
odore: gradevole, caratteristico dal floreale al fruttato;
sapore: dal secco al dolce, fresco, gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: dal rosato più o meno intenso al rosso;
odore: caratteristico che varia dal floreale al fruttato;
sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale minima: 6,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» rosso:
colore: rosso;
odore: caratteristico, fruttato, floreale;
sapore: secco, gradevole, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
È consentito l'invecchiamento anche in botti di legno.

«Colli di Scandiano e di Canossa» rosso frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso;
odore: caratteristico, fruttato, floreale;
sapore: secco, gradevole, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Colli di Scandiano e di Canossa» rosso novello:
colore: rosso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, tranquillo, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

I vini «Colli di Scandiano e di Canossa», ad eccezione delle versioni «spumante», possono presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

I vini sottoposti ad invecchiamento in botte, possono presentare lieve sentore di legno.

Le caratteristiche al consumo sopra descritte per le tipologie bianco frizzante e bianco classico frizzante, Malvasia frizzante, Spergola frizzante, Lambrusco Grasparossa frizzante, Lambrusco Montericco rosso frizzante, Lambrusco Montericco rosato frizzante, Lambrusco frizzante, Marzemino frizzante e Malbo Gentile frizzante, sono riferite anche alla categoria di prodotto «mosto di uva parzialmente fermentato», fatto salvo che per tale categoria il sapore è limitato al «dolce» e il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore a 1% vol e inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

Art. 7.
Etichettatura, designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata «Colli di Scandiano e di Canossa» è vietata l'aggiunta di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

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

Nell'etichettatura delle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente con rifermentazione in bottiglia, può essere utilizzata la dicitura «rifermentazione in bottiglia».

Art. 8.
Confezionamento

I vini designati con la denominazione di origine controllata «Colli di Scandiano e di Canossa» devono essere immessi al consumo in botti-

glie di vetro, esclusa la dama, aventi la capacità non superiore a litri 9 e munite di uno dei seguenti dispositivi di chiusura:

a) per i vini nella versione tranquilla:

tappo raso bocca in sughero o in altro materiale consentito;

tappo a vite per le bottiglie di capacità fino a 0,75 litri compresa.

b) per i vini nella versione frizzante:

tappo a fungo ancorato, tradizionalmente usato nella zona, con eventuale lamina di copertura di altezza non superiore a 7 cm;

tappo a vite per le bottiglie di capacità fino a 0,75 litri compresa;

tappo raso bocca, eventualmente trattenuto da legatura a spago;

tappo a corona:

i) per le bottiglie aventi capacità fino a litri 0,75 compresa;

ii) per le produzioni con fermentazione naturale in bottiglia;

c) per i vini nella versione spumante:

chiusura e abbigliamento nel rispetto delle vigenti disposizioni unionali e nazionali. Devono essere posti in commercio esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta, coperto eventualmente da capsula e/o da lamina. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso qualsiasi dispositivo di chiusura idoneo.

Art. 9.
Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica.*

1) fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica corrispondente alla denominazione d'origine controllata «Colli di Scandiano e di Canossa» ricade nella parte centro occidentale della regione Emilia-Romagna, nella Provincia di Reggio Emilia, e interessa una fascia limitata di territorio, in senso meridiano, di collina e relativa pianura antistante, con un'altitudine media di 223 metri s.l.m.

Il territorio delimitato è caratterizzato da:

una pianura di transizione ai rilievi collinari, che ne segue i confini, morfologicamente mossa, formata da antichi sedimenti alluvionali a varia tessitura, risalenti al Pleistocene. Su queste superfici sub pianeggianti si rinvengono suoli molto profondi, evoluti e decarbonatati, a tessitura moderatamente fine o fine con locali affioramenti ghiaiosi, a buona o moderata disponibilità di ossigeno. Presenti localmente suoli alluvionali più pianeggianti, di cui alcuni molto recenti e calcarei;

i rilievi collinari, dolci o moderatamente ripidi, orientati prevalentemente in direzione nordsud, i cui suoli formano mosaici molto complessi, in conseguenza dell'elevata variabilità dei fattori orografici locali, dei processi morfogenetici, della complessità dell'assetto geologico-strutturale e della variabilità litologica. In prevalenza i suoli derivano da rocce pelitiche o da rocce stratificate ad importante componente pelitica, a tessitura fine o moderatamente fine, calcarei, con profondità variabile, localmente soggetti a fenomeni di dissesto idrogeologico e a fenomeni calanchivi.

Il vigneto è prevalentemente localizzato tra i 50 e i 500 m s.l.m, ma l'area a denominazione si interrompe più in alto, dove prevalgono suoli ripidi o molto ripidi (acclivi) da rocce stratificate, principalmente arenacee o pelitiche, a tessitura variabile, generalmente boscati, più diffusi sopra i 600 metri.

L'area delimitata è soggetta ad un regime termico temperato subcontinentale, e pluviometrico di tipo sublitoraneo appenninico, con piovosità massime in autunno, sia per regime che distribuzione, e piovosità minime in estate. Le precipitazioni e i giorni di pioggia aumentano salendo di altitudine, con un valore medio di 769 mm e 80 giorni piovosi. Nella pianura pedecollinare il carattere continentale del clima è mitigato da precipitazioni più abbondanti e meglio distribuite rispetto alla pianura più interna, e da una maggiore ventilazione, soprattutto nei mesi estivi; nella fascia collinare il clima è più variabile, con climi locali miti e asciutti all'interno di sezioni vallive ben esposte all'insolazione e protette alle correnti atmosferiche più fredde, o al contrario più piovosi e ventosi su declivi collinari più esposti.

La zona geografica per la tipologia «classico» si riferisce ad un'area più ristretta di superficie, anch'essa con ambienti collinari e pedecollinari, localizzata ad est e caratterizzata da un'altitudine media leggermente inferiore (192 m s.l.m.), un utilizzo prevalentemente agricolo dei suoli, e un clima mediamente più caldo e siccitoso.

2) fattori umani rilevanti per il legame.

Notizie della diffusione della coltura della vite nell'area delimitata risalgono all'epoca romana e al medioevo, da contratti d'enfiteusi del IX-X sec. d.c. e dalla biografia di Matilde di Canossa.

Riferimenti alle tipologie di vini prodotti pervengono fin dal XVI secolo dalle memorie di Bianca Cappello, granduchessa di Toscana e da Andrea Bacci. Diversi sono i vini realizzati nell'area: frizzanti, liquorosi, passiti, soprattutto bianchi. All'inizio del XIX sec. Filippo Re afferma l'importanza della viticoltura nell'area delimitata, tra Montecchio, «Sampolo-Bianello», Reggio Emilia e Scandiano, sottolineando le differenze qualitative tra una zona e l'altra, e l'importanza di identificare e propagare le viti che su un determinato fondo producano il miglior vino.

Nel XIX secolo, diversi autori tra cui Giambattista Venturi e Giorgio Gallesio, notano l'importanza e l'ottima qualità dei vini dello scandianese, realizzati con il vitigno Spergola e altri tra cui la Malvasia di Candia aromatica. Nel 1874, con regio decreto, viene istituita la Società Enologica Scandianese.

Nel 1894, Augusto Pizzi elenca e analizza le uve dei numerosi vitigni presenti nelle diverse zone tra pianura, collina e montagna.

Nel XX secolo, oltre ai vini bianchi di maggior pregio, aumenta la produzione di vini da pasto, tradizionalmente ottenuti da uve Lambrusco, con particolare riferimento, per l'area collinare, al Lambrusco di Montericco, a prodotti più morbidi ottenuti da uve Marzemino, e ad altri prodotti derivati dai numerosi vitigni coltivati (Pietro Fornaciari, 1924). Importanti sono le superfici di vigneto sui colli (circa 18000 ha a coltura promiscua), e nel piano antistante il colle (maggiormente vitate) e la presenza di numerose varietà coltivate.

Lo sviluppo dell'enologia va di pari passo con lo sviluppo di strutture cooperative, che danno impulso e professionalità alla tecnica enologica e alla qualità del prodotto. Con l'evoluzione dell'enologia, cambia anche il paesaggio vitato: a partire dal 1960, la superficie vitata a cultura promiscua si riduce progressivamente, lasciando il posto a vigneti specializzati, presupposto per una maggiore qualificazione della viticoltura della zona.

Nel 1964, nasce il consorzio volontario per la difesa del vino tipico «Bianco di Scandiano», e il 25 novembre 1976, con decreto del presidente della repubblica viene approvata la DOC «Bianco di Scandiano», prodotto nelle tipologie frizzante o spumante naturale. Nel 1977, viene istituito il Consorzio per la tutela del vino «Bianco di Scandiano». Il 20-9-1996, con decreto ministeriale, la denominazione cambia il nome in «Colli di Scandiano e di Canossa», con diverse tipologie sia di bianchi che di rossi.

Il fattore umano si rivela essenziale per la denominazione, in riferimento:

ai vitigni tradizionalmente coltivati, prevalentemente autoctoni locali o dell'area emiliana (Spergola, Lambrusco di Montericco, Malbo gentile, Sgavetta, Malvasia di Candia aromatica, ecc.) ma anche nazionali e internazionali (Marzemino, Chardonnay, *ecc)*;

alle tecniche agronomiche adottate, tradizionali della zona, volte a contenere le rese e ottenere le qualità previste dal disciplinare, esaltando l'influenza dei fattori naturali sul prodotto;

ai metodi di vinificazione, tradizionalmente consolidate in zona per la produzione di vini frizzanti e spumanti, e di mosti parzialmente fermentati, nonché per la produzione di vini fermi, vini passiti e novelli.

B) *Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.*

La denominazione di origine «Colli di Scandiano e di Canossa» è riferita a diverse tipologie di vini bianchi, rossi e rosati, tradizionalmente frizzanti o spumanti, ma anche fermi, novelli e passiti dalle peculiari caratteristiche analitiche ed organolettiche.

I vini bianchi sono principalmente derivati da vitigni autoctoni, locali come il vitigno Spergola (tipologie «bianco», «bianco classico» e Spergola) o emiliani come la Malvasia di Candia aromatica, ma anche da varietà internazionali, tradizionalmente coltivate in loco. Tipicamente frizzanti e spumanti, sono caratterizzati da colore giallo paglierino, freschi e armonici, dai profumi e sapori caratteristici, più aromatici se derivati da vitigni con tale qualità, più sapidi se spumanti.

Tra i vini rossi e rosati si distinguono le tipologie:

legate ai locali e tradizionali vitigni Lambrusco (Lambrusco Montericco rosato, Lambrusco Montericco rosso, Lambrusco Graspa-

rossa e Lambrusco): tipicamente frizzanti, profumati, dal fruttato al floreale e dal buon contenuto acidico;

legate ad altri vitigni (tra cui il vitigno autoctono Malbo gentile) più atti alla produzione di vini fermi, ma anche frizzanti, dal gusto armonico, pieno e morbido, fruttato.

In generale l'acidità naturale conferisce a tutti i prodotti una buona vivacità e freschezza. La tradizionale dotazione di anidride carbonica della maggior parte dei vini prodotti nella zona partecipa all'equilibrio gustativo.

I vini passiti sono più pieni e vellutati, bianchi, rosati o rossi, a seconda delle uve impiegate, a volte aromatici, ma sempre dal buon contenuto acidico.

I vini nelle versioni «novello», risentono della macerazione carbonica, con aromi vinosi, fruttati tipici delle varietà di origine e sapidità elevata.

Le versioni «riserva», evidenziano sentori legati all'evoluzione di polifenoli e aromi durante all'invecchiamento e all'obbligatorio passaggio in botte.

Le versioni dolci, tradizionali della zona, si sposano bene con le bollicine, l'acidità ed i profumi legati ai vitigni e l'ambiente; tipici e importanti sono i mosti di uve parzialmente fermentati per le tipologie indicate nell'articolo 6, caratterizzati da una ridotta gradazione alcolica e profumi importanti.

C) *Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi della lettera* A) *e quelli della lettera* B).

La zona geografica delimitata, costituita da aree di piano di transizione ai rilievi collinari, e di basso appennino, coi relativi sistemi vallivi, ha condizioni di limitata altitudine sul livello del mare, che garantisce al vigneto livelli d'illuminazione e calore adeguati ad una maturazione ottimale delle uve. L'indice di Winkler medio della zona è elevato, con 1.938 gradi giorno, e pur nella elevata variabilità orografica, solo in una ristretta zona occidentale che costeggia la valle dell'Enza, si scende al di sotto di 1.700 gradi giorno.

Condizioni di elevate sommatorie termiche sono importanti per varietà di vite come la Malvasia di Candia aromatica e lambruschi a maturazione tardiva come il Lambrusco Grasparossa e lambrusco di Montericco, che ne giovano in termini di profumi e composizione polifenolica, e che per tale motivo privilegiano altitudini non elevate; condizioni ricercate anche per ottenere vini fermi strutturati e vini «novello».

Al contempo, l'entità delle precipitazioni, che aumentano procedendo verso sud, variando da circa 750 a 850 mm e la loro buona distribuzione, anche nei periodi estivi, concorrono alla buona disponibilità idrica dei suoli, e permettono così di ottenere prodotti con un buon contenuto di acidità, anche in acido malico, necessari per la produzione dei tipici vini frizzanti e spumanti della zona.

In particolare, le migliori condizioni climatiche per i vini del territorio si hanno dove le propaggini collinari si aprono al piano, che unisce gli aspetti positivi dei declivi, maggiore ventosità e precipitazioni, anche meglio distribuite, ai valori termici più elevati della pianura. Ad una adeguata maturazione delle uve, si sommano la disponibilità idrica, favorita anche dalla presenza di corsi o risalite d'acqua e da terreni profondi, all'importante effetto del vento, che diminuisce la possibilità di formazioni nebbiose e ristagni di umidità, pericolosi per varietà sensibili a marciumi come Spergola e Sauvignon.

Nelle aree collinari i migliori risultati si ottengono scegliendo le varietà tradizionali più idonee a tali ambienti, le esposizioni migliori a seconda del prodotto da ottenere, e privilegiando prodotti meno colorati e più profumati. Nelle zone più calde, soleggiate e ventilate si producono tradizionalmente i vini passiti.

Locali affioramenti di ghiaie, soprattutto nella parte ovest di piano della valle dell'Enza, unite a condizioni climatiche di calore e ventosità, determinano moderati stress idrici che rendono il prodotto ricco di polifenoli maturi, più morbidi e meno amari, e consentono un ambiente ideale alla maturazione della Malvasia di Candia aromatica, che si è storicamente diffusa in tali zone.

L'area dei bassi colli, ad est del territorio, nello Scandianese, abbina suoli a buona fertilità e dalla discreta riserva idrica, a climi caldi e ventilati, ma con precipitazioni ben distribuite, sebbene non elevate. In questa zona, soprattutto su versanti ad est o nord-est, più adatti per l'ottenimento di prodotti spumanti, si è tradizionalmente diffuso il vitigno Spergola, che ha storicamente dato origine al prodotto «Bianco di Scandiano», la cui menzione classica si lega ad un ristretto ambito geografico di tale zona.

La presenza di suoli a tessitura fine, poveri, con pendenze più o meno elevate, su esposizioni soleggiate, favoriscono prodotti strutturati e più alcolici, anche per la produzione di vini da invecchiamento.

Le alte escursioni termiche tra notte e giorno nel periodo di maturazione delle uve su tutta l'area delimitata, determinano l'ottenimento di vini profumati e dall'elevato contenuto polifenolico, legati strettamente alle caratteristiche organolettiche descritte nell'art. 6.

La diffusione della viticoltura in quest'area, documentata dall'epoca romana al medioevo ai giorni nostri, inscindibile dai particolari vitigni autoctoni presenti, è prova di una stretta connessione tra i fattori ambientali, umani ed i vini ottenuti in queste terre.

La diffusione di diverse tipologie di vini, soprattutto bianchi, nel territorio delimitato, è testimoniata fin dal 1580, nelle memorie di Bianca Cappello, Granduchessa di Toscana, che cita il «buon vino di Scandiano», nel 1597 da Andrea Bacci, che menziona la produzione di vini pregevoli, profumati e frizzanti dalle dorate bollicine, e all'inizio del XIX secolo da Filippo Re, che parla di vini spumanti e vini liquorosi: «Orsù, chi fra voi è che gustato non abbia, scorrendo i nostri colli, vino che ora gli ricordò il generoso Cipro, il fumante Sciampagna, il delicato Tintillo e simili?». Il medesimo autore promuove l'importanza di vendemmiare l'uva ben matura, di fare attenzione ai travasi per preservare l'aroma e il «Gaz», e la pratica di appassire le uve al sole o all'aria.

Ai primi del '800 si nota: «I vini nello Scandianese sono forse, presi in complesso, il maggior ramo di entrata di quel Distretto, e sono per comune consenso i migliori del Dipartimento», vini di diverse tipologie. Giambattista Venturi nel 1822, elogia i vini lasciati ad appassirei nei solai per un mese, poi spremuti e bolliti sui graspi: dai 28800 hl prodotti, i ¾ sono esportati a 12 lire per brenta (72 litri). Nel 1839 Giorgio Gallesio dirà: «Ho bevuto degli ottimi vini di colore bianco-oro più o meno carico, squisiti, asciutti, e generosi quanto i vini di Spagna e da dessert. Essi sono fatti di Spargolina, Occhio di gatto, Malvasia, Cedra, Squarciafoglia o Vernaccia, uve dominanti nelle colline di Casalgrande, Vinazzano, e Borzano, ed è queste uve che si fanno famosi i vini di Scandiano», che potrebbero rivaleggiare con i più celebri d'Italia. A tale encomio si associa Antonio Claudio De Valery, 1842, bibliotecario del re di Francia, che cita nella guida redatta per i viaggiatori il «vin blanc sucrè de Scandiano».

Nel 1874 la Società Enologica Scandianese (regio decreto del 4 luglio 1874), si incarica di preparare, vendere e promuovere vini, anche alle esposizioni universali di Filadelfia e Parigi dove riscuotono diversi successi. Giuseppe Borini, nel 1921, sottolinea e propone la produzione di vini di lusso nello scandianese per far concorrenza agli spumanti francesi. Nel XX secolo, accanto ai vini da pregio, si diffonde il comparto dei vini da pasto, prevalentemente ottenute da uve Lambrusco. Nel 1922, Adelio Franceschini e Vittorio Premuda descrivono le tecniche di vinificazione, puntando l'attenzione anche sull'importante produzione di mosti parzialmente fermentati o filtrati dolci, ed evidenziando il pericolo di una sleale concorrenza tra i vini artificialmente gazati e gli spumanti naturali.

Lo sviluppo dell'enologia di quegli anni va di pari passo con lo sviluppo di cantine sociali, caratterizzati da impianti moderni di trasformazione, che danno impulso e professionalità alla tecnica enologica e alla qualità del prodotto, che si incaricano di controllare che i vini genuini prodotti, trasferiti nelle mani dei commercianti, non siano oggetto di «tagli e intrugli» tali da rendere il vino irriconoscibile, e che puntano ad ottimizzare la qualità della produzione in campo con una adeguata assistenza tecnica. Con l'evoluzione dell'enologia, cambia anche la viticoltura, specializzandosi: si ottiene così una maggiore qualificazione della viticoltura e dei vini della zona.

Il 25 novembre 1976 è istituita la DOC «Bianco di Scandiano». Il vino, prodotto nelle tipologie frizzante o spumante naturale è ottenuto principalmente da uve Spergola o Spergolina (allora erroneamente denominato Sauvignon) e per il restante da Malvasia di Candia e Trebbiano romagnolo.

Il 20 settembre 1996, con decreto ministeriale, la denominazione cambia il nome in «Colli di Scandiano e di Canossa», con diverse tipologie sia di bianchi che di rossi, meglio specificate con successive modifiche.

Le tipologie ivi descritte tengono conto dell'ambiente geografico e soprattutto della tradizione della zona, evidenziata sia dai prodotti oggetto di denominazione, con le relative pratiche viticole ed enologiche adottate, sia dai vitigni utilizzati, molti dei quali autoctoni del territorio specifico o dell'area emiliana, oppure storicamente legati al territorio.

Il fattore umano ha quindi un ruolo essenziale per la denominazione, che nel corso degli anni, con una positiva ed encomiabile evo-

luzione, ha puntato a produrre vini di sempre maggior pregio e qualità, come attesta la rinomanza acquisita dai vini DOC «Colli di Scandiano e di Canossa».

Art. 10.
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.

Via XX Settembre n. 98/G - 00187 Roma.

Telefono 0039 06 45437975.

Mail info@valoritalia.it - website www.valoritalia.it

La società Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'art. 20 del regolamento UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO *B*

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/denominazioni: Colli di Scandiano e di Canossa.

2. Tipo di indicazione geografica: DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli:

1. vino;

5. vino spumante di qualità;

8. vino frizzante;

11. mosto di uve parzialmente fermentato;

15. vino ottenuto da uve appassite.

3.1 Codice della nomenclatura combinata:

22 - Bevande, liquidi alcolici ed aceti

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

4. Descrizione dei vini: —.

1. «Colli di Scandiano e di Canossa» Sauvignon.

Breve descrizione testuale:

colore: giallo paglierino più o meno carico;

odore: caratteristico, gradevolmente aromatico, delicato;

sapore: caratteristico, secco, fresco, armonico, di giusto corpo, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,0 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): —;

2. «Colli di Scandiano e di Canossa» Sauvignon frizzante.

Breve descrizione testuale:

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno carico;

odore: caratteristico, gradevolmente aromatico, delicato;

sapore: caratteristico, secco, fresco, armonico, di giusto corpo, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,0 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): —.

3. «Colli di Scandiano e di Canossa» Sauvignon riserva.

Breve descrizione testuale:

colore: giallo paglierino più o meno carico;

odore: caratteristico, gradevolmente aromatico con lieve sentore di legno;

sapore: caratteristico, secco, armonico, di giusto corpo, sapido con lieve sentore di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,0 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): —;

4. «Colli di Scandiano e di Canossa» Sauvignon passito.

Breve descrizione testuale:

colore: giallo dorato tendente all'ambrato;

odore: delicato, caratteristico, armonico, gradevole, fine;

sapore: gradevolmente dolce, armonico, pieno e vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 4,5 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): —.

5. «Colli di Scandiano e di Canossa» Pinot.

Breve descrizione testuale:
colore: giallo paglierino o rosato;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, fresco, pieno, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:
titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;
titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;
acidità totale minima: 5,0 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): —.

6. «Colli di Scandiano e di Canossa» Pinot frizzante.

Breve descrizione testuale:
spuma: vivace, evanescente;
colore: giallo paglierino o rosato;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: secco, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:
titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;
titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;
acidità totale minima: 5,0 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): —;

7. «Colli di Scandiano e di Canossa» Pinot spumante.

Breve descrizione testuale:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso o rosato;
odore: caratteristico, delicato, fine;
sapore: da dosaggio zero a dry, sapido, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:
titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;
titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;
acidità totale minima: 5,5 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): —.

8. «Colli di Scandiano e di Canossa» Chardonnay.

Breve descrizione testuale:
colore: paglierino chiaro;
odore: gradevole, delicato, fine, caratteristico;
sapore: armonico, asciutto, morbido, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:
titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;
titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;
acidità totale minima: 5,0 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): —.

9. «Colli di Scandiano e di Canossa» Chardonnay frizzante.

Breve descrizione testuale:
spuma: vivace, evanescente;
colore: paglierino chiaro;
odore: gradevole, delicato, fine, caratteristico;
sapore: armonico, secco, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:
titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;
titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;
acidità totale minima: 5,0 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): —.

10. «Colli di Scandiano e di Canossa» Chardonnay spumante.

Breve descrizione testuale:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino chiaro;
odore: delicato, fine, caratteristico;
sapore: da dosaggio zero a dry, sapido, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

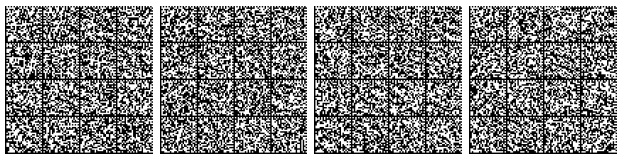
Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:
titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;
titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;
acidità totale minima: 5,5 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): —.

11. «Colli di Scandiano e di Canossa» Malvasia.

Breve descrizione testuale:
colore: paglierino più o meno carico;
odore: caratteristico, anche intenso;
sapore: aromatico, da secco a dolce, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 4,50% vol;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.



Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,0 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): —.

12. «Colli di Scandiano e di Canossa» Malvasia frizzante.

Breve descrizione testuale:

spuma: vivace, evanescente;

colore: paglierino più o meno carico;

odore: caratteristico, anche intenso;

sapore: aromatico, da secco a dolce, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Le caratteristiche al consumo sopra descritte sono riferite anche alla categoria di prodotto «mosto di uva parzialmente fermentato», fatto salvo che per tale categoria il sapore è limitato al «dolce» e il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore a 1% vol e inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

1. titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

2. titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

3. acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico;

4. acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —;

5. tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —.

13. «Colli di Scandiano e di Canossa» Malvasia spumante.

Breve descrizione testuale:

spuma: fine e persistente;

colore: paglierino più o meno carico;

odore: caratteristico, anche intenso;

sapore: da dosaggio zero a dolce, aromatico, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 6,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,0 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): —.

14. «Colli di Scandiano e di Canossa» Malvasia passito.

Breve descrizione testuale:

colore: giallo dorato tendente all'ambrato;

odore: delicato, caratteristico, armonico, gradevole, fine aromatico;

sapore: caratteristico, dolce, armonico, pieno, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 4,5 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): —.

15. «Colli di Scandiano e di Canossa» Spergola.

Breve descrizione testuale:

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

odore: caratteristico;

sapore: caratteristico, dal secco al dolce, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,0 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): —.

16. «Colli di Scandiano e di Canossa» Spergola frizzante.

Breve descrizione testuale:

spuma: vivace, evanescente;

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

odore: caratteristico;

sapore: caratteristico, dal secco al dolce, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Le caratteristiche al consumo sopra descritte sono riferite anche alla categoria di prodotto «mosto di uva parzialmente fermentato», fatto salvo che per tale categoria il sapore è limitato al «dolce» e il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore a 1% vol e inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —

acidità totale minima: 5,0 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): —

17. «Colli di Scandiano e di Canossa» Spergola spumante.

Breve descrizione testuale:

spuma: fine e persistente;

colore: paglierino più o meno carico;

odore: caratteristico;

sapore: da dosaggio zero a dolce, caratteristico, sapido, fresco, armonico, di giusto corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,0 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): —.

18. «Colli di Scandiano e di Canossa» Spergola passito.

Breve descrizione testuale:

colore: giallo dorato;

odore: delicato, caratteristico, armonico, gradevole, fine;

sapore: dolce, armonico, pieno, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 4,5 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): —.

19. «Colli di Scandiano e di Canossa» bianco anche classico.

Breve descrizione testuale:

colore: paglierino più o meno carico;

odore: caratteristico, gradevolmente aromatico;

sapore: caratteristico, da secco a dolce, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,0 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): —.

20. «Colli di Scandiano e di Canossa» bianco frizzante e bianco classico frizzante.

Breve descrizione testuale:

spuma: vivace, evanescente;

colore: paglierino più o meno carico;

odore: caratteristico, gradevolmente aromatico;

sapore: caratteristico, da secco a dolce, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Le caratteristiche al consumo sopra descritte sono riferite anche alla categoria di prodotto «mosto di uva parzialmente fermentato», fatto salvo che per tale categoria il sapore è limitato al «dolce» e il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore a 1% vol e inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,0 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): —.

21. «Colli di Scandiano e di Canossa» bianco spumante.

Breve descrizione testuale:

spuma: fine e persistente;

colore: paglierino più o meno carico;

odore: gradevole, caratteristico, leggermente aromatico;

sapore: da dosaggio zero a dolce, caratteristico, sapido, fresco, armonico, di giusto corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla

normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,0 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): —.

22. «Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Grasparossa.

Breve descrizione testuale:

colore: rubino;

odore: spiccatamente vinoso e particolarmente profumato;

sapore: sapido e armonico, da secco a dolce;

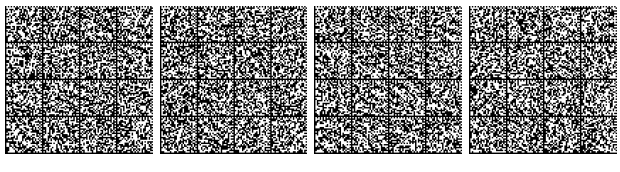
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.



Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,5 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): —.

23. «Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Grasparossa frizzante.

Breve descrizione testuale:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rubino;

odore: spiccatamentevinoso e particolarmente profumato;

sapore: sapido e armonico, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Le caratteristiche al consumo sopra descritte sono riferite anche alla categoria di prodotto «mosto di uva parzialmente fermentato», fatto salvo che per tale categoria il sapore è limitato al «dolce» e il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore a 1% vol e inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,5 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): —.

24. «Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Grasparossa spumante.

Breve descrizione testuale:

spuma: fine, persistente;

colore: rosato più o meno intenso; rosso da rubino a rosso intenso;

odore: caratteristico che varia dal fruttato al floreale;

sapore: da dosaggio zero a dolce, armonico, fresco, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 6,0 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): —.

25. «Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Montericco rosso e rosato.

Breve descrizione testuale:

colore: rosso o rosato;

odore: gradevole, caratteristico, fruttato, fresco;

sapore: caratteristico, fresco, armonico, di giusto corpo, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l per la tipologia rosso; 15,0 g/l per la tipologia rosato.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 6,0 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): —.

26. «Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Montericco rosso e rosato frizzante.

Breve descrizione testuale:

spuma; vivace, evanescente;

colore: rosso o rosato;

odore: gradevole, caratteristico, fruttato, fresco;

sapore: caratteristico, fresco, armonico, di giusto corpo, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l per la tipologia rosso e 15,0 g/l per la tipologia rosato.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Le caratteristiche al consumo sopra descritte sono riferite anche alla categoria di prodotto «mosto di uva parzialmente fermentato», fatto salvo che per tale categoria il sapore è limitato al «dolce» e il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore a 1% vol e inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 6,0 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): —.

27. «Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Montericco rosso e rosato spumante.

Breve descrizione testuale:

spuma: fine, persistente;

colore: rosato più o meno intenso; rosso da rubino a rosso intenso;

odore: caratteristico che varia dal fruttato al floreale;

sapore: da dosaggio zero a dolce, armonico, fresco, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 6,0 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): —.

28. «Colli di Scandiano e di Canossa» Cabernet Sauvignon.

Breve descrizione testuale:

colore: rosso rubino;

odore: caratteristico ed etereo;

sapore: armonico, lievemente tannico, secco, tranquillo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol,

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 4,5 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): —.

29. «Colli di Scandiano e di Canossa» Cabernet Sauvignon riserva.

Breve descrizione testuale:

colore: rosso rubino;

odore: caratteristico con lieve sentore di legno;

sapore: secco, caratteristico, armonico, con lieve sentore di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 4,5 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): —.

30. «Colli di Scandiano e di Canossa» Marzemino.

Breve descrizione testuale:

colore: rosso rubino;

odore: caratteristico;

sapore: pieno, di corpo, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,0 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): —.

31. «Colli di Scandiano e di Canossa» Marzemino frizzante.

Breve descrizione testuale:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino;

odore: caratteristico, intenso;

sapore: caratteristico, armonico, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Le caratteristiche al consumo sopra descritte sono riferite anche alla categoria di prodotto «mosto di uva parzialmente fermentato», fatto salvo che per tale categoria il sapore è limitato al «dolce» e il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore a 1% vol e inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,0 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): —.

32. «Colli di Scandiano e di Canossa» Marzemino novello.

Breve descrizione testuale:

colore: rosso rubino;

odore: vinoso, intenso, fruttato;

sapore: gradevole, tranquillo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,0 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): —.

33. «Colli di Scandiano e di Canossa» Marzemino passito.

Breve descrizione testuale:

colore: rosso intenso;

odore: fragrante caratteristico;

sapore: dolce ed equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 4,5 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): —.

34. «Colli di Scandiano e di Canossa» Malbo Gentile.

Breve descrizione testuale:

colore: rosso rubino;

odore: caratteristico, intenso;

sapore: caratteristico, armonico, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,0 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): —.

35. «Colli di Scandiano e di Canossa» Malbo Gentile frizzante.

Breve descrizione testuale:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino;

odore: caratteristico, intenso;

sapore: caratteristico, armonico, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Le caratteristiche al consumo sopra descritte sono riferite anche alla categoria di prodotto «mosto di uva parzialmente fermentato», fatto salvo che per tale categoria il sapore è limitato al «dolce» e il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore a 1% vol e inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,0 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): —.

36. «Colli di Scandiano e di Canossa» Malbo Gentile novello.

Breve descrizione testuale:

colore: rosso;

odore: vinoso, intenso, fruttato;

sapore: sapido, tranquillo, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,0 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): —.

37. «Colli di Scandiano e di Canossa» Malbo Gentile passito.

Breve descrizione testuale:

colore: dal rosato al rosso;

odore: intenso e complesso;

sapore: dolce ed equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 4,5 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): —.

38. «Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco.

Breve descrizione testuale:

colore: dal rosato più o meno intenso al rosso;

odore: gradevole, caratteristico dal floreale al fruttato;

sapore: dal secco al dolce, fresco, gradevole, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,5 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): —.

39. «Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco frizzante.

Breve descrizione testuale:

spuma: vivace, evanescente;

colore: dal rosato più o meno intenso al rosso;

odore: gradevole, caratteristico dal floreale al fruttato;

sapore: dal secco al dolce, fresco, gradevole, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Le caratteristiche al consumo sopra descritte sono riferite anche alla categoria di prodotto «mosto di uva parzialmente fermentato», fatto salvo che per tale categoria il sapore è limitato al «dolce» e il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore a 1% vol e inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

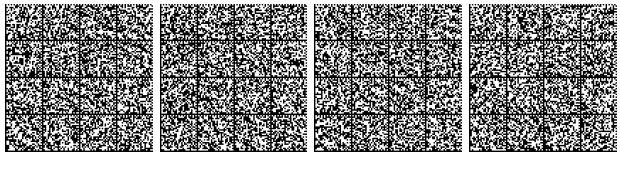
titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,5 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): —.



40. «Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco spumante.

Breve descrizione testuale:

spuma: fine, persistente;

colore: dal rosato più o meno intenso al rosso;

odore: caratteristico che varia dal floreale al fruttato;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;

estratto non riduttore minimo:16,0 g/l.

Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 6,0 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): —.

41. «Colli di Scandiano e di Canossa» rosso.

Breve descrizione testuale:

colore: rosso;

odore: caratteristico, fruttato, floreale;

sapore: secco, gradevole, pieno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,0 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): —.

42. «Colli di Scandiano e di Canossa» rosso frizzante.

Breve descrizione testuale:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso;

odore: caratteristico, fruttato, floreale;

sapore: secco, gradevole, pieno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione. Se sottoposto ad invecchiamento in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,0 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): —.

43. «Colli di Scandiano e di Canossa» rosso novello.

Breve descrizione testuale:

colore: rosso;

odore: vinoso, intenso, fruttato;

sapore: sapido, tranquillo, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*: —;

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*: —;

acidità totale minima: 5,0 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): —.

5. Pratiche di vinificazione.

5.1 Pratiche enologiche specifiche: —.

5.2 Rese massime:

1. «Colli di Scandiano e di Canossa» nelle tipologie: Sauvignon, Pinot, Pinot spumante, Chardonnay, Chardonnay spumante, Cabernet Sauvignon, bianco classico e rosso 15000 chilogrammi di uve per ettaro;

2. «Colli di Scandiano e di Canossa» nelle tipologie: Malvasia, Malvasia spumante, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Montericco, Marzemino, Malbo Gentile, Lambrusco, Spergola, Spergola spumante, bianco e bianco spumante 16000 chilogrammi di uve per ettaro;

3. «Colli di Scandiano e di Canossa» nelle tipologie: Sauvignon passito, Malvasia passito, Marzemino passito, Malbo Gentile passito e Spergola passito 10000 chilogrammi di uve per ettaro.

6. Zona geografica delimitata.

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con la denominazione di origine «Colli di Scandiano e di Canossa» ricade nella regione Emilia-Romagna e comprende parte del territorio della Provincia di Reggio Emilia. La zona di produzione comprende i territori amministrativi dei comuni di Albinea, Quattro Castella, Bibbiano, Montecchio, S. Polo d'Enza, Canossa, Vezzano sul Crostolo, Viano, Scandiano, Castellarano e Casalgrande e, in parte, i territori amministrativi dei comuni di Reggio Emilia, Casina, S. Ilario d'Enza, Cavriago, tutti in provincia di Reggio Emilia.

7. Varietà di uve da vino:

Ancellotta N. - Lancellotta

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Chardonnay B.

Croatina N. - Bonarda

Lambrusco Barghi N. - Lambrusco

Lambrusco Grasparossa N. - Groppello Grasparossa

Lambrusco Maestri N. - Groppello Maestri

Lambrusco Marani N. - Lambrusco

Lambrusco Montericco N. - Lambrusco

Lambrusco Salamino N. - Lambrusco

Malbo gentile N.

Malvasia bianca di Candia B. - Malvoisier

Malvasia di Candia aromatica B. - Malvasia

Marzemino N. - Berzemino

Merlot N.

Perla dei vivi N.

Pinot bianco B. - Pinot

Pinot grigio - Pinot

Pinot nero N. - Pinot

Sangiovese N. - Sangioveto

Sauvignon B. - Sauvignon blanc

Sgavetta N.

Spergola B.

Termarina N.

Trebbiano romagnolo B. - Trebbiano.

8. Descrizione del legame/dei legami.

8.1 *A)* Informazioni sulla zona geografica:

1) fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica corrispondente alla denominazione d'origine controllata «Colli di Scandiano e di Canossa» ricade nella parte centro occidentale della regione Emilia-Romagna, nella Provincia di Reggio Emilia, e interessa una fascia limitata di territorio, in senso meridiano, di collina e relativa pianura antistante, con un'altitudine media di 223 metri s.l.m.

Il territorio delimitato è caratterizzato da:

una pianura di transizione ai rilievi collinari, che ne segue i confini, morfologicamente mossa, formata da antichi sedimenti alluvionali a varia tessitura, risalenti al Pleistocene. Su queste superfici sub pianeggianti si rinvengono suoli molto profondi, evoluti e decarbonatati, a tessitura moderatamente fine o fine con locali affioramenti ghiaiosi, a buona o moderata disponibilità di ossigeno. Presenti localmente suoli alluvionali più pianeggianti, di cui alcuni molto recenti e calcarei;

i rilievi collinari, dolci o moderatamente ripidi, orientati prevalentemente in direzione nord-sud, i cui suoli formano mosaici molto complessi, in conseguenza dell'elevata variabilità dei fattori orografici locali, dei processi morfogenetici, della complessità dell'assetto geologico-strutturale e della variabilità litologica. In prevalenza i suoli derivano da rocce pelitiche o da rocce stratificate ad importante componente pelitica, a tessitura fine o moderatamente fine, calcarei, con profondità variabile, localmente soggetti a fenomeni di dissesto idrogeologico e a fenomeni calanchivi.

Il vigneto è prevalentemente localizzato tra i 50 e i 500 m s.l.m, ma l'area a denominazione si interrompe più in alto, dove prevalgono suoli ripidi o molto ripidi (acclivi) da rocce stratificate, principalmente arenacee o pelitiche, a tessitura variabile, generalmente boscati, più diffusi sopra i 600 metri.

L'area delimitata è soggetta ad un regime termico temperato subcontinentale, e pluviometrico di tipo sublitoraneo appenninico, con piovosità massime in autunno, sia per regime che distribuzione, e piovosità minime in estate. Le precipitazioni e i giorni di pioggia aumentano salendo di altitudine, con un valore medio di 769 mm e 80 giorni piovosi. Nella pianura pedecollinare il carattere continentale del clima è mitigato da precipitazioni più abbondanti e meglio distribuite rispetto alla pianura più interna, e da una maggiore ventilazione, soprattutto nei mesi estivi; nella fascia collinare il clima è più variabile, con climi locali miti e asciutti all'interno di sezioni vallive ben esposte all'insolazione e protette alle correnti atmosferiche più fredde, o al contrario più piovosi e ventosi su declivi collinari più esposti.

La zona geografica per la tipologia «classico» si riferisce ad un'area più ristretta di superficie, anch'essa con ambienti collinari e pedecollinari, localizzata ad est e caratterizzata da un'altitudine media leggermente inferiore (192 m s.l.m.), un utilizzo prevalentemente agricolo dei suoli, e un clima mediamente più caldo e siccitoso.

8.2 *A)* Informazioni sulla zona geografica:

2) fattori umani rilevanti per il legame.

Notizie della diffusione della coltura della vite nell'area delimitata risalgono all'epoca romana e al medioevo, da contratti d'enfiteusi del IX-X sec. d.c. e dalla biografia di Matilde di Canossa. Riferimenti alle tipologie di vini prodotti pervengono fin dal XVI secolo dalle memorie di Bianca Cappello, granduchessa di Toscana e da Andrea Bacci. Diversi sono i vini realizzati nell'area: frizzanti, liquorosi, passiti, soprattutto bianchi. All'inizio del XIX sec. Filippo Re afferma l'importanza della viticoltura nell'area delimitata, tra Montecchio, «Sampolo-Bianello», Reggio Emilia e Scandiano, sottolineando le differenze qualitative tra una zona e l'altra, e l'importanza di identificare e propagare le viti che su un determinato fondo producano il miglior vino.

Nel XIX secolo, diversi autori tra cui Giambattista Venturi e Giorgio Gallesio, notano l'importanza e l'ottima qualità dei vini dello scandianese, realizzati con il vitigno Spergola e altri tra cui la Malvasia di Candia aromatica. Nel 1874, con regio decreto, viene istituita la Società Enologica Scandianese.

Nel 1894, Augusto Pizzi elenca e analizza le uve dei numerosi vitigni presenti nelle diverse zone tra pianura, collina e montagna.

Nel XX secolo, oltre ai vini bianchi di maggior pregio, aumenta la produzione di vini da pasto, tradizionalmente ottenuti da uve Lambrusco, con particolare riferimento, per l'area collinare, al Lambrusco di Montericco, a prodotti più morbidi ottenuti da uve Marzemino, e ad altri prodotti derivati dai numerosi vitigni coltivati (Pietro Fornaciari, 1924). Importanti sono le superfici di vigneto sui colli (circa 18000 ha a coltura promiscua), e nel piano antistante il colle (maggiormente vitate) e la presenza di numerose varietà coltivate.

Lo sviluppo dell'enologia va di pari passo con lo sviluppo di strutture cooperative, che danno impulso e professionalità alla tecnica enologica e alla qualità del prodotto. Con l'evoluzione dell'enologia, cambia anche il paesaggio vitato: a partire dal 1960, la superficie vitata a coltura promiscua si riduce progressivamente, lasciando il posto a vigneti specializzati, presupposto per una maggiore qualificazione della viticoltura della zona.

Nel 1964, nasce il consorzio volontario per la difesa del vino tipico «Bianco di Scandiano», e il 25 novembre 1976, con decreto del presidente della repubblica viene approvata la DOC «Bianco di Scandiano», prodotto nelle tipologie frizzante o spumante naturale. Nel 1977, viene istituito il Consorzio per la tutela del vino «Bianco di Scandiano». Il 20 settembre 1996, con decreto ministeriale, la denominazione cambia il nome in «Colli di Scandiano e di Canossa», con diverse tipologie sia di bianchi che di rossi.

Il fattore umano si rivela essenziale per la denominazione, in riferimento:

ai vitigni tradizionalmente coltivati, prevalentemente autoctoni locali o dell'area emiliana (Spergola, Lambrusco di Montericco, Malbo gentile, Sgavetta, Malvasia di Candia aromatica, ecc.) ma anche nazionali e internazionali (Marzemino, Chardonnay, *ecc)*;

alle tecniche agronomiche adottate, tradizionali della zona, volte a contenere le rese e ottenere le qualità previste dal disciplinare, esaltando l'influenza dei fattori naturali sul prodotto;

ai metodi di vinificazione, tradizionalmente consolidate in zona per la produzione di vini frizzanti e spumanti, e di mosti parzialmente fermentati, nonché per la produzione di vini fermi, vini passiti e novelli.

8.3 *B)* informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La denominazione di origine «Colli di Scandiano e di Canossa» è riferita a diverse tipologie di vini bianchi, rossi e rosati, tradizionalmente frizzanti o spumanti, ma anche fermi, novelli e passiti dalle peculiari caratteristiche analitiche ed organolettiche.

I vini bianchi sono principalmente derivati da vitigni autoctoni, locali come il vitigno Spergola (tipologie «bianco», «bianco classico» e Spergola) o emiliani come la Malvasia di Candia aromatica, ma anche da varietà internazionali, tradizionalmente coltivate in loco. Tipicamente frizzanti e spumanti, sono caratterizzati da colore giallo paglierino, freschi e armonici, dai profumi e sapori caratteristici, più aromatici se derivati da vitigni con tale qualità, più sapidi se spumanti.

Tra i vini rossi e rosati si distinguono le tipologie:

legate ai locali e tradizionali vitigni Lambrusco (Lambrusco Montericco rosato, Lambrusco Montericco rosso, Lambrusco Graspa-rossa e Lambrusco): tipicamente frizzanti, profumati, dal fruttato al floreale e dal buon contenuto acidico;

legate ad altri vitigni (tra cui il vitigno autoctono Malbo gentile) più atti alla produzione di vini fermi, ma anche frizzanti, dal gusto armonico, pieno e morbido, fruttato.

In generale l'acidità naturale conferisce a tutti i prodotti una buona vivacità e freschezza.

La tradizionale dotazione di anidride carbonica della maggior parte dei vini prodotti nella zona partecipa all'equilibrio gustativo.

I vini passiti sono più pieni e vellutati, bianchi, rosati o rossi, a seconda delle uve impiegate, a volte aromatici, ma sempre dal buon contenuto acidico.

I vini nelle versioni «novello», risentono della macerazione carbonica, con aromi vinosi, fruttati tipici delle varietà di origine e sapidità elevata.

Le versioni «riserva», evidenziano sentori legati all'evoluzione di polifenoli e aromi durante dall'invecchiamento e all'obbligatorio passaggio in botte.

Le versioni dolci, tradizionali della zona, si sposano bene con le bollicine, l'acidità ed i profumi legati ai vitigni e l'ambiente; tipici e importanti sono i mosti di uve parzialmente fermentati per le tipologie indicate nell'articolo 6, caratterizzati da una ridotta gradazione alcolica e profumi importanti.

8.4 *C)* Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi della lettera *A)* e quelli della lettera B)

La zona geografica delimitata, costituita da aree di piano di transizione ai rilievi collinari, e di basso appennino, coi relativi sistemi vallivi,

ha condizioni di limitata altitudine sul livello del mare, che garantisce al vigneto livelli d'illuminazione e calore adeguati ad una maturazione ottimale delle uve. L'indice di Winkler medio della zona è elevato, con 1.938 gradi giorno, e pur nella elevata variabilità orografica, solo in una ristretta zona occidentale che costeggia la valle dell'Enza, si scende al di sotto di 1.700 gradi giorno.

Condizioni di elevate sommatorie termiche sono importanti per varietà di vite come la Malvasia di Candia aromatica e lambruschi a maturazione tardiva come il Lambrusco grasparossa e lambrusco di Montericco, che ne giovano in termini di profumi e composizione polifenolica, e che per tale motivo privilegiano altitudini non elevate; condizioni ricercate anche per ottenere vini fermi strutturati e vini «novello».

Al contempo, l'entità delle precipitazioni, che aumentano procedendo verso sud, variando da circa 750 a 850 mm e la loro buona distribuzione, anche nei periodi estivi, concorrono alla buona disponibilità idrica dei suoli, e permettono così di ottenere prodotti con un buon contenuto di acidità, anche in acido malico, necessari per la produzione dei tipici vini frizzanti e spumanti della zona.

In particolare, le migliori condizioni climatiche per i vini del territorio si hanno dove le propaggini collinari si aprono al piano, che unisce gli aspetti positivi dei declivi, maggiore ventosità e precipitazioni, anche meglio distribuite, ai valori termici più elevati della pianura.

Ad una adeguata maturazione delle uve, si sommano la disponibilità idrica, favorita anche dalla presenza di corsi o risalite d'acqua e da terreni profondi, all'importante effetto del vento, che diminuisce la possibilità di formazioni nebbiose e ristagni di umidità, pericolosi per varietà sensibili a marciumi come Spergola e Sauvignon.

Nelle aree collinari i migliori risultati si ottengono scegliendo le varietà tradizionali più idonee a tali ambienti, le esposizioni migliori a seconda del prodotto da ottenere, e privilegiando prodotti meno colorati e più profumati. Nelle zone più calde, soleggiate e ventilate si producono tradizionalmente i vini passiti.

Locali affioramenti di ghiaie, soprattutto nella parte ovest di piano della valle dell'Enza, unite a condizioni climatiche di calore e ventosità, determinano moderati stress idrici che rendono il prodotto ricco di polifenoli maturi, più morbidi e meno amari, e consentono un ambiente ideale alla maturazione della Malvasia di Candia aromatica, che si è storicamente diffusa in tali zone.

L'area dei bassi colli, ad est del territorio, nello Scandianese, abbina suoli a buona fertilità e dalla discreta riserva idrica, a climi caldi e ventilati, ma con precipitazioni ben distribuite, sebbene non elevate. In questa zona, soprattutto su versanti ad est o nord-est, più adatti per l'ottenimento di prodotti spumanti, si è tradizionalmente diffuso il vitigno Spergola, che ha storicamente dato origine al prodotto «Bianco di Scandiano», la cui menzione classica si lega ad un ristretto ambito geografico di tale zona.

La presenza di suoli a tessitura fine, poveri, con pendenze più o meno elevate, su esposizioni soleggiate, favoriscono prodotti strutturati e più alcolici, anche per la produzione di vini da invecchiamento.

Le alte escursioni termiche tra notte e giorno nel periodo di maturazione delle uve su tutta l'area delimitata, determinano l'ottenimento di vini profumati e dall'elevato contenuto polifenolico, legati strettamente alle caratteristiche organolettiche descritte nell'art. 6.

La diffusione della viticoltura in quest'area, documentata dall'epoca romana al medioevo ai giorni nostri, inscindibile dai particolari vitigni autoctoni presenti, è prova di una stretta connessione tra i fattori ambientali, umani ed i vini ottenuti in queste terre.

La diffusione di diverse tipologie di vini, soprattutto bianchi, nel territorio delimitato, è testimoniata fin dal 1580, nelle memorie di Bianca Cappello, Granduchessa di Toscana, che cita il «buon vino di Scandiano», nel 1597 da Andrea Bacci, che menziona la produzione di vini pregevoli, profumati e frizzanti dalle dorate bollicine, e all'inizio del XIX secolo da Filippo Re, che parla di vini spumanti e vini liquorosi: «Orsù, chi fra voi è che gustato non abbia, scorrendo i nostri colli, vino che ora gli ricordò il generoso Cipro, il fumante Sciampagna, il delicato Tintillo e simili?». Il medesimo autore promuove l'importanza di vendemmiare l'uva ben matura, di fare attenzione ai travasi per preservare l'aroma e il «Gaz», e la pratica di appassire le uve al sole o all'aria.

Ai primi del '800 si nota: «I vini nello Scandianese sono forse, presi in complesso, il maggior ramo di entrata di quel Distretto, e sono per comune consenso i migliori del Dipartimento», vini di diverse tipologie. Giambattista Venturi nel 1822, elogia i vini lasciati ad appassirei nei solai per un mese, poi spremuti e bolliti sui graspi: dai 28800 hl prodotti, i ¾ sono esportati a 12 lire per brenta (72 litri). Nel 1839 Giorgio Gallesio dirà: «Ho bevuto degli ottimi vini di colore bianco-oro più o meno carico, squisiti, asciutti, e generosi quanto i vini di Spagna e da dessert. Essi sono fatti di Spargolina, Occhio di gatto, Malvasia, Cedra, Squarciafoglia o Vernaccia, uve dominanti nelle colline di Casalgrande, Vinazzano, e Borzano, ed è queste uve che si fanno famosi i vini di Scandiano», che potrebbero rivaleggiare con i più celebri d'Italia. A tale encomio si associa Antonio Claudio De Valery, 1842, bibliotecario del re di Francia, che cita nella guida redatta per i viaggiatori il «vin blanc sucrè de Scandiano».

Nel 1874 la Società Enologica Scandianese (regio decreto del 4 luglio 1874), si incarica di preparare, vendere e promuovere vini, anche alle esposizioni universali di Filadelfia e Parigi dove riscuotono diversi successi. Giuseppe Borini, nel 1921, sottolinea e propone la produzione di vini di lusso nello scandianese per far concorrenza agli spumanti francesi. Nel XX secolo, accanto ai vini da pregio, si diffonde il comparto dei vini da pasto, prevalentemente ottenute da uve Lambrusco. Nel 1922, Adelio Franceschini e Vittorio Premuda descrivono le tecniche di vinificazione, puntando l'attenzione anche sull'importante produzione di mosti parzialmente fermentati o filtrati dolci, ed evidenziando il pericolo di una sleale concorrenza tra i vini artificialmente gazati e gli spumanti naturali.

Lo sviluppo dell'enologia di quegli anni va di pari passo con lo sviluppo di cantine sociali, caratterizzati da impianti moderni di trasformazione, che danno impulso e professionalità alla tecnica enologica e alla qualità del prodotto, che si incaricano di controllare che i vini genuini prodotti, trasferiti nelle mani dei commercianti, non siano oggetto di «tagli e intrugli» tali da rendere il vino irriconoscibile, e che puntano ad ottimizzare la qualità della produzione in campo con una adeguata assistenza tecnica. Con l'evoluzione dell'enologia, cambia anche la viticoltura, specializzandosi: si ottiene così una maggiore qualificazione della viticoltura e dei vini della zona.

Il 25 novembre 1976 è istituita la DOC «Bianco di Scandiano». Il vino, prodotto nelle tipologie frizzante o spumante naturale è ottenuto principalmente da uve Spergola o Spergolina (allora erroneamente denominato Sauvignon) e per il restante da Malvasia di Candia e Trebbiano romagnolo.

Il 20 settembre 1996, con decreto ministeriale, la denominazione cambia il nome in «Colli di Scandiano e di Canossa», con diverse tipologie sia di bianchi che di rossi, meglio specificate con successive modifiche.

Le tipologie ivi descritte tengono conto dell'ambiente geografico e soprattutto della tradizione della zona, evidenziata sia dai prodotti oggetto di denominazione, con le relative pratiche viticole ed enologiche adottate, sia dai vitigni utilizzati, molti dei quali autoctoni del territorio specifico o dell'area emiliana, oppure storicamente legati al territorio.

Il fattore umano ha quindi un ruolo essenziale per la denominazione, che nel corso degli anni, con una positiva ed encomiabile evoluzione, ha puntato a produrre vini di sempre maggior pregio e qualità, come attesta la rinomanza acquisita dai vini DOC «Colli di Scandiano e di Canossa».

8.5 «Colli di Scandiano e di Canossa» Mosto di uve parzialmente fermentato.

Nell'ambito della tradizionale produzione di prodotti frizzanti e dolci, tipica della zona, particolare importanza rivestono i mosti di uve parzialmente fermentati di uve bianche e rosse, ottenuti in ambiente collinare e pedecollinari. Le condizioni ambientali ben si legano all'elevata ricchezza di profumi, che ricordano gli aromi delle uve, e alla buona freschezza di tali prodotti.

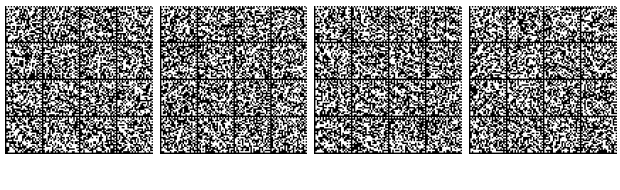
Fin dall'inizio del XX secolo, con la nascita delle cantine sociali, i mosti parzialmente fermentati o filtrati dolci, hanno assunto una particolare importanza economica che dura sino a oggi.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti): —.

Link al disciplinare del prodotto:

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22201

24A06230



MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 15 novembre 2024.

Perequazione automatica delle pensioni con decorrenza dal 1° gennaio 2025. Valore della percentuale di variazione – anno 2024. Valore definitivo della percentuale di variazione – anno 2023.

IL MINISTRO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI

Visto l'art. 11, comma 1, del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 503, che prevede l'applicazione degli aumenti a titolo di perequazione automatica delle pensioni previdenziali ed assistenziali sulla base dell'adeguamento al costo vita con cadenza annuale ed effetto dal 1° novembre di ciascun anno;

Visto l'art. 14 della legge 23 dicembre 1994, n. 724, che dispone, con effetto dall'anno 1995, il differimento del termine stabilito dal descritto art. 11 ai fini della perequazione automatica delle pensioni al 1° gennaio successivo di ogni anno;

Visto l'art. 24, comma 5, della legge 28 febbraio 1986, n. 41, che demanda ad apposito decreto la determinazione delle variazioni percentuali di perequazione automatica delle pensioni;

Visto l'art. 34, comma 1, della legge 23 dicembre 1998, n. 448, e l'art. 69, comma 1, della legge 23 dicembre 2000, n. 388, recanti criteri per la perequazione delle pensioni;

Visto l'art. 21 della legge 27 dicembre 1983, n. 730, nella parte in cui richiama la disciplina dell'indennità integrativa speciale di cui alla legge 27 maggio 1959, n. 324 e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto il decreto 20 novembre 2023 (*Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 279 del 29 novembre 2023) concernente: «Perequazione automatica delle pensioni per l'anno 2023 e valore definitivo per l'anno 2022»;

Visto l'art. 1, comma 287, della legge 28 dicembre 2015, n. 208, che, con riferimento alle prestazioni previdenziali e assistenziali e ai parametri ad esse connesse, prevede che la percentuale di adeguamento corrispondente alla variazione che si determina rapportando il valore medio dell'indice Istat dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati, relativo all'anno precedente il mese di decorrenza dell'adeguamento, all'analogo valore medio relativo all'anno precedente non può risultare inferiore a zero;

Vista la comunicazione dell'Istituto nazionale di statistica in data 5 novembre 2024, dalla quale si rileva che:

la variazione percentuale verificatasi negli indici dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, senza tabacchi, tra il periodo gennaio-dicembre 2022 ed il periodo gennaio-dicembre 2023 è risultata pari a +5,4;

la variazione percentuale verificatasi negli indici dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, senza tabacchi, tra il periodo gennaio-dicembre 2023 ed il periodo gennaio-dicembre 2024 è risultata pari a +0,8 ipotizzando, in via provvisoria, per i mesi di ottobre, novembre e dicembre 2024 una variazione dell'indice pari rispettivamente a 0,0, +0,1 e +0,1;

Considerata la necessità:

di determinare il valore effettivo della variazione percentuale per l'aumento di perequazione automatica con decorrenza dal 1° gennaio 2024;

di determinare la variazione percentuale per l'aumento di perequazione automatica con effetto dal 1° gennaio 2025, salvo conguaglio all'accertamento dei valori definitivi relativamente ai mesi di ottobre, novembre e dicembre 2024;

di indicare le modalità di attribuzione dell'aumento per le pensioni sulle quali è corrisposta l'indennità integrativa speciale;

Decreta:

Art. 1.

La percentuale di variazione per il calcolo della perequazione delle pensioni per l'anno 2023 è determinata in misura pari a +5,4 dal 1° gennaio 2024.

Art. 2.

La percentuale di variazione per il calcolo della perequazione delle pensioni per l'anno 2024 è determinata in misura pari a +0,8 dal 1° gennaio 2025, salvo conguaglio da effettuarsi in sede di perequazione per l'anno successivo.

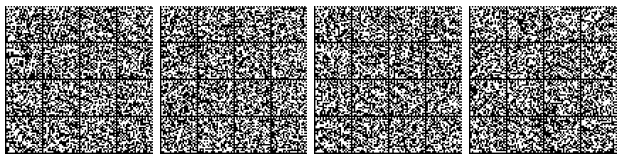
Art. 3.

Le percentuali di variazione di cui agli articoli precedenti, per le pensioni alle quali si applica la disciplina dell'indennità integrativa speciale di cui alla legge 27 maggio 1959, n. 324 e successive modificazioni ed integrazioni, sono determinate separatamente sull'indennità integrativa speciale, ove competa, e sulla pensione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 15 novembre 2024

Il Ministro dell'economia e delle finanze
GIORGETTI

Il Ministro del lavoro e delle politiche sociali
CALDERONE

24A06231