

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
“COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA”**

**DISCIPLINARE VIGENTE
COORDINATO CON LE MODIFICHE
PROPOSTE NEL 2022**

**DISCIPLINARE PROPOSTO CON LA
DOMANDA DI MODIFICA**

Articolo 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 Canossa” Sauvignon (anche nelle tipologie frizzante, passito e riserva);

“Colli di Scandiano e Canossa” Malvasia (anche nelle tipologie frizzante, spumante e passito);

“Colli di Scandiano e Canossa” Pinot (anche nelle tipologie frizzante e spumante);

“Colli di Scandiano e Canossa” Chardonnay (anche nelle tipologie frizzante e spumante);

“Colli di Scandiano e Canossa” Lambrusco Grasparossa (anche nella tipologia frizzante);

“Colli di Scandiano e Canossa” Lambrusco Montericco rosso (anche nella tipologia frizzante);

“Colli di Scandiano e Canossa” Lambrusco Montericco rosato (anche nella tipologia frizzante);

“Colli di Scandiano e Canossa” Cabernet Sauvignon (anche nella tipologia riserva);

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

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

“Colli di Scandiano e Canossa” Lambrusco (anche nelle tipologie frizzante);

“Colli di Scandiano e Canossa” Spergola (anche nelle tipologie frizzante, spumante e passito);

Articolo 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 Canossa” Sauvignon (anche nelle tipologie frizzante, passito e riserva);

“Colli di Scandiano e Canossa” Malvasia (anche nelle tipologie frizzante, spumante e passito);

“Colli di Scandiano e Canossa” Pinot (anche nelle tipologie frizzante e spumante);

“Colli di Scandiano e Canossa” Chardonnay (anche nelle tipologie frizzante e spumante);

“Colli di Scandiano e Canossa” Lambrusco Grasparossa (anche nella tipologia frizzante e **spumante**);

“Colli di Scandiano e Canossa” Lambrusco Montericco rosso (anche nella tipologia **frizzante e spumante**);

“Colli di Scandiano e Canossa” Lambrusco Montericco rosato (anche nella tipologia frizzante e **spumante**);

“Colli di Scandiano e Canossa” Cabernet Sauvignon (anche nella tipologia riserva);

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

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

“Colli di Scandiano e Canossa” Lambrusco (anche nella tipologia frizzante e **spumante**);

“Colli di Scandiano e Canossa” Spergola (anche nelle tipologie frizzante, spumante e passito);

“Colli di Scandiano e Canossa” bianco (anche nelle tipologie frizzante e spumante);

“Colli di Scandiano e Canossa” bianco (anche nelle tipologie frizzante e spumante);
“Colli di Scandiano e Canossa” bianco classico (anche nella tipologia frizzante);
“Colli di Scandiano e Canossa” rosso (anche nelle tipologie frizzante e novello).

Articolo 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 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 Canossa” Malvasia (anche nelle tipologie frizzante, spumante 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 Canossa” Pinot (anche nelle tipologie frizzante e spumante):

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

“Colli di Scandiano e Canossa” Chardonnay (anche nelle tipologie frizzante e spumante):

- 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 Canossa” Lambrusco Grasparossa (anche nella tipologia frizzante):

- Lambrusco grasparossa in misura non inferiore all’85%;

“Colli di Scandiano e Canossa” bianco classico (anche nella tipologia frizzante);

“Colli di Scandiano e Canossa” rosso (anche nelle tipologie frizzante e novello).

Articolo 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 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 Canossa” Malvasia (anche nelle tipologie frizzante, spumante 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 Canossa” Pinot (anche nelle tipologie frizzante e spumante):

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

“Colli di Scandiano e Canossa” Chardonnay (anche nelle tipologie frizzante e spumante):

- 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 Canossa” Lambrusco Grasparossa (anche nella tipologia frizzante e **spumante**):

- Lambrusco grasparossa in misura non inferiore all’85%;
- per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve

- 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 Canossa” Lambrusco Montericco rosso (anche nella tipologia frizzante):

- 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 Canossa” Lambrusco Montericco rosato (anche nella tipologia frizzante):

- 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 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 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 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.

provenienti dai vitigni Lambrusco Marani, Lambrusco Montericco, Ancellotta, Malbo gentile e Croatina.

“Colli di Scandiano e Canossa” Lambrusco Montericco rosso (anche nella tipologia frizzante e **spumante**):

- 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 Canossa” Lambrusco Montericco rosato (anche nella tipologia frizzante e **spumante**):

- 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 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 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 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 Canossa” Lambrusco (anche nella tipologia frizzante e **spumante**);

“Colli di Scandiano e Canossa” Lambrusco (anche nelle tipologie frizzante):

- 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 Canossa” Spergola (anche nelle tipologie frizzante, spumante e passito):

- Spergola in misura non inferiore al 100%.

“Colli di Scandiano e Canossa” bianco (anche nelle tipologie classico, frizzante e spumante):

- 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 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.

Articolo 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,

- 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 Canossa” Spergola (anche nelle tipologie frizzante, spumante e passito):

- Spergola in misura non inferiore al 100%.

“Colli di Scandiano e Canossa” bianco (anche nelle tipologie classico, frizzante e spumante):

- 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 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.

Articolo 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.

nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali 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 delle politiche agricole alimentari e forestali 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" seguita dal riferimento al nome dei vitigni, 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

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali 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 delle politiche agricole alimentari e forestali 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

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 dolcificazione per la presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con 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.

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 d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, tutti provenienti da uve idonee 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 Canossa” Sauvignon “riserva” è riservata ai vini tranquilli con un invecchiamento minimo di 18 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 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 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.

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 Canossa” Sauvignon “riserva” è riservata ai vini tranquilli con un invecchiamento minimo di 18 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 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 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”,

Articolo 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;

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.

Articolo 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;

<p>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’amburato; 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: 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 spumante: spuma: fine e persistente; colore: paglierino più o meno intenso o rosato; odore: caratteristico, delicato, fine; sapore: sapido, fresco, armonico, asciutto, pieno, vellutato, secco; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</p>	<p>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’amburato; 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, 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 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, pieno, vellutato; 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;</p>
---	---

<p>“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, 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 spumante: spuma: fine e persistente; colore: paglierino chiaro; odore: delicato, fine, caratteristico;</p>	<p>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, 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 spumante: spuma: fine e persistente; colore: paglierino chiaro; odore: delicato, fine, caratteristico;</p>
--	--