

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
“LAMBRUSCO DI SORBARA”**

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

**DISCIPLINARE PROPOSTO CON LA
DOMANDA DI MODIFICA**

Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» è riservata ai vini rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Lambrusco di Sorbara» rosso spumante;
«Lambrusco di Sorbara» rosato spumante;

«Lambrusco di Sorbara» rosso frizzante;
«Lambrusco di Sorbara» rosato frizzante.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1 Nella vinificazione ed elaborazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» sono ammesse le pratiche enologiche, leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

5.2 Le operazioni di vinificazione e di preparazione dei vini spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento e il condizionamento devono aver luogo nel territorio della provincia di Modena per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare e elaborare i vini frizzanti, nell'immediata vicinanza dell'area di produzione fino ad oggi rilasciate dal ministero

Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» è riservata ai vini rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Lambrusco di Sorbara» rosso spumante;
«Lambrusco di Sorbara» rosato spumante;
«Lambrusco di Sorbara» bianco spumante;
«Lambrusco di Sorbara» rosso frizzante;
«Lambrusco di Sorbara» rosato frizzante.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1 Nella vinificazione ed elaborazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» sono ammesse le pratiche enologiche, leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. **Le uve destinate alla produzione della tipologia «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante devono essere vinificate in bianco.**

5.2 Le operazioni di vinificazione e di preparazione dei vini spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, conformemente **all'art 4, par. 2, del Reg. UE n. 2019/33**, l'imbottigliamento e il condizionamento devono aver luogo nel territorio della provincia di Modena per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare e elaborare i vini frizzanti, nell'immediata vicinanza dell'area di produzione fino ad oggi rilasciate dal ministero

delle politiche agricole, alimentari e forestali conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009 e alle condizioni di cui all'articolo 35, comma 3 e 4 della Legge 238/2016.

5.3 Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'art. 1, la dolcificazione può essere effettuata con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve di vigneti iscritti all'albo atte alla produzione dei vini a D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» prodotti nella zona delimitata dal precedente art. 3, o con mosto concentrato rettificato.

L'arricchimento, quando consentito, può essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti delle varietà Lambrusco prodotte in provincia di Modena, iscritti all'albo o all'elenco delle vigne. Il mosto concentrato e/o il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino a D.O.C.

La presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti di uve concentrati, mosti di uve parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini D.O.C. «Lambrusco di Sorbara», anche su prodotti arricchiti; in alternativa, con mosto concentrato rettificato o mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati in provincia di Modena purché tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino D.O.C., anche su prodotti arricchiti. I vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo alla pratica della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia («fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale» o «metodo tradizionale» o «metodo classico» o «metodo tradizionale classico») e della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali.

5.4 Le operazioni di arricchimento, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino, l'aggiunta dello

delle politiche agricole, alimentari e forestali conformemente **alle vigenti disposizioni unionali e nazionali.**

5.3 Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'art. 1, la dolcificazione può essere effettuata con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve di vigneti iscritti all'albo atte alla produzione dei vini a D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» prodotti nella zona delimitata dal precedente art. 3, o con mosto concentrato rettificato.

L'arricchimento, quando consentito, può essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti delle varietà Lambrusco prodotte in provincia di Modena, iscritti all'albo o all'elenco delle vigne. Il mosto concentrato e/o il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino a D.O.C.

La presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti di uve concentrati, mosti di uve parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini D.O.C. «Lambrusco di Sorbara», anche su prodotti arricchiti; in alternativa, con mosto concentrato rettificato o mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati in provincia di Modena purché tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino D.O.C., anche su prodotti arricchiti. I vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo alla pratica della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia, **anche con** «fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale» o «metodo tradizionale» o «metodo classico» o «metodo tradizionale classico», e della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali.

5.4 Le operazioni di arricchimento, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino, l'aggiunta dello

sciropo di dosaggio nella preparazione dei vini spumanti «Lambrusco di Sorbara» sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

5.5 La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non l'80%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine e può essere rivendicata con la menzione I.G.T. esistente sul territorio. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

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

- entro il 31 dicembre per le fermentazioni già in atto e che proseguono oltre tale data;
- entro il secondo giorno precedente all'inizio della fermentazione per quelle che si intendono avviare dopo il 31 dicembre di ogni anno.

sciropo di dosaggio nella preparazione dei vini spumanti «Lambrusco di Sorbara» sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

5.5 La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non **il 75%**, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine e può essere rivendicata con la menzione I.G.T. esistente sul territorio. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

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

- entro il 31 dicembre per le fermentazioni già in atto e che proseguono oltre tale data;
- entro il secondo giorno precedente all'inizio della fermentazione per quelle che si intendono avviare dopo il 31 dicembre di ogni anno.

5.7 È vietato vendere, porre in vendita o mettere altrimenti in commercio, vini e prodotti a monte del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», sia allo stato sfuso che confezionati, 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 e vino spumante confezionati e vino sfuso per il consumo diretto commercializzato 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

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

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

«Lambrusco di Sorbara» rosso spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

odore: gradevole, fine, gentile, floreale, ampio e composito;

sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo fresco, sapido ed armonico;

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

acidità totale minima: 6,0 g/l;

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

«Lambrusco di Sorbara» rosato spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: gradevole, fine, gentile, floreale, ampio e composito;

sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, sapido ed armonico;

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

acidità totale minima; 6,0 g/l;

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

«Lambrusco di Sorbara» rosso frizzante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

odore: gradevole, profumo che ricorda quello della violetta;

sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo fresco, sapido ed armonico;

sopraindicati, perdono in ogni caso il riferimento alla 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 a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Lambrusco di Sorbara» rosso spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

odore: **delicato, fragrante, ampio con note floreali;**

sapore: **da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito**

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

acidità totale minima: 6,0 g/l;

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

«Lambrusco di Sorbara» rosato spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: **fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;**

sapore: **da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito**

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

acidità totale minima; 6,0 g/l;

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

«Lambrusco di Sorbara» bianco spumante:

spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: **delicato, fragrante, ampio con note floreali;**

sapore: **da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima; 6,0 g/l;

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

«Lambrusco di Sorbara» rosso frizzante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

odore: **delicato, fragrante, caratteristico con note floreali;**

sapore: **da secco a dolce, di corpo fresco, sapido, intenso, armonico;**

<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;</p> <p>acidita' totale minima: 6,0 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.</p> <p>«Lambrusco di Sorbara» rosato frizzante:</p> <p>spuma: vivace, evanescente;</p> <p>colore: rosato piu' o meno intenso;</p> <p>odore: gradevole, fruttato, caratteristico;</p> <p>sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, sapido ed armonico;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;</p> <p>acidità totale minima; 6,0 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</p> <p>E' in facoltà del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.</p>	<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;</p> <p>acidita' totale minima: 6,0 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.</p> <p>«Lambrusco di Sorbara» rosato frizzante:</p> <p>spuma: vivace, evanescente;</p> <p>colore: rosato piu' o meno intenso;</p> <p>odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;</p> <p>sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;</p> <p>acidità totale minima; 6,0 g/l;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</p>
---	--