

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"MODENA" O "DI MODENA"**

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

**DISCIPLINARE PROPOSTO CON LA
DOMANDA DI MODIFICA**

Articolo 2

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Lambrusco - vitigni: Lambrusco Grasparossa, Lambrusco salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Malbo gentile, Fortana, fino a un massimo del 15%;

Bianco - vitigni: Montuni, Trebbiano (tutte le varietà e cloni idonei alla coltivazione nella regione Emilia Romagna), da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino a un massimo del 15%;

Rosso, Rosato - vitigni: "Lambrusco grasparossa, Lambrusco salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, minimo 85%;

per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di vitigni Ancellotta, Fortana e, per non più del

Articolo 2

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Lambrusco - vitigni: Lambrusco Grasparossa, Lambrusco salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, **Lambrusco Viadanese, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino** da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Malbo gentile, Fortana, fino a un massimo del 15%;

Bianco - vitigni: Montuni, **Grechetto gentile**, Trebbiano (tutte le varietà e cloni idonei alla coltivazione nella regione Emilia Romagna), da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino a un massimo del 15%;

Rosso, Rosato - vitigni: "Lambrusco Grasparossa, Lambrusco salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, **Lambrusco Viadanese, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino**, minimo 85%;

per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, **le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna.**

15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1 Le operazioni di vinificazione, ivi compresa l'elaborazione per la presa di spuma tale da conferire al vino le caratteristiche finali del prodotto destinato al consumo, devono essere effettuate nel territorio della provincia di Modena. 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 imbottigliamento e di confezionamento devono essere effettuate nel territorio della provincia di Modena. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

5.3 Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'articolo 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 o all'elenco delle vigne atte alla produzione dei vini a d.o.c. "Modena" o "di Modena", indicati all'articolo 2, prodotti nella zona delimitata descritta nel precedente art.3, o con mosto concentrato rettificato, mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati nella provincia di Modena, a condizione che tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino d.o.c.

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 prodotte in provincia di Modena.

Nella produzione dei vini spumanti la presa di spuma 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. "Modena" o "di Modena". In alternativa con mosto

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1 Le operazioni di vinificazione, ivi compresa l'elaborazione per la presa di spuma tale da conferire al vino le caratteristiche finali del prodotto destinato al consumo, devono essere effettuate nel territorio della provincia di Modena. 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 imbottigliamento e di confezionamento devono essere effettuate nel territorio della provincia di Modena. Conformemente all'art 4, par. 2, del Reg. UE n. 2019/33, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

5.3 Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'articolo 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 o all'elenco delle vigne atte alla produzione dei vini a d.o.c. "Modena" o "di Modena", indicati all'articolo 2, prodotti nella zona delimitata descritta nel precedente art.3, o con mosto concentrato rettificato, mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati nella provincia di Modena, a condizione che tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino d.o.c.

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 prodotte in provincia di Modena.

Nella produzione dei vini spumanti la presa di spuma 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. "Modena" o "di Modena". In alternativa con mosto concentrato rettificato o mosto concentrato

concentrato rettificato o mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati in provincia di Modena purchè tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino d.o.c. I vini a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena", elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo ai metodi della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia ("fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale" o "metodo tradizionale" o "metodo classico" o "metodo tradizionale classico") o della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave.

5.4 Le operazioni di arricchimento, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino, l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio per i vini spumanti 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 di vino.

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 "Modena" o "di Modena", 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:

ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati in provincia di Modena purchè tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino d.o.c. I vini a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena", elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo ai metodi 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", o della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave.

5.4 Le operazioni di arricchimento, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino, l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio per i vini spumanti 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 di vino.

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non l'80% **per le tipologie "Bianco" e "Rosso" e non il 75% per la tipologia "Lambrusco"**, 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 detti limiti 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 "Modena" o "di Modena", 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 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.

- 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, sia allo stato sfuso che confezionati, con la denominazione di origine controllata "Modena", limitatamente alle tipologie a nome di vitigno Lambrusco, 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 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

6.1 I vini a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena", all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Lambrusco rosso spumante»:

Spuma: fine e persistente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;

Sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

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

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Lambrusco rosato spumante»:

Spuma: fine e persistente;

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1 I vini a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena", all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Lambrusco 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: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Lambrusco 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;

<p>Sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; Acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l. «Rosso spumante»: Spuma: fine e persistente; Colore: rosso rubino o granato di varia intensità; Odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali; sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; Acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l. «Rosato spumante»: Spuma: fine e persistente; Colore: rosato più o meno intenso; Odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;</p> <p>sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; Acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l. «Bianco spumante»: Spuma: fine e persistente; Colore: giallo paglierino di varia intensità; Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate; Sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; Acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l. «Lambrusco rosso frizzante»: Spuma: vivace, evanescente; Colore: rosso rubino o granato di varia intensità; Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali;</p>	<p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; Acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l. «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;</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; Acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l. «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; sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; Acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l. «Bianco spumante»: Spuma: fine e persistente; Colore: giallo paglierino di varia intensità; Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate; Sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; Acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l. «Lambrusco 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>
---	---

<p>Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; Acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l. «Lambrusco rosato frizzante»: Spuma: vivace, evanescente; Colore: rosato più o meno intenso; Odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate; Sapore: di corpo fresco, sapido; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; Acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l. «Lambrusco novello frizzante»: Spuma: vivace, evanescente; Colore: rosso rubino o granato di varia intensità; Odore: vinoso, intenso, caratteristico con note floreali e fruttate; Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; Acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l. «Rosso novello frizzante»: Spuma: vivace, evanescente; Colore: rosso rubino o granato di varia intensità; Odore: vinoso, intenso, caratteristico con note floreali e fruttate; Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; Acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l. «Rosso frizzante»: Spuma: vivace, evanescente; Colore: rosso rubino o granato di varia intensità; Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali; Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico;</p>	<p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; Acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l. «Lambrusco rosato frizzante»: Spuma: vivace, evanescente; Colore: rosato più o meno intenso; Odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate; Sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; Acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l. «Lambrusco novello frizzante»: Spuma: vivace, evanescente; Colore: rosso rubino o granato di varia intensità; Odore: vinoso, intenso, caratteristico con note floreali e fruttate; Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; Acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l. «Rosso novello frizzante»: Spuma: vivace, evanescente; Colore: rosso rubino o granato di varia intensità; Odore: vinoso, intenso, caratteristico con note floreali e fruttate; Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; Acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l. «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 Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; Acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.</p>
---	--

<p> Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; Acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l. «Rosato frizzante»: Spuma: vivace, evanescente; Colore: rosato più o meno intenso; Odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate; Sapore: di corpo fresco, armonico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; Acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l. «Bianco frizzante»: Spuma: vivace, evanescente; Colore: giallo paglierino di varia intensità; Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate; Sapore: di corpo fresco, armonico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; Acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l. 6.2 E' in facoltà del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo. </p>	<p> «Rosato frizzante»: Spuma: vivace, evanescente; Colore: rosato più o meno intenso; Odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate; Sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; Acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l. «Bianco frizzante»: Spuma: vivace, evanescente; Colore: giallo paglierino di varia intensità; Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate; Sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, armonico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; Acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l. </p>
---	--