

Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Colli di Scandiano e di Canossa”

Art. 1.

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 e spumante)
- “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 e novello)
- “Colli di Scandiano e Canossa” Malbo Gentile (anche nelle tipologie frizzante e novello)
- “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)

Art. 2.

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 90%; 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 e spumante):
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 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%; 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 e novello):
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 e novello):
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” 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 frizzante e novello):
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 provincia di Reggio Emilia.

Art. 3.

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 Crostoso, 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 Barcaioli 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 imbecca 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.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini di cui all'art. 2 del presente disciplinare, **per tutte le tipologie previste**, i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

- "Colli di Scandiano e di Canossa" Sauvignon 10,00% vol;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Sauvignon Passito 11,00% vol;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Pinot 10,50% vol;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Pinot Spumante 9,50% vo.;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Chardonnay 10,50% vol;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Chardonnay Spumante 9,50% vol;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Malvasia 9,50% vol;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Malvasia Spumante 9,50% vol;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Bianco 10,00% vol;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Bianco Spumante 9,50% vol;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Bianco Classico 10,00% vol;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Lambrusco Grasparossa 9,50% vol;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Lambrusco Montericco 9,50% vol;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Cabernet Sauvignon 11,00% vol;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Marzemino 10,50% vol;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Malbo Gentile 10,50% vol;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Rosso 10,50% vol.

Tuttavia, nelle annate con condizioni climatiche sfavorevoli, la Regione Emilia–Romagna, 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.

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 resa massima di uva per ettaro ammessa per la produzione dei vini "Colli di Scandiano e di Canossa" **per tutte le tipologie previste** non deve essere superiore ai limiti di seguito specificati:

- "Colli di Scandiano e di Canossa" Sauvignon 15 t;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Malvasia (anche spumante) 16 t;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Pinot (anche spumante) 15 t;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Chardonnay (anche spumante) 15 t;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Lambrusco Grasparossa 16 t;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Lambrusco Montericco 16 t;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Marzemino 16 t;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Cabernet Sauvignon 15 t;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Malbo Gentile 16 t;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Bianco (anche spumante) 16 t;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Bianco Classico 15 t;
- "Colli di Scandiano e di Canossa" Rosso 15 t.

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 Ha 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.

Art. 6.

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.

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.



Art. 7.

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.

È facoltà del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini – 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 elaborazione dei mosti e dei vini, di vinificazione ivi compresa la presa di spuma e l'affinamento in bottiglia, la spumantizzazione e l'invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito del territorio della Provincia di Reggio Emilia.

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 e Forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini – 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 dolcificazione deve effettuarsi con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, tutti provenienti da uve di vigneti iscritti all'albo 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 all'Albo 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.

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.

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

Art. 8.

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 minima: 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 minima: 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 minima: 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 effettivo minimo: 10,00% vol;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
- “Colli di Scandiano e di Canossa” Pinot:
 colore: giallo paglierino;
 odore: intenso, caratteristico;
 sapore: asciutto, armonico, fresco, pieno, vellutato;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 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;
 odore: intenso, caratteristico;
 sapore: asciutto, armonico, fresco, pieno, vellutato;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 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;
 odore: caratteristico, delicato, fine;
 sapore: sapido, fresco, armonico, asciutto, pieno, vellutato;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 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 minima: 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 minima: 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: sapido, fresco, armonico, vellutato, morbido;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 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, dolce, amabile, abboccato, secco, fresco, armonico;
 titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 4,50% vol;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
 acidità totale minima: 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, dolce, amabile, abboccato, secco, fresco, armonico;
 titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 4,50% vol;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
 acidità totale minima: 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: aromatico, fresco, armonico;
 titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 6,00% vol;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
- “Colli di Scandiano e di Canossa” Bianco e Bianco Classico:
 colore: paglierino più o meno carico;
 odore: caratteristico, gradevolmente aromatico;
 sapore: caratteristico, dolce, amabile, abboccato, secco, fresco, armonico;
 titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- “Colli di Scandiano e di Canossa” Bianco e Bianco Classico frizzante:
 spuma: vivace, evanescente;
 colore: paglierino più o meno carico;
 odore: caratteristico, gradevolmente aromatico;
 sapore: caratteristico, dolce, amabile, abboccato, secco, fresco, armonico;
 titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 16,0 g/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: caratteristico, sapido, fresco, armonico, di giusto corpo;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 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, dolce, amabile, abboccato, secco;
 titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
 acidità totale minima: 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, dolce, amabile, abboccato, secco;
 titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
 acidità totale minima: 5,5 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, gradevole, armonico, di giusto corpo, abboccato, secco;
 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 frizzante:
 spuma: vivace, evanescente;
 colore: rosso o rosato;
 odore: gradevole, caratteristico, fruttato, fresco;
 sapore: caratteristico, fresco, gradevole, armonico, di giusto corpo, abboccato, secco;
 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” 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 minima: 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: caratteristico, armonico, pieno, vellutato con lieve sentore di legno;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.



- “Colli di Scandiano e di Canossa” Marzemino:
 colore: rosso rubino;
 odore: caratteristico, intenso;
 sapore: gradevole, pieno, dolce, amabile, abboccato, secco;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
 acidità totale minima: 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: gradevole, pieno, dolce, amabile, abboccato, secco;
 titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% 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” Malbo Gentile:
 colore: rosso rubino;
 odore: caratteristico, intenso;
 sapore: caratteristico, gradevole, pieno, dolce, amabile, abboccato, secco;
 titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
- “Colli di Scandiano e di Canossa” Malbo Gentile frizzante:
 spuma: vivace, evanescente;
 colore: rosso rubino;
 odore: caratteristico, intenso;
 sapore: caratteristico, gradevole, pieno, dolce, amabile, abboccato, secco;
 titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% 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” Rosso:
 colore: rosso;
 odore: caratteristico, fruttato, floreale;
 sapore: secco, gradevole, pieno;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
 acidità totale minima: 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 minima: 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 minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Art. 9.

La tipologia “Colli di Scandiano e di Canossa” Sauvignon “passito” è riservata al vino ottenuto dalle uve dei vitigni Sauvignon per almeno il 90%.

La resa massima dell’uva in vino finito non deve essere superiore al 40% (resa riferita all’uva fresca).

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell’ambito della zona di produzione di cui all’art. 3.

Le uve destinate all’appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico minimo naturale di gradi 11.

La vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino “Colli di Scandiano e di Canossa” Sauvignon – 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 al vino derivato un titolo alcolometrico volumico totale naturale minimo di gradi 16 per cento.

Il vino “Colli di Scandiano e di Canossa” Sauvignon – passito – può essere immesso al consumo a decorrere dal 10 novembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia, di cui almeno uno in botte.

Nella fase di invecchiamento è ammesso il taglio con i vini di diverse annate, mantenendo l’85% del vino dell’annata dichiarata.

Art. 10.

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli di Scandiano e di Canossa” è vietato l’uso 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.

Art. 11.

I vini a denominazione di origine controllata “Colli di Scandiano e di Canossa” Sauvignon, Pinot, Chardonnay, Malvasia, Bianco Classico, Bianco, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Montericco, Rosso, Marzemino e Malbo Gentile, previsti dal presente disciplinare nel tipo frizzante, se confezionati in recipienti di capacità inferiori a 5 litri, possono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro chiuse con tappo di sughero o altro materiale consentito, anche a fungo ancorato. I vini a denominazione di origine controllata “Colli di Scandiano e di Canossa” Sauvignon, Pinot, Chardonnay, Malvasia, Bianco Classico, Bianco, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Montericco, Rosso, Marzemino, Malbo Gentile e Cabernet-Sauvignon previsti dal presente disciplinare nella tipologia tranquillo, se confezionati in recipienti di capacità inferiore a 5 litri, possono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro con tappo di sughero o altro materiale consentito.



I vini frizzanti a denominazione di origine controllata "Colli di Scandiano e di Canossa" Malvasia, Bianco Classico, Bianco, Rosso, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Montericco Rosso e Rosato, Malbo Gentile devono essere imbottigliati in recipienti di vetro fino a 3 litri.

