

## Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Reggiano”

### Art. 1.

La Denominazione di Origine Controllata “Reggiano” è riservata ai vini e ai mosti parzialmente fermentati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- “Reggiano” Lambrusco (anche frizzante e spumante);
- “Reggiano” Lambrusco Salamino (anche frizzante);
- “Reggiano” Rosso (anche frizzante);
- “Reggiano” Bianco spumante;
- “Reggiano” Lambrusco novello (anche frizzante);
- “Reggiano” Rosso novello.

### Art. 2.

La Denominazione di Origine Controllata “Reggiano”, seguita da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini e ai mosti parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti dai vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

- “Reggiano” Lambrusco (anche nelle tipologie frizzante, spumante e novello):  
Lambrusco Marani, Lambrusco salamino, Lambrusco Montericco, Lambrusco Maestri, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco grasparossa, Lambrusco Viadanese, Lambrusco oliva, 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 Ancellotta, Malbo gentile, Lambrusco a foglia frastagliata, Fogarina.
- “Reggiano” Lambrusco Salamino (anche nella tipologia frizzante):  
Lambrusco salamino in misura non inferiore all'85%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Lambrusco Marani, Lambrusco di Sorbara e Malbo gentile.
- “Reggiano” Rosso (anche nella tipologia frizzante e novello):  
Ancellotta dal 50% al 60%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Lambrusco salamino, Lambrusco Marani, Lambrusco di Sorbara, Malbo gentile, Lambrusco Maestri, Lambrusco grasparossa, Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon, Marzemino, Lambrusco oliva, Lambrusco Viadanese, Lambrusco a foglia frastagliata, Fogarina.
- “Reggiano” Bianco spumante:  
Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco salamino, Lambrusco Montericco, Lambrusco di Sorbara e Malbo gentile congiuntamente o disgiuntamente per il 100%. Le uve a bacca rossa devono essere vinificate in bianco.

### Art. 3.

Le uve destinate alla produzione di vino a Denominazione di Origine Controllata “Reggiano” Lambrusco devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio-Emilia con l'esclusione di quelle zone non idonee alla produzione di un vino che risponda ai requisiti di cui al presente disciplinare. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di: Rolo, Fabbrico, Campagnola, Rio Saliceto, Correggio, San Martino in Rio, Bagnolo in Piano, Novellara, Cadelbosco Sopra, Castelnovo Sotto, Gualtieri, Guastalla, Reggiolo, Sant'Ilario d'Enza, Reggio Emilia, Cavriago, Bibbiano, Montecchio, San Polo d'Enza, Canossa, Quattro Castella, Vezzano sul Crostolo, Albinea, Scandiano, Casalgrande, Rubiera, Viano, Castellarano, Campegine, Poggio, Boretto, Gattatico, Brescello, Carpineti e Baiso.

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Reggiano” Rosso devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio Emilia con esclusione di quelle zone non idonee alla produzione di un vino che risponda ai requisiti di cui al presente disciplinare. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di: Reggio Emilia, Cadelbosco Sopra, Bagnolo in Piano, Novellara, Campagnola, Rolo, Rio Saliceto, Fabbrico, Correggio, San Martino in Rio, Rubiera, Montecchio, Campegine, S. Ilario d'Enza, Gualtieri, Guastalla, Reggiolo, Cavriago, Bibbiano, Casalgrande Albinea, Quattro Castella e Scandiano. Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Reggiano” Lambrusco Salamino devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio



Emilia con esclusione di quelle zone non idonee alla produzione di un vino che risponda ai requisiti di cui al presente disciplinare. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbriico, Bagnolo in Piano, Guastalla e Novellara.

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Reggiano" Bianco spumante devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio Emilia con esclusione di quelle zone non idonee alla produzione di un vino che risponda ai requisiti di cui al presente disciplinare. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbriico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio, Campegine.

#### **Art. 4.**

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini di cui all'art. 2 del presente disciplinare i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

- "Reggiano" Lambrusco 9,50% vol;
- "Reggiano" Lambrusco novello 9,50% vol;
- "Reggiano" Lambrusco spumante 9,50% vol;
- "Reggiano" Rosso 9,50% vol;
- "Reggiano" Rosso novello 9,50% vol;
- "Reggiano" Lambrusco Salamino 9,50% vol;
- "Reggiano" Bianco spumante 9,50% 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.

#### **Art. 5.**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Reggiano" 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 a Denominazione di Origine Controllata "Reggiano" non deve essere superiore ai limiti di seguito specificati:

- "Reggiano" Lambrusco 18 t;
- "Reggiano" Lambrusco novello 18 t;
- "Reggiano" Lambrusco spumante 18 t;
- "Reggiano" Rosso 18 t;
- "Reggiano" Rosso novello 18 t;
- "Reggiano" Lambrusco Salamino 18 t;
- "Reggiano" Bianco spumante 18 t.

La resa, anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovrà essere riportata a detti limiti, purché la produzione globale del vigneto non superi di oltre il 20% i limiti medesimi. Qualora la resa di uva per Ha superi il limite stabilito del 20% in più l'intera produzione non potrà rivendicare la Denominazione di Origine Controllata.

La resa massima di vino per la produzione dei vini 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 superi detto limite, ma non il 75%, la parte eccedente non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata, oltre il 75% decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata di tutto il prodotto.



## **Art. 6.**

La Denominazione di Origine Controllata “Reggiano” Lambrusco e “Reggiano” Bianco spumante può essere utilizzata per produrre vino spumante ottenuto con mosti 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.

## **Art. 7.**

Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini, di vinificazione, ivi compresa la presa di spuma, di imbottigliamento, di affinamento in bottiglia, dell'eventuale invecchiamento in botti di legno, per le tipologie previste, e della spumantizzazione 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, Mantova e Modena a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta e dimostrino di aver effettuato le dette operazioni da almeno 10 anni dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare 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.

Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare e elaborare i vini frizzanti Reggiano D.O.C. nelle immediate vicinanze dell'area di produzione fino ad oggi rilasciate dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

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 di vini a D.O.C. “Reggiano” 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 di uve concentrate 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 D.O.C. “Reggiano” aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino D.O.C. Reggiano”. La presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini a D.O.C. “Reggiano” 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.

Le tipologie “novello” devono essere ottenute con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.

## **Art. 8.**

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

- **“Reggiano” Lambrusco:**  
colore: rosato più o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso;  
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;  
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
- **“Reggiano” Lambrusco frizzante:**  
spuma: vivace, evanescente;  
colore: rosato più o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso;  
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;  
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.



- “Reggiano” Lambrusco novello:  
 colore: rosso;  
 odore: vinoso, intenso, fruttato;  
 sapore: sapido, tranquillo;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
 acidità totale minima: 5,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
- “Reggiano” Lambrusco novello frizzante:  
 spuma: vivace, evanescente;  
 colore: rosso;  
 odore: vinoso, intenso, fruttato;  
 sapore: sapido, vivace;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
 acidità totale minima: 5,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
- “Reggiano” Lambrusco spumante:  
 spuma: fine e persistente;  
 colore: rosato più o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso;  
 odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;  
 sapore: secco, abboccato, amabile e dolce, armonico, fresco, caratteristico;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.  
 titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol.  
 acidità totale minima: 6,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- “Reggiano” Lambrusco Salamino:  
 colore: rosato o rosso;  
 odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;  
 sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
 titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;  
 acidità totale minima: 5,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
- “Reggiano” Lambrusco Salamino frizzante:  
 spuma: vivace, evanescente;  
 colore: rosato o rosso;  
 odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;  
 sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
 titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;  
 acidità totale minima: 5,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
- “Reggiano” Rosso:  
 colore: rosso;  
 odore: caratteristico, fruttato, floreale;  
 sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, gradevole, pieno;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
 titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;  
 acidità totale minima: 5,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;  
 è consentito l'invecchiamento anche in botti di legno.
- “Reggiano” Rosso frizzante:  
 spuma: vivace, evanescente;  
 colore: rosso;  
 odore: caratteristico, fruttato, floreale;  
 sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, gradevole, pieno;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
 titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;  
 acidità totale minima: 5,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.



- “Reggiano” Rosso novello:  
 colore: rosso;  
 odore: vinoso, intenso, fruttato;  
 sapore: sapido, tranquillo;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
 acidità totale minima: 5,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
- “Reggiano” Bianco spumante:  
 spuma: fine e persistente;  
 colore: bianco con leggera tendenza al paglierino;  
 odore: caratteristico, fruttato, floreale;  
 sapore: sapido, fresco, armonico, vellutato, morbido, secco, abboccato, amabile e dolce;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
 titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;  
 acidità totale minima: 6,0 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Per le tipologie in cui è ammesso l'affinamento in botti di legno, può rilevarsi sentore di legno. È in 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, di modificare, con proprio decreto, i valori dei limiti minimi riferiti all'estratto non riduttore minimo e all'acidità totale minima.

#### **Art. 9.**

Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Reggiano” 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. 10.**

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Reggiano”, previsti dal presente disciplinare, se confezionati in recipienti di capacità fino a 5 litri possono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro chiuse con qualsiasi chiusura compreso il tappo a fungo tradizionalmente usato nella zona, eccetto il tappo a corona. Le bottiglie di capacità inferiore a 0,500 litri potranno utilizzare anche il tappo a corona.

