

Proposta di disciplinare di produzione dei vini a DOP “Pignoletto”.

Articolo 1

Denominazione e vini

1. La Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

“Pignoletto”;
“Pignoletto” frizzante;
“Pignoletto” spumante;
“Pignoletto” passito;
“Pignoletto” vendemmia tardiva.

2. Le sottozone “Modena”, “Reno” e “Colli d’Imola” sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Grechetto gentile (localmente conosciuto anche con il nome Alionzina) almeno per l’85%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, di cui all’elenco della regione Emilia–Romagna delle varietà di vite per uva da vino, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%; in tale ambito del 15% possono concorrere le uve dei vitigni Pinot nero e/o Pinot grigio vinificate in bianco.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve della DOC “Pignoletto”; ~~corrispondente al nome geografico della omonima località ricadente nel Comune di Monteveglio in Provincia di Bologna~~, comprende l’intero territorio amministrativo dei Comuni sotto indicati:

Provincia di Bologna:

Anzola dell’Emilia, Argelato, ~~Bazzano~~ Bentivoglio, Bologna, Borgo Tossignano, Budrio, Calderara di Reno, Casalecchio di Reno, Casalfiumanese, Castel Guelfo di Bologna, Castel Maggiore, Castel San Pietro Terme, Castello D’Argile, ~~Castello di Serravalle~~, Castenaso, ~~Crespellano~~, Crevalcore, Dozza, Fontanelice, Granarolo dell’Emilia, Imola, Loiano, Marzabotto, Medicina, Minerbio, Monte San Pietro, Monterenzio, ~~Monteveglio~~, Monzuno, Mordano, Ozzano dell’Emilia, Pianoro, Pieve di Cento, Sala Bolognese, San Giorgio di Piano, San Giovanni in Persiceto, San Lazzaro di Savena, San Pietro in Casale, Sant’Agata Bolognese, Sasso Marconi, ~~Savigno~~, Valsamoggia, Zola Predosa.

Provincia di Modena:

Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola, Zocca.

Provincia di Ravenna:

Faenza, Brisighella, Riolo Terme, Castel Bolognese.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” devono essere quelle tipiche della zona di produzione, e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
2. I sesti di impianto ed i metodi di potatura devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
3. È vietata ogni pratica di forzatura ed è consentita l’irrigazione di soccorso.
4. La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” non deve essere superiore a 21 t/ha ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere del 9% vol.
5. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” devono essere riportati nei limiti di cui al precedente comma purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi. Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutte le uve prodotte. Tale supero potrà essere impiegato per la produzione dei vini IGT di ricaduta, se ne possiede le caratteristiche.
6. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Emilia–Romagna fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell’ambito della zona di produzione di cui all’art. 3.
7. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Emilia–Romagna, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 4, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d’inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.
8. Nell’ambito della resa massima di cui al presente articolo, la Regione Emilia–Romagna su proposta del Consorzio può fissare i limiti massimi di uva per ettaro rivendicabili inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato; In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 7.

9. La Regione Emilia–Romagna, su richiesta del Consorzio, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione temporanea delle iscrizioni allo schedario vitivinicolo di nuovi impianti che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1 Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

2. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” devono essere effettuate nella zona di cui all’art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di vinificazione e presa di spuma dei vini a DOC “Pignoletto” siano effettuate in stabilimenti situati nell’intero territorio amministrativo delle Province di Modena, Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena, Reggio Emilia.

3. Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, le operazioni di imbottigliamento o di confezionamento devono essere effettuate nella zona delimitata di cui all’art. 3, per salvaguardare la qualità e assicurare l’efficacia dei controlli.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di imbottigliamento o confezionamento dei vini “Pignoletto” siano effettuate in stabilimenti situati nell’intero territorio amministrativo delle Province di Modena, Bologna, Ravenna, Forlì–Cesena, Reggio Emilia.

Inoltre, in conformità al predetto all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l’imbottigliamento al di fuori dell’area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali ad effettuare l’imbottigliamento alle condizioni di cui all’articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010.

4. Fatta eccezione per la tipologia “Pignoletto” passito, la resa massima dell’uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutti i vini a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto”. Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 75%, l’eccedenza non avrà diritto alla Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” e potrà essere rivendicata a IGT. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5. Per le tipologie "Pignoletto" passito e “Pignoletto” vendemmia tardiva la produzione massima di uva per ettaro non deve essere superiore a 9 t/ha, ottenute dalla cernita delle uve destinate alla produzione del vino "Pignoletto" in possesso dei requisiti prescritti per tale tipologia. Il rimanente quantitativo di uva per ettaro, fino al massimo consentito per la tipologia "Pignoletto" può essere destinato alla produzione delle diverse tipologie del vino "Pignoletto".

6. La vinificazione dell’uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” passito può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento naturale avvalendosi anche di sistemi o tecnologie comunque operanti a temperature analoghe rispetto al processo naturale. Al termine dell’appassimento dette uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 15% vol e la loro resa massima in vino non deve essere superiore al 50%. Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 55%, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata “Pignoletto” e potrà essere rivendicata a IGT. Oltre il 55% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

7. È consentito l'arricchimento alla condizione e nelle modalità previste dalle normative nazionali e comunitarie fermo restando che i quantitativi impiegati non aumentino le rese massime di trasformazione di cui ai precedente comma 4.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Pignoletto", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Pignoletto"

colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, fine;
sapore: da secco ad abboccato, caratteristico, armonico, talvolta leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

"Pignoletto" frizzante

spuma: fine ed evanescente;
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: da secco ad abboccato, caratteristico, armonico, talvolta leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

"Pignoletto" spumante

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: sapido, caratteristico, armonico, da brut nature a dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

"Pignoletto" passito

colore: giallo dorato tendente all'ambrato con l'invecchiamento;
odore: fine, caratteristico, delicato;
sapore: da amabile a dolce, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol di cui almeno 12% vol effettivo;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Pignoletto" vendemmia tardiva

colore: giallo dorato tendente all'ambrato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: da amabile a dolce, morbido, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,5% vol di cui almeno 12% vol effettivo;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

2. Nelle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura.

3. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini "Pignoletto" può rilevare lieve sentore di legno.

~~4. È 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.~~

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Pignoletto" è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi, "extra", "fine", "scelto", "selezione" e simili. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

2. Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività agricola dell'imbottigliamento quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" ed altri termini simili sono consentite in osservanza delle norme comunitarie e nazionali.

3. Per i vini designati con la Denominazione di Origine Controllata "Pignoletto" è consentito l'uso della menzione "vigna" alle condizioni previste dalla normativa vigente.

4. Nelle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente con fermentazione in bottiglia, è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura "rifermentazione in bottiglia".

5. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Pignoletto" possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura consentita, escluso il tappo a corona, il quale, tuttavia, può essere utilizzato unicamente per il vino "Pignoletto" frizzante prodotto tradizionalmente per fermentazione in bottiglia.

2. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Pignoletto" frizzante se immessi al consumo in bottiglie di vetro, nelle capacità previste dalle disposizioni di legge, possono essere confezionati con tappo "a fungo" ancorato, di sughero o di materiale sintetico ammesso, pieno (tipo "elastomero"), tradizionalmente utilizzato nella zona, con eventuale capsula di copertura della chiusura di altezza non superiore a 7 cm.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica:

1) fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica relativa alla Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto”, interessa la parte centrale della regione Emilia-Romagna. ~~Tale denominazione prende il nome dalla località Pignoletto che insiste all'interno del territorio amministrativo del Comune di Monteveglio nella Provincia di Bologna.~~ La zona delimitata, che, a partire dall'estremità ovest, interessa tre provincie, ripartiti quasi egualmente tra ambienti di pianura e di rilievo appenninico. Tale zona presenta caratteri di uniformità negli aspetti pedoclimatici vista la comune origine della giacitura e dell'esposizione dei terreni. Il clima nelle sue varie espressioni ha uniformato il passaggio e di conseguenza, le colture, tanto che i vitigni che compongono la base ampelografica dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” sono allevati e coltivati con tecniche sostanzialmente omogenee in tutta la zona.

La pianura, con un'altitudine tipicamente compresa tra i 2 ed i 70 metri s.l.m., occupa un'area continua, tra la valle del fiume Secchia e quella del torrente Sillaro interessando agli ampi fondovalli appenninici, dove si raggiungono quote anche di 150 metri s.l.m. Nella piana pedemontana e nella piana alluvionale a crescita verticale, i sedimenti provengono principalmente dai fiumi e torrenti appenninici. Il rilievo appenninico interessa un'area continua che si estende dalle prime colline fino al crinale appenninico, compresa una area di pianura di transizione, morfologicamente mossa, quasi assente nella zona sud est della regione esclusa dalla delimitazione. Le quote variano da 100 a 2200 metri, ma il vigneto interessa prevalentemente quote inferiori ai 700 metri. Predominano le rocce sedimentarie, con litotipi molto vari (arenarie, argille, calcari, gessi, sabbie, conglomerati). I suoli sono distribuiti secondo mosaici complessi, per la varietà dei fattori orografici locali, e dei condizionamenti dovuti ai processi morfogenetici, per la complessità dell'assetto geologico strutturale e della distribuzione dei litotipi, per la diversità del clima, della vegetazione, e dell'intervento umano.

A seconda della zona, in relazione ai vitigni coltivati e alla tradizione viticola ed enologica, il vigneto è presente a differenti altitudini, a partire dalla pianura; l'area meno vitata risulta quella dell'alto appennino, caratterizzato da climi eccessivamente freddi. Il regime delle temperature dell'area è caratterizzato da un'elevata variabilità, passando dal temperato sub continentale (più importante relativamente all'area vitata) al temperato fresco. In pianura, il clima assume maggiori caratteri continentali, con valori medi annui intorno a 14–16°C.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e secondariamente primaverile. Le piovosità minime sono localizzati nell'area nord-orientale. Le condizioni di deficit idrico avvengono principalmente nel periodo estivo, attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria e dalle dotazioni idriche superficiali. Salendo di altitudine la piovosità aumenta, variando da circa 800 m (margine appenninico prospiciente la pianura) ad oltre i 2000 mm dell'alto appennino, parallelamente ad un aumento dei giorni di pioggia. Il bilancio idroclimatico segue il medesimo andamento della piovosità con valori variabili da circa – 400 mm della pianura più interna fino a raggiungere lo 0 sul medio Appennino e valori positivi a maggiori altitudini.

2) fattori umani rilevanti per il legame

Quando i romani, circa due secoli prima della nascita di Cristo, sottomisero ed unificarono sotto il segno della lupa i territori abitati dalle tribù dei galli boi, avevano probabilmente mille motivi per farlo, non esclusi quelli legati alle ricchezze agricole di tali zone. I filari di vite erano maritati ad alberi vivi, secondo l'uso introdotto dagli etruschi e sviluppato successivamente dai galli. Tale metodo infatti, lo si chiama “*arbustum gallicum*”, particolarmente adatto non solo alle terre basse ed umide della pianura, ma soprattutto si era incrementato notevolmente sulla zona collinare. È

accertato che da tali terreni, soprattutto quelli collinari posti a sud di Bononia (attuale Bologna), nelle vicinanze degli attuali Comuni di Monteveglio e Castello di Serravalle i nostri antenati latini producessero vini che li appassionarono moltissimo. Le terre dell'agro bononiense erano coltivate dai veterani di tante campagne militari in tutto il mondo allora conosciuto, per cui la bevanda bacchica era palesemente bevuta, gustata ed apprezzata. Sono state ritrovate antiche Olle di conservazione del vino nella zona della località di Mercatello posta al confine tra il comune di Monteveglio e Castello di Serravalle, adiacente all'omonima località di "Pignoletto".

Plinio il Vecchio – I° sec. d.C. – nel capitolo "*Ego sum pinus laeto*" tratto dalla monumentale opera di agronomia "*Naturalis historia*", enuncia che in "*apicis collibus bononiensis*" vi si produceva un vino frizzante ed albano, cioè biondo, molto particolare ma non abbastanza dolce per essere piacevole e quindi non apprezzato, poiché è risaputo che durante l'epoca imperiale era gradito il vino dolcissimo, speziato ed aromatizzato con innumerevoli essenze, inoltre, sempre molto "maturo" in quanto i vini giovani non erano in grado di soddisfare i pretenziosi palati della nobiltà. Erano trascorsi poco meno di tre secoli dalla conquista romana – 179 a.C. – che il vino era radicalmente mutato, ma non le qualità e caratteristiche uniche di tale nettare.

Riprendendo il cammino alla ricerca di tracce che ci possano condurre ai vini che oggi degustiamo, ci imbattiamo nelle biografie dell'operosità di tali monaci-agresti che sono giunte fino ai giorni nostri, in cui si menzionano i notevoli impulsi dati per lo sviluppo della vite. Si sparsero in tutte le regioni italiane e nel migrare verificarono che sulle colline bolognesi si produceva un buon vinello dorato e mordace, appunto frizzante. *OMNIA ALLA VINA IN BONITATE EXCEDIR* – decisamente "*...un vino superiore per bontà a tutti gli altri...*" e bevuto non solo durante le pratiche liturgiche, ma anche con gioia alla tavola del nobile e del volgo, ottenuto da uve conosciute ed apprezzate come pignole.

I secoli che da allora sono trascorsi per giungere fino ai giorni nostri, sono stati indiscussi testimoni di innumerevoli fatti e citazioni riguardanti i vini delle nostre splendide colline bolognesi. Della vite coltivata sulle colline di Monteveglio, nelle adiacenze della monumentale Abbazia omonima ne parla il documento risalente al 973 d.C. nel quale il Vescovo di Bologna Alberto, concedeva al Vescovo di Parma, insieme all'Abbazia di Monteveglio, circa trenta tornature di vigneti, (laddove oggi insiste la località Pignoletto).

Nel 1300, Pier de' Crescenzi, nel più importante trattato di agronomia medievale "*Ruralium commordorum – libro XII*" descriveva le caratteristiche organolettiche del "*pignoletto*" che si beveva allora, in quanto il vino, oltre che maggiormente prodotto, era quello più gradito per piacevolezza e per la vivace e dorata spuma.

Agostino Gallo ne "*Le venti giornate dell'agricoltura*" del 1567, sollecitava di piantare le uve pignole in quanto per la notevole produzione, permetteva un florido commercio perché sempre ricercate.

Medico e botanico di Papa Sisto V, il Bacci, nel personale trattato del 1596 "*De naturalis vinarium istoria de vitis italiane*", asseriva le "*...rare et optime...*" qualità intrinseche dell'uva pignola. Così pure Soderini, noto agronomo fiorentino, sempre in quegli anni, ne confermava le caratteristiche.

Il Trinci – 1726 – pone in evidenza le caratteristiche di tale vitigno: l'odierno vino "*pignoletto*" si riscontra nella sua quasi totalità di tali affermazioni, per non dire che sono le medesime.

Ulteriori conferme sono riportate nel "*Bullettino Ampelografico*" del 1881, in cui è nominata l'uva pignola prodotta nelle colline poste a sud dell'urbe di Bologna, la cui assomiglianza con l'attuale produzione è stupefacente, e non lascia più adito ad altri dubbi di sorti.

Lo statuto di Bologna del 1250 ordina la costruzione della "Strada dei vini" per trasportare con sicurezza verso Bologna i vini ottenuti nelle colline a sud della città.

A partire dal 1250 risalgono i primi estimi del comprensorio vitivinicolo.

In relazione al disciplinare si può affermare che:

- base ampelografica dei vigneti: il vitigno prevalente (minimo 85%) per la idonei alla produzione del vino in questione è il Grechetto gentile ed i restanti vitigni complementari sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.

- alle tecniche agronomiche adottate: le forme d'allevamento, i sesti d'impianto sono quelle storicamente evolute nella zona, volte a contenere le rese e ottenere le qualità previste dal disciplinare; l'ambiente pedoclimatico favorisce un naturale accrescimento della vite, le imprese hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante, di consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il cordone speronato, il GDC, il guyot, il sylvoz. La densità d'impianto varia dai 2500 - 3000 ceppi/ettaro nei terreni di pianura ai 3000 - 4000 ceppi/ettaro nei terreni del margine appenninico e del basso appennino associati a calanchi.

- alle pratiche di elaborazione dei vini: tradizionalmente consolidate in zona per la produzione di vini bianchi, fermi o frizzanti per le tipologie consentite dal disciplinare

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare gli elementi che evidenziano il legame con il territorio sono i seguenti:

- Pignoletto nella versione tranquilla: si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli caratteristici della varietà Grechetto gentile, profumo delicato e fruttato ed un sapore con contenuta acidità e giusta aromaticità, spesso con sentori amarognoli, tutti fattori fortemente legati alle caratteristiche del territorio ricco di argille e arenarie.
- Pignoletto nella versione frizzante: l'Emilia-Romagna è la patria dei vini frizzanti, frutto di una lunga tradizione locale, caratteristica che accomuna i vini di pianura e di collina, da est a ovest della Regione. Il Pignoletto frizzante propone sentori più freschi e fruttati e un acidità più sostenuta, mentre conferma un gusto mediamente aromatico e spesso un finale amarognolo che rivela la stretta relazione con il territorio.
- Pignoletto nella versione spumante: si tratta della naturale evoluzione della versione frizzante verso un prodotto che esalta le caratteristiche di freschezza e aromaticità del vitigno Grechetto gentile mantenendone integre le caratteristiche peculiari all'olfatto e al gusto che derivano dai terreni presenti nell'area di produzione e dal vitigno.
- Pignoletto nella versione passito e vendemmia tardiva: nell'ultimo decennio è stata riscontrata la vocazione delle uve del vitigno Grechetto gentile all'appassimento o alla surmaturazione sulla pianta. Ne derivano vini amabili o dolci, caldi, di alta alcolicità totale e moderata acidità, armonici e vellutati con profumi delicati, dove il finale amarognolo viene annullato dall'appassimento o surmaturazione delle uve.

Sottozona Colli d'Imola

Grazie alla scelta varietale e alla collocazione dei vitigni negli ambienti più congeniali, nella sottozona "Colli d'Imola" è possibile ottenere una gamma di prodotti ampia e qualitativamente

rispondente alle diverse esigenze dei consumatori. Nei fondo valle e nei terreni più freschi, infatti, si possono ottenere vini bianchi leggeri, spesso frizzanti, che puntano sostanzialmente sulla freschezza dei sentori floreali e di frutta gialla poco matura (mela verde, ad esempio). Nei terreni più ricchi d'argilla e calcare, esposti a Nord/Nord-Est, ci si può spingere verso vini bianchi più strutturati che si prestano anche per l'affinamento in legno, ottenendo bouquet complessi e accattivanti. Certi ambienti e la paziente opera dell'uomo si prestano anche per la vendemmia tardiva di uve come il Grechetto gentile in grado di trasformarsi in vini del tutto particolari.

Sottozona Reno

Dal punto di vista analitico ed organolettico i vini prodotti in questa sottozona presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che riflettono la tipicità e la caratterizzazione del territorio di produzione legate alle proprietà pedoclimatiche dell'ambiente. Tali caratteristiche del vino di base, sono evidentemente condizionate dall'ambiente fertile e fresco caratteristico della sottozona, ricco di ghiaie e di sabbie, e delle forme di allevamento principalmente basate su cordoni permanenti (cordone speronato e G.D.C.) e portainnesti che assecondano la naturale vigoria del vitigno Grechetto gentile. Dalle uve prodotte nella media pianura bolognese e nella media pianura modenese posta alla destra del fiume Panaro si possono quindi ottenere vini bianchi dal colore giallo paglierino, di media struttura, buona acidità. La freschezza e la fragranza dei profumi con evidenze floreali e fruttate contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

Sottozona Modena

La sottozona Modena è storicamente caratterizzata alla produzione di vini frizzanti e spumanti.. Dal punto di vista analitico ed organolettico questi vini presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico. Dalle uve prodotte nella media pianura modenese con prevalenza di suoli "Sant'Omobono" si ottengono vini bianchi dal colore giallo paglierino, di media struttura, buona acidità. La freschezza e la fragranza dei profumi contribuiscono al loro equilibrio gustativo. Dalle uve prodotte nella pianura pedemontana e nei rilievi collinari si ottiene un vino strutturato, di corpo morbido, di bassa acidità, con note fruttate molto evidenti. Dalle uve prodotte nella media pianura modenese con prevalenza di suoli denominati "terre argillose delle valli bonificate" si ottiene un vino di buona struttura, di corpo morbido, di media acidità e con note fruttate evidenti. Anche in questo caso, la freschezza e la fragranza dei profumi contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

La zona geografica delimitata è un'area molto variabile, con caratteristiche che hanno portato a diverse viticolture e all'insediamento di diversi vitigni, specifici per ogni zona.

Il vitigno "Grechetto gentile", localmente conosciuto anche con il nome Alionziana (cfr. Studio dell'università di Bologna, Prof. Marangoni, 1976), è per circa il 60% localizzato in pianura e il 38% in collina; marginale la montagna (Istat, 2000). I vini rispecchiano le due macrozone viticole dell'Emilia-Romagna, perché la pianura produce vini più freschi e beverini, mentre la collina ha spesso vini più strutturati, eleganti e persistenti all'olfatto e al gusto.

In generale le condizioni d'illuminazione e calore della zona geografica delimitata, in riferimento all'area vitata, permettono alle uve di raggiungere un adeguato grado di maturazione. Le sommatorie termiche più elevate si raggiungono in pianura con 2400 gradi (Indice di Winkler), che decrescono salendo di altitudine.

Nell'area collinare, sono tradizionalmente vitate le aree con le condizioni climatiche migliori, su versanti ben esposti o valli maggiormente protette da correnti di aria fredda, dove si ottengono vini

di elevato pregio. Più diffusa la viticoltura collinare nelle province di Bologna e Modena. Ad altitudini più elevate, dove il vigneto è più marginale, con suoli poco profondi, soggetti a intensi fenomeni erosivi, trovano un ambiente particolarmente favorevole vitigni a ciclo breve.

Il clima sub continentale, garantisce una adeguata piovosità durante l'anno, mentre i fenomeni di siccità estiva, sono mitigati in pianura dalla presenza di corsi d'acqua e terreni profondi e da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina, rendendo tali ambienti favorevoli alla coltura della vite. Non mancano fenomeni locali particolari, come ad esempio, in pianura, nei pressi del confine tra la Provincia di Bologna e quella di Ferrara, la presenza di suoli deltilizi e della pianura costiera, con altitudini inferiori al livello del mare, ad idromorfia poco profonda, ma la cui disponibilità idrica del suolo è contrastata da un bilancio idroclimatico molto negativo. In generale comunque, la presenza di elevate escursioni termiche tra notte e giorno nel periodo di maturazione delle uve, abbinate a terreni prevalentemente sub alcalini o alcalini, a tessitura fine o moderatamente fine, determinano l'ottenimento di vini profumati e dall'alto contenuto in polifenoli, da cui derivano le caratteristiche organolettiche tipiche dei vini. La viticoltura ed i prodotti enologici variano anche da ovest ad est, secondo la tradizione delle singole zone. L'area di pianura è quella che produce la maggiore quantità di vino e comprende la zona storica emiliana etrusca. Sui colli oltre al Grechetto gentile (Alionzina) frequente nell'area di Bologna, si diffondono molti altri vitigni, internazionali o locali, tra cui si incontrano il Sauvignon, la Spergola, il Montuni, unitamente ai rossi alla base dei vini bordolesi Cabernet e Merlot. Ai confini est dell'area collinare troviamo anche lo storico Sangiovese e l'Albana.

L'importanza della viticoltura di questa area viticola è ufficializzata dall'importante diffusione del vigneto all'interno dell'area delimitata e dalle centinaia di migliaia di ettolitri di vino "Pignoletto" prodotto e commercializzato ogni anno nel mondo.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.

Via Piave n. 24 – 00187 ROMA

Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039 0445 313080

mail: info@valoritalia.it; website www.valoritalia.it.

Valoritalia S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo ~~13 del Decreto legislativo n. 61/2010~~ 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Regolamento (CE) n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, paragrafo 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.

ALLEGATO 1

SOTTOZONA “COLLI D’IMOLA”

Articolo 1

Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto”, anche nella tipologia frizzante e spumante, con il riferimento alla sottozona “Colli d’Imola” è riservata al vino proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” sottozona “Colli d’Imola” comprende, in Provincia di Bologna, gli interi territori amministrativi dei comuni di Fontanelice, Borgo Tossignano, Casalfiumanese ed la parte collinare dei territori amministrativi dei comuni di Imola, Dozza, Castel San Pietro Terme e Ozzano dell’Emilia il cui limite a nord è delimitato dalla strada statale n. 9 “Emilia”.

Articolo 3

Norme per la viticoltura

1. La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini di cui all’art. 1 del presente allegato, non deve essere superiore a 15 t/ha ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere di 10,5% vol.

2. I limiti di resa in uva a ettaro di cui al comma 1 dovranno essere rispettati anche in annate favorevoli, ferma restando la possibilità di un supero di produzione non superiore al 20%.

Articolo 4

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” sottozona “Colli d’Imola” nonché le operazioni di imbottigliamento o di confezionamento devono essere effettuate nella zona di cui all’art. 3, del presente allegato. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di vinificazione, presa di spuma e di imbottigliamento o confezionamento siano effettuate in stabilimenti situati nell’intero territorio amministrativo delle Provincia di Bologna, Modena, Ravenna e Forlì–Cesena.

Articolo 5

Caratteristiche dei vini al consumo

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” sottozona “Colli d’Imola”, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Pignoletto” sottozona “Colli d’Imola”

colore: giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Pignoletto” frizzante sottozona “Colli d’Imola”

spuma: fine ed evanescente;
colore: giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, fine;
sapore: da secco ad abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Pignoletto” spumante sottozona “Colli d’Imola”

spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: sapido, caratteristico, armonico, da brut nature a dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

ALLEGATO 2

SOTTOZONA “MODENA”

Articolo 1

Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto”, anche nella tipologia frizzante e spumante, con il riferimento alla sottozona “Modena” è riservata al vino proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” sottozona “Modena”, comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di:

Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola, Zocca tutti in provincia di Modena.

Articolo 3

Norme per la viticoltura

1. La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini di cui all’art. 1 del presente allegato, non deve essere superiore a 18 t/ha ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere di 9,5% vol.

2. I limiti di resa in uva a ettaro di cui al comma 1 dovranno essere rispettati anche in annate favorevoli, ferma restando la possibilità di un supero di produzione non superiore al 20%.

Articolo 4

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” sottozona “Modena” nonché le operazioni di imbottigliamento o di confezionamento devono essere effettuate nella zona di cui all’art. 3, del presente allegato. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di vinificazione, presa di spuma e di imbottigliamento o confezionamento siano effettuate in stabilimenti situati nell’intero territorio amministrativo della Provincia di Modena.

Articolo 5

Caratteristiche dei vini al consumo

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” sottozona “Modena”, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Pignoletto” sottozona “Modena”

colore: giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, fine;
sapore: da secco ad abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Pignoletto” frizzante sottozona “Modena”

spuma: fine ed evanescente;
colore: giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, fine;
sapore: da secco ad abboccato, sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Pignoletto” spumante sottozona “Modena”

spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: sapido, caratteristico, armonico, da brut nature a dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

ALLEGATO 3

SOTTOZONA “RENO”

Articolo 1

Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto”, anche nella tipologia frizzante e spumante, con il riferimento alla sottozona “Reno” è riservata al vino proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” sottozona “Reno”, comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di seguito riportati:

Provincia di Bologna

Imola, Dozza, Castel San Pietro Terme, Castel Guelfo di Bologna, Medicina, Ozzano dell’Emilia, Castenaso, Budrio, Granarolo dell’Emilia, Bologna, San Lazzaro di Savena, Bentivoglio, San Giorgio di Piano, San Pietro in Casale, Pieve di Cento, Castel Maggiore, Argelato, Castello d’Argile, Casalecchio di Reno, Calderara di Reno, Sala Bolognese, Zola Predosa, ~~Crespellano~~, Anzola dell’Emilia, San Giovanni in Persiceto, Sant’Agata Bolognese, Crevalcore ~~e Bazzano~~, nonché le località Crespellano e Bazzano del Comune di Valsamoggia.

Provincia di Modena

Ravarino, Nonantola, Castelfranco Emilia, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Spilamberto.

Articolo 3

Norme per la viticoltura

1. La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini di cui all’art. 1 del presente allegato, non deve essere superiore a 18 t/ha ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere di 9,5% vol.

2. I limiti di resa in uva a ettaro di cui al comma 1 dovranno essere rispettati anche in annate favorevoli, ferma restando la possibilità di un supero di produzione non superiore al 20%.

Articolo 4

Norme per la vinificazione

1 - Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” che riportano il riferimento alla sottozona “Reno” nonché le

operazioni di imbottigliamento o di confezionamento devono essere effettuate rispettivamente nella zona di cui all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di vinificazione, presa di spuma e di imbottigliamento o confezionamento siano effettuate in stabilimenti situati nell'intero territorio amministrativo delle Province di Reggio Emilia, Modena e Bologna.

Articolo 5

Caratteristiche dei vini al consumo

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Pignoletto" sottozona "Reno", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Pignoletto" sottozona "Reno"

colore: giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli;
odore: fine, caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

"Pignoletto" frizzante sottozona "Reno"

spuma: fine ed evanescente;
colore: giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, fine;
sapore: da secco ad abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

"Pignoletto" spumante sottozona "Reno"

spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: sapido, caratteristico, armonico, da brut nature a dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

