

Domanda per una nuova denominazione vinicola

Bozza - Ultimo salvataggio di w0153368 il 19/06/2017 13:00

I. DOCUMENTO UNICO

1. NOME/DA REGISTRARE

Pignoletto (it)

2. TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:

DOP - Denominazione di origine protetta

3. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

- 1. Vino
- 4. Vino spumante
- 5. Vino spumante di qualità
- 8. Vino frizzante
- 16. Vino di uve stramature

4. DESCRIZIONE DEI VINI:

Categoria 1 - Vino - "Pignoletto" e "Pignoletto" delle sottozone "Colli d'Imola", "Modena" e "Reno"

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 (11,5% vol per il "Colli d'Imola"; 11% vol per il "Modena" e il "Reno");

estratto non riduttore minimo: 14 g/l (15 g/l per il "Colli d'Imola");

acidità totale minima: 4,0 g/l (5 g/l per il "Colli d'Imola"; 4,5 g/l per il "Modena" e il "Reno").

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'U.E..

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|--|-------------------------------|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | |
| Acidità totale minima: | in milliequivalenti per litro |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): | |

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

Categoria 1 - Vino - “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;

estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'U.E..

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|--|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | 12 |
| Acidità totale minima: | 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): | |

Categoria 4 - Vino spumante - “Pignoletto” e “Pignoletto” delle sottozone “Colli d’Imola”, “Modena” e “Reno”

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 (11% se con indicazione della sottozona);

estratto non riduttore minimo: 14 g/l (15 g/l per il “Colli d’Imola”);

acidità totale minima: 4,5 g/l (5 g/l per il “Colli d’Imola”);

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'U.E..

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|--|-------------------------------|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | |
| Acidità totale minima: | in milliequivalenti per litro |

| | |
|--|--|
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): | |

Categoria 5 - Vino spumante di qualità - “Pignoletto” e “Pignoletto” delle sottozone “Colli d’Imola”, “Modena” e “Reno”

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 (11% se con indicazione della sottozona);

estratto non riduttore minimo: 14 g/l (15 g/l per il “Colli d’Imola”);

acidità totale minima: 4,5 g/l (5 g/l per il “Colli d’Imola”);

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'U.E..

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|--|-------------------------------|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | |
| Acidità totale minima: | in milliequivalenti per litro |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): | |

Categoria 8 - Vino frizzante - “Pignoletto” e “Pignoletto” delle sottozone “Colli d’Imola”, “Modena” e “Reno” -

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 (11,5% per il “Colli d’Imola”; 11% vol per il “Modena” e per il “Reno”);

estratto non riduttore minimo: 14 g/l (15 g/l per il “Colli d’Imola”);

acidità totale minima: 4,5 g/l (5 g/l per il “Colli d’Imola”);

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'U.E..

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|--|-------------------------------|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | |
| Acidità totale minima: | in milliequivalenti per litro |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): | |

Categoria 16 - Vino di uve stramature - "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: 15% vol;

estratto non riduttore minimo: 23 g/l;

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'U.E..

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|--|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | 12 |
| Acidità totale minima: | 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): | |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): | |

5. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche essenziali****Vinificazione**

Pratica enologica specifica

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche, nel rispetto della normativa U.E..

Arricchimento

Pratica enologica specifica

È consentita la pratica enologica dell'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.

Elaborazione vino frizzante

Pratica enologica specifica

I vini vengono sottoposti ad elaborazione per mezzo di seconda fermentazione alcolica principalmente in autoclave (metodo Charmat), è tuttavia praticata anche la presa di spuma mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia. In caso di rifermentazione in bottiglia è obbligatorio indicare in etichetta "rifermentazione in bottiglia" ed il vino può presentare una velatura causata dai residui di fermentazione.

Elaborazione vino spumante/ Vino spumante di qualità

Pratica enologica specifica

I vini vengono sottoposti a spumantizzazione per mezzo di seconda fermentazione alcolica principalmente in autoclave (metodo Charmat), è tuttavia praticata anche la presa di spuma mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia (Metodo Classico) secondo le norme U.E..

Elaborazione vino passito

Pratica enologica specifica

La vinificazione dell'uve destinate alla produzione del vino 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, senza alcun arricchimento, 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.

Elaborazione vino di uve stramature - vendemmia tardiva

Pratica enologica specifica

La vinificazione delle uve destinate alla produzione della tipologia "vendemmia tardiva" può avvenire solo dopo che le stesse siano state surmaturate sulla pianta o sottoposte ad appassimento naturale avvalendosi anche di sistemi o tecnologie comunque operanti a temperature analoghe rispetto al processo naturale. Al momento della vinificazione le 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.

Affinamento in botti di legno - Divieto utilizzo pezzi di legno di quercia

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

I vini Pignoletto DOP, nelle tipologie vino tranquillo, vino passito e vendemmia tardiva possono essere affinati in botti di legno. In tal caso i vino possono evidenziare sentori di legno.

E' vietato l'utilizzo dei pezzi di legno di quercia.

b. Rese massime:

“Pignoletto”, “Pignoletto” frizzante e “Pignoletto” spumante

147 ettolitri per ettaro

“Pignoletto” passito e "Pignoletto" vino di uve stramature - vendemmia tardiva

45 ettolitri per ettaro

“Pignoletto”, “Pignoletto” frizzante e “Pignoletto” spumante sottozona “Colli d’Imola”

105 ettolitri per ettaro

“Pignoletto”, “Pignoletto” frizzante e “Pignoletto” spumante sottozone “Modena” e “Reno”

126 ettolitri per ettaro

6. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve della DOC “Pignoletto” comprende l’intero territorio amministrativo dei Comuni sotto indicati:

Provincia di Bologna: Anzola dell’Emilia, Argelato, 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, Castenaso, Crevalcore, Dozza, Fontanelice, Granarolo dell’Emilia, Imola, Loiano, Marzabotto, Medicina, Minerbio, Monte San Pietro, Monterenzio, 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, 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.

Sottozona “Colli di Imola”:

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".

Sottozona "Modena":

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.

Sottozona "Reno":

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, Anzola dell'Emilia, San Giovanni in Persiceto, Sant'Agata Bolognese, Crevalcore, 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.

7. UVE DA VINO PRINCIPALI

Grechetto gentile synonymn of : Pignoletto B.

8. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOP "Pignoletto" - Per tutte le categorie di vini

La zona di produzione dei vini "Pignoletto" interessa tre provincie (Modena, Bologna e Ravenna) della parte centrale della regione Emilia-Romagna ed è ripartita quasi egualmente tra pianura e versanti collinari, presentando caratteri di uniformità negli aspetti pedoclimatici. Il clima ha unificato il passaggio e di conseguenza le colture, tanto che il vitigno autoctono Grechetto gentile è allevato con tecniche a spalliera sostanzialmente omogenee in tutta la zona. Il territorio di pianura occupa un'area continua, tra la valle del fiume Secchia e quella del torrente Sillaro e presenta prevalentemente di suoli argilloso calcarei. Nella piana pedemontana e nella piana alluvionale prevalgono suoli molto profondi derivanti da alluvioni recenti con sedimentazioni di materiali a tessitura media. La sostanza organica incorporata dall'attività dell'uomo o per azione biologica, ha contribuito a migliorare la struttura con buona disponibilità di ossigeno, presenza di calcare e reazione moderatamente alcalina. I rilievi interessano un'area continua che si estende

dalle prime colline fino al crinale appenninico. Le quote variano da 100 a 2200 metri, ma il vigneto interessa prevalentemente quote inferiori ai 700 metri. I suoli sono distribuiti secondo mosaici complessi, per la varietà dei fattori orografici locali, e dei condizionamenti dovuti ai processi morfogenetici, per la diversità del clima, della vegetazione e dell'intervento umano. Predominano le rocce sedimentarie, con litotipi molto vari (arenarie, argille, calcari, gessi, sabbie, conglomerati). Nel territorio pedecollinare e collinare della zona i suoli sono prevalentemente calcarei o argilloso-calcarei con intercalazioni sabbiose di età pliocenica. Il regime delle temperature dell'area pur presentando una diffusa variabilità è principalmente di tipo sub-continentale. In pianura, il clima assume maggiori caratteri continentali, con valori medi annui intorno a 14–16°C. La disponibilità termica complessiva, espressa come indice di Winkler, è compresa tra 1.600 e 2.000°C, con le sommatorie termiche più elevate in pianura che poi decrescono all'aumentare dell'altitudine. La disponibilità idrica è assicurata da precipitazioni che variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e secondariamente primaverile. Le condizioni di deficit idrico avvengono principalmente nel periodo estivo, attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria e dalle dotazioni idriche superficiali. 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. In relazione all'ambiente naturale, al terreno ed al clima, dalle uve del vitigno autoctono Grechetto gentile si ottengono le diverse tipologie di vini Pignoletto. La versione tranquilla è principalmente prodotta nell'area collinare dove il vitigno Grechetto Gentile produce un vino fermo caratterizzato da aromi primari floreali e fruttati, buona struttura e giusta acidità con finale talvolta amarognolo e sostenuta alcolicità. Si abbina tradizionalmente ai primi piatti a base di pasta ripiena (Tortellini di Bologna) della cucina tipica emiliana. La versione vino frizzante è la tipologia più antica e tradizionale del territorio ed è prodotto in tutta dell'area delimitata. Le peculiarità ambientali hanno storicamente favorito la tradizionale e consolidata pratica enologica di sottoporre a rifermentazione il vino Pignoletto per ottenere un vino frizzante. Fino all'avvento dei moderni sistemi di filtrazione, il vino artigianale era imbottigliato a fine inverno ed era soggetto a naturale rifermentazione in bottiglia per la presenza di zuccheri residui dell'uva che lo arricchiva in anidride carbonica endogena. Questi fattori ambientali e umani consolidati nel tempo danno origine ad un vino frizzante fresco, profumato, di buona struttura e acidità con un buon contenuto alcolico che si accosta perfettamente alla gastronomia tipica emiliana ricca e piuttosto grassa, a base di maiale, e che rappresenta la perfetta sintesi della tradizione rurale, culinaria ed enologica emiliana. Le versioni “vino spumante” e “vino spumante di qualità” sono la naturale evoluzione della tradizione secolare della produzione del vino frizzante che porta ad ottenere prodotti freschi, di buona acidità e apprezzabile aromaticità che si combinano in modo esemplare con la gastronomia emiliana, in particolare con i salumi tradizionali (Mortadella di Bologna IGP, Prosciutto di Modena DOP). Nell'area collinare, soprattutto nei versanti con migliore esposizione, è praticato l'appassimento e la surmaturazione sulla pianta delle uve. Da queste pratiche tradizionali sono ottenute le tipologie “vino passito” e “vendemmia tardiva” che si presentano dolci, calde e vellutate, dalle caratteristiche tipiche del

vitigno e sono ideali per accompagnare la rinomata pasticceria da forno emiliana (Certosino di Bologna, Pinza bolognese, Raviole).

9. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

Imbottigliamento in zona delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona delimitata

Descrizione della condizione:

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE 607/2009, le operazioni di imbottigliamento dei vini Pignoletto devono essere effettuate nella zona delimitata di cui all'art. 3, al fine di salvaguardare la qualità e assicurare l'efficacia dei controlli, per i motivi di seguito riportati.

I vini Pignoletto DOP sono prodotti, almeno per l'85%, da uve del vitigno Grechetto Gentile, che conferisce ai vini le peculiari caratteristiche qualitative e organolettiche, ben riconoscibili dai consumatori, per la particolare struttura, aromi e sapori. Come tali, i vini Pignoletto, soprattutto gli spumanti e i frizzanti, negli ultimi anni hanno riscosso un crescente apprezzamento sui mercati.

Tuttavia, per tali caratteristiche, i vini Pignoletto possono essere soggetti a facili contraffazioni, mediante il taglio con altri vini bianchi, più neutri, con la deleteria moltiplicazione delle quantità ed il conseguente deprezzamento.

Risulta, pertanto, indispensabile porre la massima attenzione al sistema dei controlli, di cui al Capo II, Sez. 6, del Reg. 607/2009, che può conseguire la massima efficienza, economicità ed efficacia con l'imbottigliamento in zona delimitata.

L'imbottigliamento in zona delimitata persegue dunque l'obiettivo di assicurare l'origine e l'autenticità dei vini, a difesa dei consumatori e dei produttori che investono sulla denominazione, semplificando peraltro i successivi controlli sui mercati da parte delle Autorità preposte.

10. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10807>