

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE”**

Approvato con	DPR 01.05.1970	G.U. 204 - 13.08.1970
Modificato con	DPR 18.07.1980	G.U. 60 - 02.03.1981
Modificato con rettifica		G.U. 222 - 21.09.1992
Modificato con	DM 21.10.1992	G.U. 253 - 27.10.1992
Modificato con	DM 31.07.1997	G.U. 184 - 08.08.1997
Modificato con	Di 29.02.2000	G.U. 59 - 11.03.2000
Modificato con	DM 03.03.2004	G.U. 60 - 12.03.2004
Modificato con	DM 18.12.2007	G.U. 5 - 07.01.2008
Modificato con	DM 30.12.2008	G.U. 15 - 20.01.2009
Modificato con	DM 27.07.2009	G.U. 188 - 14.08.2009
Modificato con	DM 29.03.2010	G.U. 89 - 17.04.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e Tipologie**

La denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» e' riservata ai vini rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- «Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosso spumante;
- «Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosato spumante;
- «Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosso frizzante;
- «Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosato frizzante.

**Articolo 2
Base ampelografica**

La denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» e' riservata ai vini spumanti e ai vini frizzanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Lambrusco Salamino: minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri Lambruschi, Ancellotta e Fortana (localmente detta «uva d'oro»), da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 15%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Cavezzo, Concordia sulla Secchia, Medolla, Novi, S.Felice sul Panaro, S. Possidonio, tutti in provincia di Modena, e parte del territorio amministrativo dei comuni di Campogalliano, Camposanto, Carpi, Finale Emilia, Mirandola, Modena e Soliera, tutti in provincia di Modena. Tale zona e' cosi' delimitata:
partendo da Camposanto la linea di delimitazione segue prima verso est e poi verso nord il confine

comunale fra Finale E. e Camposanto fino ad incrociare, in localita' C.Luogo Bartolotta, lo scolo Vallicella, e dopo averlo seguito per breve tratto, lo abbandona in zona C.Arbarella per dirigersi a nord verso C.Marchetta ed il canale Diversivo, che raggiunge in localita' Vettore Benatti. Segue il canale Diversivo fino in zona la Galleria, da dove imbocca la strada che porta al ponte S.Pellegrino. Piega poi verso ovest toccando C.S. Maria, il Rosario, la Zerbina e, in localita' Case Matte, assume direzione nord fino alla stazione di Mirandola. Da tale punto percorre la strada che passando per Cividale, la periferia di Mirandola e la Marchesa, giunge al ponte della Rovere, da dove, piegando verso nord, dopo localita' Rosa Giovanna, prende a fiancheggiare il Bosco Monastico. Tocca i fondi di C.Bruschi e C. Bonomi, percorre la strada che, passato il Dugale di S. Caterina e la localita' Casella, giunge sul confine provinciale di Modena-Mantova in prossimita' di Chiavica Rotta. Da questo punto la linea di delimitazione segue verso occidente il confine provinciale Modena-Mantova e Modena-Reggio fino alla localita' la Fornace, abbandona poi il confine provinciale e, dopo aver seguito il cavo Lama, le localita' di C.Marchi, C.Bulgarelli, C.Federzoni, dopo aver toccato Ganaceto, prosegue verso nord sulla statale romana fino alla stazione di Soliera: da qui proseguendo verso nord tocca le localita' Campori, C.Benvenuti, Limidi, segue via Scuola fino a C.Boni, da qui piega verso est fino a C. Martinelli per riprendere poi direzione nord e in localita' Viazza, all'incrocio con il confine comunale fra Carpi e Soliera, segue tale limite amministrativo verso sud est, toccando le localita' Scaletto, C.Rossi, C.S.Agata, C.Barbieri, fino a raggiungere il fiume Secchia e proseguire lungo questo verso nord, fino al confine di Cavezzo fino in prossimita' di C.Trentini, verso est prende poi a seguire il confine comunale fra Cavezzo e S.Prospiero fino in localita' la «Bassa». Da questo punto la linea di delimitazione segue in direzione est la strada che, prima lungo il confine comunale tra Medolla e S.Prospiero attraverso le localita' C.Cantarelli e C.Tusini, e poi per le localita' Madonna del Bosco, la Marchesa e Balboni, raggiunge Camposanto.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a d.o.c. «Lambrusco Salamino di Santa Croce» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.2 I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

4.3 La produzione massima di uva per ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione massima	Titolo alcol.
	Uva tonn./ettaro	vol. naturale Minimo
Spumante	19	9,50%
Frizzante	19	9,50%

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art.1 devono essere riportati 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.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

5.1 Nella vinificazione ed elaborazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a d.o.c. «Lambrusco Salamino di Santa Croce» sono ammesse le pratiche enologiche, leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

5.2 Le operazioni di vinificazione e di preparazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento e il condizionamento devono aver luogo nel territorio della provincia di Modena per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare e elaborare i vini frizzanti, nell'immediata vicinanza dell'area di produzione fino ad oggi rilasciate dal ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009 e alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010.

5.3 Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'art. 1 la dolcificazione può essere effettuata con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve di vigneti iscritti all'albo o all'elenco delle vigne atte alla produzione dei vini a d.o.c. «Lambrusco Salamino di Santa Croce», indicati all'art. 2, prodotti nella zona delimitata descritta nel precedente art.3, o con mosto concentrato rettificato, mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati nella provincia di Modena, a condizione che tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino d.o.c. L'arricchimento, quando consentito, può essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti prodotte in provincia di Modena. Il mosto concentrato e/o il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a d.o.c. «Lambrusco Salamino di Santa Croce», indicati all'art. 2 aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino a d.o.c. La presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti di uve concentrati, mosti di uve parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini d.o.c. «Lambrusco Salamino di Santa Croce», anche su prodotti arricchiti. In alternativa con mosto concentrato rettificato o mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati in provincia di Modena purché tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino d.o.c., anche su prodotti arricchiti. I vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce», elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo alla pratica della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia («fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale» o «metodo tradizionale» o «metodo classico» o «metodo tradizionale classico») e della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali.

5.4 Le operazioni di arricchimento, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino, l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio nella preparazione dei vini spumanti «Lambrusco Salamino di Santa Croce» sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

5.5 La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie di vino. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non l'80%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine e può essere rivendicata con la menzione I.G.T. esistente sul territorio. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosso spumante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

odore: gradevole, fine, gentile, floreale, ampio e composito;

sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce,
di corpo fresco, sapido ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosato spumante:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: gradevole, fine, gentile, floreale, ampio e composito;
sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce,
fresco, sapido ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima; 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosso frizzante:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino di varia intensità;
odore: vinoso, intenso con caratteristico profumo fruttato;
sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce,
di corpo fresco, sapido ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosato frizzante:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: gradevole, fruttato, caratteristico;
sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, sapido ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

E' 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 Etichettatura, designazione e presentazione

7.1 Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» e' vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «scelto», «selezionato» e similari.

7.2 Nella presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» frizzante e' obbligatorio il riferimento al contenuto in zuccheri residui come da indicazioni di legge. Per i vini spumanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» e' obbligatorio il riferimento al residuo zuccherino come previsto dalla normativa comunitaria e nazionale.

7.3 I vini «Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosati frizzanti e spumanti devono riportare in etichetta l'indicazione «rosato». Per i vini spumanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» «rosato» e' ammessa, in alternativa, l'indicazione «rosé».

Articolo 8 Confezionamento

8.1 I vini designati con le denominazioni di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» devono essere immessi al consumo in idonee bottiglie di vetro aventi capacità non superiore a litri 1,500.

8.2 In considerazione della consolidata tradizione e' consentita la commercializzazione di vino, avente un residuo zuccherino minimo di 5 grammi per litro, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la d.o.c. «Lambrusco Salamino di Santa Croce» purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.

8.3 Per i vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» sono consentiti i tipi di chiusura ammessi per i vini frizzanti, compresa la chiusura con tappo a fungo ancorato tradizionalmente utilizzato nella zona con eventuale capsula di altezza non superiore a 7 cm, escluso il tappo a corona. L'utilizzo del tappo a corona e' ammesso solamente nel confezionamento di contenitori aventi la capacità di litri 0,200, litri 0,375 e litri 1,500. I vini spumanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» devono essere immessi al consumo esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta e capsula.

8.4 Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 e' ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato.

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La provincia di Modena, al centro della regione emiliana, ha tutte le caratteristiche climatiche della Valle Padana, anche se differenziazioni non lievi sono indotte dal fatto che la metà di essa si sviluppa nella regione collinare e montuosa appenninica. La speciale posizione della pianura, posta ai piedi dell'Appennino, è la causa di un regime termo-pluviometrico tipicamente continentale, con estati calde ed inverni rigidi. I venti umidi del sud vi giungono generalmente asciutti, determinando una bassa pluviometria, molto inferiore a quella che si registra, ad esempio nell'Italia centrale. I valori medi degli indici relativi alla luminosità, all'escursione termica alle precipitazioni piovose, confermano l'alto grado di continentalità del nostro clima caratterizzato tra l'altro da piovosità mal distribuita, con due massimi (primavera ed autunno) di pericoloso eccesso idrologico e due minimi (inverno ed estate) di grave carenza. Per quanto concerne la piovosità in particolare, l'ambiente della pianura modenese presenta valori sempre più bassi rispetto alla restante pianura emiliana soprattutto nei mesi estivi, tanto che la pluviometria naturale non copre mediamente più della metà del fabbisogno idrico delle colture agrarie. La natura argillosa e compatta di gran parte dei terreni modenesi non ha certo facilitato l'esercizio dell'agricoltura attraverso i secoli e ne costituisce ancor oggi uno degli aspetti più difficili. Questi caratteri geografici sono raccontati nel capitolo dedicato all'Ambiente Geografico del volume VI "Ducato di Modena e Reggio" compreso nell'opera letteraria di Giuseppe Gorani "L'Italia del XVIII secolo" che apre il capitolo con questa frase: "*La natura sembra abbia favorito in modo particolare la città e il territorio dello Stato di Modena*".

Si deve soprattutto all'attività dell'uomo il fatto di avere creato le condizioni per mantenere l'ambiente naturale e fertile attraverso canalizzazioni di scolo, difesa degli eccessi idrologici, tecniche ed ordinamenti colturali basati sull'impiego di ammendanti organici per ridurre il carattere negativo della eccessiva argillosità dei terreni agrari.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Della "vitis Labrusca" ne parla Catone nel De Agricoltura e Varrone nel De Rustica. E ancora Plinio, che nella Naturale Historia, documenta le caratteristiche della "vitis vinifera" "le cui foglie come quelle della vite Labrusca, diventano di colore sanguigno prima di cadere". Nel 1300 il bolognese Pier dè Crescenzi, nel suo trattato di agricoltura osserva sulle Labrusche, che "nere sono,

tingono i vini e chiariscono, ma intere e con raspi stropicciati si pongono nei vasi e non viziano il sapore del vino”.E’ il primo documento che indica che in quei tempi era nato l’uso di fare il vino dall’uva di quelle viti, che forse non erano più tanto “selvatiche”. Occorre ricordare infatti che le antiche Labrusche erano le viti selvatiche (*vitis vinifera silvestris*) o le viti della sottospecie *vitis vinifera sativa*, che nascevano spontaneamente da seme, nei luoghi non coltivati. Per questo motivo il Lambrusco è considerato uno dei vitigni più autoctoni del mondo in quanto deriva dall’evoluzione genetica della *vitis vinifera silvestris occidentalis* la cui domesticazione ha avuto luogo nel territorio modenese. Il vino Lambrusco è sempre stato tenuto in grande onore dai Duchi, tanto è vero che, due secoli e mezzo prima, in un suo “olografo” del giugno del 1430, Nicolò III d’Este aveva ordinato che “di tutto il vino che veniva condotto da Modena a Parigi, la metà del dazio non venisse pagata”, in modo da favorirne il commercio. Gli autori più significativi dell’800 confermano come nel corso dei secoli Modena rappresenta un territorio vocato alla produzione di vini mossi che hanno acquisito particolare notorietà e tradizione di produzione e consumo e i cui caratteri sono dovuti esclusivamente o essenzialmente all’ambiente, compresi tutti i fattori naturali e umani che lo definiscono. L’origine storica della denominazione “lambrusco salamino” è sicuramente nota fin dalla metà del 1800 come dimostrano i numerosi documenti storici tra i quali troviamo il catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia dell’Avv. Francesco Aggazzotti pubblicato nel 1867, il saggio analitico “I lambruschi di Sorbara e salamino” di Enrico Ramazzini del 1885. L’incidenza dei fattori umani si rileva in particolare nella determinazione degli aspetti tecnici e produttivi che rappresentano gli elementi di relazione con il disciplinare di produzione:

La base ampelografica dei vigneti: La base ampelografica dei vigneti: il “Lambrusco Salamino di Santa Croce” è un vitigno a bacca rossa di buona vigoria con portamento semi-eretto, costantemente produttivo. I vigneti preposti alla produzione delle uve D.O.C. “Lambrusco Salamino di Santa Croce” devono avere una base ampelografica così composta:

- lambrusco salamino, almeno l’85% della superficie vitata totale;
- altri lambruschi tradizionalmente coltivati nella zona, fortana (localmente detta uva d’oro) e ancillotta fino ad un massimo del 15% della superficie vitata totale.
-

Le forme di allevamento,.

L’ambiente pedoclimatico modenese favorisce un naturale accrescimento della vite. Le imprese viticole hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante. La forma di allevamento deve inoltre consentire un’adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva delle piante, permettere la captazione dell’energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il G.D.C. il Sylvoz. La densità d’impianto è di 2.500-3.000 ceppi/ettaro. I portinnesti maggiormente utilizzati sono: Kober5BB, SO4, 1103P.

Le pratiche relative all’elaborazione dei vini.

Le pratiche relative all’elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate, leali e costanti e fanno riferimento esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia e della rifermentazione naturale in autoclave, indispensabili a conferire ai vini D.O.C. “Lambrusco Salamino di Santa Croce” le loro peculiari caratteristiche. Le operazioni di arricchimento e l’aggiunta dello sciroppo di dosaggio sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

Gli Autori latini (Catone, Plinio, Columella) nei loro scritti descrivono la produzione di un vino mosso (lambrusco) in grado di liberare spuma e quindi se ne deriva l’immagine di un vino frizzante. Occorre però attendere lo sviluppo delle conoscenze che si ebbero dalla fine del ‘600 a tutto l’800 per capire la causa biologica e la natura chimica della fermentazione alcolica e alcuni aspetti relativi alla tecnica enologica collegata. Altre scoperte dovevano però fare far in modo che tutta l’anidride carbonica prodotta nel corso della fermentazione rimanesse sciolta nel vino: occorreva da un lato un contenitore in grado di reggere la pressione e dall’altro un tappo che ne impedisse la fuga. Sono due condizioni queste che si realizzarono tra la fine del ‘600 e gli inizi del ‘700. Tale propensione per

vini frizzanti bianchi e rossi viene ricordata da Autori successivi del seicento e del settecento, fino alla conclusione della lunga evoluzione genetica che porterà alla miglior identificazione delle viti selvatiche dei latini nelle varietà bianche e soprattutto rosse (famiglia dei Lambruschi modenesi) descritte dagli ampelografi del 1800 (in particolare Acerbi, Mendola e Agazzotti). Oltre ai progressi tecnologici si ebbe anche un importante cambiamento climatico (piccola era glaciale) con autunni freddi e umidi, ritardi di maturazione e fermentazioni incomplete che determinavano riprese fermentative in botte con rottura delle stesse. Dalla metà dell'800 alla metà del '900 la maniera più diffusa di ottenere un lambrusco frizzante naturale in senso industriale era rappresentata dalla rifermentazione in bottiglia. Si otteneva così un lambrusco frizzante torbido, senza sboccatura, e la gran parte del prodotto. Nel 1860 prese così ad operare a Modena la prima cantina di produzione di lambrusco frizzante di tutta l'Emilia. Le produzioni migliori venivano comunque sottoposte alla eliminazione delle fecce anche con metodi che ne diminuivano le perdite quanti qualitative, dapprima con macchine travasatrici isobariche (messe a punto dal Martinotti a fine '800), mentre attualmente anche nei vini frizzanti e spumanti rifermentati in bottiglia si usa eliminare il deposito di fecce di lievito dopo averlo fatto discendere verso il tappo e previo congelamento del collo della bottiglia.

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

La D.O.C. "Lambrusco Salamino di Santa Croce" è riferita alla produzione di vini frizzanti e spumanti, nelle tipologie rosato o rosato. 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 tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Dalle uve prodotte nella media pianura modenese con prevalenza di suoli denominati "terre argillose delle valli bonificate" si ottiene un vino ben colorato, di buona struttura, di corpo morbido, di media acidità e con note fruttate evidenti. 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).

A Modena la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione di vini "frizzanti" e "spumanti". Il fattore ambientale più importante nel condizionare l'equilibrio vegeto-produttivo e la qualità del vino è il terreno. Pur nella loro variabilità determinata dall'ambiente e dagli interventi agronomici, i terreni agrari modenesi possono pertanto considerarsi di buona fertilità che si identificano nei seguenti tre tipi rappresentativi:

a) terreni sciolti, di colorazione gialla o rossastra, poveri di calce e spesso anche di fosforo totale ed assimilabile, localizzati nella fascia pedecollinare ma anche ad altimetrie più elevate con suoli che in pianura vengono denominati "terre parzialmente decarbonate della pianura pedemontana", mentre due sono i suoli dei rilievi "terre scarsamente calcaree del margine appenninico", "terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi;

b) terreni di medio impasto, ottimi sia sotto il profilo fisico che chimico, originati dalle alluvioni dei fiumi Secchia e Panaro, localizzati nella media pianura che rientrano nei suoli denominati "terre calcaree dei dossi fluviali con i suoli Sant'Omobono franca limosa argillosa";

c) terreni argillosi, molto compatti ma chimicamente ben dotati e fertili, i quali costituiscono la maggior parte della pianura con i suoli denominati "terre argillose delle valli bonificate".

I terreni di pianura appartengono alle alluvioni del pleistocene e dell'olocene, mentre i terreni collinari e montani, cretacei ed eocenici, sono molto ricchi di componenti finissimi e colloidali. I terreni di pianura sono praticamente esenti da scheletro grossolano che invece è spesso presente nei terreni coltivati di collina e di montagna in forma di frammenti brecciosi che possono ostacolare le normali operazioni colturali.

Nella pianura a nord della provincia modenese dove sono coltivati i vigneti dedicati alla produzione di uve DOC "Lambrusco Salamino di Santa Croce" prevalgono i suoli denominati "terre argillose

delle valli bonificate”. L’indice di Winkler varia dai 1900 ai 2000 gradi giorno con precipitazioni del periodo aprile-ottobre che si attestano attorno di 450 mm. La vigoria dei vigneti è elevata con produzioni costanti. La storia del Lambrusco e della produzione dei vini frizzanti nei territori modenesi parte da lontano e racchiude dentro di sé il fascino delle prime testimonianze dei poeti e degli scrittori dell’età classica (Virgilio, Catone, Varrone) che nelle loro opere raccontano di una “*Labrusca vitis*”, ovvero un vitigno selvatico che produceva frutti dal gusto aspro e che soleva crescere ai margini delle campagne. Il Lambrusco, un vino rosso che può essere frizzante o spumante, il colore rosso rubino brillante, da servire a 12-14 °C per cogliere appieno fragranze e profumi, è nato a Modena e da qui si è diffuso sui mercati nazionali ed esteri. Diversi sono gli elementi dai quali si coglie l’importanza del Lambrusco Salamino di Santa Croce nell’ambito della vitivinicoltura modenese: 1.806 ettari di superficie vitata iscritti al rispettivo Albo dei vigneti DOC con una media annuale di 205.000 quintali di uva doc rivendicata. Con l’utilizzo della Denominazione di Origine Controllata “Lambrusco Salamino di Santa Croce” i produttori modenesi desiderano presentare al consumatore prodotti che hanno più cose da raccontare rispetto ad altri: da dove provengono, come vengono lavorati, quali sono le caratteristiche e le peculiarità che li differenziano dalle produzioni che non si identificano in un territorio ben definito.

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

La Società Valoritalia 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 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 26 del Reg. 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, par. 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 DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).