Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Colli di Scandiano e di Canossa (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Consorzio per la tutela dei vini "Reggiano" e "Colli di Scandiano e di Canossa"
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio volontario di produttori
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	8 Via Gualerzi 42124 Reggio Emilia Italia
Telefono:	0039 - 0522508904
Fax:	0039 - 0522508919
e-mail:	vini.reggiani@re.camcom.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Colli di Scandiano e di Canossa - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 30.5.2011RETTIFICA
Base giuridica:	dm 17.12.2010
Base giuridica:	DM 21.2.2011 RETTIFICA
Base giuridica:	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Colli di Scandiano e di Canossa (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
Tipo di indicazione geografica:	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante
11. Mosto di uve parzialmente fermentato
15. Vino ottenuto da uve appassite

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Colli di Scandiano e di Canossa" Sauvignon

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino più o meno carico; odore:caratteristico, gradevolmente aromatico, delicato; sapore: caratteristico, secco, fresco, armonico, di giusto corpo, sapido;

"Colli di Scandiano e di Canossa" Sauvignon frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino più o meno carico; odore: caratteristico,gradevolmente aromatico, delicato; sapore: caratteristico, secco, fresco, armonico, di giusto corpo, sapido;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Sauvignon riserva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino più o meno carico; odore: caratteristico, gradevolmente aromatico con lieve sentore di legno; sapore: caratteristico, secco, armonico, di giusto corpo, sapido con lieve sentore di legno;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Sauvignon passito

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,00% vol; acidità totale: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo dorato tendente all’ambrato; odore: delicato, caratteristico, armonico, gradevole, fine; sapore: gradevolmente dolce, armonico, pieno e vellutato;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Pinot

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo:16,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino o rosato; odore: intenso, caratteristico; sapore: asciutto, armonico,fresco, pieno, vellutato;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Pinot frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino o rosato; odore: intenso, caratteristico; sapore: asciutto, armonico,fresco, pieno, vellutato;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Pinot spumante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine e persistente; colore: paglierino più o meno intenso o rosato; odore: caratteristico, delicato, fine; sapore: sapido, fresco, armonico, asciutto, pieno, vellutato, secco;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Chardonnay

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: paglierino chiaro; odore: gradevole, delicato, fine, caratteristico; sapore: armonico, asciutto, morbido, vellutato;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Chardonnay frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo:16,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: paglierino chiaro; odore: gradevole, delicato, fine, caratteristico; sapore: armonico, asciutto, morbido, vellutato;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Chardonnay spumante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale: 5,5 g/l;

acidità totale: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino chiaro;
odore: delicato, fine, caratteristico;
sapore: sapido, fresco, armonico, vellutato, morbido, secco;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Malvasia

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 4,50% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino più o meno carico;
odore: caratteristico, anche intenso;
sapore: aromatico, dolce, amabile, abboccato, secco, fresco, armonico;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Malvasia frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: paglierino più o meno carico;
odore: caratteristico, anche intenso;
sapore: aromatico, dolce, amabile, abboccato, secco, fresco, armonico;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Malvasia spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 6,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno carico;
odore: caratteristico, anche intenso;
sapore: aromatico, fresco, armonico, dolce, amabile, abboccato, secco;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Malvasia passito

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,00% vol; acidità totale: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo dorato tendente all’ambrato; odore: delicato, caratteristico, armonico, gradevole, fine, aromatico; sapore: caratteristico, dolce, armonico, pieno, vellutato;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Spergola

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol; acidità totale: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi verdolini; odore: caratteristico; sapore: caratteristico, dal secco al dolce, armonico;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Spergola frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol; acidità totale: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo:16,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi verdolini; odore: caratteristico; sapore: caratteristico, dal secco al dolce, armonico;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Spergola spumante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol; acidità totale: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine e persistente;

colore: paglierino più o meno carico;
odore: caratteristico;
sapore: caratteristico, sapido, fresco, armonico, di giusto corpo, dal secco al dolce;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Spergola passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,00% vol;
acidità totale: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato;
odore: delicato, caratteristico, armonico, gradevole, fine;
sapore: dolce, armonico, pieno, vellutato;

“Colli di Scandiano e di Canossa” bianco anche classico

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevolmente aromatico;
sapore: caratteristico, dolce, amabile, abboccato, secco, fresco, armonico;

“Colli di Scandiano e di Canossa” bianco frizzante e bianco classico frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:16,0g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: paglierino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevolmente aromatico;
sapore: caratteristico, dolce, amabile, abboccato, secco, fresco, armonico;

“Colli di Scandiano e di Canossa” bianco spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno carico;
odore: gradevole,caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: caratteristico, sapido, fresco, armonico, di giusto corpo;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Lambrusco Grasparossa

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rubino;
odore: spiccatamente vinoso e particolarmente profumato;
sapore: sapido e armonico, dolce, amabile, abboccato, secco;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Lambrusco Grasparossa frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rubino;
odore: spiccatamente vinoso e particolarmente profumato;
sapore: sapido e armonico, dolce, amabile, abboccato, secco;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Lambrusco Montericco rosso e rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l per la tipologia rosso; 15,0 g/l per la tipologia rosato.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso o rosato;
odore: gradevole,caratteristico,fruttato, fresco;
sapore: caratteristico, fresco, gradevole, armonico,di giusto corpo, abboccato, secco;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Lambrusco Montericco rosso e rosato frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l per la tipologia rosso e 15,0 g/l per la tipologia rosato.

Caratteristiche organolettiche:

spuma; vivace, evanescente;
colore: rosso o rosato;
odore: gradevole,caratteristico,fruttato, fresco;
sapore: caratteristico, fresco, gradevole, armonico,di giusto corpo, abboccato, secco;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Cabernet Sauvignon

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol,
acidità totale: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: caratteristico ed etereo;
sapore: armonico, lievemente tannico, secco, tranquillo;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Cabernet Sauvignon riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: caratteristico con lieve sentore di legno;
sapore: caratteristico, armonico, pieno, vellutato con lieve sentore di legno;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Marzemino

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: caratteristico;
sapore: pieno, di corpo, dolce, amabile, abboccato, secco;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Marzemino frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo:20,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino; odore: caratteristico, intenso; sapore: gradevole, pieno, dolce, amabile, abboccato, secco;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Marzemino novello

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino; odore: vinoso, intenso, fruttato; sapore: gradevole, tranquillo;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Marzemino passito

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,00% vol; acidità totale: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso intenso; odore: fragrante caratteristico; sapore: dolce ed equilibrato;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Malbo Gentile

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol; acidità totale: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo:20,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino; odore: caratteristico,intenso;

sapore: caratteristico, gradevole, pieno, dolce, amabile, abboccato, secco;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Malbo Gentile frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico,intenso;
sapore: caratteristico, gradevole, pieno, dolce, amabile, abboccato, secco;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Malbo Gentile novello

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol,
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, tranquillo, talvolta vivace;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Malbo Gentile passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,00% vol;
acidità totale: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal rosato al rosso;
odore: intenso e complesso;
sapore: dolce ed equilibrato;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Lambrusco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal rosato più o meno intenso al rosso;
odore: gradevole, caratteristico dal floreale al fruttato;
sapore: dal secco al dolce, fresco, gradevole, caratteristico;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Lambrusco frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol; acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo:18,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: dal rosato più o meno intenso al rosso; odore: gradevole, caratteristico dal floreale al fruttato; sapore: dal secco al dolce, fresco, gradevole, caratteristico;

“Colli di Scandiano e di Canossa” rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo:20,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso; odore: caratteristico, fruttato, floreale; sapore: secco, gradevole, pieno;

“Colli di Scandiano e di Canossa” rosso frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo:20,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: rosso; odore: caratteristico, fruttato, floreale; sapore: secco, gradevole, pieno;

“Colli di Scandiano e di Canossa” rosso novello

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso; odore: vinoso, intenso, fruttato; sapore: sapido, tranquillo, talvolta vivace; I vini sottoposti ad invecchiamento in botte, possono presentare lieve sentore di legno.

“Colli di Scandiano e di Canossa” Malvasia frizzante mosti di uva parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: da 1,00 a 6,30 % vol; acidità totale: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: paglierino più o meno carico; odore: caratteristico, anche intenso; sapore: aromatico, dolce, fresco, armonico;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Spergola frizzante mosti di uva parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: da 1,00 a 6,30 % vol; acidità totale: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi verdolini; odore: caratteristico; sapore: caratteristico, dolce, armonico;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Bianco frizzante e Bianco Classico frizzante mosti di uva parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: da 1,00 a 6,30 % vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: paglierino più o meno carico; odore: caratteristico, gradevolmente aromatico; sapore: caratteristico, dolce, fresco, armonico;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Lambrusco Grasparossa frizzante mosti di uva parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: da 1,00 a 6,30 % vol; acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: rubino; odore: spiccatamente vinoso e particolarmente profumato; sapore: sapido e armonico, dolce;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Marzemino frizzante mosti di uva parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: da 1,00 a 6,60 % vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino; odore: caratteristico, intenso; sapore: gradevole, pieno, dolce;

“Colli di Scandiano e di Canossa” Malbo Gentile frizzante mosti di uva parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: da 1,00 a 6,60 % vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino; odore: caratteristico,intenso; sapore: caratteristico, gradevole, pieno, dolce;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Riserva
Passito
Classico
Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Colli di Scandiano e di Canossa

Resa massima:
“Colli di Scandiano e di Canossa” Sauvignon: resa uva/ha: 15 t/ha; resa vino/ha: 105 hl/ha “Colli di Scandiano e di Canossa” Sauvignon passito: resa uva/ha: 10 t/ha; resa vino/ha: 50 hl/ha

vino/ha: 50 hl/ha
“Colli di Scandiano e di Canossa” Malvasia: resa uva/ha: 16 t/ha; resa vino/ha: 112 hl/ha
“Colli di Scandiano e di Canossa” Malvasia spumante: resa uva/ha: 16 t/ha; resa vino/ha: 112 hl/ha
“Colli di Scandiano e di Canossa” Malvasia passito: resa uva/ha: 10 t/ha; resa vino/ha: 50 hl/ha
“Colli di Scandiano e di Canossa” Pinot: resa uva/ha: 15 t/ha; resa vino/ha: 105 hl/ha
“Colli di Scandiano e di Canossa” Pinot spumante: resa uva/ha: 15 t/ha; resa vino/ha: 105 hl/ha
“Colli di Scandiano e di Canossa” Chardonnay: resa uva/ha: 15 t/ha; resa vino/ha: 105 hl/ha
“Colli di Scandiano e di Canossa” Chardonnay spumante: resa uva/ha: 15 t/ha; resa vino/ha: 105 hl/ha
“Colli di Scandiano e di Canossa” Lambrusco Grasparossa: resa uva/ha: 16 t/ha; resa vino/ha: 112 hl/ha
“Colli di Scandiano e di Canossa” Lambrusco Montericco: resa uva/ha: 16 t/ha; resa vino/ha: 112 hl/ha
“Colli di Scandiano e di Canossa” Marzemino: resa uva/ha: 16 t/ha; resa vino/ha: 112 hl/ha
“Colli di Scandiano e di Canossa” Marzemino passito: resa uva/ha: 10 t/ha; resa vino/ha: 50 hl/ha
“Colli di Scandiano e di Canossa” Cabernet Sauvignon: resa uva/ha: 15 t/ha; resa vino/ha: 105 hl/ha
“Colli di Scandiano e di Canossa” Malbo Gentile: resa uva/ha: 16 t/ha; resa vino/ha: 112 hl/ha
“Colli di Scandiano e di Canossa” Malbo Gentile passito: resa uva/ha: 10 t/ha; resa vino/ha: 50 hl/ha
“Colli di Scandiano e di Canossa” Lambrusco: resa uva/ha: 16 t/ha; resa vino/ha: 112 hl/ha
“Colli di Scandiano e di Canossa” Spergola: resa uva/ha: 16 t/ha; resa vino/ha: 112 hl/ha
“Colli di Scandiano e di Canossa” Spergola spumante: resa uva/ha: 16 t/ha; resa vino/ha: 112 hl/ha
“Colli di Scandiano e di Canossa” Spergola passito: resa uva/ha: 10 t/ha; resa vino/ha: 50 hl/ha
“Colli di Scandiano e di Canossa” bianco: resa uva/ha: 16 t/ha; resa vino/ha: 112 hl/ha
“Colli di Scandiano e di Canossa” bianco spumante: resa uva/ha: 16 t/ha; resa vino/ha: 112 hl/ha
“Colli di Scandiano e di Canossa” bianco classico: resa uva/ha: 15 t/ha; resa

vino/ha: 105 hl/ha
“Colli di Scandiano e di Canossa” rosso: resa uva/ha: 15 t/ha; resa vino/ha: 105 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione di vino a denominazione di origine controllata “Colli di Scandiano e di Canossa” devono essere prodotte nella zona che comprende in tutto i territori amministrativi dei seguenti Comuni: Albinea, Quattro Castella, Bibbiano, Montecchio, S. Polo d’Enza, Canossa, Vezzano sul Crostolo,Viano, Scandiano, Castellarano e Casalgrande e, in parte, i Comuni di Reggio Emilia, Casina, S. Ilario d’Enza e Cavriago.
In particolare la zona di produzione è così delimitata:
partendo a nord della Provincia di Reggio Emilia dal punto di congiunzione del confine comunale di Montecchio con il torrente Enza, la linea di delimitazione segue, in direzione nord-est, il confine comunale di Montecchio fino ad incontrare la strada comunale che porta a Gazzaro. Prosegue con tale strada, verso est, fino ad immettersi sulla Via Emilia in prossimità del Villaggio Bellarosa. Segue la Via Emilia verso est fino ad incontrare il confine comunale di S. Ilario d’Enza in prossimità di Gaida che segue verso sud fino all’incontro con il confine comunale di Montecchio. Segue il predetto confine fino ad incontrare il confine comunale di Cavriago seguendolo fino alla strada comunale denominata Via Guardanavona. Segue tale strada verso sud fino al capoluogo di Cavriago e prosegue poi con la strada provinciale che conduce a Roncina. Segue la predetta strada, raggiunge la località Roncina, prosegue con Via Gorizia fino ad incontrare Via Inghilterra seguendola fino all’incontro con Via F.lli Rosselli. Prosegue verso sud con tale via fino all’incontro con Via Bartolo da Sassoferrato, che segue fino ad incontrare Via Oliviero Ruozzi. Procede con essa verso sud fino a S. Rigo dove si congiunge con la strada che porta a Rivalta. Segue questa strada fino a Rivalta dove si congiunge con la statale Reggio – Rivalta, indi in prossimità di quota 101,4, la delimitazione prosegue con la strada che si congiunge in località Cristo con la strada Reggio Emilia – Albinea. Prosegue verso nord-est toccando la località Case Camorani, indi segue il tracciato stradale che, in direzione est, porta a Canali e giunge a Case Oleari. La linea di delimitazione prosegue quindi lungo il tracciato stradale che in direzione sud-est passa per Case Tacoli, Villa Veneri e, in località Osteria si congiunge con la statale che conduce a Scandiano che segue in direzione Fogliano fino a Bosco. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in direzione nord-est lungo il tracciato stradale che conduce a Ponte del Gazo fino ad incontrare il canale di Secchia. Segue il suddetto canale fino ad incontrare il confine comunale di Scandiano, lo segue fino ad incontrarsi in prossimità della località S. Donnino con il confine comunale di Casalgrande. Segue il predetto confine fino ad incontrarsi in località Veggia con il confine comunale di Castellarano che segue fino a congiungersi con il Torrente Tresinaro a quota 171 da cui inizia il confine comunale di Viano. Prosegue verso sud con tale confine indi risalendo a nord in località Monte Duro si congiunge con il confine comunale di Vezzano sul Crostolo che segue risalendo sempre verso nord fino a congiungersi in località Bettola con la strada statale che porta a Casina. La segue fino all’incontro con la strada comunale, che passando da Paullo e Costaferrata, conduce a Bergogno, dove si ricongiunge con il confine comunale di Canossa. La delimitazione segue verso sud tale confine risalendo poi a nord per congiungersi con il confine comunale di S. Polo d’Enza. Prosegue poi seguendo il Torrente Enza fino a congiungersi in prossimità di località Sconnavacca con il confine comunale di Montecchio, che segue sempre seguendo il Torrente Enza fino ad incontrare il punto da cui la delimitazione ha avuto inizio.
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Colli di Scandiano e di Canossa” bianco con la menzione “classico” devono essere prodotte nella zona di origine più antica comprendente i seguenti Comuni: in tutto il Comune di Albinea e in parte i Comuni di Viano, Scandiano, Casalgrande, Castellarano e Reggio Emilia.
La descrizione della zona è la seguente:
partendo da ovest della Provincia di Reggio Emilia, dal punto di congiunzione del confine comunale di Albinea con il Torrente Crostolo, la linea di delimitazione segue in direzione nord-est detto torrente fino ad incontrare la strada che conduce a Villa Corbelli. Prosegue quindi con essa fino all’Osteria del Capriolo. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in territorio di Reggio Emilia seguendo la strada provinciale Albinea – Reggio Emilia e toccando nell’ordine le località Cristo e Case Camorani, indi segue il tracciato stradale che in direzione est porta a Canali e che giunge a Case Oleari. La linea di delimitazione prosegue quindi lungo il tracciato stradale che, in direzione sud-est, passa per Case Tacoli, Villa Veneri e, in località Osteria, si congiunge con la statale che conduce a Scandiano che segue in direzione di Fogliano fino a Bosco. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in direzione nord-est lungo il tracciato stradale che conduce a ponte del Gazo fino ad incontrare il canale Secchia. Segue il suddetto canale fino a Madonna della Neve e, da questa località, prosegue lungo il tracciato stradale che, passando per Case Tomba e Chiozzino, giunge in località Molini. Da questa località, la linea di delimitazione segue il canale di Reggio fino a Castellarano. Dal Molino di Castellarano la linea segue la strada comunale che, passando per il Cimitero di Castellarano giunge alla località Barcaiuoli e di qui, seguendo la strada vicinale esistente raggiunge Case Piloni ed il Rio di S. Valentino. Risale il corso del rio fino alla Località Scuole ove imbocca il tracciato stradale che passando per Ca’ de Prodi, Telarolo, Rondinara, Ca’ de Gatti e proseguendo in direzione sud passa per la Minghetta e raggiunge, deviando verso nord-ovest in prossimità di quota 228, la località di S. Polo (sede comunale di Viano). Proseguendo poi lungo lo stesso tracciato stradale, la linea di delimitazione passa per Case Paulli, Ca’ de Vezzosi, Regnano, Ca’ di Regnano, Ca’ Bertacchi, Cavazzone e poco oltre quest’ultima località incontra il confine

comunale di Albinea – Viano. Segue il predetto confine comunale Vezzano – Albinea che segue fino ad incontrare il Torrente Crostolo, punto da cui la delimitazione ha avuto inizio.

a. Zona NUTS

ITD53	Reggio nell'Emilia
ITD5	Emilia-Romagna
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
MALBO GENTILE N.
LAMBRUSCO VIADANESE N.
LAMBRUSCO SALAMINO N.
LAMBRUSCO OLIVA N.
LAMBRUSCO MONTERICCO N.
LAMBRUSCO MARANI N.
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
NEGRETTO N.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B
LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
LAMBRUSCO DI SORBARA N.
LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N.
GROPPELLO GENTILE N.

FORTANA N.
ERVI N.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CENTESIMINO N.
CANINA NERA N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BONARDA N.
BARBERA N.
ANCELLOTTA N.
ALICANTE N.
UVA TOSCA N.
UVA LONGANESI N.
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TERRANO N.
SYRAH N.
SPERGOLA B.
SGAVETTA N.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO
RABOSO VERONESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

Lambrusco Barghi N
Termarina N
Perla dei vivi N
Fogarina N
Merlese N

Uva del Tundè N
Verruccese N

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Colli di Scandiano e di Canossa

Informazioni sulla zona geografica:

1) fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica corrispondente alla denominazione d'origine controllata "Colli di Scandiano e di Canossa" ricade nella parte centro occidentale della regione Emilia-Romagna, nella provincia di Reggio Emilia, e interessa una fascia limitata di territorio, in senso meridiano, di collina e relativa pianura antistante, con un'altitudine media di 223 metri s.l.m.
Il territorio delimitato è caratterizzato da:

- una pianura di transizione ai rilievi collinari, che ne segue i confini, morfologicamente mossa, formata da antichi sedimenti alluvionali a varia tessitura, risalenti al Pleistocene. Su queste superfici sub pianeggianti si rinvengono suoli molto profondi, evoluti e decarbonatati, a tessitura moderatamente fine o fine con locali affioramenti ghiaiosi, a buona o moderata disponibilità di ossigeno. Presenti localmente suoli alluvionali più pianeggianti, di cui alcuni molto recenti e calcarei;

- i rilievi collinari, dolci o moderatamente ripidi, orientati prevalentemente in direzione nord-sud, i cui suoli formano mosaici molto complessi, in conseguenza dell'elevata variabilità dei fattori orografici locali, dei processi morfogenetici, della complessità dell'assetto geologico-strutturale e della variabilità litologica. In prevalenza i suoli derivano da rocce pelitiche o da rocce stratificate ad importante componente pelitica, a tessitura fine o moderatamente fine, calcarei, con profondità variabile, localmente soggetti a fenomeni di dissesto idrogeologico e a fenomeni calanchivi.

Il vigneto è prevalentemente localizzato tra i 50 e i 500 m s.l.m, ma l'area a denominazione si interrompe più in alto, dove prevalgono suoli ripidi o molto ripidi (acclivi) da rocce stratificate, principalmente arenacee o pelitiche, a tessitura variabile, generalmente boscati, più diffusi sopra i 600 metri.
L'area delimitata è soggetta ad un regime termico temperato subcontinentale, e pluviometrico di tipo sublitoraneo appenninico, con piovosità massime in autunno, sia per regime che distribuzione, e piovosità minime in estate. Le precipitazioni e i giorni di pioggia aumentano salendo di altitudine, con un valore medio di 769 mm e 80 giorni piovosi. Nella pianura pedecollinare il carattere continentale del clima è mitigato da precipitazioni più abbondanti e meglio distribuite rispetto alla pianura più interna, e da una maggiore ventilazione, soprattutto nei mesi estivi; nella fascia collinare il clima è più variabile, con climi locali miti e asciutti all'interno di sezioni vallive ben esposte all'insolazione e protette alle correnti atmosferiche più fredde, o al contrario più piovosi e ventosi su declivi collinari più esposti.
La zona geografica per la tipologia "classico" si riferisce ad un'area più ristretta di superficie, anch'essa con ambienti collinari e pedecollinari, localizzata ad est e caratterizzata da un'altitudine media leggermente inferiore (192 m s.l.m.), un utilizzo prevalentemente agricolo dei suoli, e un clima mediamente più caldo e siccitoso.

2) fattori umani rilevanti per il legame

Notizie della diffusione della coltura della vite nell'area delimitata risalgono all'epoca romana e al medioevo, da contratti d'enfiteusi del IX-X sec. d.c. e dalla biografia di Matilde di Canossa. Riferimenti alle tipologie di vini prodotti pervengono fin dal XVI secolo dalle memorie di Bianca Cappello, granduchessa di Toscana e da Andrea Bacci. Diversi sono i vini realizzati nell'area: frizzanti, liquorosi, passiti, soprattutto bianchi. All'inizio del XIX sec. Filippo Re afferma l'importanza della viticoltura nell'area delimitata, tra Montecchio, "Sampolo-Bianello", Reggio Emilia e Scandiano, sottolineando le differenze qualitative tra una zona e l'altra, e l'importanza di identificare e propagare le viti che su un determinato fondo producano il miglior vino.
Nel XIX secolo, diversi autori tra cui Giambattista Venturi e Giorgio Gallesio, notano l'importanza e l'ottima qualità dei vini dello scandianese, realizzati con il vitigno Spergola e altri tra cui la Malvasia di Candia aromatica. Nel 1874, con regio decreto, viene istituita la Società Enologica Scandianese.
Nel 1894, Augusto Pizzi elenca e analizza le uve dei numerosi vitigni presenti nelle diverse zone tra pianura,collina e montagna.
Nel XX secolo, oltre ai vini bianchi di maggior pregio, aumenta la produzione di vini da pasto, tradizionalmente ottenuti da uve Lambrusco, con particolare riferimento, per l'area collinare, al Lambrusco di Montericco, a prodotti più morbidi ottenuti da uve Marzemino, e ad altri prodotti derivati dai numerosi vitigni coltivati (Pietro Fornaciari, 1924). Importanti sono le superfici di vigneto sui colli (circa 18000 ha a coltura promiscua), e nel piano antistante il colle (maggiormente vitate) e la presenza di numerose varietà coltivate.
Lo sviluppo dell'enologia va di pari passo con lo sviluppo di strutture cooperative, che danno impulso e professionalità alla tecnica enologica e alla qualità del prodotto. Con l'evoluzione dell'enologia, cambia anche il paesaggio vitato: a partire dal 1960, la superficie vitata a cultura promiscua si riduce progressivamente, lasciando il posto a vigneti specializzati, presupposto per una maggiore qualificazione della viticoltura della zona.
Nel 1964, nasce il consorzio volontario per la difesa del vino tipico "Bianco di Scandiano", e il 25 novembre 1976, con

decreto del presidente della repubblica viene approvata la DOC “Bianco di Scandiano”, prodotto nelle tipologie frizzante o spumante naturale. Nel 1977, viene istituito il Consorzio per la tutela del vino “Bianco di Scandiano”. Il 20-9-1996, con Decreto ministeriale, la denominazione cambia il nome in “Colli di Scandiano e di Canossa”, con diverse tipologie sia di bianchi che di rossi.
Il fattore umano si rivela essenziale per la denominazione, in riferimento:

- ai vitigni tradizionalmente coltivati, prevalentemente autoctoni locali o dell’area emiliana (Spergola, Lambrusco di Montericco, Malbo gentile, Sgavetta, Malvasia di Candia aromatica, ecc.) ma anche nazionali e internazionali (Marzemino, Chardonnay, ecc);

- alle tecniche agronomiche adottate, tradizionali della zona, volte a contenere le rese e ottenere le qualità previste dal disciplinare, esaltando l’influenza dei fattori naturali sul prodotto;

- ai metodi di vinificazione, tradizionalmente consolidate in zona per la produzione di vini frizzanti e spumanti, e di mosti parzialmente fermentati, nonché per la produzione di vini fermi, vini passiti e novelli.

Informazioni sul prodotto:

La denominazione di origine “Colli di Scandiano e di Canossa” è riferita a diverse tipologie di vini bianchi, rossi e rosati, tradizionalmente frizzanti o spumanti, ma anche fermi, novelli e passiti dalle peculiari caratteristiche analitiche ed organolettiche.
I vini bianchi sono principalmente derivati da vitigni autoctoni, locali come il vitigno Spergola (tipologie “bianco”, “bianco classico” e Spergola) o emiliani come la Malvasia di Candia aromatica, ma anche da varietà internazionali, tradizionalmente coltivate in loco. Tipicamente frizzanti e spumanti, sono caratterizzati da colore giallo paglierino, freschi e armonici, dai profumi e sapori caratteristici, più aromatici se derivati da vitigni con tale qualità, più sapidi se spumanti.
Tra i vini rossi e rosati si distinguono le tipologie:

- legate ai locali e tradizionali vitigni Lambrusco (Lambrusco Montericco rosato, Lambrusco Montericco rosso, Lambrusco Grasparossa e Lambrusco): tipicamente frizzanti, profumati, dal fruttato al floreale e dal buon contenuto acidico;

- legate ad altri vitigni (tra cui il vitigno autoctono Malbo gentile) più atti alla produzione di vini fermi, ma anche frizzanti, dal gusto armonico, pieno e morbido, fruttato.

In generale l’acidità naturale conferisce a tutti i prodotti una buona vivacità e freschezza. La tradizionale dotazione di anidride carbonica della maggior parte dei vini prodotti nella zona partecipa all’equilibrio gustativo.
I vini passiti sono più pieni e vellutati, bianchi, rosati o rossi, a seconda delle uve impiegate, a volte aromatici, ma sempre dal buon contenuto acidico.
I vini nelle versioni “novello”, risentono della macerazione carbonica, con aromi vinosi, fruttati tipici delle varietà di origine e sapidità elevata.
Le versioni “riserva”, evidenziano sentori legati all’evoluzione di polifenoli e aromi durante dall’invecchiamento e all’obbligatorio passaggio in botte.
Le versioni dolci, tradizionali della zona, si sposano bene con le bollicine, l’acidità ed i profumi legati ai vitigni e l’ambiente; tipici e importanti sono i mosti di uve parzialmente fermentati per le tipologie indicate nell’articolo 6, caratterizzati da una ridotta gradazione alcolica e profumi importanti.

Legame causale:

La zona geografica delimitata, costituita da aree di piano di transizione ai rilievi collinari, e di basso appennino, coi relativi sistemi vallivi, ha condizioni di limitata altitudine sul livello del mare, che garantisce al vigneto livelli d’illuminazione e calore adeguati ad una maturazione ottimale delle uve. L’indice di Winkler medio della zona è elevato, con 1.938 gradi giorno, e pur nella elevata variabilità orografica, solo in una ristretta zona occidentale che costeggia la valle dell’Enza, si scende al di sotto di 1.700 gradi giorno.
Condizioni di elevate sommatorie termiche sono importanti per varietà di vite come la Malvasia di Candia aromatica e lambruschi a maturazione tardiva come il Lambrusco grasparossa e lambrusco di Montericco, che ne giovano in termini di profumi e composizione polifenolica, e che per tale motivo privilegiano altitudini non elevate; condizioni ricercate anche per ottenere vini fermi strutturati e vini “novello”.
Al contempo, l’entità delle precipitazioni, che aumentano procedendo verso sud, variando da circa 750 a 850 mm e la loro buona distribuzione, anche nei periodi estivi, concorrono alla buona disponibilità idrica dei suoli, e permettono così di ottenere prodotti con un buon contenuto di acidità, anche in acido malico, necessari per la produzione dei tipici vini frizzanti e spumanti della zona.
In particolare, le migliori condizioni climatiche per i vini del territorio si hanno dove le propaggini collinari si aprono al piano, che unisce gli aspetti positivi dei declivi, maggiore ventosità e precipitazioni, anche meglio distribuite, ai valori termici più elevati della pianura. Ad una adeguata maturazione delle uve, si sommano la disponibilità idrica, favorita anche dalla presenza di corsi o risalite d’acqua e da terreni profondi, all’importante effetto del vento, che diminuisce la possibilità di formazioni nebbiose e ristagni di umidità, pericolosi per varietà sensibili a marciumi come Spergola e Sauvignon.
Nelle aree collinari i migliori risultati si ottengono scegliendo le varietà tradizionali più idonee a tali ambienti, le esposizioni migliori a seconda del prodotto da ottenere, e privilegiando prodotti meno colorati e più profumati. Nelle zone più calde, soleggiate e ventilate si producono tradizionalmente i vini passiti.
Locali affioramenti di ghiaie, soprattutto nella parte ovest di piano della valle dell’Enza, unite a condizioni climatiche di calore

e ventosità, determinano moderati stress idrici che rendono il prodotto ricco di polifenoli maturi, più morbidi e meno amari, e consentono un ambiente ideale alla maturazione della Malvasia di Candia aromatica, che si è storicamente diffusa in tali zone.
L'area dei bassi colli, ad est del territorio, nello Scandianese, abbina suoli a buona fertilità e dalla discreta riserva idrica, a climi caldi e ventilati, ma con precipitazioni ben distribuite, sebbene non elevate. In questa zona, soprattutto su versanti ad est o nord-est, più adatti per l'ottenimento di prodotti spumanti, si è tradizionalmente diffuso il vitigno Spergola, che ha storicamente dato origine al prodotto "Bianco di Scandiano", la cui menzione classica si lega ad un ristretto ambito geografico di tale zona.
La presenza di suoli a tessitura fine, poveri, con pendenze più o meno elevate, su esposizioni soleggiate, favoriscono prodotti strutturati e più alcolici, anche per la produzione di vini da invecchiamento.
Le alte escursioni termiche tra notte e giorno nel periodo di maturazione delle uve su tutta l'area delimitata, determinano l'ottenimento di vini profumati e dall'elevato contenuto polifenolico, legati strettamente alle caratteristiche organolettiche descritte nell'art. 6.
La diffusione della viticoltura in quest'area, documentata dall'epoca romana al medioevo ai giorni nostri, inscindibile dai particolari vitigni autoctoni presenti, è prova di una stretta connessione tra i fattori ambientali, umani ed i vini ottenuti in queste terre.
La diffusione di diverse tipologie di vini, soprattutto bianchi, nel territorio delimitato, è testimoniata fin dal 1580, nelle memorie di Bianca Cappello, Granduchessa di Toscana, che cita il "buon vino di Scandiano", nel 1597 da Andrea Bacci, che menziona la produzione di vini pregevoli, profumati e frizzanti dalle dorate bollicine, e all'inizio del XIX secolo da Filippo Re, che parla di vini spumanti e vini liquorosi: *"Orsù, chi fra voi è che gustato non abbia, scorrendo i nostri colli, vino che ora gli ricordò il generoso Cipro, il fumante Sciampagna, il delicato Tintillo e simili?".* Il medesimo autore promuove l'importanza di vendemmiare l'uva ben matura, di fare attenzione ai travasi per preservare l'aroma e il "*Gaz*", e la pratica di appassire le uve al sole o all'aria.
Ai primi del '800 si nota: "*I vini nello Scandianese sono forse, presi in complesso, il maggior ramo di entrata di quel Distretto, e sono per comune consenso i migliori del Dipartimento*", vini di diverse tipologie. Giambattista Venturi nel 1822, elogia i vini lasciati ad appassirei nei solai per un mese, poi spremuti e bolliti sui graspi: dai 28800 hl prodotti, i ¾ sono esportati a 12 lire per brenta (72 litri). Nel 1839 Giorgio Gallesio dirà: "*Ho bevuto degli ottimi vini di colore bianco-oro più o meno carico, squisiti, asciutti, e generosi quanto i vini di Spagna e da dessert. Essi sono fatti di Spargolina, Occhio di gatto, Malvasia, Cedra, Squarciafoglia o Vernaccia, uve dominanti nelle colline di Casalgrande, Vinazzano, e Borzano, ed è queste uve che si fanno famosi i vini di Scandiano"*, che potrebbero rivaleggiare con i più celebri d'Italia. A tale encomio si associa Antonio Claudio De Valery, 1842, bibliotecario del re di Francia, che cita nella guida redatta per i viaggiatori il "*vin blanc sucrè de Scandiano*".
Nel 1874 la Società Enologica Scandianese (Regio Decreto del 4-7-1874), si incarica di preparare, vendere e promuovere vini, anche alle esposizioni universali di Filadelfia e Parigi dove riscuotono diversi successi. Giuseppe Borini, nel 1921, sottolinea e propone la produzione di vini di lusso nello scandianese per far concorrenza agli spumanti francesi. Nel XX secolo, accanto ai vini da pregio, si diffonde il comparto dei vini da pasto, prevalentemente ottenute da uve Lambrusco. Nel 1922, Adelio Franceschini e Vittorio Premuda descrivono le tecniche di vinificazione, puntando l'attenzione anche sull'importante produzione di mosti parzialmente fermentati o filtrati dolci, ed evidenziando il pericolo di una sleale concorrenza tra i vini artificialmente gazati e gli spumanti naturali.
Lo sviluppo dell'enologia di quegli anni va di pari passo con lo sviluppo di cantine sociali, caratterizzati da impianti moderni di trasformazione, che danno impulso e professionalità alla tecnica enologica e alla qualità del prodotto, che si incaricano di controllare che i vini genuini prodotti, trasferiti nelle mani dei commercianti, non siano oggetto di "tagli e intrugli" tali da rendere il vino irriconoscibile, e che puntano ad ottimizzare la qualità della produzione in campo con una adeguata assistenza tecnica. Con l'evoluzione dell'enologia, cambia anche la viticoltura, specializzandosi: si ottiene così una maggiore qualificazione della viticoltura e dei vini della zona.
Il 25 novembre 1976 è istituita la DOC "Bianco di Scandiano". Il vino, prodotto nelle tipologie frizzante o spumante naturale è ottenuto principalmente da uve Spergola o Spergolina (allora erroneamente denominato Sauvignon) e per il restante da Malvasia di Candia e Trebbiano romagnolo.
Il 20-9-1996, con Decreto ministeriale, la denominazione cambia il nome in "Colli di Scandiano e di Canossa", con diverse tipologie sia di bianchi che di rossi, meglio specificate con successive modifiche.
Le tipologie ivi descritte tengono conto dell'ambiente geografico e soprattutto della tradizione della zona, evidenziata sia dai prodotti oggetto di denominazione, con le relative pratiche viticole ed enologiche adottate, sia dai vitigni utilizzati, molti dei quali autoctoni del territorio specifico o dell'area emiliana, oppure storicamente legati al territorio.
Il fattore umano ha quindi un ruolo essenziale per la denominazione, che nel corso degli anni, con una positiva ed encomiabile evoluzione, ha puntato a produrre vini di sempre maggior pregio e qualità, come attesta la rinomanza acquisita dai vini DOC "Colli di Scandiano e di Canossa".

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 2 DM 2.11.2010
Descrizione:
Allegato 1 DLGS 61 del 8.4.2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Link:	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Colli di Scandiano e di Canossa