

**Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Lambrusco Mantovano (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Volontario Lambrusco Mantovano D.O.C.
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	28 Calvi 46100 Mantova Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0376234420
<i>Fax:</i>	+39 0376234429
<i>e-mail:</i>	conprovini@libero.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Lambrusco Mantovano - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 16 09 1999
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 09 2013

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Lambrusco Mantovano (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

### 1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Lambrusco Mantovano” rosso:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; - acidità totale minima: 6,00 g/l; - estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- spuma: frizzante, evanescente solo per il prodotto condizionato in contenitori con capacità da 0,375 a 5 litri; - colore: rosso rubino più o meno intenso o granato; - odore: vinoso, fruttato talvolta con sentore di viola o ribes; - sapore: sapido, acidulo, asciutto o amabile;

“Lambrusco Mantovano” rosato:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; - acidità totale minima: 6,00 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

- spuma: frizzante, evanescente solo per il prodotto condizionato in contenitori con capacità da 0,375 a 5 litri;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: gradevole, fruttato;
- sapore: leggermente acidulo, asciutto o amabile;

**"Lambrusco Mantovano" Viadanese-Sabbionetano rosso:**

*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 6,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

- spuma: frizzante, evanescente solo per il prodotto condizionato in contenitori con capacità da 0,375 a 5 litri;
- colore: rosso rubino più o meno intenso o granato;
- odore: vinoso, fruttato talvolta con sentore di viola o di ribes;
- sapore: sapido, acidulo, asciutto o amabile;

**"Lambrusco Mantovano" Viadanese-Sabbionetano rosato:**

*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 6,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

- spuma: frizzante, evanescente solo per il prodotto condizionato in contenitori con capacità da 0,375 a 5 litri;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: gradevole, fruttato;
- sapore: leggermente acidulo, asciutto o amabile;

**"Lambrusco Mantovano" Oltrepò Mantovano rosso:**

**Caratteristiche analitiche:**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 6,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

**Caratteristiche organolettiche:**

- spuma: frizzante, evanescente solo per il prodotto condizionato in contenitori con capacità da 0,375 a 5 litri;
- colore: rosso rubino più o meno intenso o granato;
- odore: vinoso, fruttato talvolta con sentore di viola o ribes;
- sapore: sapido, acidulo, asciutto o amabile;

**"Lambrusco Mantovano" Oltrepò Mantovano rosato:****Caratteristiche analitiche:**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 6,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

**Caratteristiche organolettiche:**

- spuma: frizzante, evanescente solo per il prodotto condizionato in contenitori con capacità da 0,375 a 5 litri;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: gradevole, fruttato;
- sapore: leggermente acidulo, asciutto o amabile

**3. MENZIONI TRADIZIONALI****a. Punto a)**

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

**b. Punto b)****4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche**

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

--

**b. Rese massime:****DOC Lambrusco Mantovano**

<i>Resa massima:</i>		
Lambrusco Mantovano	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
rosso	17	119
rosato	17	119
Viadanese–Sabbionetano rosso	14	98
Viadanese–Sabbionetano rosato	14	98
Oltrepò Mantovano rosso	14	98
Oltrepò Mantovano rosato	14	98

**5. ZONA DELIMITATA**

Area Oltrepò mantovano è la zona sita tra la riva destra del fiume Po e il confine con la regione Emilia Romagna. Comprende in tutto o in parte i comuni di Gonzaga, Magnacavallo, Moglia, Motteggiana, Pegognaga, Poggio Rusco, Quingentole, Quistello, Revere, San Benedetto Po, San Giacomo delle Segnate, San Giovanni del Dosso, Schivenoglia, Sermide e Suzzara. Area Viadanese-Sabbionetano è l'area sita tra il fiume Po e il fiume Oglio e comprende in tutto o in parte i comuni di Commessaggio, Dosolo, Gazzuolo, Pomponesco, Sabbioneta e Viadana.

**a. Zona NUTS**

ITC4B	Mantova
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

**b. Mappe della zona delimitata**

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

## 6. UVE DA VINO

### a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

LAMBRUSCO VIADANESE N.
LAMBRUSCO SALAMINO N.
LAMBRUSCO MARANI N.
LAMBRUSCO MAESTRI N.
LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
LAMBRUSCO DI SORBARA N.
FORTANA N.
ANCELOTTA N.

### b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

### c. Altre varietà

--

## 7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

### DOC Lambrusco Mantovano

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

##### 1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica comprende due sottozone, la sottozona dell'“Oltre Po mantovano” area sita a destra del fiume Po e la sottozona del “Viadanese-Sabbionetano” e cioè il territorio compreso fra il fiume Oglio e il fiume Po.

L' area dell'Oltre Po mantovano è la zona della bassa pianura, compresa tra le quote 7 e 20 m. slm. I terreni affioranti sono di origine alluvionale e riferibili al Quaternario recente (Olocene), durante il quale il fiume Po e i suoi affluenti depositarono i sedimenti, depositi alluvionali Olocenici.

La morfologia presenta delle irregolarità in particolare ondulazioni in direzione Est-Ovest, corrispondenti agli antichi alvei del fiume Po.

Il drenaggio superficiale si riduce mano a mano che dalle aree più rilevate e permeabili si passa alle zone più depresse. In profondità si rileva la presenza di bancate argillose, alternate a livelli di sabbia più o meno grossolana. In superficie la litologia è stata influenzata dai corsi dei fiumi Po e Secchia e ora tende a rimanere costante per le opere di arginatura e regolazione delle acque.

I suoli posti in corrispondenza degli argini degli antichi percorsi fluviali sono a granulometria sabbiosa o sabbiosa-limosa, profondi, ben drenati moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei in profondità a tessitura franca o franco - sabbiosa. Nelle aree tra i dossi e le valli i suoli sono a granulometria tra medio-fine e fine, profondi, calcarei, con tessitura da franco-sabbiosa a franco-argillosa. Nelle zone vallive la tessitura è argillosa, sono suoli profondi e poco evoluti.

Il fiume Po crea una unità idrogeologica e alimenta gli acquiferi per una vasta area. La prima falda è più vicina alla superficie nell'area in sinistra Secchia, 3-4 metri dal piano di campagna rispetto al destra Secchia dove si trova a 5-20 metri.

Il clima è da considerare intermedio tra quello mediterraneo e quello oceanico, causa la continentalità, è un clima caratterizzato da temperature medie estive che superano i 22° C con afosità estiva causata anche dalla forte umidità, nebbie nel periodo autunno-inverno e inverni rigidi con ritorni di gelo primaverili.

Le precipitazioni medie annue si aggirano sui 630 mm concentrandosi maggiormente in autunno e in primavera.

L' area del Viadanese-Sabbionetano è la zona della media pianura compresa tra il fiume Po e l'Oglio, le quote sono comprese tra i 13 e i 36 m. slm. I terreni affioranti sono di origine continentale e riferibili al Quaternario recente (Pleistocene superiore, Olocene), durante il quale il fiume Po e i suoi affluenti depositarono i sedimenti, depositi alluvionali Olocenici, e in parte facenti parte della piana fluvioglaciale e fluviale terrazzata costituente il livello fondamentale della pianura. I rilievi sono legati al sistema Oglio-Chiese.

Nella piana a copertura alluvionale prevalentemente del fiume Po, il drenaggio superficiale si riduce mano a mano che dalle aree più rilevate e permeabili si passa alle zone più depresse. In profondità si rileva la presenza di bancate argillose, alternate a livelli di sabbia più o meno grossolana. In superficie la litologia dipende dal fiume Po che tende ormai a rimanere costante per le opere di arginatura e regolazione delle acque.

I suoli posti in corrispondenza degli argini degli antichi percorsi fluviali sono a granulometria sabbiosa o sabbiosa-limosa, profondi, ben drenati moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei in profondità a tessitura franca o franco - sabbiosa. Nelle aree tra i dossi e le valli i suoli sono a granulometria tra medio-fine e fine, profondi, calcarei, con tessitura da franco-sabbiosa a franco-argillosa. Nelle zone vallive la tessitura è argillosa, sono suoli profondi e poco evoluti.

Il fiume Po crea una unità idrogeologica e alimenta gli acquiferi per una vasta area. La prima falda si trova tra gli 8 e i 25 metri di profondità.

Il clima è caratterizzato da temperature medie estive che superano i 22° C con afosità estiva causata anche dalla forte umidità, nebbie nel periodo autunno-inverno e inverni rigidi con ritorni di gelo primaverili.

Le precipitazioni medie annue si aggirano sui 630 mm concentrandosi maggiormente in autunno e primavera.

## 2) Fattori umani rilevanti per il legame

### Area dell'Oltre Po mantovano

Fondamentali i fattori umani legati al territorio che hanno contribuito in modo determinante all'ottenimento del vino "Lambrusco mantovano".

La coltivazione della vite nell'Oltre Po mantovano ha origini antiche, il poeta Virgilio, nativo di Mantova descrive l'esistenza della Vitis labrusca duemila anni fa, nella sua quinta Bucolica. La coltivazione della vite assume consistenza alla fine del secoloXI con i monaci benedettini nei territori dell'abbazia di Polirone a San Benedetto Po, definita per la sua importanza la Cassino del nord. I monaci stabilivano agli affittuali un imponente vinicolo. Questo grazie alla politica della contessa Matilde di Canossa che con donazioni favorì l'insediamento di comunità religiose nelle terre di sua pertinenza. Ad esse affidava il controllo del territorio favorendo con opere di bonifica e di disboscamento la produttività del terreno e la coltivazione della vite. Quindi una coltivazione che nasce da "terre nuove", strappate alle esondazioni del fiume e messe al sicuro con le arginature. Queste terre caratterizzano le qualità organolettiche della produzione vitivinicola. L'arte millenaria del vino è testimoniata da un bassorilievo dei mesi, attribuito alla scuola di Wiligermo, Ottobre che travasa il mosto, ( faceva parte della decorazione della basilica romanica ). Questo bassorilievo del Mese-agricoltore, con le vesti sollevate e chino nell'atto di versare il mosto evidenzia come l'arte della vinificazione fosse importante, non solo come attività dominante in un periodo dell'anno, ma anche per i suoi significati religiosi e le sue implicazioni liturgiche tanto da essere inclusa nella celebrazione monumentale del processo di insediamento dell'area.

In tempi più recenti la coltivazione del Lambrusco è testimoniata da convegni in particolare il Convegno viticolo della Val Padana, San Benedetto Po, 16 gennaio 1949, che descrive come la vite fosse coltivata maritata all'olmo nelle classiche piantate mantovane.

### Area del Viadanese-Sabbionetano

I fattori umani hanno contribuito anche in questa sottozona a determinare l'ottenimento del vino "Lambrusco mantovano".

La coltivazione della vite nel Viadanese-Sabbionetano ha origini antiche come nell'Oltre Po mantovano, dal poeta Virgilio, che cita l'esistenza della vite ai tempi più recenti con la coltivazione della vite in filari spesso accompagnata ad alberi con funzione di sostegno. La coltivazione avveniva sulle terre strappate alle esondazioni del fiume e messe al sicuro con le arginature, quindi terreni di origine alluvionale, fertili, freschi che caratterizzano le qualità organolettiche della produzione vitivinicola.

L'uomo ha modellato il territorio e reso possibile la coltivazione della vite che è diventata tradizione come i rituali che ruotavano intorno all'uva e al vino con radici antiche che risalgono al cuore del Medioevo. Importante nella viticoltura della zona è il vitigno Lambrusco Viadanese che prende il nome dal comune in



provincia di Mantova dove è maggiormente diffuso: Viadana.

Possiamo affermare che la sottozona dell' l'Oltre Po mantovano e la sottozona del Viadanese-Sabbionetano sono aree a vocazione viticola e l'uomo è stato determinante a caratterizzare la produzione vitivinicola in particolare a determinare:

- base ampelografica dei vigneti ( i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nelle aree di produzione).
- le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti e gestire in modo razionale le operazioni colturali e la qualità della produzione, mantenendo la tradizione.
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate nelle due zone per la vinificazione e l'ottenimento dei vini rosso e rosato come previsto dal disciplinare.

#### *Informazioni sul prodotto:*

I vini di cui al presente disciplinare di produzione hanno caratteristiche analitiche ed organolettiche ben definite e descritte all'art. 6 del presente disciplinare, ciò consente una chiara individuazione e tipicizzazione legata al territorio.

In particolare i Lambruschi per raggiungere una maturazione ottimale hanno bisogno di sommatorie termiche elevate nel periodo estivo (aprile-ottobre), solo in questo modo è possibile raggiungere la giusta maturazione e ottenere quelle caratteristiche organolettiche connesse agli elevati contenuti polifenolici e aromatici caratteristici di questa varietà e che condizionano fortemente la struttura, il corpo e tutta la valutazione sensoriale. Alcune varietà importanti per l'elevato contenuto antocianico sono ottenibile esclusivamente in questo territorio.

Le caratteristiche sopra enunciate sono attribuibili a questi precisi ambienti geografici.

#### *Legame causale:*

I suoli di natura alluvionale in genere a granulometria tra medio-fine e fine, moderatamente profondi, calcarei, con tessitura da franco-sabbiosa a franco-argillosa, moderatamente o poco evoluti abbinati ad un clima caratterizzato dalle alte temperature estive e dall'elevata umidità creano una situazione pedo-climatica favorevole allo sviluppo del Lambrusco, se a questo si aggiunge che il fiume Po crea un microclima unico è evidente la "simbiosi" tra il territorio e il vitigno.

L'uomo ha modificato il territorio strappando le terre alle esondazioni dei fiumi Po, Oglio e Secchia e creando i presupposti per la coltivazione della vite, in particolare di un vitigno che ben si adatta al suo luogo di origine, ne è testimonianza la millenaria storia vitivinicola e la stretta connessione tra i fattori umani e le peculiari caratteristiche del vino. La coltura contadina si tramanda le tecniche enologiche e di coltivazione della vite, migliorate ed affinate ma pur sempre legate alla tradizione.

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – D.M. 02/11/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 – D.lgs. n. 61/2010

**VI. ALTRE INFORMAZIONI****1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656139; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it ,ne.dimedio@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**

--

**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**

italiano
----------

**5. LINK A E-BACCHUS**

Lambrusco Mantovano seguito o no Oltre Po Mantovano
Lambrusco Mantovano seguito o no Viadanese-Sabbionetano