C/2025/2422

16.4.2025

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/2422)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Colli di Scandiano e di Canossa»

PDO-IT-A0305-AM02

Date de la communication: 15.1.2025

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Ajout d'une précision relative à la catégorie des vins mousseux**

Description:

Une précision relative à la catégorie des vins mousseux «Colli di Scandiano e di Canossa» [«vino spumante di qualità» (vin mousseux de qualité)] a été ajoutée.

Motif:

La modification a été apportée afin de préciser les catégories de vins mousseux produites.

La modification concerne l'article 1er et l'article 2 du cahier des charges.

2. **Ajout de nouvelles versions «spumante» pour certains types déjà existants**

Description:

La catégorie «vino spumante di qualità» a été ajoutée pour les types suivants: «Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Grasparossa, «Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Montericco rosso, «Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Montericco rosato et «Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco.

Motif:

L'introduction de la version «spumante» (vin mousseux) pour les types susmentionnés répond aux demandes des membres producteurs, qui constatent un intérêt et une appréciation croissants pour ces types sur les marchés, tant national qu'internationaux.

La modification concerne les articles 1er, 2 et 6 du cahier des charges ainsi que la rubrique «Description du ou des vins» du document unique.

3. **Corrections formelles**

Description:

Des corrections formelles ont été apportées à plusieurs endroits du cahier des charges.

Motif:

Les modifications ont été apportées pour améliorer la clarté et la fluidité du texte.

La modification concerne les articles 5, 7 et 10 du cahier des charges.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. **Fermentation et fermentation secondaire**

Description:

Un paragraphe concernant la préparation des vins bénéficiant de l'AOC «Colli di Scandiano e di Canossa» a été intégré afin d'autoriser la fermentation ou la fermentation secondaire des produits en amont et des vins au-delà du 31 décembre de chaque année et jusqu'au 30 juin suivant.

Motif:

La modification introduite vise à uniformiser les conditions de production sur l'ensemble du territoire de l'Émilie, en tenant compte des particularités du cépage Lambrusco ainsi que des techniques de production traditionnelles ancrées dans la région.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

5. **Définition de l'intensité colorante**

Description:

Un paragraphe a été inséré pour définir le paramètre maximal de l'intensité colorante des différents produits, en fonction de leur stade d'élaboration.

Motif:

Cette modification vise à ce que le vin et les produits en amont du vin restent dans une gamme précise d'intensité colorante, dans le respect de la tradition et de l'authenticité des vins bénéficiant de l'AOC «Colli di Scandiano e di Canossa». En effet, il a été observé ces dernières années que les produits de cette appellation présentant une intensité colorante supérieure à celle proposée par la présente modification, au stade de la commercialisation, sont utilisés comme de simples produits complémentaires dans la préparation de l'assemblage pour l'élaboration des vins finis et ne sont jamais directement destinés à la mise en bouteille.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

6. **Correction des caractéristiques à la consommation**

Description:

Les caractéristiques à la consommation des types existants ont été partiellement corrigées. Pour les types «spumante», les termes relatifs à la teneur en sucre résiduel ont été mis à jour afin de garantir leur conformité avec la réglementation en vigueur. Concernant les types «frizzante» (vin pétillant), les descriptions ont été simplifiées, tandis que pour les types «tranquillo» (tranquille), des termes manquants ou mieux adaptés ont été ajoutés. Les caractéristiques à la consommation des nouvelles versions «vino spumante di qualità» introduites ont été intégrées. Un paragraphe a été ajouté concernant la possibilité que les vins présentent un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation, dans les différents types, à l'exclusion des versions élaborées de la catégorie «spumante». Une référence aux nouvelles versions de vins mousseux introduites a été ajoutée, y compris en ce qui concerne les caractéristiques du moût de raisins partiellement fermenté.

Motif:

La modification s'est imposée à la suite de l'introduction des versions «spumante» et vise à corriger les termes incorrects, imprécis ou incohérents avec la catégorie de produit, tout en améliorant et actualisant les descriptions. En outre, un paragraphe a été ajouté afin de préciser que les vins peuvent présenter un voile en raison de la présence de résidus de fermentation, à l'exception des versions «spumante». Cette caractéristique s'explique par un retour à des pratiques plus artisanales et à la technique de production par fermentation secondaire en bouteille sans enlèvement des lies de fermentation.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique «Description du ou des vins» du document unique.

7. **Possibilité d'utiliser la mention «fermentation secondaire en bouteille» sur l'étiquette**

Description:

Un paragraphe a été ajouté pour permettre l'utilisation de la mention «fermentation secondaire en bouteille» sur l'étiquette.

Motif:

La modification a été apportée afin de bien informer le consommateur sur l'utilisation de la technique de production par fermentation secondaire en bouteille, qui a été réintroduite ces dernières années pour obtenir des vins pétillants. Ces derniers, souvent élaborés sans enlèvement des lies de fermentation, paraissent ainsi «voilés» en raison de la présence de ces résidus.

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges.

8. **Augmentation de la capacité maximale des bouteilles en verre destinées à la mise à la consommation**

Description:

La capacité maximale des bouteilles en verre destinées à la mise à la consommation a été portée de 5 à 9 litres, accompagnée d'une interdiction explicite de l'utilisation de la «bonbonne».

Motif:

La modification s'est avérée nécessaire pour offrir davantage d'opportunités commerciales aux producteurs, étant donné que les consommateurs demandent parfois des bouteilles de plus grande capacité destinées principalement à des occasions conviviales ou à d'autres événements particuliers. Le format de la «bonbonne» de 5 litres a été exclu afin de préserver la forme traditionnelle de la bouteille.

La modification concerne l'article 8, paragraphe 1, du cahier des charges.

9. **Dispositifs de fermeture**

Description:

Le paragraphe relatif aux dispositifs de fermeture autorisés a été reformulé pour intégrer des précisions concernant l'utilisation du bouchon à vis, du bouchon couronné et du bouchon ras de bague accompagné d'un ficelage à l'aide d'une ficelle. En particulier, la disposition concernant les types «spumante» a été séparée.

Motif:

La modification a été apportée afin de clarifier les dispositifs de fermeture, de permettre une meilleure lecture, d'éviter les interprétations divergentes et de prévenir toute confusion avec les types «frizzante».

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges.

10. **Réécriture du lien avec le milieu géographique**

Description:

L'article relatif au lien avec le milieu géographique n'a pas été modifié, mais il a été jugé nécessaire de réécrire la rubrique «Lien avec la zone géographique» du document unique.

Motif:

Il s'agissait d'intégrer dans le document unique les informations déjà prévues dans le cahier des charges. Cette réécriture doit donc être considérée comme purement formelle.

La modification concerne la rubrique «Lien avec la zone géographique» du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Colli di Scandiano e di Canossa

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

11. Moût de raisins partiellement fermenté

15. Vin de raisins passerillés

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du nº 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Sauvignon*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille plus ou moins intense;

nez: caractéristique, agréablement aromatique, délicat;

bouche: caractéristique, sèche, fraîche, harmonieuse, finement équilibrée, sapide;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Sauvignon frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille plus ou moins intense;

nez: caractéristique, agréablement aromatique, délicat;

bouche: caractéristique, sèche, fraîche, harmonieuse, finement équilibrée, sapide;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

3. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Sauvignon riserva*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille plus ou moins intense;

nez: caractéristique, agréablement aromatique avec de légères notes boisées;

bouche: caractéristique, sèche, harmonieuse, finement équilibrée, sapide avec de légères notes boisées;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

4. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Sauvignon passito*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune doré tendant vers l'ambre;

nez: délicat, caractéristique, harmonieux, agréable, fin;

bouche: agréablement douce, harmonieuse, pleine et veloutée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 16,00 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 10,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Pinot*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille ou rosée;

nez: intense, caractéristique;

bouche: sèche, harmonieuse, fraîche, pleine, veloutée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

6. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Pinot frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille ou rosée;

nez: intense, caractéristique;

bouche: sèche, harmonieuse, fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

7. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Pinot spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: jaune paille plus ou moins intense ou rosée;

nez: caractéristique, délicat, fin;

bouche: de «dosage zéro» à «dry», sapide, fraîche, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

8. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Chardonnay*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille clair;

nez: agréable, délicat, fin, caractéristique;

bouche: harmonieuse, sèche, souple, veloutée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

9. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Chardonnay frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille clair;

nez: agréable, délicat, fin, caractéristique;

bouche: harmonieuse, sèche, caractéristique;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

10. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Chardonnay spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: jaune paille clair;

nez: délicat, fin, caractéristique;

bouche: de «dosage zéro» à «dry», sapide, fraîche, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

11. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Malvasia*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille plus ou moins intense;

nez: caractéristique, voire intense;

bouche: aromatique, sèche à douce, fraîche, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 4,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

12. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Malvasia frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille plus ou moins intense;

nez: caractéristique, voire intense;

bouche: aromatique, sèche à douce, fraîche, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 7,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les caractéristiques à la consommation décrites ci-dessus concernent également la catégorie «mosto di uva parzialmente fermentato» (moût de raisin partiellement fermenté), mais pour cette catégorie la bouche est uniquement «douce» et le titre alcoométrique acquis doit être supérieur à 1 % vol. et inférieur aux trois cinquièmes du titre alcoométrique volumique total.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

13. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Malvasia spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: jaune paille plus ou moins intense;

nez: caractéristique, voire intense;

bouche: de «dosage zéro» à «doux», aromatique, fraîche, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 6,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

14. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Malvasia passito*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune doré tendant vers l'ambre;

nez: délicat, caractéristique, harmonieux, agréable, fin, aromatique;

bouche: caractéristique, douce, harmonieuse, pleine, veloutée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 16,00 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 10,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

15. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Spergola*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille plus ou moins intense avec parfois d'éventuels reflets vert pâle;

nez: caractéristique;

bouche: caractéristique, sèche à douce, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 5,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

16. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Spergola frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille plus ou moins intense avec parfois d'éventuels reflets vert pâle;

nez: caractéristique;

bouche: caractéristique, sèche à douce, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 7,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les caractéristiques à la consommation décrites ci-dessus concernent également la catégorie «mosto di uva parzialmente fermentato» (moût de raisin partiellement fermenté), mais pour cette catégorie la bouche est uniquement «douce» et le titre alcoométrique acquis doit être supérieur à 1 % vol. et inférieur aux trois cinquièmes du titre alcoométrique volumique total.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

17. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Spergola spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: jaune paille plus ou moins intense;

nez: caractéristique;

bouche: de «dosage zéro» à «doux», caractéristique, sapide, fraîche, harmonieuse, finement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 5,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

18. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Spergola passito*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune doré;

nez: délicat, caractéristique, harmonieux, agréable, fin;

bouche: douce, harmonieuse, pleine, veloutée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 16,00 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 10,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

19. *«Colli di Scandiano e di Canossa» bianco, y compris classico*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille plus ou moins intense;

nez: caractéristique, agréablement aromatique;

bouche: caractéristique, sèche à douce, fraîche, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 5,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

20. *«Colli di Scandiano e di Canossa» bianco frizzante et bianco classico frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille plus ou moins intense;

nez: caractéristique, agréablement aromatique;

bouche: caractéristique, sèche à douce, fraîche, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 7,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les caractéristiques à la consommation décrites ci-dessus concernent également la catégorie «mosto di uva parzialmente fermentato» (moût de raisin partiellement fermenté), mais pour cette catégorie la bouche est uniquement «douce» et le titre alcoométrique acquis doit être supérieur à 1 % vol. et inférieur aux trois cinquièmes du titre alcoométrique volumique total.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

21. *«Colli di Scandiano e di Canossa» bianco spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: jaune paille plus ou moins intense;

nez: agréable, caractéristique, légèrement aromatique;

bouche: de «dosage zéro» à «doux», caractéristique, sapide, fraîche, harmonieuse, finement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

22. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Grasparossa*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis;

nez: nettement vineux et particulièrement parfumé;

bouche: sapide et harmonieuse, sèche à douce;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 5,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

23. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Grasparossa frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge rubis;

nez: nettement vineux et particulièrement parfumé;

bouche: sapide et harmonieuse, sèche à douce;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 7,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les caractéristiques à la consommation décrites ci-dessus concernent également la catégorie «mosto di uva parzialmente fermentato» (moût de raisin partiellement fermenté), mais pour cette catégorie la bouche est uniquement «douce» et le titre alcoométrique acquis doit être supérieur à 1 % vol. et inférieur aux trois cinquièmes du titre alcoométrique volumique total.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

24. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Grasparossa spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine, persistante;

robe: rosée, plus ou moins intense; rouge rubis à rouge intense;

nez: caractéristique, fruité à floral;

bouche: de «dosage zéro» à «doux», harmonieuse, fraîche, caractéristique;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 5,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 6,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

25. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Montericco rosso et rosato*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge ou rosée;

nez: agréable, caractéristique, fruité, frais;

bouche: caractéristique, fraîche, harmonieuse, finement équilibrée, sèche à douce;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l pour le type rouge; 15,0 g/l pour le type rosé.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 6,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

26. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Montericco rosso et rosato frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge ou rosée;

nez: agréable, caractéristique, fruité, frais;

bouche: caractéristique, fraîche, harmonieuse, finement équilibrée, sèche à douce;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l pour le type rouge et 15,0 g/l pour le type rosé.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les caractéristiques à la consommation décrites ci-dessus concernent également la catégorie «mosto di uva parzialmente fermentato» (moût de raisin partiellement fermenté), mais pour cette catégorie la bouche est uniquement «douce» et le titre alcoométrique acquis doit être supérieur à 1 % vol. et inférieur aux trois cinquièmes du titre alcoométrique volumique total.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 6,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

27. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco Montericco rosso et rosato spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine, persistante;

robe: rosée, plus ou moins intense; rouge rubis à rouge intense;

nez: caractéristique, fruité à floral;

bouche: de «dosage zéro» à «doux», harmonieuse, fraîche, caractéristique;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 5,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 6,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

28. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Cabernet Sauvignon*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis;

nez: caractéristique et éthéré;

bouche: harmonieuse, légèrement tannique, sèche, tranquille;

titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 21,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

29. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Cabernet Sauvignon riserva*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis;

nez: caractéristique avec de légères notes boisées;

bouche: sèche, caractéristique, harmonieuse, avec de légères notes boisées;

titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 23,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

30. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Marzemino*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis;

nez: caractéristique;

bouche: pleine, corpulente, sèche à douce;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 5,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

31. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Marzemino frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge rubis;

nez: caractéristique, intense;

bouche: caractéristique, harmonieuse, sèche à douce;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 7,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les caractéristiques à la consommation décrites ci-dessus concernent également la catégorie «mosto di uva parzialmente fermentato» (moût de raisin partiellement fermenté), mais pour cette catégorie la bouche est uniquement «douce» et le titre alcoométrique acquis doit être supérieur à 1 % vol. et inférieur aux trois cinquièmes du titre alcoométrique volumique total.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

32. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Marzemino novello*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis;

nez: vineux, intense, fruité;

bouche: agréable, tranquille;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

33. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Marzemino passito*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge intense;

nez: parfumé, caractéristique;

bouche: douce et équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 16,00 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 10,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 27,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

34. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Malbo gentile*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis;

nez: caractéristique, intense;

bouche: caractéristique, harmonieuse, sèche à douce;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 5,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

35. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Malbo gentile frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge rubis;

nez: caractéristique, intense;

bouche: caractéristique, harmonieuse, sèche à douce;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 7,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les caractéristiques à la consommation décrites ci-dessus concernent également la catégorie «mosto di uva parzialmente fermentato» (moût de raisin partiellement fermenté), mais pour cette catégorie la bouche est uniquement «douce» et le titre alcoométrique acquis doit être supérieur à 1 % vol. et inférieur aux trois cinquièmes du titre alcoométrique volumique total.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

36. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Malbo gentile novello*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge;

nez: vineux, intense, fruité;

bouche: sapide, tranquille, parfois vive;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

37. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Malbo gentile passito*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rosée à rouge;

nez: intense et complexe;

bouche: douce et équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 16,00 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 10,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 27,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

38. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rosée, plus ou moins intense, à rouge;

nez: agréable, caractéristique, floral à fruité;

bouche: sèche à douce, fraîche, agréable, caractéristique;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 5,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

39. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rosée, plus ou moins intense, à rouge;

nez: agréable, caractéristique, floral à fruité;

bouche: sèche à douce, fraîche, agréable, caractéristique;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 7,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les caractéristiques à la consommation décrites ci-dessus concernent également la catégorie «mosto di uva parzialmente fermentato» (moût de raisin partiellement fermenté), mais pour cette catégorie la bouche est uniquement «douce» et le titre alcoométrique acquis doit être supérieur à 1 % vol. et inférieur aux trois cinquièmes du titre alcoométrique volumique total.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

40. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Lambrusco spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine, persistante;

robe: rosée, plus ou moins intense, à rouge;

nez: caractéristique, floral à fruité;

bouche: de «dosage zéro» à «doux», fraîche, caractéristique;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 5,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 6,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

41. *«Colli di Scandiano e di Canossa» rosso*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge;

nez: caractéristique, fruité, floral;

bouche: sèche, agréable, pleine;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

42. *«Colli di Scandiano e di Canossa» rosso frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge;

nez: caractéristique, fruité, floral;

bouche: sèche, agréable, pleine;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation. Si le vin a été vieilli en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

43. *«Colli di Scandiano e di Canossa» rosso novello*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge;

nez: vineux, intense, fruité;

bouche: sapide, tranquille, parfois vive;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

—

5.2. *Rendements maximaux*

1. «Colli di Scandiano e di Canossa» types: Sauvignon, Pinot, Pinot spumante, Chardonnay, Chardonnay spumante, Cabernet Sauvignon, bianco classico et rosso

15 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. «Colli di Scandiano e di Canossa» types: Malvasia, Malvasia spumante, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Montericco, Marzemino, Malbo gentile, Lambrusco, Spergola, Spergola spumante, bianco et bianco spumante

16 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. «Colli di Scandiano e di Canossa» types: Sauvignon passito, Malvasia passito, Marzemino passito, Malbo gentile passito et Spergola passito

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des raisins destinés aux moûts et vins aptes à bénéficier de l'appellation d'origine «Colli di Scandiano e di Canossa» se trouve dans la région d'Émilie-Romagne et comprend une partie du territoire de la province de Reggio Emilia. La zone de production comprend les territoires administratifs des communes d'Albinea, Quattro Castella, Bibbiano, Montecchio, S. Polo d'Enza, Canossa, Vezzano sul Crostolo, Viano, Scandiano, Castellarano et Casalgrande et une partie des territoires administratifs des communes de Reggio Emilia, Casina, S. Ilario d'Enza, Cavriago, toutes dans la province de Reggio Emilia.

7. **Cépages principaux**

Ancellotta N. — Lancellotta

Cabernet sauvignon N. — Cabernet

Chardonnay B.

Croatina N. — Bonarda

Lambrusco Barghi N. — Lambrusco

Lambrusco Grasparossa N. — Groppello Grasparossa

Lambrusco Maestri N. — Groppello Maestri

Lambrusco Marani N. — Lambrusco

Lambrusco Montericco N. — Lambrusco

Lambrusco Salamino N. — Lambrusco

Malbo gentile N.

Malvasia bianca di Candia B. — Malvoisier

Malvasia di Candia aromatica B. — Malvasia

Marzemino N. — Berzemino

Merlot N.

Perla dei vivi N.

Pinot bianco B. — Pinot

Pinot grigio — Pinot

Pinot nero N. — Pinot

Sangiovese N. — Sangioveto

Sauvignon B. — Sauvignon blanc

Sgavetta N.

Spergola B.

Termarina N.

Trebbiano romagnolo B. — Trebbiano

8. **Description du ou des liens**

8.1. *A) Informations sur la zone géographique*

1) *Facteurs naturels contribuant au lien*

La zone géographique correspondant à l'appellation d'origine contrôlée «Colli di Scandiano e di Canossa» se situe dans le centre-ouest de la région d'Émilie-Romagne, dans la province de Reggio Emilia. Elle s'étend sur une étroite bande de terre, dans le sens de la longueur, composée de collines et de la plaine limitrophe, à une altitude moyenne de 223 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Le territoire délimité se caractérise par:

— une plaine de transition vers les collines, qui en épouse les limites, à la morphologie irrégulière et constituée d'anciens sédiments alluviaux à texture variable, datant du pléistocène. Ces surfaces légèrement vallonnées sont constituées de sols profonds, évolués et décarbonés, à texture modérément fine ou fine. Ils présentent une disponibilité en oxygène qui varie de bonne à modérée et, par endroits, des affleurements graveleux. On trouve localement des sols alluviaux plus plats, dont certains sont très récents et calcaires;

— des collines aux reliefs doux et des coteaux modérément escarpés, principalement orientés nord-sud. Les sols y forment des mosaïques très complexes, résultant de la grande variabilité des facteurs orographiques locaux, des processus morphogénétiques, de la complexité géologique et structurelle, ainsi que de la variabilité lithologique. Les sols, issus principalement de roches pélitiques ou de roches stratifiées contenant une composante significative de pélites, présentent une texture fine ou modérément fine. Ils sont calcaires, de profondeur variable, et localement sujets à l'instabilité hydrogéologique ainsi qu'aux phénomènes de ravinement.

Les vignobles sont majoritairement situés entre 50 et 500 mètres au-dessus du niveau de la mer, mais la zone de l'appellation s'étend jusqu'à des altitudes plus élevées, où prédominent, au-delà de 600 mètres la plupart du temps, des sols escarpés ou très escarpés, issus de roches stratifiées, principalement arénacées ou pélitiques, à texture variable et généralement boisés.

La zone délimitée est soumise à un régime thermique de type tempéré subcontinental et à un régime pluviométrique de type sublittoral apennin, avec des précipitations maximales en automne, tant en termes de volume que de répartition, et des précipitations minimales en été. Les précipitations et le nombre de jours de pluie augmentent avec l'altitude, atteignant en moyenne 769 mm et 80 jours de pluie. Dans le piémont, le caractère continental du climat est atténué par des précipitations plus abondantes et mieux réparties que dans la plaine intérieure, ainsi que par une ventilation plus marquée, en particulier durant les mois d'été. Dans la bande de collines, le climat varie davantage, avec des zones de vallée bien exposées au soleil et protégées des courants atmosphériques plus froids, où le climat est doux et sec, tandis que sur les coteaux plus exposés, le climat devient plus pluvieux et plus venteux.

La zone géographique du type «classico» correspond à un territoire plus petit, également constitué de collines et de piémonts, situé à l'est et caractérisé par une altitude moyenne légèrement inférieure (192 m au-dessus du niveau de la mer), une utilisation essentiellement agricole des terres et un climat moyennement plus chaud et plus sec.

8.2. *A) Informations sur la zone géographique*

2) *Facteurs humains contribuant au lien*

La diffusion de la culture de la vigne dans la zone délimitée est attestée dès l'époque romaine et au Moyen-Âge par des contrats d'emphytéose datant des IX^{e} et X^{e} siècles après J.-C., et par la bibliographie de Mathilde de Canossa. Les premières mentions des types de vins produits remontent au XVI^{e} siècle, dans les mémoires de Bianca Cappello, grande-duchesse de Toscane, et d'Andrea Bacci. Plusieurs types de vins sont produits dans la zone: vins pétillants, vins de liqueur, vins de raisins passerillés, principalement blancs. Au début du XIX^{e} siècle, Filippo Re a souligné l'importance de la viticulture dans la zone délimitée entre Montecchio, «Sampolo-Bianello», Reggio Emilia et Scandiano, en mettant en évidence les différences qualitatives entre les zones et l'importance d'identifier et de propager les vignes susceptibles de produire le meilleur vin en fonction des caractéristiques des sols.

Au XIX^{e} siècle, plusieurs auteurs, dont Giambattista Venturi et Giorgio Gallesio, ont remarqué l'importance et l'excellente qualité des vins de la région de Scandiano, élaborés à partir du cépage Spergola et d'autres variétés, dont la Malvasia di Candia aromatica. En 1874, la Società Enologica Scandianese a été créée par décret royal.

En 1894, Augusto Pizzi a recensé et analysé les raisins issus des nombreux cépages présents dans les différentes zones de plaine, de colline et de montagne.

Au cours du XX^{e} siècle, outre les vins blancs les plus prisés, la production de vins de table s'est accrue. Ceux-ci étaient traditionnellement élaborés à partir du cépage Lambrusco, notamment le Lambrusco di Montericco pour la zone des collines, de vins plus doux à base du cépage Marzemino, ainsi que d'autres produits issus des nombreuses variétés de raisins cultivées (Pietro Fornaciari, 1924). Les superficies des vignobles situés sur les collines (environ 18 000 ha en culture mixte), ainsi que dans les plaines limitrophes (principalement plantées en vignes), sont étendues, et la variété des cépages cultivés y est particulièrement riche.

Le développement de l'œnologie va de pair avec l'essor des structures coopératives, qui stimulent et favorisent la professionnalisation des techniques œnologiques et de la qualité des produits. Avec l'évolution de l'œnologie, le paysage viticole change également: à partir de 1960, la surface plantée en vigne en culture mixte se réduit progressivement, laissant la place à des vignobles spécialisés, condition nécessaire pour une meilleure qualification de la viticulture de la zone.

En 1964, le consorzio volontario per la difesa del vino tipico (groupement volontaire pour la protection du vin typique) «Bianco di Scandiano» est créé et, le 25 novembre 1976, un décret du président de la République approuve l'AOC «Bianco di Scandiano», produit dans les types «frizzante» ou «spumante naturale» (vin mousseux naturel). En 1977, le Consorzio per la tutela del vino (groupement pour la protection du vin) «Bianco di Scandiano» est fondé. Le 20 septembre 1996, par décret ministériel, l'appellation est modifiée en «Colli di Scandiano e di Canossa», comprenant différents types de vins blancs et rouges.

Le facteur humain s'avère essentiel pour l'appellation, en ce qui concerne:

— les cépages traditionnellement cultivés, principalement autochtones locaux ou de la région d'Émilie (Spergola, Lambrusco di Montericco, Malbo gentile, Sgavetta, Malvasia di Candia aromatica, etc.), mais aussi des cépages nationaux et internationaux (Marzemino, Chardonnay, etc.);

— les techniques agronomiques adoptées, ancrées dans les traditions de la zone, qui visent à limiter les rendements et à atteindre les qualités définies par le cahier des charges, tout en renforçant l'influence des facteurs naturels sur le produit;

— les méthodes de vinification traditionnelles établies dans la zone pour la production de vins pétillants, mousseux, de moûts partiellement fermentés, ainsi que pour la production de vins tranquilles, de vins de raisins passerillés et de vins nouveaux.

8.3. *B) Informations sur la qualité ou les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique.*

L'appellation d'origine «Colli di Scandiano e di Canossa» couvre différents types de vins blancs, rouges et rosés, incluant traditionnellement des vins pétillants ou mousseux, ainsi que des vins tranquilles, nouveaux et des vins de raisins passerillés présentant des caractéristiques analytiques et organoleptiques distinctives.

Les vins blancs proviennent principalement de cépages autochtones, soit locaux, comme le Spergola (types «Bianco», «Bianco classico» et Spergola), soit de la région d'Émilie, tels que la Malvasia di Candia aromatica, ainsi que de cépages internationaux, traditionnellement cultivés dans la région. Typiquement pétillants et mousseux, ces vins se distinguent par une couleur jaune paille. Ils sont frais et harmonieux, avec un nez et une bouche caractéristiques, offrant des arômes plus intenses lorsqu'ils proviennent de cépages naturellement aromatiques, et une sapidité prononcée dans le cas des vins mousseux.

Parmi les vins rouges et rosés, on distingue les types suivants:

— ceux issus des cépages Lambrusco locaux et traditionnels (Lambrusco Montericco rosato, Lambrusco Montericco rosso, Lambrusco Grasparossa et Lambrusco): typiquement pétillants, parfumés, avec un nez fruité à floral et une bonne teneur en acidité;

— ceux provenant d'autres cépages, dont le cépage autochtone Malbo gentile, plus adaptés à la production de vins tranquilles, mais aussi pétillants, offrant une bouche harmonieuse, pleine, souple et fruitée.

En général, l'acidité naturelle confère à tous les produits une bonne vivacité et une bonne fraîcheur. La teneur traditionnelle en dioxyde de carbone de la plupart des vins produits dans la zone participe à l'équilibre gustatif.

Les vins de raisins passerillés sont plus pleins et veloutés, blancs, rosés ou rouges, selon les raisins utilisés, parfois aromatiques, mais toujours avec une bonne teneur en acidité.

Les vins des versions «novello» (nouveau) sont influencés par la macération carbonique, avec des arômes vineux, fruités, typiques des cépages d'origine, et une saveur prononcée.

Les versions «riserva» (réserve) présentent des arômes liés à l'évolution des polyphénols et des arômes au cours du vieillissement et à l'élevage en fût obligatoire.

Les versions douces, traditionnelles de la zone, s'accordent bien avec les bulles, l'acidité et les arômes liés aux cépages et à l'environnement. Caractérisés par un faible titre alcoométrique et des arômes prononcés, les moûts de raisins partiellement fermentés pour les types visés à l'article 6 se distinguent par leur typicité et leur importance.

8.4. *C) Description de l'interaction causale entre les éléments visés au point A) et ceux visés au point B)*

La zone géographique délimitée, composée de plaines de transition vers les collines et de bas Apennins accompagnés de leurs systèmes de vallées, bénéficie de conditions d'altitude limitée au-dessus du niveau de la mer, offrant au vignoble un ensoleillement et une chaleur propices à une maturation optimale des raisins. L'indice de Winkler moyen de la zone est élevé (1 938 degrés-jours); et malgré la forte variabilité orographique, il ne descend en dessous de 1 700 degrés-jours que dans une étroite bande occidentale bordant la vallée de l'Enza.

Les conditions de sommations thermiques élevées sont importantes pour des variétés de vigne comme la Malvasia di Candia aromatica et les cépages de Lambrusco à maturation tardive, tels que le Lambrusco Grasparossa et le Lambrusco di Montericco. Ces conditions favorisent leur développement aromatique et leur composition polyphénolique, expliquant ainsi leur préférence pour les altitudes peu élevées. Ces conditions sont également essentielles pour l'élaboration de vins tranquilles structurés et de vins «novello».

Parallèlement, l'abondance des précipitations, qui augmentent au fur et à mesure en se dirigeant vers le sud, oscillant entre 750 et 850 mm environ, et leur bonne répartition, même en été, participent au bon approvisionnement en eau des sols. Cela favorise ainsi l'obtention de produits dotés d'une bonne teneur en acidité, notamment en acide malique, nécessaire à l'élaboration des vins mousseux et pétillants typiques de la zone.

En particulier, les meilleures conditions climatiques pour les vins de la zone se rencontrent là où les prolongements des collines débouchent sur les plaines. Cette situation combine les avantages des pentes, offrant des vents forts et des précipitations plus abondantes et mieux réparties, avec les températures plus élevées caractéristiques des plaines. La maturation adéquate des raisins est renforcée par la disponibilité en eau, notamment grâce à la présence de cours d'eau, de remontées d'eau et de sols profonds. De plus, l'effet bénéfique du vent limite la formation de brouillard et la stagnation de l'humidité, facteurs potentiellement nuisibles aux variétés sensibles à la pourriture, telles que le Spergola et le Sauvignon.

Dans les zones de collines, les meilleurs résultats sont obtenus en sélectionnant les variétés traditionnelles les mieux adaptées à ces environnements, en choisissant les expositions les plus favorables en fonction du type de produit souhaité, et en privilégiant des produits moins colorés mais plus parfumés. Les vins de raisins passerillés sont traditionnellement produits dans les zones les plus chaudes, ensoleillées et venteuses.

Les affleurements graveleux localisés, en particulier dans la partie ouest de la plaine de la vallée de l'Enza, ainsi que les conditions climatiques chaudes et venteuses, induisent un stress hydrique modéré qui rend le produit riche en polyphénols mûrs, plus doux et moins amer. Ces conditions offrent également un environnement idéal pour la maturation de la Malvasia di Candia aromatica, variété historiquement répandue dans ces zones.

La zone des basses collines, à l'est du territoire, dans la région de Scandiano, associe des sols très fertiles avec une assez bonne réserve en eau et des climats chauds et venteux, tout en bénéficiant de précipitations bien réparties, bien que de faible intensité. Le cépage Spergola est traditionnellement répandu dans cette zone, en particulier sur les versants est ou nord-est, plus propices à l'élaboration de produits mousseux, et a historiquement donné naissance au «Bianco di Scandiano», dont la mention «classico» est associée à un territoire plus petit de cette zone.

La présence de sols pauvres à texture fine, aux pentes plus ou moins prononcées et bénéficiant d'expositions ensoleillées, favorise la production de vins structurés, à teneur en alcool plus élevée, y compris pour la production de vins de garde.

Les fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit durant la période de maturation des raisins dans l'ensemble de la zone délimitée permettent d'obtenir des vins parfumés, riches en polyphénols, et présentant des caractéristiques organoleptiques telles que décrites à l'article 6.

La diffusion de la viticulture dans cette région, attestée depuis l'époque romaine et le Moyen-Âge jusqu'à nos jours, est indissociable des cépages autochtones caractéristiques présents, et témoigne d'un lien étroit entre les facteurs environnementaux, humains et les vins produits dans cette zone.

La diffusion de différents types de vins, en particulier des vins blancs, sur le territoire délimité est attestée dès 1580 dans les mémoires de Bianca Cappello, grande-duchesse de Toscane, qui évoque le «bon vin de Scandiano». En 1597, Andrea Bacci mentionne la production de vins fins, parfumés et pétillants aux bulles dorées, tandis qu'au début du XIXe siècle, Filippo Re parle de vins mousseux et de vins de liqueur en ces termes: «Alors, qui parmi vous n'a pas goûté, en parcourant nos collines, un vin qui lui ait rappelé tantôt le généreux Cipro, tantôt le fumant Sciampagna, tantôt le délicat Tintillo et d'autres vins similaires?». Le même auteur insiste sur l'importance de récolter des raisins bien mûrs, de prêter attention au soutirage pour préserver l'arôme et le «gaz», ainsi que sur la pratique consistant à passeriller les raisins au soleil ou à l'air.

Selon une phrase du début du XIXe siècle, «Les vins de la région de Scandiano sont sans doute, pris dans leur ensemble, la plus grande source de revenus de ce district, et ils sont, de l'avis général, les meilleurs du département», des vins de différentes typologies. Giambattista Venturi, en 1822, vante les mérites des vins, dont les raisins sont soumis à passerillage dans les greniers pendant un mois, puis pressés et bouillis sur les rafles: parmi les 28 800 hectolitres produits, les trois quarts sont exportés à 12 lires par brante (72 litres). En 1839, Giorgio Gallesio affirme: «J'ai bu d'excellents vins à la robe blanc-or, plus ou moins intense, exquis, secs et aussi généreux que les vins d'Espagne et les vins de dessert. Ils sont élaborés à partir de Spargolina, Occhio di gatto, Malvasia, Cedra, Squarciafoglia ou Vernaccia, les cépages dominants des collines de Casalgrande, Vinazzano et Borzano, et ce sont ces cépages qui font la renommée des vins de Scandiano», qui pourraient rivaliser avec les vins les plus célèbres d'Italie. À cet éloge s'associe Antonio Claudio De Valery, en 1842, bibliothécaire du roi de France, qui mentionne dans le guide rédigé pour les voyageurs le «vin blanc sucré de Scandiano».

En 1874, la Società Enologica Scandianese (décret royal du 4 juillet 1874) prend en charge la préparation, la vente et la promotion des vins, notamment lors des expositions universelles de Philadelphie et de Paris, où elle remporte plusieurs succès. Giuseppe Borini, en 1921, souligne et propose la production de vins de luxe dans la région de Scandiano afin de concurrencer les champagnes français. Au XXe siècle, parallèlement aux vins prisés, le secteur des vins de table se développe, ces derniers étant principalement élaborés à partir du cépage Lambrusco. En 1922, Adelio Franceschini et Vittorio Premuda décrivent les techniques de vinification, mettant également l'accent sur la production importante de moûts partiellement fermentés ou filtrés doux, et soulignant le danger d'une concurrence déloyale entre les vins gazéifiés artificiellement et les vins mousseux naturels.

Le développement de l'œnologie à cette époque va de pair avec l'essor des caves coopératives, dotées d'installations modernes de transformation, qui stimulent et professionnalisent la technique œnologique ainsi que la qualité du produit. Ces caves se chargent de contrôler que les vins authentiques produits, une fois transférés aux détaillants, ne subissent pas «de coupages et de manipulations» les rendant méconnaissables, et visent à optimiser la qualité de la production sur le terrain grâce à une assistance technique adéquate. Avec l'évolution de l'œnologie, la viticulture évolue également et se spécialise: cela conduit à une meilleure qualification de la viticulture et des vins de la zone.

Le 25 novembre 1976, l'appellation d'origine contrôlée (AOC) «Bianco di Scandiano» est créée. Le vin, produit dans les types «frizzante» ou «spumante naturale», est principalement obtenu à partir des cépages Spergola ou Spergolina (à l'époque erronément appelé Sauvignon), et pour le reste à partir de Malvasia di Candia et de Trebbiano romagnolo.

Le 20 septembre 1996, par décret ministériel, l'appellation a été modifiée en «Colli di Scandiano e di Canossa», comprenant différents types de vins blancs et rouges, mieux spécifiés par des modifications ultérieures.

Les types décrits ici tiennent compte du milieu géographique et surtout de la tradition de la zone, mise en valeur à la fois par les produits bénéficiant de l'appellation, avec les pratiques viticoles et œnologiques adoptées, et par les cépages utilisés, dont beaucoup sont autochtones du territoire spécifique ou de la région d'Émilie, ou historiquement liés au territoire.

Le facteur humain joue donc un rôle essentiel dans l'appellation, qui, au fil des ans, a connu une évolution positive et louable, visant à produire des vins de plus en plus prisés et de qualité, comme en témoigne la renommée acquise par les vins AOC «Colli di Scandiano e di Canossa».

8.5. *«Colli di Scandiano e di Canossa» Mosto di uve parzialmente fermentato*

Dans le cadre de l'élaboration traditionnelle de vins pétillants et doux, typiques de la zone, les moûts de raisins partiellement fermentés, tant blancs que rouges, provenant des collines et des piémonts, revêtent une importance particulière. Les conditions environnementales sont étroitement liées à la grande richesse aromatique, qui évoque les arômes des raisins, ainsi qu'à la bonne fraîcheur de ces produits.

Depuis le début du XX^{e} siècle, avec la création des caves coopératives, les moûts partiellement fermentés ou filtrés doux ont pris une importance économique particulière, qui perdure encore aujourd'hui.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

—

Lien vers le cahier des charges

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22201