

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CONSOLIDATO DEI VINI A INDICAZIONE
GEOGRAFICA TIPICA
"PROVINCIA DI MANTOVA"**

Approvato con	DM 18.11.1995	G.U. 285 - 06.12.1995
Modificato con	DM 08.06.1998	G.U. 148 - 27.06.1998
Modificato con	DM 17.09.2010	G.U. 232 - 04.10.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

L'indicazione geografica tipica "Provincia di Mantova", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti in appresso indicati.

**Articolo 2
Base ampelografica**

L'indicazione geografica tipica "Provincia di Mantova" è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito;
rossi, anche nelle tipologie frizzante, dolce, amabile, novello e passito;
rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini a indicazione geografica tipica "Provincia di Mantova" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, in ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, a bacca di colore corrispondente, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

L'indicazione geografica tipica "Provincia di Mantova", con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Ancellotta, Barbera, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Carmenere, Chardonnay, Cortese, Corvina, Fortana, Garganega, Groppello gentile, Malvasia bianca, Marzemino, Merlot, Molinara, Negrara, Pinot Bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling, Rondinella, Sangiovese, Sauvignon, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino a un massimo del 15%.

L'indicazione geografica tipica "Provincia di Mantova", con la specificazione del vitigno: "Cabernet", è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni Cabernet sauvignon e Cabernet franc da soli o congiuntamente per almeno l'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino a un massimo del 15%.

L'Indicazione geografica tipica "Provincia di Mantova", con la specificazione del vitigno:

“Lambrusco”, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco Viadanese da soli o congiuntamente per almeno l'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia fino a un massimo del 15%.

L' Indicazione geografica tipica “Provincia di Mantova”, con la specificazione del vitigno: “Trebiano”, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni Trebiano romagnolo, Trebiano toscano, Trebiano giallo e Trebiano di Soave da soli o congiuntamente per almeno l'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, , le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino a un massimo del 15%.

L' Indicazione geografica tipica “Provincia di Mantova”, con la specificazione del vitigno: “Riesling”, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni Riesling e Riesling italico da soli o congiuntamente per almeno l'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino a un massimo del 15%.

I vini a indicazione geografica tipica “Provincia di Mantova”, con la specifica di un vitigno a bacca nera possono essere prodotti anche nella tipologia novello.

I vini a indicazione geografica tipica ”Provincia di Mantova” con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante e passito.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica “Provincia di Mantova” comprende l'intero territorio amministrativo della Provincia di Mantova.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini a indicazione geografica tipica “Provincia di Mantova”, sia per le tipologie bianco, rosso e rosato che per le tipologie con indicazione del vitigno, non deve essere superiore a tonnellate 26.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica “Provincia di Mantova”, seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

8,50% vol per i bianchi;

8,50% vol per i rosati;

8,50% vol per i rossi;
8,50% vol per i frizzanti;
12,00% vol per i passiti.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di vinificazione, è consentito che dette operazioni vengano effettuate nelle province confinanti alla zona delimitata.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le uve destinate alla produzione dell'indicazione geografica tipica "Provincia di Mantova" tipologia rosato devono essere vinificate in bianco.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all' 80% per tutti i tipi di vino a eccezione della tipologia passito, per la quale non deve essere superiore al 45%.

L'appassimento delle uve sarà in pianta o in modo naturale in ambienti ventilati e/o condizionati.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini a indicazione geografica tipica "Provincia di Mantova" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche :

"Provincia di Mantova" bianco

colore: giallo paglierino;

odore : gradevole armonico;

sapore : tipico, pieno talvolta abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;

acidità totale minima: 4,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

"Provincia di Mantova" rosato

colore: rosato;

odore: delicato, gradevole;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

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

"Provincia di Mantova" rosso

colore: rosso rubino più o meno intenso anche tendente al granato;

odore: vinoso, gradevole armonico;

sapore: tipico, sapido armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

“Provincia di Mantova” novello
colore: rosso;
odore: fruttato, giovane, gradevole;
sapore: asciutto fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

“Provincia di Mantova” bianco passito
colore: giallo tendente all’ambra secondo l’invecchiamento;
odore: intenso fruttato;
sapore: caratteristico sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

“Provincia di Mantova” rosso passito
colore: rosso tendente al granato;
odore: caratteristico e intenso;
sapore: tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,00 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica “Provincia di Mantova” con la specificazione del nome del vitigno, all’atto dell’immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

I vini a indicazione geografica tipica “Provincia di Mantova”, anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie frizzante, all’atto dell’immissione al consumo, devono avere il seguente titolo alcolometrico volumico totale minimo:

“Provincia di Mantova” frizzante: 9,50% vol.

Articolo 7

Designazione e presentazione

All’indicazione geografica tipica “Provincia di Mantova” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

I vini a indicazione geografica tipica “Provincia di Mantova” possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente.

Per i vini a indicazione geografica tipica “Provincia di Mantova” tipologia Lambrusco, qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, è consentita la chiusura con tappo a fungo, ancorato a gabbietta metallica o capsula, tradizionalmente usato nella zona di produzione.

L'indicazione geografica tipica "Provincia di Mantova", ai sensi dell'art. 14 del DLgs 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8 **Legame con l'ambiente geografico**

A) Informazione sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica comprende tutto il territorio amministrativo della provincia di Mantova, caratterizzato da quattro zone :

- la zona delle colline moreniche
- la zona dell'alta pianura
- la zona della media pianura
- la zona della bassa pianura

Con il Quaternario ha inizio l'abbassamento del bacino padano con la completa sommersione da parte del mare. La regressione del mare padano è conseguenza dell'apporto di sedimenti alluvionali. Nella zona delle colline, dell'alta e media pianura prevalgono i sedimenti pleistocenici, prima ghiaiosi depositati dai ghiacciai e poi sabbiosi depositati dallo scioglimento degli stessi. La piana posta tra le colline moreniche e il fiume Po è il risultato del modellamento fluvio-glaciale. In parte della media pianura e nella bassa pianura sono evidenti i depositi alluvionali Olocenici trasportati dal fiume Po e dai suoi affluenti.

Le colline moreniche fanno parte dell'Anfiteatro Morenico del Garda con quote che arrivano a 200 m. s.l.m. Il Mincio costituisce l'asse idrologico principale. I depositi morenici, sciolti e permeabili, consentono uno spiccato drenaggio superficiale e la formazione di un vero e proprio regime idrico sotterraneo. La prima falda è a 10-30 metri di profondità e al livello di campagna nelle zone depresse. Il clima è mite e ventilato per la presenza del lago di Garda. La zona dell'alta pianura con quote da 36 a 56 m. s.l.m. è la zona subcollinare influenzata dagli apporti fluvio-glaciali del Mincio, dell'Oglio e del Chiese. I sedimenti dell'alta pianura presentano una granulometria eterogenea, si passa dalle ghiaie ai ciottoli grossolani alle ghiaie più fini miste a sabbia. Questo territorio presenta una forte permeabilità tanto che le acque percolano in profondità incrementando le falde che possono arrivare fino all'altezza del fiume Po. In corrispondenza del passaggio tra depositi fluvio-glaciali di natura diversa si verifica il fenomeno dei fontanili (affioramento della falda freatica). La zona della media pianura con quote comprese tra i 13 e i 36 m. s.l.m. prosegue fino al limite del fiume Po con i suoi depositi alluvionali. Questa zona è caratterizzata da depositi fluvio-glaciali argillosi-limosi e calcarei e per buona parte da sedimenti sabbiosi, fini e silicei. In prossimità del Mincio, dell'Oglio e degli scaricatori principali i depositi sono più grossolani. Le falde superficiali sono alimentate dalle acque meteoriche e quelle profonde dalle zone poste più a monte. La profondità della falda si trova tra gli 8 e i 25 m in prossimità della zona influenzata dal sistema Oglio-Chiese. Avvicinandosi alla sponda sinistra del fiume Po si riduce il grado di permeabilità perché maggiori sono i livelli di argilla e la falda localizzata in letti di sabbia fine si trova a 10 metri di profondità. La zona di bassa pianura a destra del fiume Po è compresa tra le quote 7 e 20 m. s.l.m. 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-limoso, 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 considerarsi intermedio tra quello mediterraneo e quello oceanico, causa la continentalità, è un clima caratterizzato da temperature medie estive elevate con afosità estiva, inverni rigidi con ritorni di gelo primaverili. Nella zona delle colline moreniche anche per le maggiori precipitazioni il clima risulta da umido a subumido con una carenza idrica estiva, nella restante parte della provincia di Mantova è da considerarsi da subumido a subarido con eccessi idrici invernali.

Fattori umani rilevanti per il legame

Fondamentali i fattori umani legati al territorio che hanno contribuito in modo determinante all'ottenimento del vino IGT Provincia di Mantova.

La coltivazione della vite in provincia di Mantova ha origini antiche, gli scavi archeologici nelle colline moreniche hanno portato alla luce una ciotola di vinaccioli databile al Neolitico delle palafitte. Successivamente la civiltà etrusca portò la cultura del vino. 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 secolo XI con i monaci benedettini nei territori dell'abbazia di Polirone a San Benedetto Po, definita per la sua importanza la Cassina del nord. I monaci stabilivano agli affittuali un'imponibile 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 Wiligelmo, 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. Testimonianza importante per i vini e le uve dei colli ci viene fornita dalla corrispondenza di Isabella d'Este nel suo viaggio a Cavriana e sul lago di Garda nel settembre del 1535, e nella "Descrizione in compendio del castello di Solferino" un documento dell'Archivio di Stato di Mantova del 1588.

Anche il mantovano Teofilo Folengo descrive i gesti secolari di una mitologica vendemmia avendo

probabilmente sotto gli occhi ciò che accadeva nelle sue terre.

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.

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

Possiamo affermare che tutto il territorio amministrativo della provincia di Mantova ha vocazione viticola e l'uomo è stato determinante a caratterizzare la produzione vitivinicola in particolare a determinare:

- la base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata dall'uomo in funzione di una produzione di qualità. I vitigni più idonei alla specificità dei terreni e alle caratteristiche climatiche sono quelli tradizionalmente coltivati nelle aree di produzione.
- le forme di allevamento, i sesti 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. Queste cambiano in funzione dell'ambiente di coltivazione (collinare o di pianura)
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle consolidate sull'eredità della tradizione per l'ottenimento dei vini previsti dal disciplinare.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione devono avere i requisiti minimi definiti all'art. 6 del presente disciplinare. I vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e corrispondenti ai vitigni utilizzati. La tipicizzazione legata al territorio è evidente per i Lambruschi che per raggiungere una maturazione ottimale hanno bisogno di sommatorie termiche elevate nel periodo estivo (aprile-ottobre) e in grado di fare 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. La vitivinicoltura collinare è legata strettamente ai fattori pedoclimatici in particolare al terreno di origine morenica, all'esposizione collinare e alle brezze. Queste oltre a favorire la qualità delle uve creano circuiti interni di ventilazione determinando la fermentazione e la conservazione dei vini. Le caratteristiche sopra enunciate sono attribuibili a questi precisi ambienti geografici.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

La specificità dei vini mantovani è legata al territorio. Le zone moreniche variano sia come Altimetria che come esposizione al sole. I venti provenienti dal lago di Garda sono un ulteriore fattore condizionante la qualità delle uve. Solo l'esperienza tramandata da generazioni consente di conoscere i punti migliori per l'impianto del vigneto ed ottenere le caratteristiche desiderate.

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 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.

La coltura contadina si tramanda le tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, migliorate ed affinate ma pur sempre legate alla tradizione.

Articolo 9 **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).