Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
UFFICIO PQA I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	D.P.R. 01.05.1970	G.U. 203 – 12.08.1970
Modificato con	Decreto 21.10.1992	G.U. 253 27.10.1992
Modificato con	Decreto 30.07.1997	G.U. 184 – 08.08.1997
Modificato con	Decreto 03.03.2004	G.U. 60 – 12.03.2004
Modificato con	Decreto 18.12.2007	G.U. 5 – 07.01.2008
Modificato con	Decreto 30.12.2008	G.U. 15 – 20.01.2009
Modificato con	Decreto 27.07.2009	G.U. 188 – 14.08.2009
Modificato con	Decreto 29.03.2010	G.U. 89 – 17.04.2010
Modificato con	Decreto 27.12.2010	G.U. 14 – 19.01.2011
Modificato con	Decreto 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito internet del Ministero – Qualità – Vini DOP e IGP
Modificato con	Decreto 07.03.2014	Sito internet del Ministero – Qualità – Vini DOP e IGP
Modificato con	Decreto 30.03.2015	Sito internet del Ministero – Qualità – Vini DOP e IGP
Modificato con	Decreto 08.10.2018	G.U. 247 – 23.10.2018 Sito internet del Ministero – Qualità – Vini DOP e IGP G.U.U.E. serie C 225 del 05.07.2019
Modificato con	Decreto 05.11.2024	G.U. 277 – 26.11.2024 Sito internet del Ministero – Qualità – Vini DOP e IGP G.U.U.E. serie C del 30.04.2025

Articolo 1
Denominazione e Vini

La denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" è riservata ai vini rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosso spumante (VS e VSQ);
"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosato spumante (VS e VSQ);
"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosso frizzante;
"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosato frizzante.

La denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con la specificazione della sottozona «Monte Barello» è prodotta esclusivamente nella tipologia rosso frizzante ed è disciplinata in calce al presente disciplinare di produzione nell'allegato A. Salvo quanto espressamente previsto nell'allegato suddetto, per detta sottozona si applicano le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base Ampelografica

La denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" è riservata ai vini spumanti e ai vini frizzanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Lambrusco Grasparossa: minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri Lambruschi, e Malbo Gentile, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola, S. Cesario sul Panaro, tutti in provincia di Modena, e parte del territorio amministrativo del comune di Modena.
Tale zona è così delimitata: partendo da località C. del Galletto sulla linea di confine tra le province di Modena e Bologna la delimitazione segue detto confine provinciale prima in direzione est e poi sud fino a raggiungere la località C. la Colomba: da C. la Colomba, con tracciato rettilineo in direzione nord- ovest, raggiunge Marano sul Panaro e successivamente Rodiano seguendo la strada che tocca C. Piano e Piastrello. Da questo punto la linea di delimitazione si dirige verso la località Casinetto per raggiungere in località "La Selva" l'estremo punto meridionale del confine comunale di Castelvetro. Segue per breve tratto detto confine comunale che abbandona poi nei pressi della quota 383 per proseguire, con direzione rettilinea verso ovest, fino al torrente Traino a sud della quota 277. Da tale punto la linea di delimitazione segue i tratti meridionali dei confini comunali di Maranello, Fiorano e Sassuolo, toccando le località Guardiola, Montelungo, C. Tripoli, Marzola, e successivamente segue il confine orientale e meridionale del comune di Prignano sulla Secchia fino alla località Alevara. Dalla località Alevara raggiunge, con andamento rettilineo verso nord-ovest, la località "la Quercia" e quindi il corso del torrente Pescarola fino al fiume Secchia. Discende il corso del fiume Secchia seguendo il confine provinciale tra Modena e Reggio Emilia fino ad incontrare la strada ferrata delle Ferrovie dello Stato nei pressi di Marzaglia. Abbandonato il sopraddetto confine provinciale, la linea di delimitazione segue prima la strada ferrata delle Ferrovie dello Stato e poi l'autostrada del Sole fino ad incrociare il torrente Cerca subito dopo aver superato la strada statale n. 12. Da questo punto piega per breve tratto verso nord, seguendo il corso del torrente Cerca, e successivamente verso est seguendo la strada comunale che porta a Vaciglio toccando C. Conigliani, C. Peschiera. Da Vaciglio segue la strada che, passando per C. Righetti, C. Pini, C. Mariani giunge al torrente Tiepido nei pressi di C. Nava. Discende detto torrente fino a S. Damaso e piegando verso est la linea di delimitazione segue la strada che passando per C. Mari e C. Vaccari raggiunge il fiume Panaro nei pressi di Colonia. Discende il corso del Panaro fino alla località Usiglio e da qui, seguendo il confine comunale tra Nonantola e Castelfranco Emilia, raggiunge la località C. del Galletto.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. È ammessa l'irrigazione di soccorso.
4.2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli

generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
4.3. La produzione massima di uva per ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione massima Uva tonn./ettaro	Titolo alcol. vol. naturale minimo
Spumante	18	9,50%
Frizzante	18	9,50%

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art.1 devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. Nella vinificazione ed elaborazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a D.O.C. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" sono ammesse le pratiche enologiche, leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

5.2. Le operazioni di vinificazione e di preparazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, ai sensi della pertinente normativa dell'Unione europea e nazionale, l'imbottigliamento e il condizionamento devono aver luogo nel territorio della provincia di Modena per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.
Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare e elaborare i vini frizzanti, nell'immediata vicinanza dell'area di produzione fino ad oggi rilasciate dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste conformemente alle vigenti disposizioni unionali e nazionali.
5.3. Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'articolo 1, la dolcificazione può essere effettuata con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve di vigneti idonei alla produzione dei vini a D.O.C. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" prodotti nella zona delimitata dal precedente art.3, o con mosto concentrato rettificato. L'arricchimento, quando consentito, può essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti delle varietà Lambrusco prodotte in provincia di Modena.
II mosto concentrato e/o il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a D.O.C. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino a D.O.C. La presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti di uve concentrati, mosti di uve parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini D.O.C. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro", anche su prodotti arricchiti. In alternativa con mosto concentrato rettificato o mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati in provincia di Modena

purché tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino D.O.C., anche su prodotti arricchiti.
I vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro", elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo alla pratica della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia, anche con "fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale" o "metodo tradizionale" o "metodo classico" o "metodo tradizionale classico", e della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali.
5.4. Le operazioni di arricchimento, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino, l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio nella preparazione dei vini spumanti "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.
5.5. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine e può essere rivendicata con la menzione I.G.T. esistente sul territorio. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.
5.6. In considerazione delle tradizionali tecniche produttive consolidate nel territorio e ai sensi della vigente normativa nazionale di settore, per la preparazione dei vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro", è consentito effettuare in data successiva al 31 dicembre di ogni anno la parziale o totale fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati, dei vini nuovi ancora in fermentazione e dei vini, anche di annate precedenti. Tali fermentazioni o rifermentazioni devono terminare entro il 30 giugno dell'anno seguente e devono essere comunicate all'ICQRF competente per territorio, nei seguenti termini:
- entro il 31 dicembre per le fermentazioni già in atto e che proseguono oltre tale data;
- entro il secondo giorno precedente all'inizio della fermentazione per quelle che si intendono avviare dopo il 31 dicembre di ogni anno.
5.7. È vietato vendere, porre in vendita o mettere altrimenti in commercio, vini e prodotti a monte del vino a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro", sia allo stato sfuso che confezionati, che presentano una intensità colorante superiore ai seguenti limiti massimi (secondo il metodo OIV-MA-AS2-07B):
• Prodotti a monte del vino sfuso all'ingrosso: 25
• Vino sfuso all'ingrosso: 20
• Vino frizzante e vino spumante confezionati e vino sfuso per il consumo diretto commercializzato in recipienti di capacità da 10 litri a 60 litri: 17.
Le partite di prodotti oggetto di commercializzazione che fanno registrare il superamento dei rispettivi limiti sopraindicati, perdono in ogni caso il riferimento alla varietà Lambrusco e devono essere riclassificate a IGT "Emilia" o "dell'Emilia" o a prodotti senza DOP/IGP.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosso spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: rosso rubino di varia intensità;

odore: fragrante, con note floreali;
sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosato spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: caratteristico con note floreali e fruttate;
sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima; 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosso frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino di varia intensità;
odore: caratteristico con note floreali;
sapore: da secco a dolce, fresco, sapido, intenso ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosato frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;
sapore: da secco a dolce, fresco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

I vini «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» ad eccezione delle versioni elaborate nella categoria "vino spumante di qualità", possono presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

7.1. Alla denominazione di origine controllata dei vini "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "scelto", "selezionato" e similari.
7.2. Nella presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" frizzante è obbligatorio il riferimento al contenuto in zuccheri residui come da indicazioni di legge.

7.3. I vini "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosati frizzanti e spumanti devono riportare in etichetta il termine "rosato"; è ammessa, in alternativa, l'indicazione "rosé".
7.4. Nell'etichettatura delle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente con rifermentazione in bottiglia, può essere utilizzata la dicitura "rifermentazione in bottiglia".

Articolo 8

Confezionamento

8.1 I vini "frizzanti" e "spumanti" designati con la denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro, esclusa la dama, aventi la capacità non superiore a litri 9.
8.2 In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente un residuo zuccherino minimo di 5 grammi per litro, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la D.O.C. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.
8.3 Per i vini frizzanti a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" sono consentiti i seguenti dispositivi di chiusura:
- tappo a fungo ancorato tradizionalmente utilizzato nella zona, con eventuale lamina di copertura di altezza non superiore a 7 cm;
- tappo a vite per le bottiglie di capacità fino a 1,5 litri compresa;
- tappo raso bocca, eventualmente trattenuto da legatura a spago;
- tappo a corona
    a) per le bottiglie aventi capacità fino a litri 0,75 compresa;
    b) per le produzioni con rifermentazione in bottiglia.

8.4 I vini spumanti a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" devono essere confezionati nel rispetto delle vigenti disposizioni unionali e nazionali. Devono essere posti in commercio esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta, coperto eventualmente da capsula e/o da lamina. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso qualsiasi dispositivo di chiusura idoneo.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.
1. Fattori naturali rilevanti per il legame.
La provincia di Modena, al centro della regione emiliana, ha tutte le caratteristiche climatiche della Valle Padana, anche se differenziazioni non lievi sono indotte dal fatto che la metà di essa si sviluppa nella regione collinare e montuosa appenninica. La speciale posizione della pianura, posta ai piedi dell'Appennino, è la causa di un regime termo-pluviometrico tipicamente continentale, con estati calde ed inverni rigidi. I venti umidi del sud vi giungono generalmente asciutti, determinando una bassa pluviometria, molto inferiore a quella che si registra, ad esempio nell'Italia centrale. I valori medi degli indici relativi alla luminosità, all'escursione termica alle precipitazioni piovose, confermano l'alto grado di continentalità del nostro clima caratterizzato tra l'altro da piovosità mal distribuita, con due massimi (primavera ed autunno) di pericoloso eccesso idrologico e due minimi (inverno ed estate) di

grave carenza. Per quanto concerne la piovosità in particolare, l'ambiente della pianura modenese presenta valori sempre più bassi rispetto alla restante pianura emiliana soprattutto nei mesi estivi, tanto che la pluviometria naturale non copre mediamente più della metà del fabbisogno idrico delle colture agrarie. La natura argillosa e compatta di gran parte dei terreni modenesi non ha certo facilitato l'esercizio dell'agricoltura attraverso i secoli e ne costituisce ancor oggi uno degli aspetti più difficili. Questi caratteri geografici sono raccontati nel capitolo dedicato all'Ambiente Geografico del volume VI "Ducato di Modena e Reggio" compreso nell'opera letteraria di Giuseppe Gorani "L'Italia del XVIII secolo" che apre il capitolo con questa frase: *"La natura sembra abbia favorito in modo particolare la città e il territorio dello Stato di Modena".*
Si deve soprattutto all'attività dell'uomo il fatto di avere creato le condizioni per mantenere l'ambiente naturale e fertile attraverso canalizzazioni di scolo, difesa degli eccessi idrologici, tecniche ed ordinamenti colturali basati sull'impiego di ammendanti organici per ridurre il carattere negativo della eccessiva argillosità dei terreni agrari.
All'interno della zona di produzione del "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" si distingue la sottozona "Monte Barello" che ricade unicamente nel territorio pedecollinare e collinare della Provincia di Modena. Il clima di questa area fa registrare un indice di Winkler che si attesta intorno a 1900-2000 gradi giorno secondo i siti. In particolare, il valore medio di tutto il territorio è stato calcolato in 1941 gradi giorno, con precipitazioni medie del periodo aprile-ottobre di 500 mm, poco variabili tra i differenti siti. L'altitudine della sottozona Monte Barello varia all'incirca dai 90 ai 560 metri s.l.m..
I suoli della sottozona Monte Barello sono classificabili nelle *"Terre scarsamente calcaree del margine appenninico"* (suoli "Montefalcone franca argillosa limosa, 1-20% pendenti, ondulati) e *Terre calcaree del basso Appennino localmente associate a calanchi*; suoli "Banzola e Grifone franca argillosa limosa; 7-35% pendenti, ondulati e moderatamente ripidi). In questi ambienti il fattore umano è determinante per realizzare una viticoltura di qualità attraverso tecniche agronomiche di regimazione delle acque per evitare l'erosione dei terreni con il ricorso alla sistemazione dei vigneti a rittochino e scegliendo le esposizioni maggiormente soleggiate.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Della "vitis Labrusca" ne parla Catone nel De Agricoltura e Varrone nel De Rustica. E ancora Plinio, che nella Naturale Historia, documenta le caratteristiche della "vitis vinifera" "le cui foglie come quelle della vite Labrusca, diventano di colore sanguigno prima di cadere". Nel 1300 il bolognese Pier dè Crescenzi, nel suo trattato di agricoltura osserva sulle Labrusche, che "nere sono, tingono i vini e chiariscono, ma intere e con raspi stropicciati si pongono nei vasi e non viziano il sapore del vino".È il primo documento che indica che in quei tempi era nato l'uso di fare il vino dall'uva di quelle viti, che forse non erano più tanto "selvatiche". Occorre ricordare infatti che le antiche Labrusche erano le viti selvatiche (vitis vinifera silvestris) o le viti della sottospecie vitis vinifera sativa, che nascevano spontaneamente da seme, nei luoghi non coltivati. Per questo motivo il Lambrusco è considerato uno dei vitigni più autoctoni del mondo in quanto deriva dall'evoluzione genetica della vitis vinifera silvestris occidentalis la cui domesticazione ha avuto luogo nel territorio modenese.
Riguardo la sottozona "Monte Barello" prende il nome dal relativo toponimo, situato in Comune di Castelvetro di Modena, la cui esistenza era già certamente nota nel 1020 d.C. come risulta da documentazione bibliografica del 1824 nella quale emerge che il March. Bonifacio dà alcuni terreni al Vescovo Verino al posto di Montebarello che, evidentemente, veniva considerato un luogo pregiato.
Sicuramente il sito di Monte Barello era già abitato ai tempi degli Etruschi come testimonia il ritrovamento di preziosi reperti archeologici costituiti da "un ago crinale di bronzo" con un elegante

busto di donna e armi, nonché strumenti di pietra, bronzo e ferro ed è noto che furono gli Etruschi a coltivare la vite e produrre il vino in Italia che, in questo territorio non poteva che essere Lambrusco.
Il vino Lambrusco è sempre stato tenuto in grande considerazione dai Duchi di Modena, tanto è vero che, due secoli e mezzo prima, in un suo "olografo" del giugno del 1430, Nicolò III d'Este aveva ordinato che "di tutto il vino che veniva condotto da Modena a Parigi, la metà del dazio non venisse pagata", in modo da favorirne il commercio. Gli autori più significativi dell'800 confermano come nel corso dei secoli Modena rappresenta un territorio vocato alla produzione di vini mossi che hanno acquisito particolare notorietà e tradizione di produzione e consumo e i cui caratteri sono dovuti esclusivamente o essenzialmente all'ambiente, compresi tutti i fattori naturali e umani che lo definiscono. L'origine storica della denominazione "Lambrusco Grasparossa" è sicuramente nota fin dalla metà del 1800 come dimostrano i numerosi documenti storici tra i quali troviamo il catalogo alfabetico di quasi tutte le uve "redatto da Luigi Maini nel 1854 e il "catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia" dell'Avv. Francesco Aggazzotti pubblicato nel 1867. L'incidenza dei fattori umani si rileva in particolare nella determinazione degli aspetti tecnici e produttivi che rappresentano gli elementi di relazione con il disciplinare di produzione:

La base ampelografica dei vigneti.
La base ampelografica dei vigneti: il "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" è un vitigno a bacca rossa di media vigorìa con portamento semi-eretto, costantemente produttivo. I vigneti preposti alla produzione delle uve D.O.C. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" devono avere una base ampelografica così composta:
- Lambrusco Grasparossa, almeno l'85% della superficie vitata totale;
- altri Lambruschi tradizionalmente coltivati nella zona, Malbo Gentile, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15% della superficie vitata totale.

Le forme di allevamento
L'ambiente pedoclimatico modenese favorisce un naturale accrescimento della vite. Le imprese viticole hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante. La forma di allevamento deve inoltre consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva delle piante, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il cordone speronato, il G.D.C., il guyot. La densità d'impianto è di 2.500-3.000 ceppi/ettaro nei terreni parzialmente decarbonati della pianura pedemontana mentre è di 3.000/4.000 ceppi/ettaro nei terreni del margine appenninico e del basso appennino associati a calanchi. I portinnesti più utilizzati sono Kober5BB, SO4, 420A.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini.
Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate, leali e costanti e fanno riferimento esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia e della rifermentazione naturale in autoclave, indispensabili a conferire ai vini D.O.C. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" le loro peculiari caratteristiche. Le operazioni di arricchimento e l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.
Gli Autori latini (Catone, Plinio, Columella) nei loro scritti descrivono la produzione di un vino mosso (Lambrusco) in grado di liberare spuma e quindi se ne deriva l'immagine di un vino frizzante. Occorre

però attendere lo sviluppo delle conoscenze che si ebbero dalla fine del '600 a tutto l'800 per capire la causa biologica e la natura chimica della fermentazione alcolica e alcuni aspetti relativi alla tecnica enologica collegata. Altre scoperte dovevano però fare far in modo che tutta l'anidride carbonica prodotta nel corso della fermentazione rimanesse sciolta nel vino: occorreva da un lato un contenitore in grado di reggere la pressione e dall'altro un tappo che ne impedisse la fuga. Sono due condizioni queste che si realizzarono tra la fine del '600 e gli inizi del '700. Tale propensione per vini frizzanti bianchi e rossi viene ricordata da Autori successivi del seicento e del settecento, fino alla conclusione della lunga evoluzione genetica che porterà alla miglior identificazione delle viti selvatiche dei latini nelle varietà bianche e soprattutto rosse (famiglia dei Lambruschi modenesi) descritte dagli ampelografi del 1800 (in particolare Acerbi, Mendola e Agazzotti). Oltre ai progressi tecnologici si ebbe anche un importante cambiamento climatico (piccola era glaciale) con autunni freddi e umidi, ritardi di maturazione e fermentazioni incomplete che determinavano riprese fermentative in botte con rottura delle stesse. Dalla metà dell'800 alla metà del '900 la maniera più diffusa di ottenere un Lambrusco frizzante naturale in senso industriale era rappresentata dalla rifermentazione in bottiglia. Si otteneva così un Lambrusco frizzante torbido, senza sboccatura, e la gran parte del prodotto. Nel 1860 prese così ad operare a Modena la prima cantina di produzione di Lambrusco frizzante di tutta l'Emilia. Le produzioni migliori venivano comunque sottoposte alla eliminazione delle fecce anche con metodi che ne diminuissero le perdite quanti qualitative, dapprima con macchine travasatrici isobariche (messe a punto dal Martinotti a fine '800), mentre attualmente anche nei vini frizzanti e spumanti rifermentati in bottiglia si usa eliminare il deposito di fecce di lievito dopo averlo fatto discendere verso il tappo e previo congelamento del collo della bottiglia.

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

La D.O.C. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" è riferita alla produzione di vini frizzanti e spumanti, nelle tipologie rosso o rosato. Dal punto di vista analitico ed organolettico questi vini presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Dalle uve prodotte nella pianura pedemontana e nei rilievi collinari si ottiene un vino di colore rosso tendente al violaceo, strutturato, di corpo morbido, di bassa acidità, con note fruttate molto evidenti. La freschezza e la fragranza dei profumi contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

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

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

b) terreni di medio impasto, ottimi sia sotto il profilo fisico che chimico, originati dalle alluvioni dei

fiumi Secchia e Panaro, localizzati nella media pianura che rientrano nei suoli denominati "terre calcaree dei dossi fluviali con i suoli Sant'Omobono franca limosa argillosa";
c) terreni argillosi, molto compatti ma chimicamente ben dotati e fertili, i quali costituiscono la maggior parte della pianura con i suoli denominati "terre argillose delle valli bonificate".
I terreni di pianura appartengono alle alluvioni del pleistocene e dell'olocene, mentre i terreni collinari e montani, cretacei ed eocenici, sono molto ricchi di componenti finissimi e colloidali. I terreni di pianura sono praticamente esenti da scheletro grossolano che invece è spesso presente nei terreni coltivati di collina e di montagna in forma di frammenti brecciosi che possono ostacolare le normali operazioni colturali.
I vigneti preposti alla produzione delle uve DOC "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" sono ubicati nella pianura posta a sud della provincia modenese dove prevalgono i suoli "terre parzialmente decarbonate della pianura pedemontana" con un indice di Winkler che varia dai 2169 ai 2193 gradi giorno, le precipitazioni medie del periodo aprile-ottobre si sono attestate sui 437-449 mm. Inoltre sono presenti vigneti di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC nel territorio pedecollinare e collinare della provincia di Modena caratterizzato dai suoli "terre scarsamente calcaree del margine appenninico", "terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi". L'indice di Winkler varia dai 1890 gradi giorno rilevati nella zona di Vignola posta all'altitudine di 120-125 m. ai 2028 gradi giorno di Levizzano Rangone posto ad una altitudine di 135 m.. La vigoria dei vigneti è media con produzioni medio-alte nella pianura pedemontana e medio-basse nelle aree collinari.
In particolare, nella sottozona "Monte Barello" l'indice di Winkler si attesta intorno a 1900-2000 gradi con una media calcolata in 1941 gradi giorno. I suoli ondulati o fortemente ondulati fino ad essere moderatamente ripidi sono classificabili nelle "Terre scarsamente calcaree del margine appenninico" (suoli "Montefalcone) e Terre calcaree del basso Appennino localmente associate a calanchi (suoli "Banzola e Grifone).
La storia del Lambrusco e della produzione dei vini frizzanti nei territori modenesi parte da lontano e racchiude dentro di sé il fascino delle prime testimonianze dei poeti e degli scrittori dell'età classica (Virgilio, Catone, Varrone) che nelle loro opere raccontano di una "*Labrusca vitis*", ovvero un vitigno selvatico che produceva frutti dal gusto aspro e che soleva crescere ai margini delle campagne. Il Lambrusco, un vino rosso che può essere frizzante o spumante, il colore rosso rubino brillante, da servire a 12-14 °C per cogliere appieno fragranze e profumi, è nato a Modena e da qui si è diffuso sui mercati nazionali ed esteri. Diversi sono gli elementi dai quali si coglie l'importanza del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro nell'ambito della vitivinicoltura modenese: 1.532 ettari di superficie vitata iscritti al rispettivo Albo dei vigneti DOC con una media annuale di 145.000 quintali di uva doc rivendicata. Con l'utilizzo della Denominazione di Origine Controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" i produttori modenesi desiderano presentare al consumatore prodotti che hanno più cose da raccontare rispetto ad altri: da dove provengono, come vengono lavorati, quali sono le caratteristiche e le peculiarità che li differenziano dalle produzioni che non si identificano in un territorio ben definito.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
UFFICIO PQA I

Via XX Settembre n. 98/G 00187 ROMA
Telefono 0039 06 45437975
Mail info@valoritalia.it website www.valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa dell'UE, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO» SOTTOZONA "MONTE BARELLO"

Articolo 1
Denominazione e vini

1.1 La denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro», nei limiti ed alle condizioni stabilite dal presente disciplinare, può essere accompagnata dal riferimento della sottozona «Monte Barello», espressamente disciplinata nel presente allegato, nell'unica tipologia "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosso frizzante.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» è riservata al vino frizzante rosso ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Lambrusco Grasparossa nella misura del 100%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» comprende, in parte, il territorio dei comuni di Castelvetro di Modena, Marano sul Panaro, Prignano sulla Secchia, Vignola, Maranello, Fiorano Modenese, Savignano sul Panaro, Spilamberto e Sassuolo. Detto territorio è suddiviso in due aree distinte, delimitate ai seguenti punti A e B:

A – Delimitazione della zona A: partendo dal confine tra i comuni di Maranello e Castelvetro di Modena all'altezza della strada SP467R - Nuova Pedemontana, ne segue il percorso in direzione est sino all'incrocio con Via Montanara, da cui prosegue lungo il percorso della SP467R- Nuova Pedemontana, sino all'immissione sulla strada provinciale Nuova Pedemontana, che percorre sino ad incontrare il confine del comune di Spilamberto. Continua lungo la strada provinciale Nuova Pedemontana sino al cavalcavia di via Montanara di cui ne segue il percorso in direzione sud, sino all'incrocio con via Trinità. Prosegue in direzione sud, passando in comune di Vignola, lungo tutta via Trinità sino al suo sbocco sulla strada SP 569 in cui si immette in direzione sud-est sino all'incrocio con via Circonvallazione, che segue in direzione sud sino all'immissione sulla strada provinciale SP 4, percorrendola ancora verso sud per tutta la sua lunghezza fino a giungere, in comune di Marano sul Panaro, all'immissione in via Vignolese (SP4). Da qui procede fino alla successiva immissione in Via Circonvallazione Ovest (SP4), proseguendo su quest'ultima fino a raggiungere l'incrocio con via Pavullese, lungo la quale prosegue sino alla reimmissione sulla strada SP 4. Continua quindi sulla strada SP 4 sino al confine sud del comune di Marano sul Panaro e prosegue lungo il medesimo sino al confine con il comune di Maranello di cui segue il confine amministrativo, in direzione nord-ovest, sino al confine con il territorio del comune di Fiorano modenese, di cui percorre tutto il tratto del confine sud. Giunti al confine con il comune di Sassuolo, procede per un breve tratto verso sud-ovest lungo il confine comunale sino al territorio del comune di Prignano sulla Secchia di cui segue il confine est e sud sino alla località Alevara, dalla quale raggiunge con andamento rettilineo verso nordovest, la località "La Quercia" e quindi prosegue seguendo il corso del torrente Pescarola fino all'intersezione con la strada provinciale SP19, lungo cui procede verso nord seguendo via San Michele (SP19),sino a raggiungere il confine con il comune di Sassuolo. Da qui continua per la medesima strada SP 19 (via San Michele e poi via Montanara) in direzione est sino all'incrocio con via Circonvallazione Sud che imbocca e percorre in direzione est sino alla immissione in via Circonvallazione Sud Est e poi lungo quest'ultima sino all'incrocio con via Giuseppe Mazzini dove svolta a est e ne segue il percorso sino alla immissione in via Statale Ovest (via Adda) lungo la quale procede in direzione est sino al confine con il comune di Fiorano Modenese. Prosegue in direzione est lungo via Statale Ovest sino all'immissione in via Vittorio Veneto lungo la quale prosegue sempre in direzione est sino ad imboccare via Statale Est e ne segue il percorso sino alla immissione in via Flumendosa, lungo la quale prosegue sino a immissione in via Statale che percorre per poi prendere via Claudia sino al confine con il comune di Maranello. Da qui prosegue, sempre in direzione est, lungo via Claudia sino alla sua immissione in via Vignola, lungo la quale procede sino all'incrocio con via Statale 12; poi svolta in direzione sud lungo via Statale 12 sino all'incrocio con la strada SP467R- Nuova Pedemontana, che imbocca e segue in direzione est sino al confine con il comune di Castelvetro di Modena dove si chiude con il punto di partenza.

B – delimitazione della zona B: nel comune di Savignano sul Panaro, partendo dalla intersezione tra il confine est del territorio e la strada SP 569 (via Claudia), ne segue il percorso in direzione ovest sud-ovest, sino alla sua immissione nella strada SP623 lungo la quale procede sino all'incrocio con la strada SP4dir (via Castiglione) che segue in direzione ovest sino all'incrocio con via Castiglione in cui si immette e percorre sino al confine comunale. Da qui segue il confine sud est del territorio comunale di Savignano sul Panaro dove si chiude incontrando il punto di partenza.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello», devono presentare una giacitura in aree collinari e pedecollinari ed una esposizione atta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve.

4.2. Sono esclusi i terreni derivanti da bonifiche industriali, da attività di escavazione o comunque evidentemente manipolati rispetto all'orizzonte originario tipico. Sono altresì esclusi i terreni con problemi di ristagno idrico, non sufficientemente soleggiati.

4.3. Per i nuovi impianti e reimpianti dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello», la densità minima di ceppi per ettaro non deve essere inferiore a 2200 piante. Per tali impianti sono ammessi solamente le forme di allevamento a cordone speronato, nelle diverse versioni, alberello e Guyot, con esclusione della forma a GDC. Sono inoltre esclusi i nuovi impianti e reimpianti con esposizione a nord.
4.4 È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso. Le operazioni di raccolta delle uve devono essere svolte unicamente a mano.

4.5 Le rese massime di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata e le gradazioni minime naturali delle uve, per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello», devono essere rispettivamente le seguenti:
- produzione massima uva /Ha: ton. 12
- titolo alcol. volumico naturale minimo: 10,50% vol

4.6 Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» devono essere riportati nel limite di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 10% il limite medesimo; in tal caso, l'esubero di produzione potrà essere rivendicato con la denominazione di origine controllata Lambrusco Grasparossa di Castelvetro. Oltre tale limite decade il diritto alla denominazione della sottozona «Monte Barello» per tutto il prodotto.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. Le operazioni di vinificazione, compresa la presa di spuma, di dolcificazione e di imbottigliamento del vino frizzante «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello», devono aver luogo nel territorio della provincia di Modena senza alcuna deroga o eccezione, al fine di salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

5.2. La resa massima in vino dell'uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» non deve essere superiore al 65%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 70%, l'eccedenza non ha diritto al riferimento alla sottozona «Monte Barello» e potrà essere presa in carico come vino a denominazione di origine controllata Lambrusco Grasparossa di Castelvetro. Oltre il limite del 70% decade il diritto alla denominazione della sottozona «Monte Barello» per tutto il prodotto ed il vino potrà essere rivendicato con le possibili denominazioni DOP o IGP insistenti sul territorio e compatibili per caratteristiche.

5.3. La vinificazione delle uve per ottenere il vino frizzante «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello», deve essere effettuata nel rispetto delle seguenti pratiche enologiche:

- l'arricchimento del titolo alcolometrico naturale delle uve, quando consentito, deve essere eseguito esclusivamente con l'impiego di mosto di uve concentrato rettificato;

- per la presa di spuma e la dolcificazione può essere utilizzato esclusivamente mosto d'uva ottenuto da uve rivendicate per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello», oppure mosto di uve concentrato rettificato.
- la presa di spuma deve avvenire con periodo minimo di fermentazione con permanenza sulle fecce di almeno:

90 giorni se effettuata in bottiglia, con o senza degorgiatura;

30 giorni se effettuata in autoclave, secondo il metodo Martinotti-Charmat.

5.4. Il vino frizzante a Denominazione di Origine Controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» deve essere immesso al consumo dal 1° febbraio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

6.1. Il vino «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» "rosso frizzante", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- spuma: rosata ed evanescente;
- colore: rosso rubino intenso con eventuali riflessi violacei;
- odore: intenso, caratteristico, fruttato; con il trascorrere del tempo può sviluppare anche sentori speziati;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; la tipologia "amabile" deve presentare un titolo alcolometrico effettivo minimo di 9,5% vol;
- acidità totale minima: 5,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

6.2 Nella tipologia frizzante prodotta tradizionalmente con la fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura.
6.3 In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore del vino frizzante di cui al comma 1 può rivelare lieve sentore di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. Nella designazione del vino frizzante a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello», l'indicazione della sottozona deve figurare nel campo visivo delle indicazioni obbligatorie in caratteri non superiori per dimensioni a quelli usati per l'indicazione della denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» e deve essere posta al di sopra della stessa. L'indicazione della sottozona

«Monte Barello», se riportata in un campo visivo diverso rispetto a quello in cui compaiono le indicazioni obbligatorie, non è soggetta ai vincoli dimensionali di cui al periodo precedente.
7.2. Nella presentazione e designazione del vino frizzante «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con il riferimento alla sottozona «Monte Barello» è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
7.3. Nella tipologia frizzante prodotta tradizionalmente con fermentazione in bottiglia, è obbligatorio riportare la dicitura «rifermentazione in bottiglia» nel campo visivo delle indicazioni obbligatorie; tale dicitura può essere ripetuta in altre parti della confezione.

Articolo 8
Confezionamento

8.1. Il vino frizzante designato con la denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» deve essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro di forma tradizionale (champagnotta, borgognotta, emiliana) di colore scuro nelle tonalità dal verde al marrone, aventi capacità da litri 0,75 fino a litri 6,00 comprese.

8.2. Per il vino frizzante designato con la denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» sono consentite esclusivamente le seguenti chiusure con tappo in sughero:
- a forma di fungo ancorato, tradizionalmente utilizzato nella zona;
- raso bocca, eventualmente trattenuto da legatura a spago.

Tuttavia, per la tipologia elaborata con fermentazione in bottiglia è consentito l'uso del tappo metallico a corona.
Le chiusure possono presentare una lamina/capsula di copertura. Nel caso di utilizzo del tappo a fungo la predetta lamina non deve superare l'altezza di 7 cm.
8.3. È vietata la commercializzazione del vino dolcificato designato con la denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» in recipienti non a tenuta di pressione.