

MODENA DOP



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
WINE

DATA DI REGISTRAZIONE: 19 / 02 / 1999

DESCRIPTION

Il Modena DOP o di Modena DOP comprende le seguenti tipologie di vino: Bianco Frizzante, Rosso Frizzante, Rosato Frizzante, Spumante Bianco, Spumante Rosso, Spumante Rosé, Lambrusco Rosso Frizzante, Lambrusco Rosato Frizzante, Lambrusco Rosso Spumante, Lambrusco Rosato Spumante, Rosso Novello Frizzante, Lambrusco Novello Frizzante. La Denominazione include anche numerose specificazioni da vitigno.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Modena DOP o di Modena DOP comprende il territorio di numerosi comuni in provincia di Modena, nella regione Emilia Romagna.

UVAGGIO

Bianco (Frizzante, Spumante): Montuni e/o Grechetto gentile e/o Trebbiano (tutte le varietà e cloni idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna) massimo 85%, da soli o con aggiunta di uve a bacca di colore analogo, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito dell'area interessata fino a un massimo del 15%. Rosso (Frizzante, Spumante), Rosato (Frizzante, Spumante), Novello (Frizzante): Lambrusco gasparossa, Lambrusco salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



frastagliata minimo 85%; per il complesso dovranno essere possibilmente concorrente, da sole o congiuntamente, le uve di vitigni Ancellotta e Fortana e, per non più del 15%, uve a bacca di colore analogo provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito dell'area interessata. Lambrusco (Rosso, Rosato, Frizzante, Spumante, Novello): Lambrusco grasparossa, Lambrusco salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%; possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Malbo gentile, Fortana, fino a un massimo del 15%.

DESCRIZIONE TIPOLOGIE DI PRODOTTO

Il Modena DOP o di Modena DOP Bianco Frizzante ha un colore generalmente giallo chiaro con spuma compatta e consistente; i profumi ricordano i petali bianchi dei fiori di campo con leggere note aromatiche che rimandano alla vaniglia; il gusto è sapido, piacevolmente persistente e fresco. Il Modena DOP o di Modena DOP Rosso Frizzante ha un colore che va dal rosso rubino al granato di varia intensità, con spuma vivace ed evanescente; al naso spicca il profumo dei fiori di ciliegio e di fragoline di bosco; al palato è fresco, asciutto con aromi intensi e armonici di frutta fresca appena matura. Il Modena DOP o di Modena DOP Rosato Frizzante è di colore rosato più o meno intenso, con spuma vivace ed evanescente; i profumi della primavera rivivono in questo vino intrecciandosi al fragrante sentore di mela rossa; in bocca le sensazioni fruttate si legano all'armonia e alla freschezza del corpo. Il Modena DOP o di Modena DOP Spumante Bianco si presenta di colore giallo paglierino di varia intensità con una spuma delicata e persistente; al naso è delicato, fragrante con effluvi di note fruttate e aromi di vaniglia; in bocca il sapore è secco, asciutto e dolce con sentori di lievito e crosta di pane fresco. Il Modena DOP o di Modena DOP Spumante Rosso è di colore rosso rubino o granato di varia intensità con spuma leggera e duratura; il ventaglio olfattivo è ricco di sensazioni fruttate, tra cui spiccano i dolci aromi di fragole e ciliegie; al palato si offre ampio e fragrante, secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce e fresco con un delicato sentore di lievito. Il Modena DOP o di Modena DOP Spumante Rosé si presenta di colore rosato più o meno intenso, con un perlage numeroso e fine; al naso spicca per la fragranza delle note floreali e fruttate, tra le quali si distinguono i sentori di viola di campo e ribes rosso; in bocca è secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di pane in lievitazione. Il Modena DOP o di Modena DOP Lambrusco Rosso Frizzante è di colore rosso intenso o granato più o meno sfumato, con spuma vivace ed evanescente; al naso è delicato, dinamico e avvolgente, con sentori di lampone ed evidenti note di rose e viole in fiore; in bocca è fresco, sapido, armonico e avvolgente, grazie alla ricchezza gustativa regalata dai leggeri aromi di frutta rossa. Il Modena DOP o di Modena DOP Lambrusco Rosato Frizzante si presenta di colore rosato più o meno intenso, con spuma numerosa e persistente; al naso è gradevole e delicato, con note spiccate di piccoli frutti rossi e fiori primaverili; sul palato le sensazioni olfattive vengono confermate, tanto che si mescolano in un connubio perfetto con la freschezza e la sapidità del corpo. Il Modena DOP o di Modena DOP Lambrusco Rosso Spumante è di colore rosso rubino o granato di varia intensità, con un perlage fine e vivace; al naso è delicato, ampio, con toni crescenti di frutta rossa e lieviti; in bocca si ripropone fruttato, armonico con note di fragole e ciliegie succose, al gusto può essere anche secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile. Il Modena DOP o di Modena DOP Lambrusco Rosato Spumante si presenta di colore rosato con spuma fine e persistente; la fragranza delle note floreali e fruttate spicca insieme alla freschezza olfattiva ricca di minerali; in bocca il sapore è secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito. Il Modena DOP o di Modena DOP Rosso Novello Frizzante è di colore rosso rubino o granato di varia intensità con perlage vivace ed evanescente; al naso è vinoso, con sentori di rose, petunie e ciclamini che si intrecciano agli aromi di frutta; in bocca le sensazioni fruttate aumentano per regalare un sapore fresco, sapido, avvolgente e armonico. Il Modena DOP o di Modena DOP Lambrusco Novello Frizzante si presenta di un colore che va dal rosso rubino al granato più o meno intenso con spuma vivace ed evanescente; al naso è vinoso, intenso con note fruttate di frutti di bosco; al palato è sapido, acuto e armonico con una persistenza gustativa che sfocia in sentori di lampone e fragole. I vini Modena DOP o di Modena DOP elaborati nella tipologia spumante e frizzante devono essere ottenuti ricorrendo ai metodi della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia o della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave.

SPECIFICAZIONI DA VITIGNO

Il Modena DOP o di Modena DOP può presentare le specificazioni dei vitigni sottoindicati. Da vitigno rosso: Lambrusco minimo 85%, da solo o con aggiunta di uve a bacca nera provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito dell'area interessata fino a un massimo di 15%. Le caratteristiche di colore, profumo e gusto di ciascuna specifica sono quelle tipiche del vitigno e del terroir di provenienza.

QUALIGEO



SPECIFICAZIONI AG     GIS EUROPE&WORLD

I vini Modena DOP o di Modena DOP rosati devono riportare in etichetta l'indicazione Rosato. Per i vini spumante rosati è ammessa, in alternativa, l'indicazione Rosé.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO
MARCHIO STORICO
DEI
LAMBRUSCHI MODENESI

CONSORZIO TUTELA DEL
LAMBRUSCO DI MODENA
VIA VIRGILIO, 55
41123 MODENA (MO)
TEL: +39 059 208613
INFO@TUTELALAMBRUSCO.IT
WWW.TUTELALAMBRUSCO.IT

ORGANISMO DI CONTROLLO



VALORITALIA

VALORITALIA S.R.L.
VIA VENTI SETTEMBRE, 98/G
TEL: +39 06.45437975
INFO@VALORITALIA.IT
WWW.VALORITALIA.IT

ECONOMIC INDICATORS



VINIFICATORI 601
IMBOTTIGLIATORI 25



PRODUZIONE (HL)
100,501



FATTURATO (MLN €)
6.03



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)
690



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.