



Disciplinare DE.CO.

Disciplinare di produzione del Lambrusco Salamino Gonzaghese

Premessa

Il disciplinare di produzione definisce i requisiti necessari per poter utilizzare la Denominazione Comunale di Origine (DE.CO.) in riferimento ai prodotti in oggetto.

Questo atto costituisce un riferimento valido per tutti coloro che operano nel settore agricolo e agroindustriale.

Obiettivi della DE.CO. sono:

- la valorizzazione dei prodotti a Denominazione Comunale di Origine (DE.CO.);
- rendere riconoscibile i prodotti al consumatore finale, garantendo la tracciabilità e la qualità e la tipicità attraverso l'utilizzo del marchio di Denominazione Comunale di Origine (DE.CO.);
- salvaguardare e promuovere le tecniche tradizionali di produzione;
- favorire la costituzione di un circuito virtuoso di qualità locale che coinvolga produttori, trasformatori, ristoratori e distributori a vario titolo.

Art. 1 Denominazione

La denominazione Lambrusco Salamino Gonzaghese è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

Art. 2 Area di produzione e origine

L'area geografica di produzione è quella strettamente mantovana, e nello specifico quella del territorio comunale gonzaghese, che insiste sull'Oltrepò Mantovano.

Il periodo al quale l'elemento gastronomico può essere ascritto è risalente almeno all'epoca gonzaghese, tant'è che i documenti di quei secoli testimoniano ed esaltano il consumo del lambrusco sulle tavole gonzaghese.

Art. 3 Ingredienti

- a) uve di Lambrusco Salamino Gonzaghese;
- b) mosto fresco;
- c) lieviti.

Art. 4 Metodo di preparazione e caratteristiche del prodotto

E' frutto di un'accurata selezione delle migliori uve di Lambrusco Salamino Gonzaghese.

Il Lambrusco Salamino viene ottenuto dalla fermentazione di uve pigiate e separate dalla vinaccia, le quali danno luogo al mosto che viene conservato e fatto fermentare per circa un mese onde ottenerne vino frizzante. La lunga macerazione, di almeno quattro giorni, che avviene in contenitori idonei per garantire la giusta temperatura, rispetta i canoni più tradizionali.

Le moderne attrezzature permettono al Lambrusco Salamino Gonzaghese di elaborare una bottiglia che sia il risultato di una migliore espressione qualitativa del territorio.

Colore rosso intenso, profumo fruttato che ricorda i frutti rossi del sottobosco, conferiscono al Lambrusco Salamino Gonzaghese un sapore deciso moderatamente acidulo, ma nel complesso morbido e armonico.

Vol. Temperatura di servizio: 12° – 14 °C.

Vitigno di provenienza: Lambrusco Salamino Gonzaghese.

Abbinamento suggerito: ideale a tutto pasto, si accompagna splendidamente con bolliti e arrosti della tradizione mantovana.

Il Lambrusco Salamino Gonzaghese è un prodotto IGP che proprio la Cantina Sociale di Gonzaga elabora da tempo e che oggi si presenta sul mercato con l'indicazione o titolo di "Ducato di Mantova", per una gradazione di 10.5°, con un'etichetta che illustra un frammento di un'antica carta del Ducato di Mantova (XVII sec.), regolarmente concessa in uso e autorizzata dalla Biblioteca Teresiana di Mantova.

Art. 5 Commercializzazione e vendita

Commercializzazione e vendita sono regolate dalla normativa vigente in materia, nei punti vendita e durante la manifestazioni, gli eventi e le iniziative organizzate dalla Cantina Sociale di Gonzaga.

È consentito l'utilizzo del logo DE.CO. GONZAGA CITTÀ.

Art. 6 Autocontrollo

Il detentore del marchio DE.CO. per la produzione del Lambrusco Salamino Gonzaghese si impegna a rispettare le norme tecniche definite dal presente Disciplinare di produzione e a seguirlo nella sua interezza.