



COMUNE DI RUSSI

PROVINCIA DI RAVENNA

CAP 48026 – Piazza D.A. Farini, 1

P. IVA 002466880397

PEC. pg.comune.russi.ra.it@legalmail.it

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE (De.C.O.)

DENOMINAZIONE E CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Canèna "nova": vino con caratteristiche sensoriali fresche ed acerbe, ottenuto con uve rosse precoci e/o a maturazione scalare e pronto al consumo entro la terza domenica di settembre, come vuole la tradizione.

VITIGNI AMMESSI E LIMITI DI PRESENZA

- Canina nera 50%
- Marzemino (Barzamè) 25%
- Ancellotta e altre uve precoci da colore (tinturie e/o colorini) 15%
- Altre vecchie varietà a maturazione precoce (es. Romanino) e/o scalare (es. Cornacchia) qualora disponibili fino al 10%

E' onere del produttore dimostrare la disponibilità delle uve richieste per la produzione. Le uve possono essere di proprietà o acquistate, in presenza di regolare documento. E' altresì possibile conferire uve in conto lavorazione ad un vinifikatore. Devono essere utilizzati almeno tre vitigni tra quelli sopraindicati, di cui la Canina nera è imprescindibile (50% minimo), mentre le percentuali residue sono da ritenersi indicative.

ZONE DI PRODUZIONE DELLE UVE

I produttori possono utilizzare uve non provenienti dal territorio comunale (ma comunque entro le province di Ravenna e Forlì-Cesena) qualora sia accertata l'impossibilità di reperirle in area russiana e purchè siano comprese nei vitigni ammessi.

TECNICHE CULTURALI E CARATTERISTICHE DELLE UVE

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare nel complesso dell'uvaggio un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 8.5%.

L'andamento stagionale può essere determinante per il rispetto di questi vincoli, e solo in annate particolarmente favorevoli è possibile ottenere il titolo alcolometrico volumico richiesto alla data indicata senza intervenire sul vigneto.

Per ottenere questo livello di maturazione in tempi anticipati è consigliabile intervenire con la

pratica del diradamento all'invaiatura. A seconda dell'andamento stagionale si può ridurre la produzione pendente dal 30 al 50%, riconducendola a circa 3-4 kg per metro di tralcio produttivo o cordone permanente. Considerata la scalarità di maturazione tipica della Canina nera, si può procedere anche ad una cernita in vigneto al momento della raccolta, per il rispetto dei parametri indicati, procedimento valido anche per le altre varietà se si evidenzia disformità nella maturazione. In annate di moderata produzione, le uve si avvantaggiano degli effetti della vendemmia anticipata dei grappoli più pronti impiegati per la produzione del vino Canèna "nova".

PRATICHE ENOLOGICHE

Resa massima di uva in vino non superiore al 70%.

Per l'ottenimento del vino Canèna "nova", è ammesso l'utilizzo di MCR fino ai limiti di legge (compatibilmente con l'autorizzazione all'arricchimento concesso da ministero) per arrivare a un titolo alcolometrico volumico effettivo pari al 8,5% e presenza di residuo zuccherino.

Per una fermentazione sollecita si consiglia l'uso di lieviti selezionati, predisponendo un valido inoculo, eventualmente anche a partire da una aliquota di uve raccolte qualche giorno prima. Per una veloce chiarifica possono essere utili enzimi pectolitici. Le eventuali elaborazioni sul vino si dovrebbero limitare alla correzione del residuo zuccherino, per un corretto equilibrio gustativo acido/dolce. Un'altra necessità potrebbe essere costituita dal rafforzamento del colore, anche se la presenza nell'uvaggio di uve idonee dovrebbe rendere non necessarie correzioni successive. Non si dovrebbe invece intervenire su note erbaee e astringenti che sono parte della tipicità del prodotto Canèna "nova", proposto appunto come vino nuovo, non affinato, al limite dell'acerbo.

CARATTERISTICHE AL CONSUMO

Il vino al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche

Colore: rosso violetto

Odore: tipico di bacche con note erbacee

Sapore: acidulo con presenza di residuo zuccherino percepibile al gusto

Titolo alcolometrico volumico effettivo: 8,5%

CANÈNA "NOVA"

Non si pongono limiti di acidità o di zucchero ma si richiede equilibrio zuccheri/acidità al gusto, espresso come "presenza di residuo zuccherino percepibile al gusto". Con questi termini si intende descrivere un vino in cui la presenza di zucchero non si limita ad arrotondare le spigolosità determinate dall'acidità, ma prevale leggermente diventando nettamente percepibile, pur senza eccedere in note dolci eccessivamente marcate.

Si tratta tendenzialmente di un vino con titolo alcolometrico volumico al limite minimo ammesso (8,5% vol), con acidità sostenuta (superiore a 6g/l) e residuo zuccherino percepibile (5-15 g/l). Il livello zuccherino più idoneo può essere definito in maniera ottimale solo a fine fermentazione, in funzione del tenore acidico e delle caratteristiche gustative del vino. L'eventuale dosaggio di ulteriore sostanza zuccherina per il rispetto delle indicazioni di "residuo zuccherino percepibile" è consigliabile venga effettuato su vino a fine fermentazione.

A tal fine conviene conservare una parte del mosto (filtrato o a freddo) da utilizzare come materia zuccherina. Un 10% di mosto dovrebbe consentire la disponibilità di sostanza zuccherina sufficiente anche in annate tardive con maturazione arretrata e acidità sostenuta.