Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEL VINO "BRUNELLO DI MONTALCINO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato come DOC	DPR 28.03.1966	G.U. 132 - 30.06.1966
Approvato come DOCG	DPR 01.07.1980	G.U. 314 - 15.11.1980
Modificato con	DPCM 04.1.1991	G.U. 80 - 04.04.1992
Rettifica		G.U. 153 -01.07.1992
Modificato con	DM 24.06.1996	G.U. 157 - 06.07.1996
Modificato con	DM 19.05.1998	G.U. 133 - 10.06.1998
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con Provvedimento Ministeriale 19.10.2015 (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 2 e comma 4)		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019)		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati

Articolo 1
(*Denominazione e vino*)

1.1 La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Brunello di Montalcino" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
(*Base ampelografica*)

2.1 Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Brunello di Montalcino" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti, nell'ambito aziendale, esclusivamente dal vitigno Sangiovese.

Articolo 3
(*Zona di produzione delle uve*)

3.1 La zona di produzione delle uve atte a produrre il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Brunello di Montalcino" comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Montalcino in provincia di Siena, così come delimitato alla data del 30 novembre 2011 (data di approvazione del disciplinare di produzione consolidato).

Articolo 4
(*Norme per la viticoltura*)

4.1 Le condizioni di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Brunello di Montalcino" devono essere atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare di produzione.

4.2 Sono da considerarsi idonei i terreni adatti ad assicurare una maturazione ottimale delle uve.

4.3 Le densità di impianto devono essere quelle usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. Per gli impianti già realizzati valgono le norme vigenti al momento dell'impianto, per i nuovi impianti e reimpianti realizzati a partire dal 1 gennaio 2016, la densità minima dovrà essere di 4.000 piante per ettaro, al momento dell'iscrizione.

4.4 Le forme di allevamento e i sistemi di potaturadevono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

4.5 E' vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso.

4.6 La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Brunello di Montalcino" non deve essere superiore a 8 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata, pari a ettolitri 54,4 di vino.

4.7 Nel caso della rivendicazione della menzione "vigna" o "vigneto" la produzione massima di uva ad ettaro non deve essere superiore a 7 tonnellate ad ettaro per il vigneto in coltura specializzata, pari a ettolitri 47,6 di vino.

4.8 Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la produzione del vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto al numero di viti esistenti ed alla loro produzione per ceppo, che non dovrà essere superiore in media a kg. 2,7 di uva.

4.9 Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti, nei primi due anni di vegetazione dell'impianto, non potrà essere rivendicata alcuna produzione. Per il terzo e quarto anno di vegetazione, la quantità massima di uva per ettaro non potrà superare, rispettivamente, la percentuale del 30% e del 70% del massimale di cui al presente articolo. Dal 5° anno di impianto può essere rivendicato il 100% della produzione.

4.10 La resa massima di uva ad ettaro anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovrà essere riportata ai suddetti limiti purché la produzione totale per ettaro non superi del 20% i limiti indicati. Qualora superi detto limite, tutta la produzione non avrà diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Brunello di Montalcino".

4.11 Le uve destinate alla vinificazione sottoposte, se necessario, a preventiva cernita, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00 % vol. Qualora venga rivendicata la menzione "vigna" o "vigneto" le uve devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50% vol.

Articolo 5
(*Norme per la vinificazione*)

5.1 Nella vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brunello di Montalcino" sono ammesse le pratiche enologiche previste dalla normativa vigente in materia.

5.2 La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 68%. Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

5.3 L'arricchimento potrà essere effettuato solo con mosto concentrato prodotto da uve provenienti dai vigneti destinati alla produzione del vino "Brunello di Montalcino", o con Mosto Concentrato Rettificato.

5.4 Nel caso di rivendicazione della menzione "vigna" o "vigneto" non può essere effettuato nessun tipo di arricchimento.

5.5 Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Brunello di Montalcino", deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno ventiquattro mesi in contenitori di rovere di qualsiasi dimensione.

5.6 Le date dell'inizio e della fine del periodo di invecchiamento in contenitori di rovere, devono essere documentate con relative annotazioni sui registri di cantina.

5.7 Il prodotto in invecchiamento in contenitori di rovere può essere trasferito in altri recipienti durante il periodo di invecchiamento. Detti trasferimenti dovranno comunque essere documentati sui registri di cantina.

5.8 Fermo restando l'invecchiamento in contenitori di rovere, si potrà tenere il 6% di vino dell'annata in invecchiamento in contenitori di qualsiasi tipologia.

5.9 Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Brunello di Montalcino", prima dell'immissione al consumo, deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia di almeno quattro mesi e di almeno sei mesi per la menzione "Riserva".

5.10 Il periodo di affinamento in bottiglia deve essere documentato con relative annotazioni sui registri di cantina.

5.11 Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Brunello di Montalcino" può essere riclassificato con la Denominazione di Origine Controllata "Rosso di Montalcino", nel rispetto del relativo disciplinare di produzione e ferma restando la resa ad ettaro prevista per il "Brunello di Montalcino".

5.12 Le operazioni di vinificazione, conservazione, invecchiamento in legno, imbottigliamento e affinamento in bottiglia, devono essere effettuate nella zona di produzione definita all'articolo 3.

5.13 Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n 607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la reputazione e assicurare l'efficacia dei controlli.

5.14 Le partite da qualificare con la menzione "Riserva" devono essere separate sui registri obbligatori di cantina entro il 31 dicembre del quinto anno, calcolato considerando l'annata della vendemmia.

5.15 I soggetti che intendono commercializzare in zona di produzione partite di vino sfuso destinato a divenire "Brunello di Montalcino" Denominazione di Origine Controllata e Garantita, devono darne comunicazione all'Organismo di Controllo incaricato, almeno 2 giorni lavorativi prima del trasferimento.

5.16 Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Brunello di Montalcino" non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio dell'anno successivo al termine di cinque anni calcolati considerando l'annata della vendemmia.

5.17 Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Brunello di Montalcino" con la menzione "Riserva", non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio dell'anno successivo al termine di sei anni calcolati considerando l'annata della vendemmia.

5.18 Ai fini dell'utilizzazione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Brunello di Montalcino", il vino deve essere sottoposto alle analisi chimico-fisiche ed organolettiche previste dalla normativa vigente.

5.19 Qualora venga rivendicata la menzione "vigna" o "vigneto", la partita relativa deve essere presentata separatamente per le analisi chimico-fisiche e organolettiche di cui alla normativa vigente.

5.20 Qualora venga rivendicata la menzione "Riserva", la partita relativa deve essere presentata separatamente per le analisi chimico-fisiche ed organolettiche di cui alla normativa vigente.

.Articolo 6
(C*aratteristiche del vino al consumo*)

6.1 Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Brunello di Montalcino" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino intenso tendente al granato;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore: asciutto, caldo, un po' tannico, robusto, armonico, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Articolo 7
(*Etichettatura e presentazione*)

.

7.1 E' vietato usare, insieme alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Brunello di Montalcino", qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente Disciplinare di produzione, ivi compresi i termini "Extra", "Fine", "Scelto", "Selezionato", "Selezione", "Superiore", "Tradizionale", "Tradizione, "Vecchio", "Collezione" e similari.

7.2 E' consentito, in sede di designazione, l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno.

7.3 Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "Viticoltore", "Fattoria", "Tenuta", "Podere" ed altri termini similari, sono consentite in osservanza alle disposizioni di legge in materia.

7.4 Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Brunello di Montalcino" può essere utilizzata la menzione "vigna" o "vigneto" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010.

7.5 Nell'etichetta dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Brunello di Montalcino" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
(*Confezionamento*)

8.1 Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Brunello di Montalcino" deve essere immesso al consumo in bottiglie di una delle seguenti capacità espresse in litri: 0,375, 0,500, 0,750,1,500, 3,000, 5,000; 6,000, 9,000, 12,000, 15,000, 18,000.

8.2 Per i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Brunello di Montalcino" possono essere usate unicamente bottiglie di vetro scuro di tipo "Bordolese" e chiuse con tappo di sughero monopezzo, è vietato l'uso del tappo agglomerato e di qualsiasi altro sistema di chiusura.

8.3 Sono vietati il confezionamento e l'abbigliamento delle bottiglie con caratterizzazioni di fantasia o comunque non consone al prestigio del vino.

Articolo 9
(*Legame con l'ambiente geografico*)

A) Informazioni sulla zona geografica

A 1. Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio di produzione del vino Brunello di Montalcino, che corrisponde all'area del comune di Montalcino in provincia di Siena, si trova nella Toscana sud-orientale a 40 chilometri a sud della città di Siena. Il territorio di produzione, che ha una superficie complessiva di 243,62 chilometri quadrati, è delimitato dalle valli dei tre fiumi Orcia, Asso e Ombrone, assume una forma quasi quadrata, i cui lati misurano mediamente 15 chilometri.

L'area così definita si sviluppa in altezza dal livello di circa 120 metri sul livello del mare lungo i fiumi, fino a circa 650 metri a ridosso del Poggio Civitella che è il punto più alto del territorio.

La collina di Montalcino ha numerosi ambienti pedologici, essendosi formata in ere geologiche diverse, riconducibili ad arenarie, anche miste a calcari, ad alberese e a galestro, nonché a terreni con granulometrie miste talvolta tendenti al sabbioso, talvolta tendenti all'argilloso.

La collina di Montalcino dista 40 km in linea d'aria dal mare ubicato ad Ovest e circa 100 km dalla catena appenninica che attraversa l'Italia Centrale, posizionata verso Est. Il clima è mediterraneo, ma comunque tendenzialmente asciutto; ha anche delle connotazioni continentali data la posizione

intermedia tra il mare e le montagne dell'Appennino Centrale. Questo è dimostrato dalle medie delle precipitazioni e delle temperature rilevate. Le precipitazioni sono concentrate nei mesi primaverili e autunnali, come avviene nei climi mediterranei e la media annuale delle precipitazioni è di circa 700 millimetri. In inverno, sopra i 400 metri, sono possibili le nevicate. La fascia di media collina non è interessata da nebbie, gelate o brinate tardive, mentre la frequente presenza di vento garantisce le condizioni migliori per lo stato sanitario delle piante. Durante l'intera fase vegetativa le temperature sono prevalentemente miti e con elevato numero di giornate serene, caratteristica ideale ad assicurare una maturazione graduale e completa dei grappoli.

A 2. Fattori umani rilevanti per il legame

La vocazione del territorio di Montalcino a produrre vini di grande qualità è nota da molti secoli. Già nel Medio Evo gli statuti comunali regolamentavano la data d'inizio vendemmia, mentre durante l'assedio del 1553, il vino non mancò mai e Blaise de Montluc, alla difesa delle mura montalcinesi, per dissimulare le sofferenze "si arrubinava il volto con il robusto vino". Secondo il bolognese Leandro Alberti (1550-1631), Montalcino è: "molto nominato per li buoni vini che si cavano da quelli ameni colli.". L'auditore granducale Bartolomeo Gherardini nella sua visita a Montalcino del 1676-1677 segnala la produzione di 6050 some di vino descritto come " vino gagliardo, non però in gran quantità". Charles Thompson nel 1744 dice che "Montalcino non è molto famosa eccetto che per la bontà dei suoi vini".

Il padre precursore della produzione del vino Brunello di Montalcino fu certamente Clemente Santi. Nel 1869 un suo Vino Scelto (Brunello) della vendemmia 1865 fu premiato con medaglia d'argento dal Comizio del circondario. Nel 1893 il Ministero dell'Agricoltura premia un vino di Raffaello Padelletti e all'inizio del '900 il Brunello di Riccardo Paccagnini vince molti prestigiosissimi riconoscimenti sia nazionali (Esposizione Franco Italiana di Roma nel 1910), sia internazionali (grand prix per il Brunello 1894 e medaille d'or per uno del 1899).

Il professor Martini della Scuola di Viticoltura e Enologia di Conegliano Veneto, nel 1885, in una conferenza su "La ricchezza avvenire della provincia senese", mette in evidenza che il Senese "è ormai conosciuto su tutti i mercati vinicoli nazionali ed anche nei principali esteri, per vari tipi di vino tra cui il Brunello di Montalcino".

Le vicissitudini dell'inizio del XX° secolo portarono ad un decadimento della produzione vitienologica e pochissimi produttori tennero viva la produzione montalcinese fra le due guerre. Il Brunello di Montalcino fu presentato da alcune aziende alla Mostra dei Vini Tipici Senesi tenutesi a Siena nel 1932, 1933 e 1935. Dopo la seconda guerra mondiale si iniziò nuovamente a pensare alla produzione vitivinicola e alcuni ebbero la lungimiranza di proiettarsi nel futuro, accordandosi sulle regole di produzione del Brunello di Montalcino.

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

Il Brunello di Montalcino è un vino visivamente limpido, brillante, di colore rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Ha profumo intenso, persistente, ampio ed etereo. Si riconoscono sentori di sottobosco, legno aromatico, piccoli frutti, leggera vaniglia e confettura composita. Al gusto il vino ha corpo elegante ed armonico, nerbo e razza, è asciutto e con lunga persistenza aromatica.

Per le sue caratteristiche, il Brunello di Montalcino sopporta lunghi invecchiamenti, migliorando nel tempo. E' stato verificato che si può conservare, in funzione delle caratteristiche delle annate, per un minimo di dieci e fino a trenta anni, ma può essere tenuto in cantina anche più a lungo. Naturalmente va conservato nel modo giusto: in una cantina fresca, con luce scarsa, a temperatura costante, senza rumori e odori; le bottiglie tenute coricate.

L'eleganza e il corpo armonico del vino permettono abbinamenti con piatti molto strutturati e compositi quali le carni rosse, la selvaggina da penna e da pelo, eventualmente accompagnate da funghi e tartufi. Trova abbinamento ottimale anche con piatti della cucina internazionale a base di carni o con salse. Il Brunello è anche vino da abbinamento ottimale con formaggi: tome stagionate e formaggi strutturati. Inoltre, per le sue caratteristiche, è godibile anche quale vino da meditazione.

Il vino Brunello di Montalcino deve essere servito in bicchieri dalla forma ampia, al fine di poterne cogliere l'aroma composito ed armonioso. Dovrà essere servito ad una temperatura di circa 18°C-20°C.

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

La combinazione dei fattori naturali – suolo e clima – con i fattori umani, definisce l'interazione che si estrinseca nelle caratteristiche del vino Brunello di Montalcino.

La tecnica viticola si è evoluta ed oggi i vigneti impiantati sono il risultato delle conoscenze acquisite con le osservazioni e le sperimentazioni realizzate nel corso degli ultimi decenni. I sistemi di potatura e la coltivazione del vigneto tengono conto dell'ambiente pedoclimatico e della relativa scarsità di riserve idriche nel periodo estivo. Vengono pertanto effettuate lavorazioni il cui scopo è quello di mantenere la riserva di acqua. Nel periodo autunnale e di inizio primavera vengono fatte lavorazioni più profonde per favorire la penetrazione delle acque.

I terreni tendenzialmente poveri di sostanza organica, calcarei e con relativa carenza di acqua, consentono al vitigno Sangiovese di svilupparsi con vigoria piuttosto contenuta e con conseguente limitata produzione. Anche il clima influisce sul vitigno e sul suo sviluppo durante la fase vegetativa della vite che va dalla metà del mese di aprile, fino alla metà del mese di settembre. Le piogge della fase primaverile sono utili per l'accumulo di acqua a livello dell'apparato radicale, utile alla pianta per sviluppare bene la prima fase della vegetazione. Successivamente – nei mesi estivi – la pianta ha un progressivo rallentamento vegetativo, dato che i terreni tendono a perdere le riserve idriche a causa della relativa scarsa piovosità. Il periodo successivo, che si sviluppa nella fase tardo estiva e di inizio autunno, si presenta più fresco. Durante il periodo della maturazione delle uve si hanno, sia per la posizione che per le altitudini, escursioni termiche giorno-notte significative.

Le caratteristiche delle uve che si ottengono nel territorio sono la diretta conseguenza del comportamento del vitigno Sangiovese durante la fase vegetativa. La povertà dei terreni, la relativa carenza di acqua, la ventilazione normalmente attiva e il grado di insolazione, consentono di ottenere uve ad un perfetto stato di maturazione e sane dal punto di vista fitosanitario.

Articolo 10
(*Riferimenti alla struttura di controllo*)

10.1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:

Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane
Via Piave, 24
00187 - Roma
Tel.: +39 06 45437975
Fax: +39 06 45438908
e-Mail: info@valoritalia.it

10.2 La Società Valoritalia s.r.l - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1°

capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, 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), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

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.