Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITA'
ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DGPQA – Pqa 1

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "FRANCIACORTA"

Decisione di approvazione o modifica	Pubblicazione
Approvato DOC con DPR 21.07.1967	G.U. 209 – 21.08.1967
Approvato DOCG con DM 01.09.1995	G.U. 249 – 24.10.1995
Errata Corrige	G.U. 288 – 11.12.1995
Modificato con DM 02.09.1996	G.U. 217 – 16.09.1996
Modificato con DM 07.04.2004	G.U. 93 – 21.04.2004
Modificato con DM 25.06.2008	G.U. 157 – 07.07.2008
Modificato con DM 13.10.2010	G.U. 249 – 23.10.2010
Modificato con DM 31.03.2011	G.U. 93 – 22.04.2011
Modificato con DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale MASAF - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 7.03.2014	Sito ufficiale MASAF - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con Provvedimento Ministeriale 04.04.2017 (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 GUUE n. C 225 del 05.07.2019)	Sito ufficiale MASAF - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati
Modificato con DM 7.05.2024	G.U. 114 – 17.05.2024 Sito WEB MASAF - Qualità - Vini DOP e IGP Pubblicazione Comunicazione a CE - G.U.U.E. n. C24.09.2024

Articolo 1
Denominazioni e vini

1.1. La denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” è riservata al vino ottenuto esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia e la separazione del deposito mediante sboccatura, rispondente alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

1.2. Le tipologie ammesse sono di seguito descritte:
“Franciacorta”;
“Franciacorta” Satèn;
“Franciacorta” Rosé.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Franciacorta”, deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Chardonnay e/o Pinot nero. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve del vitigno Pinot bianco fino ad un massimo del 50% e le uve del vitigno Erbamat fino ad un massimo del 10%.

2.2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Franciacorta” Rosé, deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Chardonnay fino ad un massimo del 65%; Pinot nero per almeno il 35%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve del vitigno Pinot bianco fino ad un massimo del 50% e le uve del vitigno Erbamat fino ad un massimo del 10%.

2.3. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Franciacorta” Satèn deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Chardonnay minimo 50%. Può concorrere alla produzione di detto vino il vitigno Pinot bianco fino ad un massimo del 50%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve, destinate alla elaborazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta”, ricade nella provincia di Brescia e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio dei comuni di Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d’Iseo, Cellatica e Gussago, nonché la parte del territorio dei comuni di Cologne, Coccaglio, Rovato e Cazzago S. Martino che si trova a nord delle ex strade statali n. 573 e n. 11 e parte del territorio del comune di Brescia.

Tale zona è così delimitata:

dalla riva del lago di Iseo segue il confine del comune di Paratico fino ad incontrare il confine del comune di Capriolo che segue fino ad incontrare il confine del comune di Adro. Segue il confine di Adro verso sud fino ad incontrare il confine del comune di Erbusco che segue, sempre verso sud, oltrepassando l’intersezione con il comune di Cologne che segue ancora verso sud fino ad incontrare la statale Bergamo-Brescia che segue fino all’intersezione con il confine del comune di Ospitaletto. Segue il confine di questo comune a nord fino ad innestarsi con il confine del comune di Castegnato. Segue sempre verso nord, il confine del comune di Castegnato fino ad incontrare la ex strada statale n. 11 che segue verso est passando la località Mandolossa e prosegue sulla stessa strada statale fino a località Scuole. Da qui prende la strada a nord che va verso la Badia fino a quota 133. Da qui segue la strada che individua ad est la collina di S. Anna in direzione nord-est passando per le quote 136,9-138,8-140,2-150-160-157,9, fino ad incontrare la strada Brescia-Cellatica che segue in direzione Cellatica. Da quota 139,9, la delimitazione si identifica

prima con il confine comunale di Cellatica e poi con quello di Gussago comprendendo tutto il territorio dei suddetti due comuni, quindi segue prima il confine del comune di Brione e poi quello di Polaveno fino al lago di Iseo. Segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico.

Dalla zona di produzione come sopra delimitata, è escluso il seguente territorio:
partendo dal confine della provincia di Brescia, a ovest, in prossimità dell'autostrada A4 e del fiume Oglio, fra i confini comunali di Palazzolo sull'Oglio e Capriolo, segue il confine del comune di Capriolo fino ad intersecare la linea ferroviaria con cui si identifica verso nord fino alla stazione di Paratico, poi con la ex strada statale n. 469, la strada provinciale n. 12 fino all'abitato di Clusane, in corrispondenza di quota 193,8. Non includendo tutto il territorio di Villa Barcella, passa per quota 205 e interseca nuovamente la strada provinciale n. 12 a quota 197; si identifica con la strada provinciale n. 12 fino a quota 191 con l'esclusione del colle di Cascina Beloardo e transita per le quote 189,9-188-195,2 intersecando così la strada provinciale n. 11 verso sud fino alla Chiesa di S. Pietro in Lamosa e in corrispondenza di questa imbocca la carrareccia fino a Segaboli, poi passa per quota 192,3-189,5-187,5-198 e prosegue per Il Mulino, la stazione ferroviaria di Provaglio, quindi coincide con la linea ferroviaria verso nord, fino ad incontrare, prima dell'abitato di Iseo, la ex s.s. 510 che ne segue il percorso fino ad incontrare il confine comunale di Sulzano. Si identifica con esso, verso nord, fino al lago, quindi segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico dove incontra, nei pressi di Sarnico, il confine della provincia di Brescia con cui si identifica fino a raggiungere il confine del comune di Capriolo da dove si è partiti.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta.

Per la produzione di tutti i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" sono da escludere i terreni insufficientemente soleggiati o di fondovalle, in zone umide perché adiacenti a fiumi, torrenti e ristagni d'acqua, come descritto nel sistema informativo della Regione Lombardia.

Dai corsi d'acqua e zone di ristagno permanente (aree umide identificate nel sistema cartografico regionale) dovrà essere mantenuta per tutti gli impianti e reimpianti successivi alla vendemmia 2010 una fascia di rispetto di almeno 10 metri da intendersi come distanza tra il confine dell'area vitata e il confine dell'area umida.

Per i terreni che all'interno del perimetro della denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta", siano stati oggetto di escavazione e/o riempimento, l'eventuale richiesta di futuro impianto di vigneto destinato alla produzione di Franciacorta DOCG, sarà subordinata alla presentazione di motivata relazione, redatta da un tecnico abilitato al proprio Albo professionale di competenza, vincolata al parere favorevole dell'Amministrazione competente, che attesti l'idoneità del terreno all'impianto del vigneto, sia da un punto di vista chimico fisico che da un punto di vista pedologico.

4.2. Densità d'impianto.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4.500 calcolata sul sesto di impianto con distanza massima tra le file di 2,50 m, ad eccezione delle zone terrazzate e/o ad elevata pendenza e del vitigno Erbamat la cui densità non potrà essere inferiore a 2500 ceppi/ettaro.

4.3. Forme di allevamento.

Per i nuovi impianti e i reimpianti le forme di allevamento consentite sono: a spalliera singola con sviluppo ascendente con potatura lunga o corta, su un solo piano di vegetazione (tralcio rinnovato o cordone speronato).

Sono consentite forme di allevamento diverse per il vitigno Erbamat e nei terrazzamenti qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

4.4. Norme agronomiche.

4.4.1 Irrigazione.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

Per gli impianti in piena produzione (dal quarto anno conteggiato a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all'impianto) qualsiasi intervento di irrigazione è comunque vietato dopo il completamento dell'invaiatura.

Prima, sono consentiti apporti idrici volti a reintegrare l'evapotraspirazione effettiva del vigneto previa comunicazione, opportunamente documentata, da rivolgere almeno 48 ore prima dell'intervento all'organismo incaricato dei controlli.

4.5. Resa a ettaro, raccolta delle uve e titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

4.5.1 La produzione massima di uva a ettaro è 10 tonnellate.

La quantità di uva rivendicabile, per i primi tre anni conteggiati a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all'impianto del vigneto, è inferiore al massimo stabilito dal disciplinare e di seguito definita:

Primo anno: zero;

Secondo anno: zero;

Terzo anno: 6 ton/ha**.**

I suddetti limiti di resa in uva a ettaro dovranno essere rispettati, fermo restando la possibilità di un supero di produzione del 20% che potrà essere impiegato per la produzione di IGT "Sebino".

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per i vini derivanti dalle uve Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco è di 9,5% vol. Solo per i vini da uve Erbamat è di 9% vol.

4.5.2 La raccolta delle uve e il trasporto delle stesse fino al centro di pressatura devono essere eseguiti in modo da non compromettere l'interezza e l'integrità del grappolo. E' obbligatoria la raccolta a mano delle uve che devono essere riposte in cassette o cassoni di diversa capacità, ma comunque non superiore a 0,2 t, e con il vincolo dell'altezza della massa che non deve superare i 40 cm.

4.5.3 La regione Lombardia annualmente, tenuto conto di condizioni ambientali sfavorevoli o per conseguire l'equilibrio del mercato, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, può ridurre la resa massima di vino classificabile come atto a divenire a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" ed eventualmente la resa massima di uva per ettaro rispetto a quello fissato nel presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

4.5.4 Riserva vendemmiale.

In annate climaticamente favorevoli, con provvedimento della regione Lombardia, su proposta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria, nel caso in cui venga consentita una resa in uva superiore alla 10 ton/ha, ma non oltre le 12 ton/ha, tutta la produzione di uva ha diritto alla denominazione "Franciacorta", non è consentito ulteriore supero, il vino base ottenuto dalla quantità di uva eccedente le 10 ton/ha, è regolamentato secondo il successivo art. 5.4.

4.6 Scelta di cantina.

È consentito effettuare la scelta di cantina, con la quale ogni partita di vino base della denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta", può passare a vino tranquillo a denominazione di origine controllata "Curtefranca" bianco (ad eccezione del vino ottenuto dal vitigno

Erbamat), o indicazione geografica tipica “Sebino” ma non viceversa. Si esegue comunque prima delle fasi di elaborazione e in particolare prima dell'aggiunta dello sciroppo di tiraggio.

Articolo 5
Norme per la vinificazione, elaborazione ed imbottigliamento

5.1 Zona di vinificazione ed elaborazione.

5.1.1 Tutte le operazioni di vinificazione, imbottigliamento (tiraggio), compresa la fermentazione in bottiglia, la sboccatura e il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” devono essere effettuate nell’interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

5.1.2 Conformemente all’articolo 4.2 del Reg. (UE) n. 2019/33, l’imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l’origine o assicurare l’efficacia dei controlli.

Tenuto conto delle situazioni tradizionali, le operazioni di cui all’art. 5.1.1 possono essere effettuate anche presso le Aziende che hanno propri stabilimenti enologici ubicati nell’ambito del territorio della frazione di S. Pancrazio del comune di Palazzolo sull’Oglio e negli interi territori dei comuni che sono solo in parte compresi nella zona di produzione di cui all’art. 3 del presente disciplinare. Dette Aziende devono dimostrare al competente Organismo di controllo di avere effettuato le operazioni di cui al comma 5.1.1 prima dell’entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

5.2 Norme per la vinificazione.

5.2.1 Il passaggio da uva a mosto deve avvenire esclusivamente tramite la pressatura diretta, senza diraspatura dell’uva intera. Tale obbligo non si applica alle uve di Pinot nero vinificate in rosato o in rosso, destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” Rosé.

5.2.2 Le diverse varietà di uva vinificate devono essere registrate separatamente negli appositi registri.

5.3 Resa uva/vino per ettaro.

Per tutti i vini di cui all’art. 1 la resa massima dell’uva in vino base, prima delle operazioni di presa di spuma, è pari al 65 %.
Qualora la resa complessiva superi il limite sopra fissato tutto il vino ottenuto perde il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” e potrà essere destinato alla produzione di DOC “Curtefranca (ad eccezione del vino ottenuto dal vitigno Erbamat) o IGT “Sebino”.

5.4 Vino riserva vendemmiale e gestione dell’offerta.

5.4.1 Bloccaggio.

In annate particolarmente favorevoli, l'uva eccedente le 10 ton/ha, fino a 12 ton/ha, separatamente registrata ha diritto alla denominazione «Franciacorta».
Il suo utilizzo è così regolamentato:

- Il vino riserva vendemmiale ottenuto potrà essere conservato unitamente agli altri vini base, garantendo la corretta tracciabilità in cantina e sui registri.

- il vino riserva vendemmiale è bloccato sfuso e non può essere elaborato per un minimo di 12 mesi dalla presa in carico sui registri di cantina previo provvedimento regionale di sblocco;

- il vino riserva vendemmiale per l'elaborazione dei vini di cui all'art. 1, non ha diritto al millesimo.

5.4.2. Sbloccaggio.
I vini bloccati ai sensi del comma 5.4.1, possono essere sbloccati come segue:
-in annate climaticamente sfavorevoli preso atto di una minore resa, per una quantità di vino riserva vendemmiale tale da raggiungere la produzione massima consentita di 6.500 litri per ettaro non ottenuta con la vendemmia.
In tal caso ogni produttore che ha raggiunto il limite massimo di resa in vino di 6.500 litri per ettaro, non ha diritto ad elaborare con la presa di spuma i vini riserva vendemmiale.
- per soddisfare esigenze di mercato, potendo così elaborare una quantità di vino di riserva che sarà stabilita appositamente dal Consorzio di tutela sentita la filiera e in accordo con la Regione.
In entrambi i casi lo sbloccaggio totale o parziale avviene su proposta del Consorzio di tutela riconosciuto, anche a seguito delle richieste dei produttori, con provvedimento regionale e sotto lo stretto controllo della struttura di controllo autorizzata, previa comunicazione all'ufficio dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari competente per territorio.

5.4.3 Commercializzazione della riserva vendemmiale.
La commercializzazione del vino riserva vendemmiale può avvenire anche prima di essere sbloccato, previa riclassificazione a IGT "Sebino", che potrà essere immesso al consumo con l'annata.

Decorsi i 12 mesi e previo provvedimento di sblocco della Regione Lombardia è consentita la commercializzazione dei vini atti a DOCG "Franciacorta" ottenuti dalla riserva vendemmiale all'interno della zona di vinificazione di cui al presente articolo 5**.**

Pertanto i produttori che non hanno raggiunto il limite massimo di resa di 6.500 litri per ettaro o che necessitino per soddisfare il mercato di maggiori quantitativi di vino possono acquistare vino riserva vendemmiale da altri produttori.

5.4.4 Ulteriori sistemi di regolamentazione dello stoccaggio.
La regione Lombardia, in ogni caso, al fine di migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini, comprese le uve ed i mosti da cui sono ottenuti, e per superare squilibri congiunturali, su proposta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria, potrà con apposito provvedimento stabilire altri sistemi di regolamentazione dello stoccaggio dei vini ottenuti in modo da permettere la gestione dei volumi di prodotti disponibili. I criteri per la gestione di tali volumi sono predeterminati nel citato provvedimento regionale.

5.5 Elaborazione dei diversi vini.

5.5.1 La preparazione dell'assemblaggio può essere ottenuta da una mescolanza di vini di annate diverse, sempre nel rispetto dei requisiti previsti dal presente disciplinare.
È consentito produrre i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" millesimati e riserva purché ottenuti con almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento.

È consentito detenere in cantina, ai fini di più lunghe maturazioni, vino atto a diventare Franciacorta, contenuto in bottiglie di volume nominale massimo di 9,0 litri destinato previo sbottigliamento all'assemblaggio e successiva presa di spuma. Dette partite di bottiglie, tenute distinte dalle altre, dovranno riportare l'indicazione "conservazione in bottiglia sulle fecce, vino atto a diventare Franciacorta, annata" ed essere registrate in appositi conti distinti sul registro di carico e scarico.

Qualora l'assemblaggio sia millesimabile, dovrà essere registrato obbligatoriamente con l'indicazione dell'annata.

In particolari annate con condizioni climatiche sfavorevoli, la regione Lombardia, su proposta del Consorzio di tutela, può vietare l'uso del millesimo.

5.5.2 Per la tipologia "Franciacorta" Satèn è fatto obbligo di utilizzare massimo 20 gr/litro di zucchero all'atto della presa di spuma (con l'esclusione dello zucchero utilizzato per l'attivazione dei lieviti).

5.5.3 L**'** assemblaggio destinato a diventare tipologia "Franciacorta" Rosé deve avere colorazione rosata prima dell'imbottigliamento (tiraggio).

5.6 Tempi minimi di affinamento.

I vini a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento) iniziano un periodo minimo obbligatorio di affinamento sui lieviti, fino alla sboccatura, così indicato:

Durata minima in mesi:
"Franciacorta" 18;
"Franciacorta" Rosé 24;
"Franciacorta" Satèn 24;
"Franciacorta" millesimato, "Franciacorta" Rosé millesimato, "Franciacorta" Satèn millesimato 30;
"Franciacorta" riserva, "Franciacorta" Rosé riserva, "Franciacorta" Satèn riserva 60.

Le operazioni di tiraggio (imbottigliamento) possono iniziare dal 1° febbraio successivo alla vendemmia dalla quale è stato ricavato il vino base più giovane.

.

5.7 Bottiglie in elaborazione.

5.7.1 Le bottiglie ancora in fase di elaborazione, cioè prima della sboccatura, purché con tappo di metallo recante il «logo» di cui al seguente art. 7.3 e munite dell'idoneo documento accompagnatorio e del relativo certificato di analisi chimico fisica, che deve essere consegnato all'organismo incaricato dei controlli, possono essere commercializzate fra produttori inseriti nel sistema dei controlli, all'interno della zona di vinificazione di cui al precedente art. 5.1.
La commercializzazione delle bottiglie in elaborazione non può avvenire prima di nove mesi dal tiraggio (imbottigliamento).

5.7.2 Le bottiglie in elaborazione caricate a registro come tipologia "Franciacorta Satèn" non possono essere riqualificate a "Franciacorta" e viceversa.

5.7.3 Capacità bottiglie in elaborazione.
I vini di cui all'art. 1 possono essere elaborati nei recipienti di volume nominale così identificati: 0,187 0,375 0,500 0,750 1,500 3,000 6,000 9,000 12,000 15,000 litri.
Deve essere utilizzato esclusivamente vetro nuovo.

5.8 Sboccatura.
La separazione del deposito può avvenire esclusivamente mediante sboccatura, manuale o meccanica, pertanto non è consentita la filtrazione.
Nello sciroppo di dosaggio è vietato l'utilizzo di vino generico e IGT, ed è pertanto consentito esclusivamente l'impiego di DOCG "Franciacorta", di vino atto a divenire DOCG "Franciacorta", di DOC "Curtefranca" e di vino atto a DOC "Curtefranca" bianco.

5.9 Durata dell'idoneità chimico-fisica e organolettica ai fini dell'immissione al consumo.
Fatta salva una quota del 5% di ogni partita, con tetto massimo di 2.000 pezzi, rapp. 0,75, che l'Azienda ha facoltà di accantonare come "testimonianza aziendale", le idoneità per l'immissione al consumo conseguite su campioni di vino appositamente sboccati (art. 5, comma 7 DM 12/03/2019) hanno validità

massima di 3 anni. Al termine di questo periodo, l'ulteriore vino non ancora sboccato dovrà essere sottoposto a nuovo esame chimico-fisico e organolettico.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo diretto, alle seguenti caratteristiche:

"Franciacorta"
spuma: fine, intensa;
colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al giallo dorato;
odore: fine, delicato, ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.
È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

"Franciacorta" Rosé
spuma: fine, intensa;
colore: rosa più o meno intenso;
odore: fine, delicato, ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l**;**
determinazione delle caratteristiche cromatiche secondo metodo OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), detto anche "CIELab": i valori di H* non devono essere superiori a 80.
È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

"Franciacorta" Satèn
spuma: persistente, cremosa;
colore: giallo paglierino intenso;
odore: fine, delicato, con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,50 g/l;
pressione massima: 5 atm.
È consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.

"Franciacorta" millesimato
spuma: fine, intensa;
colore: dal giallo paglierino più o meno intenso fino al giallo dorato;
odore: fine, delicato, ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

"Franciacorta" rosé millesimato
spuma: fine, intensa;
colore: rosa più o meno intenso con possibili riflessi ramati;
odore: ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l**;**
determinazione delle caratteristiche cromatiche secondo metodo OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), detto anche "CIELab": i valori di H* non devono essere superiori a 80.
È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

"Franciacorta" Satèn millesimato
spuma: persistente, cremosa;
colore: dal giallo paglierino più o meno intenso fino al giallo dorato;
odore: fine, complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,50 g/l;
pressione massima: 5 atm.
È consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.

"Franciacorta" riserva
spuma: fine, intensa;
colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al giallo dorato con eventuali riflessi ramati;
odore: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia;
sapore: sapido, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

"Franciacorta" rosé riserva
spuma: fine, intensa;
colore: rosa più o meno intenso con possibili riflessi ramati;
odore: complesso, evoluto con sentori tipici del Pinot nero e con bouquet proprio di un lungo affinamento in bottiglia;
sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l**;**
determinazione delle caratteristiche cromatiche secondo metodo OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), detto anche "CIELab": i valori di H* non devono essere superiori a 80.
È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

“Franciacorta” Satèn Riserva
spuma: persistente, cremosa;
colore: giallo dorato più o meno intenso;
odore: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia;
sapore: sapido, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
pressione massima: 5 atm.
È consentita l’immissione al consumo solo nella tipologia brut.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

7.1 Nell’ambito del campo visivo dove sono riportate tutte le indicazioni obbligatorie, le menzioni tipologiche e le qualificazioni di sapore obbligatorie devono figurare in etichetta in caratteri di stampa di altezza e di dimensioni non superiori a quelli usati per la denominazione “Franciacorta”.

Qualora sia presente altra etichetta dove sono riportate le indicazioni facoltative (così detta etichetta di immagine) è obbligatorio indicare in tale etichetta il nome della denominazione “Franciacorta” in caratteri di altezza minima di 2 millimetri e nella stessa etichetta le altre eventuali diciture possono figurare senza alcun vincolo di dimensioni rispetto al nome Franciacorta.
Tale obbligo fa salvo lo smaltimento delle etichette conformi al preesistente disciplinare, come da ultimo modificato con il Provvedimento Ministeriale del 12.07.2019 – pubblicato nella Gazzetta Ufficia n.187 del 31.07.2019, purché siano utilizzate per le sole produzioni derivanti dalle vendemmie precedenti alla vendemmia 2024.

Inoltre le predette menzioni tipologiche e di sapore possono figurare senza alcun vincolo dimensionale nell’ambito dei collari e capsuloni.

7.2 Nei casi in cui il produttore fa effettuare l’elaborazione a terzi per proprio conto, è obbligatoria l’indicazione di colui che svolge l’operazione di sboccatura (ragione sociale o codice attribuito dall’ICQRF e indirizzo). Detta indicazione deve essere riportata nell’ambito dello stesso campo visivo in cui figurano tutte le indicazioni obbligatorie.

7.3 Indicazioni facoltative.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie e nazionali.

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all’art. 1 è consentito l’uso della menzione riserva. Il termine riserva è ammesso per i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” millesimati che abbiano raggiunto un periodo di affinamento sui lieviti minimo di 60 mesi. Il termine riserva deve essere accompagnato dall’annata di produzione delle uve. L’uso della menzione DOCG, anche scritta per esteso è da intendersi facoltativo ai sensi dell’art. 23 del Reg. (UE) n. 2019/33. È consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, che non traggano in inganno il consumatore.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” millesimato deve riportare l’annata di produzione delle uve.

Alla denominazione “Franciacorta” è riservato in via esclusiva l’utilizzo di un logo o marchio collettivo, di qualunque dimensione e colore, registrato in data 22 novembre 1991, di proprietà e diritto collettivo di tutti i produttori della denominazione “Franciacorta” e consistente in una lettera “F” (effe maiuscola), con parte superiore merlata.

7.4 Indicazioni vietate.

Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” Rosé non è ammessa nessun’altra designazione e riferimento di colore.

Nella presentazione, designazione ed etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" è vietato fare esplicito riferimento al metodo di elaborazione, inserendo definizioni come “metodo classico”, “metodo della rifermentazione in bottiglia”, “metodo tradizionale” e similari, e utilizzare i termini “vino spumante”. Esclusivamente in contesti descrittivi, se veritiero e documentabile, è consentito indicare il periodo di affinamento sui lieviti, purché sia superiore rispetto ai tempi minimi obbligatori di cui all’articolo 5.6.

Il riferimento a indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, frazioni, aree, zone, località, o vigne, è vietato. Restano salvi i toponimi inclusi nei nomi delle aziende agricole produttrici.

Ad eccezione dei vini della denominazione “Franciacorta” millesimati e riserva è vietata l’indicazione dell’annata di vendemmia delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

8.1 Volumi nominali, colore, abbigliamento.

I vini di cui all’art. 1 possono essere immessi al consumo nei formati di cui all’art. 5.7.3.

I vini di cui all’art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto nei recipienti di volume nominale così identificati: 0,187 (solo per l’esportazione) 0,375 0,500 (solo per l’esportazione) 0,750 1,500 3,000 6,000. Inoltre è consentito l’utilizzo di contenitori tradizionali di capacità di litri 9, 12 e 15. Sono ammesse solo le bottiglie in vetro, per colore tradizionalmente usate nella zona, la cui gamma colorimetrica può variare dalle tonalità del bianco (trasparente), al verde, e al marrone di varia intensità. E’ altresì vietato l’inserimento nel vino per finalità estetiche di sostanze solide di qualsiasi natura (es. oro alimentare).

8.2 Tappatura e recipienti.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” sono tappati con il tappo in sughero recante, nella parte visibile fuori dal collo della bottiglia, la scritta “Franciacorta” evidente, ancorato con la tradizionale gabbietta di metallo e placchetta metallica.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio della Franciacorta è delimitato a est dalle colline rocciose e moreniche di Rodengo, Ome, Gussago e Cellatica, a nord dalle sponde meridionali del Lago d’Iseo e dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche, a ovest dal fiume Oglio e infine a sud dal Monte Orfano. Esso è formato da un ampio anfiteatro morenico formatosi durate le glaciazioni delle ere geologiche Secondaria e Terziaria per effetto dei movimenti di espansione e arretramento del grande ghiacciaio proveniente dalla Valcamonica ed è caratterizzato da un’estrema complessità morfologica e geologica. Elemento comune di gran parte dei suoli della Franciacorta è dunque l’origine morenica che ne determina le caratteristiche principali: genesi alloctona, discreta profondità, drenaggio buono e riserva idrica buona o elevata. I suoli franciacortini sono dunque particolarmente adatti alla coltura della vite. Fatte salve le caratteristiche generali della zona vi è poi una grande variabilità pedo-paesaggistica che determina diversi comportamenti vegeto-produttivi, diverse dinamiche di maturazione delle uve e infine diversi caratteri sensoriali nei vini-base. Con lo studio di zonazione condotto negli anni ’90 sono state identificate ben sei unità vocazionali differenti. Questa

variabilità è il fondamento della raffinata arte della creazione delle cuvée vale a dire l'assemblaggio di vini base differenti provenienti da specifiche unità di pedo-paesaggio. All'interno dell'area sopradescritta, a tutela della qualità delle uve prodotte il disciplinare prevede alcune esclusioni, tra cui i vigneti giacenti ad una distanza da corsi d'acqua e zone di ristagno permanente inferiore ai 10 metri.

- La Franciacorta ricade nella regione mesoclimatica insubrica e gode di alcuni caratteri di tipo mediterraneo risultando relativamente mite nell'inverno, non eccessivamente caldo nell'estate, con discrete escursioni termiche giornaliere ed annuali.

Altri fattori operano a livello di meso scala e contribuiscono a determinare il regime delle precipitazioni e dei venti assicurando una regolare apporto idrico e l'assenza di umidità eccessiva:

- vicinanza dell'area di pianura, il che trova riscontro in tutta una serie di fenomeni quali le inversioni termiche e le circolazioni di brezza.
- vicinanza del lago d'Iseo, che manifesta caratteristici effetti in termini di mitigazione delle temperature medie, diminuzione del rischio di gelate, intensificazione delle precipitazioni, regime dei venti.
- presenza a Nord del grande solco vallivo che delimita l'area del lago e poi della Valcamonica, con effetti sul campo del vento e sulle precipitazioni.

Gli eventi piovosi sono particolarmente frequenti nei periodi autunnale e primaverile, le precipitazioni annue sono pari a circa 1000 mm. Nel periodo vegetativo le precipitazioni medie sono adeguate e generalmente ben distribuite, comprese tra 500 e 600 mm. Le temperature, espresse con l'indice bioclimatico di Winkler sono comprese tra i 1800 e i 2300 gradi giorno, in relazione all'altezza, all'esposizione e all'effetto del lago. Questi valori consentono il raggiungimento di una adeguata maturazione delle uve.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La vite è presente in forma spontanea in Franciacorta già in epoca preistorica: testimonianza è data dal ritrovamento di vinaccioli di vite nella zona di Provaglio d'Iseo, laddove probabilmente v'erano insediamenti palafitticoli.

Le testimonianze successive della predilezione per la coltivazione della vite in questo territorio sono innumerevoli e tra queste ricordiamo le esperienze di coltivazione dei monaci abitanti le corti monastiche della zona che da queste ultime prese il nome Franciacorta, vale a dire dalle "francae curtes", le corti esentate dal pagamento dei dazi doganali per il merito di bonificare e coltivare i terreni.

L'attuale territorio così come delimitato all'articolo 3 del presente disciplinare era già descritto e delimitato nell'atto del Doge di Venezia Francesco Foscari del 1429, quando la zona era sotto il dominio della Serenissima.

Nel corso dei secoli la viticoltura ha sempre mantenuto un ruolo importante nell'economia agricola della zona fino agli anni '60 del secolo scorso, quando con l'istituzione della DOC, è iniziato una sorta di Rinascimento viticolo che ha portato la coltivazione della vite ad essere oggi la principale attività agricola della Franciacorta. Il profondo legame tra vino e territorio è sintetizzato nel fatto che entrambi si identificano, insieme al metodo di produzione nell'unico termine Franciacorta.

<u>Base ampelografica</u>

Tradizionalmente la viticoltura in Franciacorta era condotta mediante l'allevamento di vari vitigni locali, bianchi e rossi. Con la nascita della DOC, ed in particolare per la tipologia spumante si è individuato come vitigno più vocato il Pinot, noto allora anche come Pinot chardonnay. Solo negli anni '80 l'ampelografia ufficiale fece chiarezza distinguendo nettamente i due vitigni, Pinot bianco e Chardonnay, tuttora gli unici utilizzabili, insieme al Pinot nero e dal 2017 all'Erbamat.

<u>Forme di allevamento, sesti di impianto, sistemi di potatura</u>

La forma tradizionalmente utilizzata era la pergola bresciana, poi gradualmente sostituita da forme moderne a spalliera con sviluppo ascendente della vegetazione e potatura a Guyot o cordone speronato, che consentono un migliore equilibrio vegeto-produttivo e un adeguato contenimento della produzione entro i limiti fissati dal disciplinare.

<u>Le pratiche relative all'elaborazione dei vini</u>

Sono quelle tradizionalmente utilizzate per l'elaborazione dei vini a rifermentazione in bottiglia che nel tempo vengono modificate coerentemente con le acquisizioni tecnico-scientifiche e con gli obbiettivi di qualità prefissati. Tra tutte si evidenzia ad esempio l'obbligo della pressatura diretta delle uve, senza diraspatura, tecnica molto importante per garantire il corretto frazionamento dei mosti.

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

La grande eterogeneità del territorio in termini di matrice pedologica e microclimi si riflette sulle diverse cinetiche di maturazione delle uve e sui profili sensoriali dei vini base che sono estremamente diversificati consentendo l'ottenimento di cuvée di grande complessità.
I tenori acidici delle uve e dei mosti risultano sufficientemente elevati, e i pH adeguati alle esigenze tecnologiche dei vini a rifermentazione in bottiglia. Le escursioni termiche giornaliere garantiscono la preservazione del corredo aromatico varietale.
Il profilo sensoriale dei vini è arricchito in ultimo dal processo di affinamento successivo alla rifermentazione.
I vini a denominazione di origine controllata e garantita Franciacorta si presentano generalmente di giallo paglierino con riflessi verdolini o dorati fino a possibili riflessi ramati nella versione Riserva. Il perlage è fine e persistente, il bouquet con le caratteristiche note della fermentazione in bottiglia, sentori di crosta di pane e di lievito è arricchito da delicate note di agrumi e di frutta secca (mandorla, nocciola, fico bianco secco) rendendone il profilo sensoriale decisamente riconoscibile come prodotto del territorio. Il sapore sapido, fresco, fine e armonico.

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

La Franciacorta è situata sull'estremo confine settentrionale della Pianura Padana e si va a incastonare dentro il sistema alpino in prossimità del lago di Iseo. Il clima è per alcuni versi simile a quello della pianura Padana ma con i benefici effetti della presenza del lago. D'estate il caldo estivo è mitigato dalle fresche correnti che spirano lungo il corridoio della val Camonica e del lago e d'inverno il lago stesso riemette il calore accumulato nella stagione precedente mitigando le temperature. Da un punto di vista pedologico il territorio della Franciacorta è estremamente eterogeneo, e si possono classificare sei unità vocazionali: morenico sottile, caratterizzato da suoli sottili, situati sulle creste e sulle porzioni a maggior pendenza dei versanti delle colline moreniche dove si è riscontrato il minor potenziale produttivo e la maggiore precocità di maturazione. All'analisi sensoriale prevale lo speziato-vegetale e la complessità; depositi fini, che comprende suoli profondi a tessitura limosa, localizzati prevalentemente nelle aree di ritiro del ghiacciaio e di deposito lacustre. Prevale la nota floreale; fluvioglaciale, caratterizzato da suoli mediamente profondi, con scheletro grossolano, situati nelle aree degli scaricatori del ghiacciaio sebino, inducono invece un maggior potenziale produttivo e una minore precocità di maturazione. Sono vini di media complessità dove prevale il fruttato secco; colluvi, che si identifica con terreni molto profondi, localizzati sia sui versanti gradonati sia sulle aree pedecollinari subpianeggianti delle colline calcaree, e morenico profondo che consiste in suoli profondi, con tessiture medie o moderatamente fini e coincide con la serie di colline moreniche più esterne all'anfiteatro. Da queste zone si ottengono vini ad alta connotazione di fruttato secco e speziato-vegetale. Nell'ambito della Uv Colluvi si sono però identificati due comportamenti in relazione al potenziale produttivo e ai livelli di acidità: nelle aree subpianeggianti (Colluvi distali) i livelli di produttività e di acidità risultano significativamente più elevati rispetto alle aree gradonate (Colluvi gradonati).
La presenza della vite in forma spontanea sin dalla preistoria è la dimostrazione che trattasi di areale vocato alla viticoltura. Ne sono una prova i rinvenimenti di vinaccioli di epoca preistorica ed il materiale archeologico rinvenuto su tutta la zona oltre alle diverse testimonianze di autori classici, da Plinio a Columella a Virgilio. Sappiamo anche dei popoli che si stanziarono in Franciacorta e che conosciamo anche attraverso testimonianze storiografiche: i galli Cenomani, i Romani, i Longobardi. Documenti del IX, e del X e XI secolo di importanti enti monastici urbani testimoniano una diffusione colturale della vite e sono una prova della continuità, suggellata da significativi rinvenimenti archeologici nella zona, della

vitivinicoltura dall'età tardo antica al pieno medioevo in Franciacorta. Il toponimo Franzacurta comparve per la prima volta in un ordinanza dell'Ottavo Libro degli Statuti di Brescia nell'anno 1277 e riguardava una ingiunzione fatta ai comuni di Gussago e Rodengo per la riparazione del ponte sul fiume Mella in località Mandolossa: «Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta». Chi riceveva l'ordine, conosceva bene quindi quali erano i territori franciacortini che avrebbero tratto beneficio dal suo lavoro a testimonianza di un uso più antico del nome probabilmente legato alla potenza di quelle corti monastiche (Rodengo, Provaglio, Rovato) fondate dai cluniacensi e libere dal pagamento della decima al vescovo di Brescia, quindi corti franche o libere o, nel latino del tempo, francae curtae. Recenti studi indicherebbero che lo stato di libertà fosse riferito alle merci che dalla Franciacorta transitavano verso il libero comune di Brescia, esenti da dazio in cambio del mantenimento del passaggio della strada che da Brescia conduceva a Iseo e da lì, lungo il lago, all'approvvigionamento del ferro della Val Camonica. Quale che sia l'origine della «libertà» è certamente nel latino «francae» e nel ruolo dei monasteri «curtae» che va ricercata l'origine del nome.
Nel primo Quattrocento, grazie ad un prolungato periodo di stabilità, vi fu una crescita delle attività agricole, l'investimento di nuovi capitali e la concentrazione nella fascia collinare suburbana e franciacortina della produzione vitivinicola, grazie alla diffusione di nuove tecniche come la piantana e la pergola. Nell'intreccio tra storia, vino e cultura della Franciacorta si inserisce una delle prime pubblicazioni al mondo sulla tecnica di preparazione dei vini a fermentazione naturale in bottiglie e sulla loro azione sul corpo umano. Stampato in Italia nel 1570, il testo viene scritto dal medico bresciano Gerolamo Conforti con il significativo titolo di "Libellus de vino mordaci". Questo medico, i cui studi precedettero le intuizioni dell'illustre abate Dom Perignon, mise in rilievo la notevole diffusione e il largo consumo di vini briosi e spumeggianti ed è inconfutabilmente una prova del legame profondo e antico tra questo territorio ed il Franciacorta.
Tra le testimonianze più recenti quella di Gabriele Rosa che nel suo trattato sui vini del 1852 ricorda come i vini bianchi di Franciacorta siano "eccellentissimi, racenti e garbi".
Nel 1967 viene istituita la DOC Franciacorta che è una delle prime denominazioni di origine controllata nate in Italia e che contempla anche la tipologia spumante. A quest'ultima nel 1995 viene dedicato specificatamente il riconoscimento massimo della piramide della qualità dei vini italiani, la denominazione di origine controllata e garantita che segnerà un momento di svolta nel percorso di sempre maggiore riconoscimento del legame indissolubile tra questo vino e il suo territorio, avendo scelto il termine Franciacorta come l'unico per identificare il vino e il metodo di elaborazione.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale: Via 20 settembre , 98/G – 00187 – ROMA
+3906-45437975
info@valoritalia.it

La Società "Valoritalia S.r.l" 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, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 2019/34, 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, modificato con DM 3 marzo 2022, pubblicato nella GU n.62 del 15 marzo 2022.