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 DEI VINI «MONTECARLO»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 13.08.1969	GU 283 - 08.11.1969
Modificato con	DPR 15.09.1979	GU 48 - 19.02.1980
Modificato con	DPR 01.10.1985	GU 110 - 14.05.1986
Modificato con	DM 17.10.1994	GU 253 - 28.10.1994
Modificato con	DM 15.06.2011	GU 148 - 28.6.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
Modificato con	DM 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
(Denominazione e vini)

1.1 La Denominazione di Origine Controllata «Montecarlo» e' riservata ai vini bianco, rosso, rosso riserva, Vermentino, Sauvignon, Syrah, Cabernet sauvignon, Merlot, Vin santo, Vin santo occhio di pernice che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 Il vino a Denominazione di Origine Controllata «**Montecarlo» bianco e Vin Santo** deve essere ottenuto da uve provenienti dai seguenti vitigni presenti nell'ambito aziendale nella proporzione appresso indicata:

Trebbiano toscano: 30-60%;

Semillon, Pinot grigio, Pinot bianco, Vermentino, Sauvignon e Roussanne presenti in numero di almeno tre vitigni in ragione del 40-70%;

possono concorrere da soli o congiuntamente le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca presenti nell'elenco delle varietà di vite ammesse alla produzione di uve da vino nella Regione Toscana, fino ad un massimo del 20% con esclusione dei vitigni aromatici: Moscato bianco, Traminer aromatico.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata **«Montecarlo» rosso** anche con la menzione riserva e vin santo occhio di pernice deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni presenti nell'ambito aziendale nella proporzione appresso indicata:

Sangiovese 50-75%;

Canaiolo nero, Merlot, Syrah: da soli o congiuntamente nella misura minima del 15% e massima del 40%;

Ciliegiolo, Colorino, Malvasia nera di Lecce e/o di Brindisi, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, da soli o congiuntamente dal 10 al 30%;

possono concorrere da soli o congiuntamente le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca e/o rossa presenti nell'elenco delle varietà di vite ammesse alla produzione di uve da vino nella Regione Toscana, fino ad un massimo del 20% con esclusione dei vitigni aromatici: Aleatico, Moscato bianco, Traminer aromatico.

La Denominazione di Origine Controllata "**Montecarlo"** seguita dalle seguenti specificazioni **«Vermentino», «Sauvignon», «Syrah», «Cabernet sauvignon», «Merlot»** e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da questi singoli vitigni per almeno l'85%;

possono concorrere alla produzione di detti vini le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana fino ad un massimo del 15%.

2.2 I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, come sopra richiamati, sono quelli iscritti nel registro nazionale delle varieta' di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti riportati nell'allegato 1.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

3.1 La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Montecarlo» comprende, in provincia di Lucca, parte dei territori amministrativi dei comuni di: Montecarlo, Altopascio, Capannori e Porcari.

Tale zona e' cosi' delimitata:

da ponte Canneto in prossimita' di San Salvatore, il limite di confine segue, in direzione sud per circa 200 metri, la strada che conduce a Marginone fino ad incrociare il confine comunale e proseguire poi lungo questi verso est fino alla linea ferroviaria. Prosegue quindi lungo la ferrovia, dapprima verso sud e poi verso est, sino all'incrocio con il Rio San Gallo, in localita' Badia Pozzeveri, risale verso nord il corso d'acqua raggiungendo la strada Altopascio-Porcari per proseguire poi lungo questa verso ovest fino a C. La pineta da dove sale verso nord per la strada che, costeggiando le colline giunge a C. Di Galante;

da C. Di Galante segue, in direzione nord, la strada vicinale che costeggia il corso d'acqua, affluente di sinistra del rio Leccio, passando per le quote 63, 75 e 92. Da quota 92 prosegue verso nord fino a raggiungere Cantina Carrara (quota 38) per proseguire in direzione nord-est lungo la strada vicinale che costeggia C. Del Dotto e raggiunge quota 102 sul confine provinciale di Pistoia, lungo il quale procede verso sud-est fino ad raggiungere la quota 54, superato di poco il C. Della Gherardesca. Da quota 54 prosegue verso sud-est per la strada che passa per C. Seghieri fino ad incrociare la strada per Montecarlo lungo la quale prosegue verso il centro abitato per circa 500 metri, piegando poi verso sud-est per la strada che, superato C. Mazzini, va ad incrociare la linea ferroviaria, che segue verso sud fino a ponte Canneto da dove e' iniziata la delimitazione.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di Origine Controllata «Montecarlo» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche.

4.2 I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. Gli impianti realizzati successivamente al 17 ottobre 1994 devono avere un numero minimo di ceppi per ettaro di 3.500.

4.3 E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4.4 La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'articolo 1, sono le seguenti:

	Produzione massima (t/ha)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
«Montecarlo» bianco	10	10,50% vol.
«Montecarlo» rosso	10	11,00% vol.
«Montecarlo» rosso riserva	10	11,50% vol.
«Montecarlo» Vin santo	10	10,50% vol.
«Montecarlo» Vin santo occhio di pernice	10	11,00% vol.
«Montecarlo» Vermentino	9	11,50% vol.
«Montecarlo» Sauvignon	9	11,50% vol.
«Montecarlo» Cabernet sauvignon	7,5	12,00% vol.
«Montecarlo» Syrah	7,5	12,00% vol.
«Montecarlo» Merlot	7,5	12,00% vol.

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le produzioni dovranno essere riportate attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione per ettaro non superi del 20% i limiti medesimi.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'articolo 3.

5.2 Nella vinificazione del vino a Denominazione di Origine Controllata «Montecarlo» Vin Santo e Vin Santo occhio di pernice sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire al vino la sua peculiare caratteristica; in particolare il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue:
l'uva dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad un appassimento naturale e puo' essere ammostata non prima del 1° dicembre dell'anno di raccolta e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo;
l'appassimento delle uve deve avvenire nei locali idonei ed è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e deve raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26,6%;
la conservazione e l'invecchiamento deve avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacita' non superiori a 5 ettolitri;
l'immissione al consumo non puo' avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;
al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve vere un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo del 16,00% vol.

5.3 Il vino a Denominazione di Origine Controllata «Montecarlo» rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a due anni, di cui almeno sei mesi di affinamento in bottiglia. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio dell'anno successivo di produzione delle uve.

5.4 La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie dei vini Montecarlo. Per le tipologie «Montecarlo» Vin santo e Vin santo occhio di pernice la resa in vino delle uve fresche non deve essere superiore al 35%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre rispettivamente il 75% ed il 55%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutto il prodotto.

Articolo 6
(Caratteristiche dei vini al consumo)

6.1 I vini a Denominazione di Origine Controllata «Montecarlo» all'atto dell'immissione al consumo debbono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Montecarlo bianco:
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, delicato, armonioso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Montecarlo rosso:
colore: rosso rubino vivace;
odore: vinoso intenso;
sapore: asciutto, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Montecarlo rosso riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso intenso caratteristico;
sapore: asciutto, sapido vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.;

Montecarlo Vermentino:
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, delicato, armonioso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:15,0 g/l;

Montecarlo Sauvignon:
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico
sapore: asciutto, delicato, armonioso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:15,0 g/l;

Montecarlo Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino vivace;
odore: vinoso intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Montecarlo Merlot:
colore: rosso rubino vivace;
odore: vinoso intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Montecarlo Syrah:
colore: rosso rubino vivace;
odore: vinoso intenso caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Montecarlo Vin santo:

colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso;

odore: etereo, intenso caratteristico;

sapore: armonioso, vellutato, con piu' pronunciata rotondita' per il tipo amabile;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui: per il tipo secco almeno il 14,00%vol svolto ed un massimo del 2,00%vol da svolgere; per il tipo amabile almeno il 13,00%vol svolto ed un minimo del 3,00%vol da svolgere;

acidita' totale minima: 4,5 g/l nel tipo secco e 5,0 g/l nel tipo amabile;

acidita' totale massima: 1,6 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

Montecarlo Vin santo occhio di pernice:

colore: dal rosa intenso al rosa pallido;

odore: caldo intenso;

sapore: dolce morbido vellutato e rotondo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui 14,00% vol svolto;

acidita' totale minima: 4 g/l;

acidita' totale massima: 1,6 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Articolo 7
(Etichettatura e presentazione)

7.1 In sede di etichettatura e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Montecarlo» Vermentino, Sauvignon, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Vin santo e Vin santo occhio di pernice, tali indicazioni di tipologia possono precedere la denominazione «Montecarlo», ovvero figurare seguite dalla specificazione «di Montecarlo».

7.2 Nella etichettatura e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Montecarlo» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina, ed altri termini similari sono onsentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

7.3 Per tutte le tipologie della Denominazione di Origine Controllata «Montecarlo» e' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
(Confezionamento)

8.1 I vini di cui all'articolo 1 devono essere confezionati in recipienti di vetro di capacita' non superiore a 54 litri.

8.2 I predetti vini debbono obbligatoriamente essere immessi al consumo in recipienti sigillati ed e' vietato l'uso di sistemi di chiusura del tipo tappo a corona.

8.3 I mosti, i vini atti, o vini commercializzati allo stato sfuso perdono, in via definitiva, il diritto alla Denominazione di Origine Controllata con tutte le conseguenti annotazioni e segnalazioni reviste per legge, in caso di declassamento ai vini da tavola venduti al consumo diretto.

Articolo 9
(Legame con l'ambiente geografico)

A) Informazione sulla zona geografica

A1) Fattori naturali rilevanti per il legame
La zona geografica delimitata comprende, in provincia di Lucca, parte del territorio mministrativo dei Comuni di Montecarlo, Altopascio, Capannori e Porcari caratterizzato da una grande unità morfologica e geologica collinare delimitata a Sud - Ovest dalla piana Lucchese e dall'alveo dell' ex lago di Bientina, a Nord – Est dal massiccio delle Pizzorne e dalla piana del Pescia:

Da un punto di vista geomorfologico,la maggior parte del territorio risulta rappresentata da rilievi collinari di modesta entità, con quote altimetriche medie che, per quasi il 70% dell'intera superficie hanno un valore compreso fra 25,00 e 75,00 metri s.l.m.

In generale, l'andamento morfologico del territorio collinare è caratterizzato da una morfologia per lo più dolce; si passa infatti dalle massime quote altimetriche ubicate lungo la dorsale del Centro Storico - Monte Chiari (si ricorda che la quota massima raggiunta risulta essere pari a circa 190,00 metri s.l.m., ubicata in prossimità della località Monte Chiari) disposta NNO-SSE, a zone decisamente pianeggianti, costituite, a Sud, dalle alluvioni oloceniche deposte nelle vallecole dei rii Tazzera, San Gallo e Tassinara,che confluiscono a Sud nell'ampia pianura lucchese con quote variabili dai 13,00 metri s.l.m.. del rio Tazzera ai 20,00 metri s.l.m dei rii San Gallo e Tassinara, ed a Nord-Est,dall'ampia pianura costituita dai depositi alluvionali deposti dal Fiume Pescia di Collodi, aventi quote altimetriche medie variabili dai 40,00÷45,00 metri s.l.m., a Nord, ai circa 20,00 metri s.l.m all'estremità meridionale del territorio.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 20 e i 190 metri s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso Est e Sud-Est

Dal punto di vista genetico i suoli della regione presentano un'elevata variabilità, per effetto della variabilità degli ambienti, e quindi dei fattori pedogenetici che hanno determinato la formazione e l'evoluzione degli strati pedologici.

Questi suoli presentano orizzonti superficiali di colore scuro per effetto dell'arricchimento in sostanza organica; questa caratteristica è indice di proprietà favorevoli, quali un buon livello di fertilità agraria e di attività biologica.

Il clima della regione rientra nell'area di influenza del clima temperato mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde e inverni mediamente freddi.

La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 60% nel periodo autunno-inverno.

A2) Fattori umani rilevanti per il legame
Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Montecarlo"

Le testimonianze dell'attività nel settore vinicolo relative al territorio di Montecarlo sono molto antiche: per la zona di S. Piero in Campo, in un documento dell'anno 846 d.C., si parla di rendite livellarie in natura, consistenti anche in "vino puro, di uva pigiata tre volte secondo le regole, e poi svinata".
Nei secoli successivi, soprattutto alla fine del Medioevo, la produzione di vino aumentò, grazie ai frequenti disboscamenti e alle bonifiche avvenuti nei dintorni del paese odierno, di alcuni dei quali è rimasta memoria nelle pergamene duecentesche dell'Abbazia di Pozzeveri, che parlano tra l'altro dei terreni più soleggiati del versante Sud-Est della collina di Montecarlo, noti col nome di Coste di Vivinaia, paese che precedette Montecarlo sullo spartiacque del colle.

La storia del borgo si intreccia indissolubilmente con quella del suo vino; un destino che si riscontra nel significato del suo antico nome Vivinaia, ossia passaggio della Via del Vino, che attraversava tutta la collina di Montecarlo.

L'esistenza di questa Via, che ebbe notevole importanza fino al tardo medioevo, è significativa del fatto che la caratteristica preminente dì questo territorio erano le vigne, e notevole e pregiata la produzione del suo vino.

In quel tempo, come per tutto l'Occidente, grande fu l'influenza che esercitarono gli ordini religiosi sulla produzione del vino; testimonianza ne fu il Monastero di Benedettini fondato nel 1200 a San Martino in Colle, che contribuì a conferire quelle caratteristiche che nell'età dei liberi Comuni vennero riconosciuto al vino di Montecarlo: "chiaro, vermiglio, puro e franco".

Nel 1371 compaiono i primi nomi dei tavernieri che sigillano barili di vino Trebbiano e carri di vino rosso da vendere al minuto, o meglio nelle taverne del paese, pagando in media otto soldi di gabella per mezzo quarto.

La gabella era una sorta di dazio che veniva pagato a particolari ufficiali di Lucca al momento dell'ingresso all'interno delle mura, per alcune merci di maggior consumo.

Il vino di Montecarlo per tutto il XIV sec. veniva commercializzato ad Altopascio (che allora era un piccolo villaggio del Comune di Montecarlo) e mediante il lago di Bientina verso Pisa, naturalmente a Lucca e, sotto il dominio fiorentino, anche a Firenze.

Si legge che sino al 1567 la comunità paesana offriva vari fiaschi di Trebbiano al Duca Cosimo I De Medici, alla cui corte "i grappoli d'uva di Montecarlo e il Trebbiano di quella comunità rallegrava i commensali".

L'opera appassionata del Prof. Federico Melis ha potuto dimostrare che proprio tra il 1400 e il 1500 il vino bianco di Montecarlo raggiungeva, nelle contrattazioni sul mercato di Firenze, prezzi superiori a qualsiasi altro vino.

Ma i vini di Montecarlo raggiunsero anche un'altra importante corte della cristianità, quella dei Papi. Nel 1408 il Papa Gregorio XII venne rapito dall'eccellente vino del luogo, assaggiandolo a pranzo durante una visita a Lucca, e da quel momento ordinò che le cucine pontificie se ne procurassero per imbandire le mense papali.

La consuetudine che il piccolo paese aveva di onorare i personaggi di casa Medici con il suo più prezioso prodotto, proseguì nel secolo seguente, quando ogni anno veniva ordinato per la festività del glorioso San Giovanni Battista venti fiaschi di trebbiano della "Comunità di Montecarlo" (6 giugno 1626).

Altro grande avvenimento fu la presenza dei vini di Montecarlo sulla tavola delle nozze reali del Principe Umberto di Savoia e Maria Josè, al Quirinale nel 1930.

A quel tempo i vini della Fattoria Marchi Magnani e di altri produttori, Fattoria Pucci, Carrara, Pardocchi, De Dominicis, ottennero numerosi riconoscimenti in Italia e all'estero.

Il vino allora era conosciuto da tutti come "Lo Chablis di Montecarlo".

Per migliorare ulteriormente i propri vini, un illuminato ed appassionato viticultore montecarlese, Giulio Magnani, a quel tempo proprietario della Fattoria Marchi Magnani (ora Mazzini), intorno al 1870, partì alla volta della Francia per studiare i vitigni e le tecniche di vinificazione dei nostri cugini d'Oltralpe che a quel tempo producevano già dei vini apprezzati anche fuori dei loro confini.

Si recò quindi nella zona di Bordeaux e da quei luoghi portò a Montecarlo il Sauvignon, il Semillon, il Merlot, il Cabernet Franc ed il Cabernet Sauvignon.

Ancora, riportò dalla zona del Rodano il Roussanne ed il Syrah e dalla Borgogna i Pinot bianco e grigio. Tornato a casa, sperimentò le percentuali giuste dei vitigni da aggiungere al Trebbiano al fine di produrre un vino più elegante, morbido e profumato.

Proprio questi vitigni, compresi nel disciplinare del vino DOC di Montecarlo, hanno caratterizzato profondamente l'assoluta singolarità di questi vini, che vantano oltre un secolo di felicissimo ambientamento e armonico radicamento nel territorio di Montecarlo, Altopascio, Capannori e Porcari, i quattro paesi che formano il terroir dei vini di Montecarlo.

Si è realizzato così un armonico blend tra i vini autoctoni e i vitigni così detti migliorativi di origine francese, secondo le tendenze e gli orientamenti della più innovativa scienza viticola italiana e toscana.

Attualmente, in particolare modo negli ultimi 10/15 anni, c ‘è stato nella zona un rinnovamento viticolo e tecnologico che ha portato i vini delle aziende montecarlesi ad essere citate con ottimi punteggi sulle principali Guide Italiane ed Internazionali ed apprezzato nelle migliori enoteche e nei più rinomati ristoranti.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione legata all’ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all’odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

L’orografia collinare del territorio di produzione e l’esposizione prevalente dei vigneti, orientati a Sud-SudEst, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all’espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della zona dall'origine, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Montecarlo"

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

La DOC «Montecarlo» è stata riconosciuta con Decreto del Presidente della Repubblica del 13 Agosto 1969.

Articolo 10
(Riferimenti alla struttura di controllo)

10.1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:

Toscana Certificazione Agroalimentare
Viale Belfiore, 9
50144 Firenze
Tel.: +39 055 368850
Fax: +39 055 330368
e-Mail: info@tca-srl.org

10.2 Toscana Certificazione Agroalimentare 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.

10.3 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.

Allegato 1 - Vitigni idonei alla produzione del vino a DOC MONTECARLO

1. Abrusco N.
2. Albana B.
3. Albarola B.
4. Aleatico N.
5. Alicante Bouschet N.
6. Alicante N.
7. Ancellotta N.
8. Ansonica B.
9. Barbera N.
10. Barsaglina N.
11. Biancone B.
12. Bonamico N.
13. Bracciola Nera N.
14. Cabernet Franc N.

15. Cabernet Sauvignon N.
16. Calabrese N.
17. Caloria N.
18. Canaiolo Bianco B.
19. Canaiolo Nero N.
20. Canina Nera N.
21. Carignano N.
22. Carmenere N.
23. Cesanese D'Affile N.
24. Chardonnay B.
25. Ciliegiolo N.
26. Clairette B.
27. Colombana Nera
28. Colorino N.
29. Durella B.
30. Fiano B.
31. Foglia Tonda N.
32. Gamay N.
33. Grechetto B.
34. Greco B.
35. Groppello di Santo Stefano N.
36. Groppello Gentile N.
37. Incrocio Bruni 54 B.
38. Lambrusco Maestri N.
39. Livornese Bianca B.
40. Malbech N.
41. Malvasia Bianca di Candia B.
42. Malvasia Bianca lunga B.
43. Malvasia Istriana B.
44. Malvasia N.
45. Malvasia Nera di Brindisi N.
46. Malvasia Nera di Lecce N.
47. Mammolo N.
48. Manzoni Bianco B.
49. Marsanne B.
50. Mazzese N.
51. Merlot N.
52. Mondeuse N.
53. Montepulciano N.
54. Moscato Bianco B.
55. Muller Thurgau B.
56. Orpicchio B.
57. Petit manseng B.
58. Petit verdot N.
59. Pinot Bianco B.
60. Pinot Grigio G.
61. Pinot Nero N.
62. Pollera Nera N.
63. Prugnolo Gentile N.
64. Pugnitello N.
65. Rebo N.
66. Refosco dal Peduncolo rosso N.

67. Riesling Italico B.
68. Riesling Renano B.
69. Roussane B.
70. Sagrantino N.
71. Sanforte N.
72. Sangiovese N.
73. Sauvignon B.
74. Schiava Gentile N.
75. Semillon B.
76. Syrah N.
77. Tempranillo N.
78. Teroldego N.
79. Traminer Aromatico Rs
80. Trebbiano Toscano B.
81. Verdea B.
82. Verdello B.
83. Verdicchio Bianco B.
84. Vermentino B.
85. Vermentino Nero N.
86. Vernaccia di San Gimignano B.
87. Viogner B.