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 DEL VINO "ROSSO DI MONTALCINO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 25.11.83	G.U. 158 - 09.06.84
Modificato con	DPCM 04.11.91	G.U. 82 - 07.04.92
Modificato con	DM 07.06.96	G.U. 148 - 26.06.96
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
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 "Rosso di Montalcino" è riservata al vino 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 "Rosso di Montalcino" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti, nell'ambito aziendale, esclusivamente dal vitigno "Sangiovese".

Articolo 3
(*Zona di produzione uve*)

3.1 La zona di produzione delle uve atte a produrre il vino a Denominazione di Origine Controllata "Rosso 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 della Denominazione di Origine Controllata "Rosso di Montalcino", devono essere quelle della zona e comunque atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche qualitative 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 sistemi di potatura devono 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. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4.6 La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Rosso di Montalcino" non deve essere superiore a tonnellate 9 per ettaro di vigneto in coltura specializzata, pari a ettolitri 63,00 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 8 tonnellate per vigneto in coltura specializzata, pari a ettolitri 56,00 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 a kg. 3 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 uva/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 "Rosso di Montalcino".

4.11 Le uve destinate alla vinificazione sottoposte, se necessario, a preventiva cernita, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,50% vol. Qualora venga

utilizzata la menzione "vigna" o "vigneto" le uve devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol.

Articolo 5
(*Norme per la vinificazione*)

5.1 Nella vinificazione della Denominazione di Origine Controllata del vino "Rosso di Montalcino" sono ammesse soltanto le pratiche enologiche previste dalla normativa in materia.

5.2 La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata 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 "Rosso 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 "Rosso di Montalcino", può essere designato, per passaggio di classificazione, dal vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Brunello di Montalcino" in corso di elaborazione, nel rispetto del relativo disciplinare di produzione e ferme restando le rese ad ettaro previste per il "Brunello di Montalcino".
Qualora per il vino di provenienza sia stata rivendicata la menzione di una "vigna" o "vigneto", tale rivendicazione può essere mantenuta.

5.6 Le operazioni di vinificazione, conservazione e imbottigliamento devono essere effettuate nella zona di produzione definita all'art. 3.

5.7 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.

5.8 I soggetti che intendono commercializzare in zona di produzione partite di vino sfuso atto a divenire Denominazione di Origine Controllata "Rosso di Montalcino", devono darne comunicazione all'Organismo di controllo incaricato, almeno 2 giorni lavorativi prima del trasferimento.

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

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

5.11 Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Rosso di Montalcino" non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo all'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
(*Caratteristiche del vino al consumo*)

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

colore: rosso rubino;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore: asciutto, caldo, un po' tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 , 0 g/l

Articolo 7
(*Etichettatura e presentazione*)

7.1 E' vietato usare, insieme alla Denominazione di Origine Controllata "Rosso di Montalcino", qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "Extra", "Fine", "Scelto", "Selezionato", "Selezione", "Superiore", "Tradizionale", "Tradizione", "Vecchio", "Riserva", "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 della Denominazione di Origine Controllata del vino "Rosso 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'etichettatura della Denominazione di Origine Controllata del vino "Rosso di Montalcino" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
(*Confezionamento)*

8.1 I vini della Denominazione di Origine Controllata "Rosso di Montalcino" devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro, 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 "Rosso di Montalcino" possono essere usate unicamente bottiglie di vetro di tipo "Bordolese", di vetro scuro e chiuse con tappo di qualsiasi tipologia prevista dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona.

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 Rosso 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 produzione di un vino rosso giovane è presente da molto tempo sul territorio di Montalcino. Nel tempo questo vino è stato designato in vari modi ed ha assunto un ruolo rilevante nel territorio di Montalcino. Sono note informazioni di un vino che veniva chiamato Vermiglio e era prodotto per essere consumato in tempi relativamente brevi per le sue caratteristiche di freschezza e fragranza. Nella seconda parte del XIX secolo esisteva la produzione di un vino definito come "Rosso" e uno di questi fu premiato con medaglia di bronzo nel 1869. Nell'ambito della Mostra dei Vini Tipici Senesi tenutesi a Siena nel 1932, 1933 e 1935, furono presentati dei vini "Rosso" provenienti da Montalcino.
Negli anni '60 del XX secolo si pensò di inquadrare questo vino nell'ambito di una denominazione di origine e la prima idea fu di designare questo vino come "Rosso dai Vigneti di Brunello". Successivamente il vino è stato designato come "Rosso di Montalcino", nome che si è radicato proprio per essere immediato e legato al territorio.
Il Rosso di Montalcino è apprezzato per la sua fragranza e freschezza, data dagli aromi primari (fruttati) e dagli aromi secondari (provenienti dalla fermentazione). Ha l'apprezzamento di una ampia fascia di consumatori, perché è di facile abbinamento ed ha caratteristiche di versatilità. E' infatti possibile trovare in commercio del Rosso giovane oppure del Rosso più strutturato e complesso.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
Il Rosso di Montalcino è un vino visivamente limpido, brillante, di colore rosso rubino intenso. Ha profumo caratteristico ed intenso e sapore asciutto, caldo e gradevolmente tannico.
Il Rosso di Montalcino si accompagna a primi piatti con salse strutturate ed a salumi, formaggi e carni non troppo strutturate. Va servito in calici a forma ampia e ad una temperatura di 16-18°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 Rosso 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.