Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "ROSSO DI MONTEPULCIANO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 21.12.1988	G.U. 145 - 23.06.1989
Modificato con	DM 26.07.1999	G.U. 185 - 09.08.1999
Modificato con	DM 09.11.2010	G.U. 270 - 18.11.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (modifica ordinaria ai sensi art. 17 del Reg. UE n. 33/2019)	DM 08.04.2020	G.U. 101 - 17.04.2020 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. – C 224 – 08.07.2020

Articolo 1
(Denominazione e vini)

1.1. La denominazione di origine controllata "Rosso di Montepulciano" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 Il vino a denominazione di origine controllata "Rosso di Montepulciano" deve essere ottenuto dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese (denominato a Montepulciano Prugnolo gentile): minimo 70%.
Possono inoltre concorrere, fino ad un massimo del 30%, vitigni complementari idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, purché la percentuale dei vitigni a bacca bianca non superi il 5%.

2.2. La base ampelografica dei vigneti, già iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata “Rosso di Montepulciano”, deve essere adeguata entro la quinta vendemmia successiva alla data di pubblicazione del presente disciplinare di produzione. Sino alla scadenza, indicata nel precedente comma, i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata dei vini «Rosso di Montepulciano», potranno usufruire della denominazione medesima.

2.3 Sono esclusi i vitigni aromatici ad eccezione della Malvasia Bianca Lunga.

Articolo 3
(Zona di produzione uve)

3.1 La zona di produzione delle uve ricade nel territorio amministrativo del comune di Montepulciano, in provincia di Siena, limitatamente alla zona idonea a fornire produzioni che rispondono ai requisiti di cui al presente disciplinare. Tale zona comprende:
parte del territorio del comune di Montepulciano delimitata da una linea che partendo dall'incrocio della linea ferroviaria Siena-Chiusi con il confine comunale di Montepulciano nei pressi del podere "Confine", segue ininterrottamente il confine di Montepulciano fino a raggiungere la suddetta ferrovia a nord della stazione ferroviaria di Montallese. Detto confine segue quindi la suddetta linea ferroviaria fino al punto di partenza:
parte del territorio del comune di Montepulciano, frazione Valiano, delimitata da una linea che, partendo dal punto in cui il confine comunale interseca la strada delle Chianacce a quota 251, percorre, procedendo in senso orario, il suddetto confine comunale fino ad incontrare la strada Padule a quota 253; segue quindi la predetta strada fino al bivio con la strada vicinale delle Fornaci con la quale si identifica fino all'innesto con la strada Lauretana per Valiano; la percorre verso ovest, per breve tratto, raggiunge la strada delle Chianacce, che segue fino a ricongiungersi con il punto di partenza.

3.2 I vigneti iscritti allo schedario viticolo per la denominazione di origine controllata “Rosso di Montepulciano” sono utilizzabili anche per produrre vini DOC “Vin Santo di Montepulciano” alle condizioni stabilite dal relativo disciplinare di produzione.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Rosso di Montepulciano" devono essere quelle normali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

4.2 Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti ben esposti situati ad un'altitudine compresa tra i 250 e i 600 metri s.l.m.

4.3 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 peculiari dell'uva e del vino.

4.4 E' vietata ogni pratica di forzatura.

4.5 E’ consentita l’irrigazione di soccorso.

4.6 Per i nuovi impianti ed i reimpianti dei vigneti idonei alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Rosso di Montepulciano", la densità minima ad ettaro deve essere di 3.330 ceppi.

4.7 La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a denominazione di origine controllata "Rosso di Montepulciano" non deve essere superiore a t. 10 per ettaro di coltura specializzata.
Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nel limite di cui sopra, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

4.8 Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata “Rosso di Montepulciano”, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol.

4.9 Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio comunale di Montepulciano. Sono tuttavia consentite su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, previa istruttoria della Regione Toscana e parere favorevole del Consorzio di Tutela del Vino Nobile di Montepulciano la vinificazione fuori zona di produzione per le aziende che abbiano almeno, a far data dalla entrata in vigore del decreto del Presidente della Repubblica 1° luglio 1980 (decreto di riconoscimento della DOCG vino nobile di Montepulciano), le strutture di vinificazione in prossimità del confine comunale di Montepulciano e comunque a distanza non superiore a mt. 3.800 in linea d'aria.

5.2 La resa massima dell’uva in vino non deve essere superiore al 70%.
Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Il vino a denominazione di origine controllata “Rosso di Montepulciano” non può essere immesso al consumo prima del primo marzo dell’annata successiva a quella di produzione delle uve.

5.3 E’ consentito, previa comunicazione alle strutture di controllo autorizzate, da presentarsi a cura del vinificatore, entro il 16° mese a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia, che il vino atto a poter essere designato con la denominazione di origine controllata e garantita “Vino Nobile di Montepulciano” sia riclassificato alla denominazione di origine controllata “Rosso di Montepulciano” purché corrisponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal relativo disciplinare di produzione. Tuttavia qualora partite di “Vino Nobile di Montepulciano” vengano cedute dal produttore dopo il termine suddetto la denominazione stabilita deve essere mantenuta in modo irreversibile, salvo perdita delle caratteristiche.

Articolo 6
(Caratteristiche dei vini al consumo)

6.1 Il vino a denominazione di origine controllata "Rosso di Montepulciano" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosso rubino

odore: intensamente vinoso;
sapore: asciutto, persistente leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21.0 g/l.

6.2 In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Nella etichettatura e designazione della denominazione di origine controllata "Rosso di Montepulciano" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato" e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e tali non da trarre in inganno il consumatore.

7.2 E' altresì consentito l'utilizzo, nel rispetto delle vigenti norme, delle altre menzioni facoltative.
Le medesime, esclusi i marchi e i nomi aziendali, sono riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

7.3 E' obbligatorio riportare in etichetta il termine geografico "Toscana". Nell'etichettatura della denominazione "Rosso di Montepulciano" deve essere sempre scritta integralmente la seguente dicitura e secondo la successione di seguito indicata:

- Rosso di Montepulciano
- Denominazione di Origine Controllata (oppure l'acronimo DOC)
- Toscana.

Il termine "Toscana" deve figurare in caratteri dello stesso tipo, stile, spaziatura, tonalità ed intensità colorimetrica, rispetto a quelli utilizzati per la scritta "Rosso di Montepulciano".
Inoltre il termine "Toscana" deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi, rispetto a quelli utilizzati per la scritta "Rosso di Montepulciano", e su uno sfondo uniforme per tutta la sequenza di indicazioni elencate al primo paragrafo, nonché deve figurare in caratteri di altezza non superiore rispetto a quella utilizzata per la scritta "Rosso di Montepulciano". Nel caso in cui i termini che compongono il nome "Rosso di Montepulciano" abbiano altezze diverse, l'altezza del termine "Toscana" non deve essere superiore all'altezza del termine "Montepulciano".

Tuttavia, l'obbligo di cui al presente comma fa salvo lo smaltimento delle etichette non riportanti il termine "Toscana", nel rispetto delle seguenti condizioni:
- le etichette in questione devono essere riferite alle sole produzioni derivanti dalle vendemmie 2019 e precedenti ed essere detenute negli stabilimenti delle Ditte interessate antecedentemente alla data del 30 giugno 2020;
- le relative partite di vino devono essere confezionate entro la data del 30 giugno 2022.

7.4 Nell'etichettatura del vino a denominazione di origine controllata "Rosso di Montepulciano" l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Articolo 8
(Confezionamento)

8.1 Il vino a denominazione di origine controllata "Rosso di Montepulciano" deve essere messo in consumo esclusivamente in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 5.

8.2 Le bottiglie devono essere di tipo bordolese, di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero o materiale inerte prodotto a norma di legge.

Articolo 9
(Legame con l'ambiente geografico)

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

Il comprensorio del vino "Rosso di Montepulciano" ricade interamente nel Comune di Montepulciano, in provincia di Siena. Ad eccezione della zona di fondovalle nella Valdichiana, esclusa dalla zona di produzione, tutto il territorio è compreso nell'area collinare di produzione che passa da 250 a 600 metri di altitudine e ricalca i limiti di produzione della DOCG Vino Nobile di Montepulciano.

Il substrato geologico è piuttosto uniforme e nettamente caratterizzato rispetto ad altri comprensori viticoli vicini. E' costituito in larga misura da sedimenti marini pliocenici, dove predominano le sabbie soprattutto nelle zone a maggiore altitudine. Altri suoli, in particolare nei versanti che scendono verso la Valdichiana, si sviluppano su sedimenti continentali del Pleistocene antico.

La litologia del territorio è quindi caratterizzata da sabbie e argille marine, con presenza di conglomerati nella parte ad est del territorio. Le sabbie sono caratteristiche di Montepulciano e in Toscana si ritrovano così diffuse solo a San Gimignano, mentre sono pressoché assenti sia a Montalcino che nel Chianti Classico.

In sintesi, complessivamente si distinguono 4 tipologie di suolo: quelli evoluti sul pliocene marino sabbioso (serie pedologica cosiddetta Cusona, Strada e San Gimignano) o limo-argilloso (serie Quercia e Monte, quest'ultima poco produttiva ed a maturazione precoce) con disponibilità idriche crescenti, e quelli su pleistocene da paleosuoli o suoli recenti (serie Poggio Golo, Nottola e Valiano, che favorisce una maggiore produttività delle piante).

Per caratteristiche chimiche i suoli del Pliocene sabbioso presentano bassa capacità di scambio cationico e conducibilità, con valori medi di calcare; sul pliocene limo-argilloso e argilloso si rilevano valori più elevati di calcare e di conducibilità; i suoli evoluti su sedimenti del pleistocene sono simili tra loro per capacità di scambio cationico, in genere elevata, e si differenziano per il contenuto in calcare totale ed attivo, maggiore nei suoli recenti.

Dal punto di vista meteorologico la zona è caratterizzata da un clima mediterraneo. Le temperature più elevate si rilevano in luglio e agosto, mentre nel periodo seguente si registrano valori più bassi, che favoriscono l'evoluzione qualitativa aromatica e fenolica delle uve. L'indice Winkler è mediamente pari a 1900°, con livelli inferiori alla maggiore altitudine dove si attesta a 1750°.

Le piogge medie rilevate da stazioni meteorologiche presenti sul territorio, su base pluriennale, sono pari a 690 mm in gran parte del territorio, e solo nella zona sud arrivano a 740 mm. La massima intensità piovosa si registra in ottobre e novembre, mentre l'estate è tendenzialmente asciutta.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Le radici della viticoltura e dell'enologia sono parte integrante del territorio, della cultura, della storia, dell'economia e delle tradizioni locali di Montepulciano.

Assieme al Vino Nobile, e storicamente ancora prima di esso, il comprensorio era ben noto per la produzione di un vino giovane da pasto, non sottoposto a lunga maturazione, come riportato in diversi documenti antecedenti al 1787, data della prima citazione del Vino Nobile.

Sante Lancerio, storico e soprattutto bottigliere del Papa Paolo III, riporta nei suoi resoconti al seguito del Papa dettagliate descrizioni dei vini ed in proposito scrive *"Il Vino di Montepulciano è perfettissimo tanto il verno quanto la state, et meglio è il rosso la state, io ne son certo."*

Il vino di Montepulciano ha assunto fama internazionale fino dal 1600, quando fu celebrato da Francesco Redi come "Re di ogni vino", e nel corso dei secoli la viticoltura ha poi sempre mantenuto il ruolo di coltura principale con una importante funzione di presidio, difesa e valorizzazione del territorio, anche sotto l'aspetto paesaggistico.
Nel corso del secolo scorso la produzione di vini rossi si è orientata verso vie diverse e complementari, in grado di esaltare le potenzialità del territorio sia con la produzione di un vino a lunga maturazione in legno, ricco di alcol e struttura, sia con l'ottenimento di un vino più giovane, fruttato e leggero, in grado di preservare l'integrità dei profumi primari e rappresentato dal "Rosso di Montepulciano", la cui produzione non è in contrasto con il "Vino Nobile" ma anzi completa assieme al Vinsanto le tipicità storiche del territorio.
Il vino Rosso di Montepulciano ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata con D.P.R. 21 dicembre 1988 e di anno in anno ha visto incrementare la superficie iscritta all'Albo e la produzione, attestata nelle ultime annate attorno a 18.000 hl.
Complessivamente l'incidenza dei fattori umani è da riferirsi all'individuazione ed affinamento nel tempo dei seguenti aspetti tecnico-produttivi, che costituiscono parte integrante del Disciplinare di produzione.

- base ampelografica dei vigneti**:** il Sangiovese, in particolare il biotipo locale chiamato Prugnolo gentile, costituisce la base ampelografica del vino Rosso di Montepulciano. Il vitigno è coltivato da lungo tempo a Montepulciano e molti sono in proposito i riferimenti storico-bibliografici, tra questi risultano fondamentali quelli di Villifranchi (1773) e Cinelli (1873).
Tra i vitigni complementari si sono nel tempo individuate diverse varietà ad uva nera, sia del germoplasma autoctono (Canaiolo nero in particolare) che internazionale, in grado di esaltare le potenzialità del territorio e del vitigno base. E' permesso anche l'impiego di una piccola percentuale di uve a bacca bianca, come tradizione negli uvaggi toscani.

- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura: le forme di allevamento tipiche, affermatesi nel tempo, sono tali da permettere una razionale disposizione delle piante sulla superficie, in modo da agevolare le operazioni colturali e contenere le rese entro i limiti produttivi previsti dal Disciplinare. Sono rappresentate da controspalliere con sistemi di potatura corta (cordone speronato), lunga (capovolto) o mista (Guyot).
I sesti d'impianto sono evoluti verso densità medio-alte, in genere con un minimo di 4.000 piante/ha ben oltre i limiti minimi previsti dal disciplinare.

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono quelle consolidate in zona per la vinificazione di uve nere destinate alla produzione di vini rossi tranquilli, pronti per il consumo anche dopo pochi mesi dalla vendemmia e adatti ad una buona tenuta nel tempo, senza necessità di eccessive gradazioni alcoliche o di lunga maturazione in legno.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
La DOC Rosso di Montepulciano è riferita a una tipologia di vino rosso che dal punto di vista analitico e soprattutto organolettico presenta caratteristiche peculiari della zona di produzione, come riportato all'art. 6 del Disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione.
In particolare i vini si presentano di colore rosso rubino intenso, evidenziano un profumo intenso con caratteristiche note primarie fruttate e floreali; al gusto sono mediamente strutturati, equilibrati ed eleganti.

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

L’interazione tra i diversi fattori naturali ed umani ha permesso in primo luogo di conservare la connotazione viticola al territorio di Montepulciano, che nel tempo non ha subito l’urbanizzazione che ha caratterizzato diverse altre aree.
Il ruolo esercitato dall’ambiente di coltivazione sulle caratteristiche qualitative del vino è dimostrato dagli studi sul territorio e dalle indagini di zonazione svolte fino dal 1989 (Campostrini e Costantini, 1996), le quali hanno evidenziato come i suoli presenti nel territorio di produzione del vino Rosso di Montepulciano conferiscono in particolare al Sangiovese note sensoriali caratteristiche di amarena e viola.
Pur in presenza di diverse tipologie di suolo, la produttività e la qualità dell’uva nelle diverse situazioni viene modulata attraverso opportuni interventi antropici di tecnica colturale e di gestione del suolo, che vanno dalle lavorazioni meccaniche nei suoli meno fertili fino all’inerbimento in quelli che imprimono maggiore produttività. Tali interventi, sulla base di esperienze pluriennali, vengono eseguiti in modo da ricondurre la qualità delle uve vendemmiate a parametri uniformi ed idonei di maturazione.
L’orografia collinare e l’esposizione dei vigneti contribuiscono a determinare un mesoclima particolarmente favorevole alla coltivazione della vite.
Le piogge invernali e primaverili favoriscono il formarsi di una buona riserva idrica nei campi, mentre successivamente le scarse piogge estive (media del mese di luglio inferiore a 30 mm) determinano in genere una moderata carenza di acqua, la quale favorisce la fase di maturazione a discapito dell’accrescimento vegetativo delle piante.
L’elevata insolazione ed il livello termico raggiunto in luglio ed agosto favoriscono una regolare invaiatura dell’uva ed una predisposizione ottimale alla maturazione, mentre in settembre ed inizio ottobre l’elevata escursione termica tra giorno e notte, in particolare alle quote maggiori, favorisce la complessità aromatica e fenolica delle uve.
La secolare storia del vino di Montepulciano dall’epoca etrusca ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti bibliografici e reperti archeologici, è alla base del fattore umano di esperienze e coltura che nel tempo, in interazione con l’ambiente, hanno individuato, sviluppato e selezionato le pratiche più consone per la produzione enologica di qualità, sia per ottenere vini dal lungo invecchiamento, sia per la produzione di vini più giovani e fruttati.
Fino dalle origini remotissime Montepulciano fonde con il vino la sua storia, come testimonia una kylix (tazza da vino) rinvenuta nel 1868 in una tomba etrusca nei pressi della città.
Il documento più antico riferibile al vino di Montepulciano è del 789: il chierico Arnipert offre alla chiesa di San Silvestro sull'Amiata un pezzo di terra coltivata a vigna posta nel castello di Policiano.
In seguito il Ripetti nel suo "Dizionario storico e geografico della Toscana" cita un documento che risale al 1350, nel quale si stabiliscono le clausole per il commercio e l'esportazione del vino di Montepulciano.
Passando al XVII secolo, ricordiamo come Francesco Redi, insigne come medico, naturalista e poeta, esaltasse nel suo ditirambo "Bacco in Toscana" del 1685, con tanta efficacia il vino. Il Redi immagina che Bacco e Arianna elogino i migliori vini della Toscana: *"Bella Arianna con bianca mano versa la manna di Montepulciano…",* e conclude *"Montepulciano d'ogni vino è Re!".* Il poemetto ebbe un grande successo ed arrivò, di corte in corte, nelle mani di Guglielmo III re d'Inghilterra. Forse è proprio al Redi e alla celebrità che procurò ai vini toscani con il suo scritto che si deve la predilezione del re Guglielmo per questi vini. Ne è testimonianza il viaggio compiuto nel 1669 da una delegazione inglese nel Granducato di Toscana per procurare alla corte inglese il Moscadello di Montalcino ed il vino di Montepulciano.
Alla fine del XIX secolo è sentita l’esigenza dei istruire le maestranze per la gestione dei vigneti e delle cantine: nel 1882 viene istituita una Scuola pratica di Agricoltura e tuttora al confine con il vicino comune di Cortona è attivo un Istituto Tecnico Agrario.
La storia più recente del vino Rosso di Montepulciano è contraddistinta da un’evoluzione, in linea con i più moderni orientamenti produttivi, delle tecniche di gestione dei vigneti e della vinificazione. Le densità d’impianto sono quindi andate ad aumentare, in modo da ridurre la produzione unitaria di uva per pianta, e le forme di allevamento e potatura sono state orientate verso

sistemi che favoriscono l'ottimale sviluppo vegeto-produttivo e un idoneo stato sanitario dell'uva. Allo stesso tempo, in cantina si sono ottimizzate le fermentazioni, non eccessivamente lunghe, il periodo di maturazione e l'impiego dei diversi contenitori, allo scopo di ottenere un vino da pasto dotato di media struttura, non eccessivamente alcolico e ricco di aromi primari.

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.

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 complementari idonei alla produzione del vino a DOC ROSSO DI MONTEPULCIANO

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. Sauvignon B.
73. Schiava Gentile N.
74. Semillon B.
75. Syrah N.
76. Tempranillo N.
77. Teroldego N.
78. Traminer Aromatico Rs
79. Trebbiano Toscano B.
80. Verdea B.
81. Verdello B.
82. Verdicchio Bianco B.
83. Vermentino B.
84. Vermentino Nero N.
85. Vernaccia di San Gimignano B.
86. Viogner B.