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 "SANT'ANTIMO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 18.01.1996	G.U. 26 - 01.02.1996
Rettificato con	DM 02.07.1996	G.U. 163 - 13.07.1996
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

Articolo 1
(Denominazione e vini)

1.1 La denominazione di origine controllata "Sant'Antimo" è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 La denominazione di origine controllata "Sant'Antimo" Rosso è riservata al vino ottenuto dalle uve dei vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

2.2. La denominazione di origine controllata "Sant'Antimo" Bianco è riservata al vino ottenuto dalle uve dei vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

2.3 La denominazione di origine controllata "Sant'Antimo" Vin Santo è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, la composizione ampelografica appresso specificata: Trebbiano toscano e Malvasia bianca lunga, da soli o congiuntamente, minimo 70%. Possono concorrere altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana per non oltre il 30%.

2.4 La denominazione di origine controllata "Sant'Antimo" Vin Santo Occhio di Pernice è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, la composizione ampelografica appresso specificata: Sangiovese dal 50 al 70%, Malvasia nera dal 30 al 50%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana per non oltre il 30%.

2.5 Per le tipologie "Sant'Antimo" Vin Santo e "Sant'Antimo" Vin Santo Occhio di Pernice è prevista la menzione riserva.

2.6 La denominazione di origine controllata "Sant'Antimo" seguita dalle seguenti specificazioni: "Chardonnay", "Sauvignon", "Pinot Grigio", "Pinot nero", "Cabernet Sauvignon", "Merlot", è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve dei vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 15%.
2.7 Il vino rosso DOC "Sant'Antimo" può utilizzare in etichetta la menzione "Novello", se prodotto nel rispetto delle vigenti normative per i vini novelli.

2.8 Si riportano nell'allegato n. 1 i vitigni che possono concorrere alla produzione dei vini sopra indicati, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 (pubblicato sulla G.U. n. 242 del 14 ottobre 2004), e successivi aggiornamenti.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

3.1 La zona di produzione delle uve dei vini DOC "Sant'Antimo" comprende, in provincia di Siena, la località Sant'Antimo parte del territorio amministrativo del comune di Montalcino. Tale zona così delimitata: seguire il confine comunale in senso antiorario dalla confluenza del torrente Serlate nel fiume Ombrone; discendere l'Ombrone fino al fiume Orcia; salire l'Orcia fino all'incrocio con il torrente Asso; salire il torrente Asso fino al ponte della ferrovia a quota 210 località Podere Mulin del Fiore; seguire la linea ferroviara fino a Torrenieri all'incrocio della s.s. 2 Cassia, seguire verso nord la s.s. 2 Cassia vecchio tracciato fino al ponte sul torrente Serlate a quota 149; seguire il torrente Serlate fino alla confluenza con il fiume Ombrone.

3.2 Sono da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo unicamente i vigneti rispondenti alle caratteristiche previste dagli articoli 2 e 4, comunque atti a conferire alle uve ed ai vini elencati le specifiche caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

3.3 I vigneti iscritti allo schedario viticolo per la DOCG "Brunello di Montalcino" e per la DOC "Rosso di Montalcino" sono utilizzabili, qualora rientranti nella zona sopra descritta, anche per produrre vino "Sant'Antimo" Rosso, alle condizioni stabilite dal presente disciplinare di produzione e dai relativi disciplinari di produzione dei vini "Brunello di Montalcino" e "Rosso di Montalcino".

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini DOC "Sant' Antimo" devono essere quelle tradizionali e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
In particolare le condizioni di cultura dei vigneti devono rispondere ai requisiti sottoelencati:
altitudine: non superiore ai 600 mt s.l.m.;
esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve;
terreni: geocronologicamente attribuibili ad un intervallo di tempo che va dal cretaceo al pliocene e idonei a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche qualitative;

densità di impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino; per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità minima dovrà essere di 3000 piante per ettaro;
forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

4.2 E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso per non più di due volte all'anno durante il periodo estivo.

4.3 La quantità massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 e le rispettive rese massime di uva in vino devono essere le seguenti:

Vino	Prod. Max T. uva/ettaro)	Resa max (hl. di vino)
Sant'Antimo Bianco	9	63
Sant'Antimo Chardonnay	9	63
Sant'Antimo Sauvignon	9	63
Sant'Antimo Pinot Grigio	9	63
Sant'Antimo Rosso	9	63
Sant'Antino Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice	9	31,5
Sant'Antimo Cabernet Sauvignon	8	56
Sant'Antimo Merlot	8	56
Sant'Antimo Pinot Nero	8	56

La resa massima uva/ettaro, anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovrà essere riportata ai suddetti limiti attraverso un'accurata cernita delle uve purché la produzione totale per ettaro non superi del 20% i limiti indicati. Qualora superi detto limite tutta la produzione non avrà diritto alla DOC "Sant'Antimo".

4.4 Per la produzione della tipologia Novello le uve a bacca rossa destinate alla vinificazione, sottoposte se necessario a preventiva cernita, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 10,50% vol.

4.5 Le uve provenienti dai vigneti iscritti allo schedario viticolo per la denominazione di origine controllata "Sant'Antimo" Bianco e "Sant'Antimo" Rosso, possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Sant'Antimo" Vin Santo e "Sant'Antimo" Vin Santo Occhio di Pernice, qualora i produttori interessati optino per tali rivendicazioni in sede di denuncia annuale delle uve se corrisponde la composizione ampelografica.

4.6 Per le tipologie "Vin Santo" e "Vin Santo Occhio di Pernice" la resa massima di uva per ettaro deve essere riportata a quella prevista per i vini "Sant'Antimo" Bianco e "Sant'Antimo" Rosso.

4.7 Per la produzione del vino a DOC "Sant'Antimo" le uve destinate alla vinificazione, sottoposte se necessario a preventiva cernita, devono assicurare alle tipologie di vino sotto specificate i titoli alcolometrici volumici minimi naturali a fianco di ciascuna indicati:

Sant'Antimo Bianco, 11,00 % vol;
Sant'Antimo Chardonnay, 11,00% vol;
Sant'Antimo Sauvignon, 11,00 % vol;
Sant'Antimo Pinot Grigio, 11,00% vol;

Sant'Antimo Rosso, 11,50% vol;
Sant'Antimo Cabernet Sauvignon, 11,50% vol;
Sant'Antimo Merlot, 11,50% vol;
Sant'Antimo Pinot Nero, 11,50% vol.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Nella vinificazione dei vini DOC "Sant'Antimo" sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

5.2 La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla DOC. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
5.3 Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata "Sant'Antimo" Vin Santo e "Sant'Antimo" Vin Santo Occhio di Pernice, il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue:
l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad un appassimento naturale e può 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 in locali idonei ed è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata fino a raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26,6%;
la conservazione e l'invecchiamento delle tipologie di vini "Sant'Antimo" Vin Santo e "Sant'Antimo" Vin Santo Occhio di Pernice, deve avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a cinque ettolitri;
l'immissione al consumo del "Sant'Antimo" Vin Santo e del "Sant'Antimo" Vin Santo Occhio di Pernice, non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;
l'immissione al consumo del "Sant'Antimo" Vin Santo e "Sant'Antimo" Vin Santo Occhio di Pernice con la menzione riserva, non può avvenire prima del 1° novembre del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve.
Al termine del periodo d'invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 16,00% vol.

5.4 Per la produzione della sola tipologia del vino a DOC "Sant'Antimo" Rosso è previsto, nel rispetto dei relativi disciplinari di produzione il passaggio dal "Brunello di Montalcino" e dal "Rosso di Montalcino", ferme restando comunque le rese del prodotto dal quale il vino proviene.

5.5 Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nella zona di produzione definita all'art. 3.

5.6 L'imbottigliamento deve essere effettuato nell'ambito della provincia di Siena.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n 607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo in provincia di Siena per salvaguardare la reputazione e assicurare l'efficacia dei controlli.

Articolo 6
(Caratteristiche al consumo)

5.7 I vini DOC "Sant'Antimo" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle caratteristiche di seguito esposte, secondo le diverse tipologie.

“Sant’Antimo” Bianco

colore: giallo paglierino;
odore: delicato, gradevole;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Sant’Antimo” Rosso

colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: sapido, armonico, a volte austero;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20, 0 g/l.

“Sant’Antimo” Vin Santo e “Sant’Antimo” Vin Santo Riserva

colore: da paglierino dorato fino all’ambrato intenso;
odore: etereo, intenso, caratteristico;
sapore: armonico vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui: per il tipo secco: almeno il 14,00% vol svolto e un massimo del 2% vol da svolgere; per il tipo amabile: almeno il 13,00% vol svolto ed un minimo del 3,00% vol da svolgere;
acidità totale minima: 4,5 g/l nel tipo secco e 5,0 g/lnel tipo amabile;
acidità volatile massima: 1,6 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

“Sant’Antimo” Vin Santo Occhio di Pernice e “Sant’Antimo” Vin Santo Occhio di Pernice riserva

colore: da rosa intenso a rosa pallido;
odore: caldo, intenso;
sapore: dolce, morbido, vellutato, rotondo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui 14,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Sant’Antimo” Chardonnay

colore: giallo paglierino;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16, 0 g/l.

“Sant’Antimo” Sauvignon

colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico, intenso;
sapore: secco, armonico, lievemente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Sant’Antimo” Pinot Grigio
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, floreale, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Sant’Antimo” Cabernet Sauvignon
colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: pieno, vellutato, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Sant’Antimo” Merlot
colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: pieno, vellutato con ricordi di frutta;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Sant’Antimo” Pinot Nero
colore: rosso rubino poco intenso;
odore: caratteristico, marcato, a volte con ricordi di fragole;
sapore: asciutto, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Sant’Antimo” Novello
colore: rosso rubino con riflessi violacei;
odore: fruttato, fresco, con ricordo dell’uva appena spremuta;
sapore: leggero, gradevole, vinoso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19, 0 g/l.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione, presentazione e confezionamento)

7.1 I vini DOC “Sant’Antimo” se immessi in commercio in contenitori di capacità inferiore a litri cinque non possono essere confezionati in recipienti diversi dalle bottiglie di vetro chiuse con tappi di sughero.

7.2 I vini DOC “Sant’Antimo” Vin Santo e “Sant’Antimo” Vin Santo Occhio di Pernice, devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di capacità non superiori a 0,75 litri.
Sono vietati il confezionamento e l’abbigliamento con caratterizzazioni di fantasia o comunque non consone al prestigio del vino.

7.3 Sulle confezioni contenenti il vino DOC “Sant’Antimo” deve sempre figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

7.4 E’ vietato usare, insieme alla denominazione “Sant’Antimo”, qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi ”Extra”, “Fine”, “Scelto”, “Selezionato”, “Superiore”, “Vecchio”, “Riserva” e similari.
E’ consentito, in sede di designazione, l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, indicazioni di vigneti, non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno il consumatore.
E’ consentito altresì l’uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, aree, fattorie e località, dalle quali effettivamente provengono le uve.
Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore quali “Viticoltore”, “Fattoria”, “Tenuta”, “Podere”, “Cascina” e altri termini similari, sono consentite in osservanza alle disposizioni di legge in materia.

7.5 I vini per i quali, all’atto della denuncia annuale delle uve è stata rivendicata la denominazione di origine controllata “Sant’Antimo”, seguita da una delle indicazioni di vitigno ammesse dal presente disciplinare, possono essere riclassificati, prima dell’imbottigliamento con la denominazione di origine controllata “Sant’Antimo” senza alcuna specificazione aggiuntiva previa comunicazione del detentore al competente organismo di controllo.

Articolo 8
(Legame con l’ambiente geografico)

A) Informazioni sulla zona geografica.
1. Fattori naturali rilevanti per il legame
Il territorio di produzione del vino Sant’Antimo, 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.
2. Fattori umani rilevanti per il legame
La denominazione trae origine da uno dei monumenti simbolo di Montalcino in provincia di Siena, l'abbazia romanica di Sant'Antimo, ed è stata voluta dai produttori per valorizzare tutti quei vitigni di qualità che hanno raggiunto gradimento tra i consumatori.

Molte notizie storiche testimoniano la produzione di vini da parte dei Monaci dell'Abbazia di Santa'Antimo, la quale si trovava sul percorso della via Francigena, sulla quale transitavano molti pellegrini provenienti dal Nord Europa e diretti verso Roma. Sant'Antimo è stata fondata da Carlo Magno nel IX secolo e pertanto ha rappresentato da sempre un punto di riferimento per la produzione agricola e quindi anche vitivinicola del territorio.

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

Il Sant'Antimo ha caratteristiche diverse secondo le varie tipologie prodotte. Le tipologie bianco hanno colore giallo paglierino, profumi delicati ed intensi e sono pieni ed armonici al gusto. I rossi hanno colore rosso rubino, profumi fruttati più o meno marcati e sapori pieni, vellutati ed armonici. Le tipologie Vin Santo hanno colori intensi tendenti all'ambrato, caratteristici profumi derivanti dalle modalità di produzione e sapore dolce, morbido e vellutato.

In funzione delle tipologie i vini sono da consumare in tempi relativamente brevi, ovvero possono sopportare periodi di invecchiamento.

Date le numerose tipologie è possibile abbinare il Sant'Antimo a numerosi piatti. I banchi trovano naturale collocazione con piatti delicati ed a base di pesce. Per quanto riguarda i rossi è possibile accostarli sia a primi piatti di pasta, che a piatti di carni bianche e rosse, nonché a formaggi.

Il vino Sant'Antimo richiede bicchieri dalla forma ampia, comunque adatta alla tipologia Bianco oppure Rosso o Vin Santo che viene servita. Anche la temperatura varia dai 10°-12° per i Bianchi, a 18°-20° per i Rossi e a 16°-18° per i Vin Santo.

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 Sant'Antimo.

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 ai vitigni autorizzati di svilupparsi con vigoria piuttosto contenuta e con conseguente limitata produzione. Anche il clima influisce sui vitigni e sul loro 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 dei vitigni autorizzati 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 9
Riferimenti alla struttura di controllo

9.1 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

9.2 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.
9.3In 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 SANT'ANTIMO

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.