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
PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "VIN SANTO DI MONTEPULCIANO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 21.10.1996	G.U. 269 - 16.11.1996
Modificato con	DM 09.11.2010	G.U. 274 - 23.11.2010
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. 104 - 21.04.2020 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. – C 229 – 13.07.2020

Articolo 1
(Denominazione e vini)

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

1.2 La denominazione di origine controllata "Vin Santo di Montepulciano" può essere integrata dalle specificazioni Riserva e Occhio di Pernice.

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 La denominazione di origine controllata "Vin Santo di Montepulciano" e le sue specificazioni "riserva" e "occhio di pernice" sono riservate ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:
"Vin Santo di Montepulciano","Vin Santo di Montepulciano" riserva:

Malvasia bianca, Grechetto bianco (localmente detto Pulcinculo), Trebbiano toscano, da soli o congiuntamente minimo 70%.
Possono concorrere altri vitigni complementari a bacca bianca per un massimo del 30% idonei alla coltivazione nella Regione Toscana. Sono esclusi i vitigni aromatici.

"Vin Santo di Montepulciano" Occhio di pernice:
Sangiovese (denominato a Montepulciano Prugnolo Gentile) minimo 50%; altri vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%.
2.2 I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, come sopra richiamato, sono quelli 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.

Articolo 3
(Zona di produzione delle 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.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata per il Vin Santo Occhio di Pernice non deve superare 8 t/ha.
La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata per il Vin Santo di Montepulciano e Vin Santo di Montepulciano Riserva non deve superare 10 t/ha.

4.2 Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Vin Santo di Montepulciano" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4.3 Per i nuovi impianti ed i reimpianti le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Vin Santo di Montepulciano" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

4.4 Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo unicamente i terreni collinari di giacitura e orientamento adatti, i cui terreni siano ubicati ad una altitudine non superiore a 600 metri s.l.m. e non inferiore a 250 metri s.l.m..

4.5 I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

4.6.I vigneti impiantati dopo l'entrata in vigore del disciplinare approvato con decreto 21 ottobre 1996 dovranno avere la densità d'impianto di minimo 3.300 ceppi per ettaro.

4.7. È vietata ogni pratica di forzatura.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni di vinificazione di conservazione e di invecchiamento obbligatorio dei vini di cui all' articolo 1, devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo del comune 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 l'appassimento delle uve, la vinificazione e l'invecchiamento fuori zona di produzione per le aziende che abbiano, almeno a far data dal 1° luglio 1980 le strutture di vinificazione in prossimità del confine comunale di Montepulciano e comunque a distanza non superiore a m. 3.800 in linea d'aria e che abbiano almeno un vigneto dal quale proviene l'uva iscritto da almeno cinque anni, a fare data dal 21 ottobre 1996, allo schedario vitivinicolo.
Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate in provincia di Siena.
Tale obbligo è previsto fin dal riconoscimento del vino a DOC Vin Santo di Montepulciano, avvenuto il 21 ottobre 1996 e, conformemente all'articolo 8 del Reg. CE 607/09, è finalizzato a preservare le condizioni ottimali di produzione e le specifiche conoscenze culturali che su questo particolare prodotto possono essere circoscritte all'ambito provinciale.

5.2 La resa massima dell'uva in vino finito alla fine del periodo di invecchiamento non deve essere superiore al 35 % dell'uva fresca.

5.3. Nella vinificazione dei vini a d.o.c. "Vin Santo di Montepulciano" sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. In particolare il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto appresso:
le uve dovranno essere raccolte eseguendo una accurata cernita e messe ad appassire in locali idonei;
è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e il loro contenuto zuccherino deve raggiungere dopo l'appassimento almeno il 28 % per il "Vin Santo di Montepulciano" d.o.c, e almeno il 33 % per il "Vin Santo di Montepulciano" doc Riserva e Occhio di Pernice;
l'uva deve essere ammostata non prima del 1° dicembre dell'anno di raccolta per il "Vin Santo di Montepulciano"; del 01 gennaio dell'anno successivo per il "Vin Santo di Montepulciano" riserva e "Vin Santo di Montepulciano" Occhio di pernice;
la conservazione e l'invecchiamento devono avvenire in recipienti in legno di capacità non superiore a 300 litri per il "Vin Santo di Montepulciano"; in caratelli di capacità non superiore a 125 litri per il "Vin Santo di Montepulciano" riserva; in caratelli di capacità non superiore a litri 75 per il "Vin Santo di Montepulciano" Occhio di pernice;
il periodo di invecchiamento minimo in legno dovrà essere di anni tre per il "Vin Santo di Montepulciano", anni cinque per il "Vin Santo di Montepulciano" Riserva, anni sei per il "Vin Santo di Montepulciano" Occhio di pernice".

Articolo 6
(Caratteristiche al consumo)

6.1 I vini a denominazione di origine controllata "Vin Santo di Montepulciano" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Vin Santo di Montepulciano":
colore: dal giallo dorato all'ambrato intenso;
odore: profumo intenso etereo caratteristico di frutta matura;
sapore: ampio e vellutato, con intensa rotondità.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% vol di cui almeno 2,00% vol da svolgere;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
acidità volatile: massimo 40 milliequivalenti per litro;

"Vin Santo di Montepulciano" riserva:
colore: dal giallo dorato all'ambrato più o meno intenso in relazione alla sua concentrazione zuccherina;
odore: profumo intenso etereo caratteristico di frutta matura;
sapore: ampio e vellutato, con intensa rotondità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 20,00% vol di cui minimo 3,50 % vol da svolgere;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
acidità volatile: massimo 40 milliequivalenti per litro;

"Vin Santo di Montepulciano" Occhio di pernice:
colore: tra ambrato e topazio con ampia unghia rossiccia che si fa marrone con l'età e consistenza in relazione alla sua concentrazione zuccherina;
odore: profumo intenso, ricco, complesso, di frutta matura e altre sfumature;
sapore: fine, persistente, con retrogusto dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 21,00% vol di cui minimo 4,00% vol da svolgere;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;
acidità totale minimo: 4,5 g/l;
acidità volatile: massimo 40 milliequivalenti per litro.

Il Vin Santo di Montepulciano DOC, in tutte le tipologie, dovrà avere un titolo di alcol svolto minimo 12,00% vol.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione, presentazione e confezionamento)

7.1 Alle denominazioni di origine controllata di cui all'art. 2 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari. È consentito tuttavia 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 l'acquirente.

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

- Vin Santo 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 “Vin Santo di Montepulciano”.

Inoltre il termine “Toscana” deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi, rispetto a quelli utilizzati per la scritta “Vin Santo 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 “Vin Santo di Montepulciano”. Nel caso in cui i termini che compongono il nome “Vin Santo 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 2017 e precedenti per il “Vin Santo di Montepulciano”, dalla vendemmia 2015 e precedenti per il “Vin Santo di Montepulciano” riserva e dalla vendemmia 2014 e precedenti per il “Vin Santo di Montepulciano” occhio di pernice, nonché 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.

7.3 Il vino a denominazione di origine controllata "Vin Santo di Montepulciano" deve essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglie di tipo bordolese o similari di capacità non superiore a 0,750 litri con l'uso esclusivo di tappo di sughero raso bocca.

7.4 Nell’etichettatura del vino a denominazione di origine controllata “Vin Santo di Montepulciano” l’indicazione dell’annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Articolo 8
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

Il comprensorio del Vin Santo di Montepulciano ricade interamente nel Comune di Montepulciano, in provincia di Siena. Ad eccezione della zona di fondovalle nella Valdichiana, escusa dalla zona di produzione, tutto il territorio è compreso nell’area collinare di produzione che passa da 250 a 600 metri di altitudine.

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 su base pluriennale, ricavate da stazioni meteorologiche distribuite all'interno del comprensorio, sono pari a 690 mm in gran parte del territorio, e solo nella zona sud arrivano a circa 740 mm. La massima intensità piovosa si registra in ottobre e novembre, mentre l'estate è tendenzialmente asciutta.
All'interno del territorio di produzione sono riservati ala produzione di uve da Vin Santo i vigneti con le migliori esposizioni dove l'incidenza di malattie fungine del grappolo è inferiore, in modo da permettere una maturazione ottimale in pianta.
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.
Il vino prodotto in questo comprensorio riveste storicamente una connotazione nobiliare ed aristocratica, con le produzioni destinate non all'autoconsumo ma al commercio, come testimoniano tanti atti di vendita registrati dal 789 in poi.
Con un documento del 1350 furono stabilite le prime clausole per il commercio e l'esportazione del vino di Montepulciano e nel corso dei secoli la viticoltura ha poi mantenuto il ruolo di coltura principale del territorio.
Nella "Statistica Agraria della Val Di Chiana" di Giuseppe Giulj (1830), nel capitolo relativo a "Delle specie di vino scelto e dei modi di fabbricarlo", è riportato che: "a cinque specie si possono ridurre i vini scelti, che si fabbricano in una certa quantità nella valle, e sono quelli neri, il Vino Nobile di Monte Pulciano, e l'aleatico; fra quelli bianchi vi si contano il Moscadello, il vermut ed il Vin Santo". L'Autore prosegue elencando i vitigni, le caratteristiche delle uve e del sistema di fermentazione e condizionamento.
A giustificazione dell'importanza assegnata alla produzione enologica locale, è da citare la storica presenza delle cantine nel sottosuolo dei palazzi signorili della città di Montepulciano, cantine in parte tuttora utilizzate per l'invecchiamento del vino
Il Vin Santo di Montepulciano ha ottenuto la Denominazione di origine controllata solo con D.M. 21 ottobre 1996, ma la sua produzione è ben documentata e storicamente presente nelle aziende locali.
Complessivamente l'incidenza dei fattori umani è da riferirsi all'individuazione ed affinamento nel tempo dei seguenti aspetti tecnico-produttivi, che costituiscono oggi parte integrante del Disciplinare di produzione.
- base ampelografica dei vigneti*:* la Malvasia bianca lunga, il Trebbiano toscano ed il Grechetto bianco costituiscono la base ampelografica del Vino Santo di Montepulciano. Tali vitigni sono coltivati 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).
E' prevista anche una tipologia "Occhio di pernice", più rara e prodotta utilizzando anche uve a bacca nera, a base Sangiovese.
- 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 rigidi limiti produttivi previsti dal Disciplinare. Sono rappresentate da controspalliere con sistemi di potatura corta (cordone speronato), lunga (capovolto) o mista (Guyot). La gestione in verde prevede

cimature e sfogliature adeguate per favorire una maggiore insolazione dei grappoli e permettere di raccogliere uve perfettamente sane da destinare poi all'appassimento.
I sesti d'impianto sono evoluti verso densità medio-alte, con un minimo di 3.300 piante/ha.
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini**:** sono fondamentali e consolidate in zona per la produzione del Vin Santo. Le uve sono raccolte a piena maturità e dopo accurata cernita vengono messe ad appassire in appositi locali coperti ampi e ventilati, denominati "appassitoi" e tradizionalmente presenti nelle strutture agricole della zona. I grappoli selezionati vengono fatti appassire distesi su sostegni orizzontali chiamati "graticci" oppure appesi su telai verticali in legno o metallo. La durata dell'appassimento può arrivare ad alcuni mesi (fino a marzo per la tipologia Occhio di pernice), in modo da portare le uve ad una concentrazione zuccherina di almeno il 28% per la tipologia base e del 33% per la "Riserva" e per l' "Occhio di pernice".
La fermentazione, conservazione ed il lungo invecchiamento (minimo 3 anni per la tipologia base) avvengono in piccoli contenitori di legno all'interno di idonei locali (vinsantaia), in genere separati dal resto della cantina e spesso posti sottotetto per accentuare le escursioni termiche stagionali che influenzano il decorso stesso dell'evoluzione aromatica.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
La DOC Vin Santo di Montepulciano è riferita a 3 tipologie di vino (base, Riserva e Occhio di Pernice) che si differenziano per le pratiche di appassimento, per la durata dell'invecchiamento e per la tipologia produttiva dei vini. Dal punto di vista analitico e soprattutto organolettico il vino 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 della tipologia base si presentano di colore giallo da dorato a ambrato intenso; evidenziano un profumo intenso, etereo, con caratteristiche di frutta matura; al gusto sono vellutati ed eleganti. La tipologia Occhio di pernice ha colore tra ambrato e topazio, con riflessi da rossastri a marrone.

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.
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 e stato sanitario. L'orografia collinare e la scelta delle migliori esposizione dei vigneti contribuiscono a determinare un mesoclima particolarmente favorevole alla maturazione ed al successivo fondamentale appassimento delle uve.
Le piogge invernali e primaverili favoriscono il formarsi di una buona riserva idrica nei campi, mentre successivamente le scarse piogge estive (media 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 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 del Vin Santo.
Sulle origini del nome Vin Santo sono molte le ipotesi, del resto questo tipo di vino ha tradizioni storiche in diversi comprensori della Toscana oltre che in varie altre regioni italiane. Il nome potrebbe derivare dal lungo periodo di appassimento, dalla festa dei "Santi" a inizio novembre fino alla settimana "Santa" delle feste pasquali, mentre secondo alcune ipotesi deriverebbe dal vino passito portato dall'isola greca di Xantos a Firenze nel 1439, in occasione di un Concilio religioso.
In ogni caso la produzione di vini da uve appassite nasce in epoca greco-romana e si è tramandata nei secoli nella cultura contadina.
Nel periodo rinascimentale si fanno più frequenti le menzioni e le notizie sul Vin Santo di Montepulciano, ma è nell' '800 che si hanno diversi documenti relativi alla commercializzazione di questo vino. In particolare vengono citate le tenute Contucci, Mazzucchelli, Bracci, Tombesi, Giudarelli, ecc., alcune delle quali tuttora attive.
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.
Nel 1937 viene fondata una cantina sociale con l'intento di creare una struttura per la commercializzazione del vino prodotto anche dai piccoli coltivatori e nel 1965 nasce il Consorzio dei produttori del Vino Nobile, che si occupa anche del Vin Santo, in quanto i produttori della zona spesso associano la produzione delle due tipologie di vino all'interno della stessa azienda.
La storia più recente del Vin Santo 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 soprattutto un idoneo stato sanitario dell'uva. Allo stesso tempo, in cantina si sono ottimizzati i periodi di appassimento e la successiva lunga fermentazione e maturazione in legno, allo scopo di ottenere un vino di grande aromaticità, dotato di longevità e stabilità nel tempo, da consumare tradizionalmente nelle occasioni di festa o da offrire agli ospiti di riguardo.
Il Vin Santo, pur rappresentando un vino di nicchia e commercialmente poco rilevante per le quantità prodotte ed i costi di produzione particolarmente elevati, è tuttora un prodotto che consente di coniugare tradizione, cultura, prestigio enologico ed immagine del territorio di Montepulciano.

Articolo 9
(Riferimenti alla struttura di controllo)

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

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.

<u>Allegato 1</u> – Elenco vitigni complementari idonei alla produzione del vino a DOC VIN SANTO 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 Bianco 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 B.
42. Malvasia Bianca di Candia 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. Muller Thurgau B.
55. Orpicchio B.
56. Petit manseng B.
57. Petit verdot N.
58. Pinot Bianco B.
59. Pinot Grigio G.
60. Pinot Nero N.
61. Pollera Nera N.
62. Prugnolo Gentile N.
63. Pugnitello N.
64. Rebo N.
65. Refosco dal Peduncolo rosso N.
66. Riesling Italico B.
67. Riesling Renano B.
68. Roussane B.
69. Sagrantino N.
70. Sanforte N.
71. Sauvignon B.
72. Schiava Gentile N.
73. Semillon B.
74. Syrah N.
75. Tempranillo N.
76. Teroldego N.
77. Traminer Aromatico Rs
78. Trebbiano Toscano B
79. Verdea B.
80. Verdello B.
81. Verdicchio Bianco B.
82. Vermentino B.
83. Vermentino Nero N.
84. Vernaccia di San Gimignano B.
85. Viogner B.