Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
UFFICIO PQA I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato come DOC	D.P.R. 12.07.1966	G.U. 19.09.1966
Approvato come DOCG	D.P.R. 01.07.1980	G.U. 47 – 17.02.1981
Modificato con	D.P.R. 14.06.1989	G.U. 258 – 04.11.1989
Modificato con	Decreto 01.07.1996	G.U. 163 – 13.07.1996
Modificato con	Decreto 27.07.1999	G.U. 185 – 09.08.1999
Modificato con	Decreto 09.11.2010	G.U. 280 – 30.11.2010
Modificato con	Decreto 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito internet del Ministero – Qualità – Vini DOP e IGP
Modificato con	Decreto 08.04.2020	G.U. 105 – 22.04.2020 Sito internet del Ministero – Qualità – Vini DOP e IGP
Modificato con	Decreto 09.06.2022	G.U. 142 – 20.06.2022 Sito internet del Ministero – Qualità – Vini DOP e IGP
Modificato con	Decreto 21.01.2025	G.U. 29 – 05.02.2025 Sito internet del Ministero – Qualità – Vini DOP e IGP

Art.1
Denominazione e vini

1.1 La denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" è riservata ai vini rosso e rosso riserva che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione;

1.2 Per la tipologia "Vino Nobile di Montepulciano" non avente diritto alla menzione riserva è consentito l'uso della menzione "Pieve" purché seguita da una Unità Geografica Aggiuntiva di cui all'allegato A)

Art.2
Base ampelografica

2.1 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" deve essere ottenuto dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
- Sangiovese (denominato localmente a prugnolo gentile): minimo 70%.

Possono inoltre concorrere fino ad un massimo del 30%, i 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%.

Il Vino Nobile Di Montepulciano designato con la menzione "Pieve" di cui all'articolo 7 comma 5 deve essere ottenuto dai vigneti aventi la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese (denominato localmente a Prugnolo gentile): minimo 85%.
Possono inoltre concorrere fino ad un massimo del 15%, i seguenti vitigni complementari: Canaiolo nero, Ciliegiolo nero, Mammolo nero, Colorino nero (solo per quest'ultimo max 5%.)

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

2.3 È consentito che i vigneti, con la composizione ampelografica sopra indicata, iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" siano anche iscritti allo schedario dei vigneti del vino a denominazione di origine controllata "Rosso di Montepulciano".

Art.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.

Art.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 e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" devono essere quelle normali della zona e comunque atte a dare alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. 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.
I vigneti utilizzati per la produzione del Vino Nobile di Montepulciano designato con la menzione "Pieve" di cui all'articolo 1 comma 2 devono avere almeno 15 anni di età considerando l'anno dell'impianto.

4.2 I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

4.3 È vietata ogni pratica di forzatura.

4.4 È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.5 Per i nuovi impianti ed i reimpianti dei vigneti idonei alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano", la densità minima ad ettaro deve essere di 3330 ceppi.

4.6 La resa di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" non deve essere superiore a t. 8 per ettaro di coltura specializzata.
La resa di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano designato con la menzione "Pieve" non deve essere superiore a t. 7 per ettaro di coltura specializzata ed in ogni caso la produzione massima a ceppo non può superare 2,5 kg.

4.7 Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a 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 sopra indicato, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. Tale possibilità non è consentita nella rivendicazione della menzione "Pieve".

4.8 Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12% vol.
Per la menzione "Pieve" le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino "Vino Nobile di Montepulciano" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13% vol.
La rivendicazione della menzione Pieve è consentita entro il 31 dicembre successivo alla raccolta delle uve.

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

4.10 In caso di assemblaggio di partite già certificate, per la partita assemblata deve essere richiesto un nuovo certificato di idoneità analitica ed organolettica sia per le aziende che operano all'interno della zona di produzione sia per le aziende che operano all'esterno della zona di produzione.

Art.5
Norme per la vinificazione

5.1 Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'ambito del territorio del comune di Montepulciano.

5.2 Sono tuttavia consentite su autorizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, previa istruttoria della Regione Toscana e parere favorevole del Consorzio di tutela del Vino Nobile di Montepulciano la vinificazione e l'invecchiamento 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, 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 i vigneti dai quali proviene l'uva iscritti da almeno cinque anni, a far data dalla pubblicazione del decreto 1° luglio 1996 (modifica del disciplinare di produzione del Vino Nobile di Montepulciano) allo schedario del vino DOCG "Vino Nobile di Montepulciano".
Restano valide le autorizzazioni già rilasciate ai sensi del precedente disciplinare di produzione.

5.3 La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.
Qualora la resa superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

5.4 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" deve essere sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno due anni, a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia.
Entro questo periodo sono lasciate alla discrezione dei produttori le seguenti possibili opzioni:
1) 24 mesi di maturazione in legno;
2) 18 mesi minimo di maturazione in legno più i restanti mesi in altro recipiente;
3) 12 mesi minimo in legno più 6 mesi minimo in bottiglia più i restanti mesi in altro recipiente.
Nei casi 2 e 3, l'inizio del periodo di maturazione in legno non potrà essere protratto oltre il 30 aprile dell'anno successivo alla vendemmia.
Le date dell'inizio e della fine del periodo di maturazione in contenitori di legno devono essere documentate con relative annotazioni sui registri di cantina.
Il prodotto in maturazione in contenitori di legno potrà essere temporaneamente trasferito in altri recipienti previa annotazione nei registri di cantina e con l'obbligo di rispettare comunque il periodo minimo di stazionamento in legno.

5.5 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" non può essere immesso in consumo prima del compimento dei due anni di maturazione obbligatoria calcolati a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

5.6 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" derivante da uve aventi un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50% vol. e sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno 3 anni di cui 6 mesi di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la menzione "riserva", fermi restando i periodi minimi di utilizzo del legno previsti dal presente articolo.

Il Vino Nobile Di Montepulciano, designato con la menzione "Pieve", deve essere ottenuto esclusivamente dalla vinificazione delle uve prodotte dai vigneti condotti dall'azienda imbottigliatrice, anche se imbottigliato da terzi per conto della stessa; qualora dette uve siano conferite a società cooperative, le stesse devono essere vinificate e imbottigliate separatamente.
Tutte le operazioni di produzione del vino "Pieve", dall'introduzione delle uve in cantina all'imbottigliamento, devono essere riportate sui registri di cantina separatamente dalle altre partite di Vino Nobile di Montepulciano.
Il Vino Nobile Di Montepulciano designato con la menzione "Pieve" deve essere sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno tre anni, a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia. Entro questo periodo i vini devono essere sottoposti a minimo 12 mesi di maturazione in contenitori di legno e minimo 12 mesi di affinamento in bottiglia. Il Vino Nobile Di Montepulciano designato con la menzione "Pieve" dovrà essere sottoposto all'esame chimico fisico ed organolettico solo al termine del periodo di affinamento in bottiglia.
Le partite di Vino Nobile di Montepulciano con la menzione "Pieve" non giudicate idonee dalla Commissione di degustazione, potranno chiedere l'idoneità per il Vino Nobile di Montepulciano".

5.7 Le date dell'inizio e della fine del periodo di maturazione in contenitori di legno, come previsto nel presente articolo, ed affinamento in bottiglia devono essere documentate con relative annotazioni sui registri di cantina. Il periodo di maturazione anche per la tipologia con menzione "riserva" viene calcolato a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.
Fermo restando l'invecchiamento in contenitori di legno si potrà tenere il 4% del medesimo vino in contenitori diversi da usarsi per colmature.

5.8 È consentito a scopo migliorativo, il taglio con annate diverse di vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" o di vino atto alla denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" alle condizioni stabilite dalle norme dell'Unione europea e nazionali. Tale facoltà è concessa anche al Vino Nobile di Montepulciano menzione "Pieve" che potrà essere tagliato esclusivamente con i vini provenienti dalla medesima U.G.A. pena la decadenza della menzione dell'U.G.A.

5.9 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" e Vino Nobile di Montepulciano con menzione Pieve 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 della denominazione di origine controllata e garantita "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.

5.10 Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di vinificazione.
Conformemente all'art. 8 del regolamento (CE) n. 607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica affinché le caratteristiche particolari del vino possano essere preservate così

come la garanzia dell'origine. Le caratteristiche particolari conferiscono una elevata qualità e reputazione al vino presso i consumatori internazionali ed hanno prodotto una immagine di primo piano in Italia e nel Mondo. Tale qualità e caratteristiche particolari risultano dalla combinazione di fattori naturali ed umani e sono connesse alla zona geografica d'origine e per essere conservate richiedono vigilanza e sforzi. Risulta pertanto che il rischio per la qualità del vino offerto al consumo è maggiore quando il vino è trasportato ed imbottigliato al di fuori della zona di produzione che nel caso in cui esso sia trasportato ed imbottigliato all'interno della zona di produzione.
Il disciplinare del Vino Nobile di Montepulciano prevede dal 26 luglio 1999 l'obbligo dell'imbottigliamento in zona in modo che le operazioni d'imbottigliamento vengano effettuate nel rispetto delle condizioni ottimali di produzioni delle imprese che hanno una esperienza specifica ed una conoscenza approfondita delle caratteristiche specifiche del vino. Anche i controlli sono di conseguenza particolarmente efficaci a garanzia e salvaguardia della natura, identità, qualità, composizione e dell'origine del vino.
Conformemente al medesimo art. 8 del regolamento (CE) n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di vinificazione, è tuttavia consentito, per la denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" non avente diritto alle menzioni "riserva" e "Pieve", su richiesta da effettuarsi al Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, l'imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" nell'intero territorio della regione Toscana alle cantine che imbottigliano il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" da almeno tre anni precedenti all'entrata in vigore del disciplinare di produzione di cui al decreto ministeriale 26 luglio 1999.

5.11 Le partite di vino allo stato sfuso destinate a diventare "Vino Nobile di Montepulciano" possono essere oggetto di commercializzazione, nell'ambito della zona di produzione di cui ai commi 1 e 2 del presente articolo, soltanto alle seguenti condizioni:

a) <u>partite di vino nuovo ancora in fermentazione</u>: i soggetti interessati devono darne comunicazione all'Organismo di Controllo incaricato, almeno due giorni lavorativi prima del trasferimento;

b) <u>partite di vino in fase di invecchiamento</u>: le partite interessate devono essere campionate dall'organismo di controllo e provviste del certificato di analisi rilasciato dal laboratorio accreditato, attestante le caratteristiche chimico-fisiche di cui al successivo articolo 6, e i soggetti interessati devono darne comunicazione all'Organismo di controllo, almeno 2 giorni lavorativi prima del trasferimento. Il vino non potrà essere trasferito prima del ricevimento del risultato di prova analitico;

c) <u>partite di vino in possesso dei requisiti per essere imbottigliate</u>: devono essere provviste del certificato di idoneità chimico-fisica ed organolettica rilasciato dal competente Organismo di controllo.

La disposizione di cui alla lettera c) è applicabile anche nei riguardi delle partite di vino destinate ad essere trasferite al di fuori della zona di produzione, conformemente alla deroga per l'imbottigliamento nell'ambito della Regione Toscana di cui al comma 10.
Tali partite di vino, oggetto di commercializzazione o imbottigliamento fuori zona, devono rispondere alle caratteristiche chimico-fisiche previste dal successivo articolo 6 e comunque ai valori analitici del certificato di analisi.

Art.6
Caratteristiche del vino al consumo

6.1 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: profumo intenso, etereo, caratteristico;
sapore: asciutto, equilibrato e persistente, con possibile sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol, per la tipologia con menzione "riserva" 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

6.2 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" designato con la menzione "Pieve" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: profumo intenso, etereo, caratteristico;
sapore: asciutto, equilibrato e persistente con possibile lieve sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l;
Fenoli volatili: massimo 450 µg/l

Art.7
Etichettatura, designazione e presentazione

7.1 Nella etichettatura e designazione della denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile 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.

7.2 È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno il consumatore nonché delle altre menzioni facoltative nel rispetto delle vigenti norme. Le medesime, esclusi i marchi e i nomi aziendali, sono riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi e evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

7.3 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione "vigna" 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. 31, comma 10, della legge n. 238/2016.

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

- Vino Nobile Di Montepulciano
- Denominazione di Origine Controllata e Garantita (oppure l'acronimo DOCG);
- Toscana.

Il termine geografico Toscana deve seguire la denominazione Vino Nobile di Montepulciano ed essere riportato al di sotto della denominazione di origine controllata e garantita oppure dell'espressione dell'Unione europea denominazione di origine protetta secondo la successione sopra indicata.

Il termine "Toscana" deve figurare in caratteri dello stesso tipo, stile, spaziatura, tonalità ed intensità colorimetrica rispetto a quelli utilizzati per la scritta "Vino Nobile di Montepulciano".

Inoltre, il termine "Toscana" deve figurare di caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi, rispetto a quelli utilizzati per la scritta "Vino Nobile 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 "Vino Nobile di Montepulciano". Nel caso in cui i termini che compongono il nome "Vino Nobile 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 2018 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.

7.5 Nella designazione e presentazione del Vino Nobile di Montepulciano è consentito fare riferimento alle Unità Geografiche Aggiuntive (UGA) di cui all'elenco riportato nell'allegato A, a condizione che detti nomi siano preceduti dalla menzione "Pieve". Le UGA sono individuate dalla relativa cartografia che ne delimita i confini.
Il riferimento "Pieve" seguito dal nome della Unità Geografica Aggiuntiva di cui all'allegato A) deve essere integralmente riportato in etichetta, sia nelle indicazioni obbligatorie che in quelle facoltative secondo la successione di seguito indicata:
Pieve con indicazione della UGA

Vino Nobile Di Montepulciano
Denominazione di Origine Controllata e Garantita (oppure l'acronimo DOCG);
Toscana.

Il termine "Vino Nobile di Montepulciano" che segue i termini Pieve con indicazione della UGA deve figurare con caratteri dello stesso tipo, stile, spaziatura, maiuscoli e/o minuscoli uniformi, sfondo ed intensità colorimetrica uniformi.
Il termine Pieve con indicazione della UGA di riferimento può avere altezza e dimensioni superiori del 50% rispetto al termine Vino Nobile Di Montepulciano.

7.6 Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art.8
Recipienti

8.1 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" deve essere messo in consumo esclusivamente in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 5.
Le bottiglie devono essere di tipo bordolese, di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero raso bocca.

8.2 Sono vietati il confezionamento e l'abbigliamento delle bottiglie comunque non consone al prestigio del vino.

Art. 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

A1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

Il comprensorio del Vino Nobile 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.
Il substrato geologico è piuttosto uniforme e nettamente caratterizzato rispetto ad altri comprensori viticoli vicini. È 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, 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.

A2) 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. Il vino ha assunto fama internazionale fino dal XVII secolo, quando fu celebrato da Francesco Redi come "Re di ogni vino", e nel corso dei secoli la viticoltura ha poi mantenuto il ruolo di coltura principale del territorio.
La prima citazione conosciuta di "Vino Nobile" è datata 1787 *"per rimborso al cuoco di casa Marsichi per spesa per il vitto, non compreso il vino portato da Monte Pulciano per nostro servizio L. 50,15. Vino Nobile portato per regalare al Conservatorio detto il Conventino per le obbligazioni contratte..."*. Quanto sopra si legge in una lunga "Nota di Viaggio per suor Luisa Sisti e signore Maestre" redatta da Giovan Filippo Neri, Governatore del Regio Ritiro di S. Girolamo in Montepulciano.
Cosimo Villifranchi, medico fiorentino, nell'anno 1773 riporta nella sua celebre Oenologia Toscana la maniera di fare il vino a Montepulciano descrivendo le varietà delle uve, ma anche il territorio (il territorio di Montepulciano che produce il vino migliore si stende dalla Città per la parte di levante da due in tre miglia dall'una all'altra banda di tal direzione, territorio tutto situato in costa...). Segue la descrizione delle aziende produttrici, dei sistemi di coltivazione e vinificazione nonché ulteriori informazioni sulla natura del suolo: *"il suolo o terreno della costa di Monte Pulciano è per la maggior parte tufo, e terra sciolta arenosa, e sassola"*.
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; parlerò del modo tenuto per fabbricarli, e comincerò a dare la descrizione di questi dettagli da quelli relativi al vino di Monte Pulciano, per essere quello che è conosciuto in tutta l'Europa ... Le vigne*

destinate per la coltivazione di questa specie di vino sono poste in collina in terreno tufaceo, ed in conseguenza sterile, ed esposte al mezzogiorno, onde le viti siano dominate dal sole. Poco è il prodotto di dette piante, ma l'uva vi giunge a perfetta maturità, ed ha un odore ed un sapore non comune all'uva delle stesse specie prodotta da viti non coltivate in tali località". L'Autore prosegue elencando i vitigni, le caratteristiche delle uve e del sistema di fermentazione e condizionamento.
A qualche anno prima (1828) risale la prima spedizione del Vino Nobile in America via nave, come riportato dal Giornale Agrario della Toscana, edito dall'Accademia dei Georgofili.
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.
Dumas, nel celebre romanzo "Il Conte di Montecristo" scritto fra il 1844 ed il 1846 afferma che con la cacciagione *"... un fiasco di vino di Montepulciano dovevano completare il pranzo"*.
Il Vino Nobile di Montepulciano ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata con D.P.R. 12 luglio 1966 e grazie alla sua reputazione internazionale è stato successivamente uno dei primi vini a fregiarsi della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.), con il D.P.R. 1 luglio 1980, ed il primo vino in assoluto in Italia ad avere apposto il contrassegno sostitutivo della fascetta di Stato da apporre sui sistemi di chiusura della bottiglia come sistema anti sofisticazione che certifica l'autenticità del prodotto a garanzia della sua origine.
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:* il Sangiovese, in particolare il biotipo locale chiamato Prugnolo gentile, costituisce la base ampelografica del vino Nobile. 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, Mammolo) che internazionale, in grado di esaltare le potenzialità del territorio e del vitigno base.
- *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, con un minimo di 3.330 piante/ha.
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini:* sono quelle consolidate in zona per la vinificazione di uve nere destinate alla produzione di vini dalla lunga tenuta nel tempo. Il vino deve essere sottoposto ad un periodo minimo di maturazione di 2 anni, di cui almeno 1 in contenitori di legno. Per la tipologia Riserva, riferita a vini maggiormente strutturati e di corpo, la maturazione minima deve essere pari a 3 anni.

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

La D.O.C.G. Vino Nobile di Montepulciano è riferita a due tipologie di vino rosso (base e riserva) che si differenziano per struttura e alcolicità, oltre che per la durata della maturazione 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 si presentano di colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Evidenziano un profumo intenso, etereo, con caratteristiche note fruttate (amarena), floreali (viola) e speziate; al gusto sono molto strutturati, equilibrati ed eleganti, con tannicità evidente che conferisce buona serbevolezza nel tempo.

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 della Toscana.
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 Nobile conferiscono in particolare al Sangiovese note sensoriali caratteristiche di amarena, viola e speziato.
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 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 basa 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.
Fino dalle sue 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.
È comunque documentato fin dall'alto Medioevo che i vigneti di Mons Pulitianus producevano vini eccellenti, e alla metà del 1500 Sante Lancerio, cantiniere di Papa Paolo III Farnese, celebrava il Montepulciano *"perfettissimo tanto il verno quanto la state odorifero, polputo, non agrestino, né carico di colore, sicché è vino da Signori"* per le tavole dei nobili, appunto, anche se le etichette più remote indicavano semplicemente Rosso Scelto 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 Nobile di Montepulciano.
Alla fine del XIX secolo è sentita l'esigenza di 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.
Più recentemente, nel 1933, nella pubblicazione "Vini tipici senesi" a cura di Montanari e Musiani, si trova una dettagliata descrizione delle tecniche di produzione del Vino Nobile di Montepulciano, molto simile agli odierni disciplinari delle denominazioni.
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.
La storia più recente del Vino Nobile 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 ed un idoneo stato sanitario dell'uva. Allo stesso tempo, in cantina si sono ottimizzate le fermentazioni, il periodo di maturazione in legno e l'impiego dei diversi contenitori, allo scopo di ottenere un vino di grande struttura, dotato di longevità e stabilità nel tempo.
La menzione Pieve, prodotta esclusivamente con uve come descritto all'articolo 2, è in grado di esaltare le peculiarità del Vino Nobile di Montepulciano prodotto nelle rispettive Unità Geografiche Aggiuntive.

Art. 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 Venti Settembre 98/G – 00187 Roma;
tel.:+39 06 45437975;

e-mail:info@valoritalia.it;
PEC amministrazione@pec.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 dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della legge n: 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19,par.1, 1° capoverso, lettera a) e c) ed all'art. 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 art.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 Gazzetta Ufficiale n° 253 del 30 ottobre 2018.

Allegato A
ELENCO DELLE 12 UNITA' GEOGRAFICHE AGGIUNTIVECHE ACCOMPAGNANO LA MENZIONE "PIEVE" E PERIMETRAZIONE

SANT'ILARIO:
è delimitata in senso orario da una linea che partendo dall'incontro del Fosso Salcheto con la linea ferroviaria Siena Chiusi la segue fino all'incontro con il confine comunale a nord della Stazione Montallese. Tale confine comunale viene seguito fino all'incontro tra la Strada della Chiana ed il Torrente Parce che lo identifica fino al punto in cui nel Torrente Parce confluisce il Fosso Scarpaia. Il limite segue il suddetto fosso fino al suo punto di origine, continua lungo il limite del bosco per circa 75 metri fino alla capezzagna che segue per altri 70 metri circa fino
all'incontro con la Strada Vicinale di Fontelellera. Da questo punto segue il confine del Foglio 145 fino all'incontro con il Fosso Marmo che lo identifica fino all'incontro con il Fosso Salcheto che lo identifica fino al punto di partenza.

ASCIANELLO:
è delimitata in senso orario da una linea che partendo dall'incontro tra la Strada Vicinale dei Prati con il Torrente Salarco segue tutto il Torrente Salarco verso ovest, fino all'incontro con il confine Comunale che segue verso Nord fino all'incontro con il Fosso Rigo fino all'incontro con la Strada Vicinale dei Greppi che segue verso sud fino all'innesto con la Strada Lauretana nei pressi del centro abitato di Abbadia di Montepulciano. Il limite segue la suddetta strada per breve tratto verso sud ovest fino all'incontro con la Strada Vicinale dei Prati con la quale si identifica fino al punto di partenza.

BADIA:
è delimitata in senso orario da una linea che partendo dall'incontro tra la linea ferroviaria Siena Chiusi con il confine comunale di Montepulciano nei pressi della strada Vicinale Catalana, continua lungo la ferrovia fino all'incontro con il Torrente Salarco. Segue il suddetto Torrente fino al limite del Foglio Catastale n.26 con la Strada Vicinale dei Prati con la quale si identifica fino all'innesto con la

StradaLauretana nei pressi del centro abitato di Abbadia di Montepulciano, la percorre per un breve tratto verso nord-est fino all'incontro con la Strada Vicinale dei Greppi con la quale si identifica fino all'incontro con il Fosso Rigo che viene seguito verso nordovest fino al confine Comunale che segue fino a ricongiungersi con il punto di partenza.

CAGGIOLE:
è delimitata in senso orario da una linea che partendo dall'incontro tra la Strada Comunale di Torrita di Siena ed il Torrente Salarco con il quale si identifica fino al l'incontro con la Strada Vicinale dell'Abbadia nei pressi del Podere Strada dove incontra e la segue verso ovest la strada di Via Marche fino all'incontro con la strada Via delle Caggiole che percorre in direzione sud fino all'incontro con la Strada Provinciale 17 (di Montepulciano) che la segue fino all'incontro con la Strada Vicinale delle Corolle che la segue fino all'incontro con il Fosso Caggiole che lo segue in direzione ovest fino all'incontro con il limite del Foglio 98 fino ad incontrare nuovamente la Strada Vicinale delle Corolle che la segue in direzione est fino all'incontro con il limite di Foglio 99 nei pressi del podere Santa Chiara. Il limite segue il confine di Foglio fino a che questo si identifica con la Strada di Bossona che segue fino all'incrocio con la Strada Vicinale dell'Antica Chiusina che segue in direzione ovest fino all'incontro con la strada Via delle Cetine segue poi il limite dell'abitato di Montepulciano fino all'incrocio tra Via Duccio Galimberti e la Strada Provinciale 17 (di Montepulciano) che la segue fino all'incrocio con la Strada Comunale di Torrita di Siena con la quale si identifica fino al punto di partenza.

CERVOGNANO:
è delimitata in senso orario da una linea che partendo dall'incontro tra la Strada Comunale del Santo e la linea ferroviaria Siena Chiusi la segue fino all'incontro con il Fosso Salcheto con il quale si identifica fino all'innesto con il Fosso Marmo (affluente del Fosso Salcheto) con il quale si identifica fino all'incontro con la Strada comunale Antica Chiusina con la quale si identifica fino all'incrocio con il Fosso Salcheto con il quale si identifica in direzione est fino all'incontro con Via di Montenero che segue fino all'innesto con la Strada Provinciale 326 (di Rapolano) che la segue per un brevissimo tratto fino all'incontro con Via dei Mori che diviene Strada Comunale del Santo che segue fino al punto di partenza.

CERLIANA:
è delimitata in senso orario da una linea che dal Bivio di Nottola segue la Strada Provinciale 326 (di Rapolano) con la quale si identifica fino ad incontrare nei pressi del centro abitato di Acquaviva l'incrocio con Via di Montenero fino all'incontro con il Fosso Salcheto con cui si identifica fino all'incontro con la Strada Antica Chiusina che segue fino all'incrocio con la Strada di Bossona identificandosi con il confine del Foglio 100 con il quale si identifica fino all'incontro con la Strada Vicinale Corolle nei pressi del Podere Santa Chiara. Il limite prosegue seguendo la Strada Vicinale delle Corolle in direzione ovest lungo il confine del Foglio 76 con il quale si identifica fino all'incontro con il Fosso Caggiole che segue in direzione est fino ad incontrare nuovamente la Strada Vicinale delle Corolle che segue in direzione nord fino all'innesto con la Strada Provinciale 17 (di Montepulciano) che la segue fino al punto di partenza.

GRACCIANO:

è delimitata in senso orario da una linea che partendo dall'incontro del Torrente Salarco con la linea ferroviaria Siena Chiusi segue la suddetta ferrovia fino all'incontro con la Strada Comunale del Santo con la quale si identifica fino all'innesto con la Strada Provinciale 326 (di Rapolano) nei pressi del centro abitato di Acquaviva fino all'incontro presso il Bivio di Nottola con la Strada Provinciale 17 (di Montepulciano) che segue fino all'incontro con la Strada Via delle Caggiole, che la segue fino all'incontro con la Strada Via Marche. Il confine continua fino all'incontro con la Strada Vicinale dell'Abbadia nei pressi di Podere Strada che percorre fino all'incontro con il Torrente Salarco che lo segue fino al punto di partenza.

LE GRAZIE:

è delimitata in senso orario da una linea che partendo dall'incontro del torrente Salarco con la Strada Comunale per Torrita di Siena con la quale si identifica fino all'incrocio con la Strada Provinciale 17 (di Montepulciano) segue la provinciale in direzione Montepulciano fino all'incrocio con la Strada Via dei Canneti e segue il limite dell'abitato di Montepulciano fino all'incontro della Strada Comunale di San Biagio con la Strada delle Colombelle che diviene Colombelline in direzione nord fino all'incontro del Fosso dei Grilloni con il Torrente La Ripa, segue il confine Comunale verso nord est fino all'incontro con il Torrente Salarco che ne segna il limite fino al punto di partenza.

SAN BIAGIO:

è delimitata in senso orario da una linea che partendo dall'incontro del Bivio di San Biagio con la Strada Statale 146 di Chianciano la segue fino all'incrocio con la Strada Comunale della Montagna che la segue in direzione sud est fino al confine comunale con il quale si identifica fino al punto di incontro del Fosso dei Grilloni con il Torrente la Ripa da questo punto segue la Strada Vicinale delle Colombelline che diviene delle Colombelle fino all'incontro con la Strada Comunale di San Biagio che segue in direzione ovest fino al Santuario di San Biagio dove incontra il Viale della Rimembranza che la segue fino al punto di parenza.

SANT'ALBINO:

è delimitata in senso orario da una linea che partendo dall'incontro del Torrente Parce con la Strada della Chiana prosegue in direzione nord sul confine comunale con il quale si identifica fino all'incontro con la Strada Vicinale di Monticchiello che segue fino all'innesto nella Strada Comunale della Montagna con la quale si identifica fino all'incontro con la Strada Statale 146 di Chianciano che la taglia e prosegue nella Strada vecchia Vicinale da Montepulciano a Chianciano fino all'incontro con la Strada Vicinale di Gonzeto che la identifica fino all'incontro con la strada Vicinale di Fontelellera che segue verso est fino alla quota 388,6 da dove continua in direzione sud ed est fino all'inizio del Fosso Scarpaia che delimita fino all'innesto con il Torrente Parce che segue fino al punto di partenza.

VALARDEGNA:

è delimitata in senso orario da una linea che partendo dall'incontro del Bivio di San Biagio con la Strada Traversa di Montepulciano segue il limite dell'abitato di Montepulciano fino alla località San Martino, il limite segue la Strada Vicinale dell'Antica Chiusina che la separa prima dall'UGA Caggiole, poi dall'UGA Cerliana ed infine dall'UGA Cervognano fino all'incontro della Strada con il Fosso Marmo che segue in direzione sud ovest fino al suo punto di origine seguendo poi il confine con il Foglio 144 fino all'incontro con la Strada Vicinale di Fontelellera che la segue fino all'incontro

con la Strada Vicinale di Gonzeto cui si identifica fino all'innesto con la Strada Vecchia Vicinale da Montepulciano a Chianciano che segue fino all'incrocio con la Strada Statale 146 di Chianciano con la quale si identifica fino al punto di partenza.

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.