

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEL VINO
“BRUNELLO DI MONTALCINO”**

Approvato come DOC con DPR 28.03.1966 GU 132 - 30.06.1966

Approvato come DOCG con DPR 01.07.1980 GU 314 - 15.11.1980

Modificato con DPCM 04.1.1991 GU 80 - 04.04.1992

Rettifica GU 153 -01.07.1992

Modificato con DM 24.06.1996 GU 157 - 06.07.1996

Modificato con DM 19.05.1998 GU 133 - 10.06.1998

Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1

La denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti nell’ambito aziendale esclusivamente dal vitigno “Sangiovese” (denominato, a Montalcino, “Brunello”).

Articolo 3

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” devono essere prodotte all’interno del territorio amministrativo del comune di Montalcino in provincia di Siena.

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 al vino derivato le specifiche caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare di produzione.

I vigneti iscritti allo schedario viticolo del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” sono utilizzabili anche per produrre vino a denominazione di origine controllata “Rosso di Montalcino”, alle condizioni stabilite dal relativo disciplinare di produzione.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” 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 figurino nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010 (*Allegato 1*).

La resa massima di uva per ettaro consentita non potrà superare la percentuale del 30% al terzo anno di impianto e del 70% al quarto anno di impianto, rispetto al massimale di cui all’art.4.

Articolo 4

Le condizioni di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” devono essere atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare di produzione.

In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai seguenti requisiti:

terreni: geocronologicamente attribuibili ad un intervallo di tempo che va dal cretaceo al pliocene; comunque idonei a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche qualitative;

giacitura: collinare;

altitudine: non superiore ai 600 mt s.l.m.;

esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve;

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 e/o comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell’uva e del vino;

pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura.

La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” non deve essere superiore a 8 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata, pari a hl. 54,4 di vino.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la produzione del vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto al numero di viti esistenti ed alla loro produzione per ceppo, che non dovrà essere superiore in media a kg. 2,7.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti della resa uva/vino di cui all’art. 5 per i quantitativi predetti.

Le uve destinate alla vinificazione sottoposte, se necessario, a preventiva cernita, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00 % vol. Qualora venga rivendicato il toponimo “Vigna” le uve devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50% vol.

Articolo 5

Nella vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

La resa massima dell’uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 68%. 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.

Nel caso di rivendicazione di una “Vigna” non può essere effettuato nessun tipo di arricchimento.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno due anni in contenitori di rovere di qualsiasi dimensione.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio dell’anno successivo al termine di cinque anni calcolati considerando l’annata della vendemmia.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” può portare come qualificazione la menzione “Riserva” se immesso al consumo successivamente al 1° gennaio dell’anno successivo al termine di sei anni, calcolati considerando l’annata della vendemmia, fermi restando i minimi di due anni di affinamento in contenitori di rovere e di sei mesi in bottiglia.

Le date dell’inizio e della fine del periodo di affinamento in contenitori di rovere, devono essere documentate con relative annotazioni sui registri di cantina.

Il prodotto in affinamento in contenitori di rovere può essere trasferito in altri recipienti durante il periodo di affinamento. Detti trasferimenti dovranno comunque essere documentati sui registri di cantina, in modo che dagli stessi risulti evidente l’effettuazione dei due anni di affinamento in contenitori di rovere.

Fermo restando l’affinamento in contenitori di rovere, si potrà tenere il 6% di vino dell’annata in affinamento, in contenitori diversi da usarsi esclusivamente per colmature.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino”, prima dell’immissione al consumo, deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia di almeno quattro mesi e di almeno sei mesi per il tipo riserva.

Il periodo di affinamento in bottiglia deve essere documentato con relative annotazioni sui registri di cantina.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” può essere designato per scelta di cantina, nel rispetto del relativo disciplinare di produzione, con la denominazione di origine controllata “Rosso di Montalcino”, ferma restando comunque la resa ad ettaro prevista per il “Brunello di Montalcino”.

Le operazioni di vinificazione, conservazione, affinamento in legno, affinamento in bottiglia e imbottigliamento, devono essere effettuate nella zona di produzione definita all’art. 3.

Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n 607/2009, l’imbottigliamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la reputazione e assicurare l’efficacia dei controlli.

Articolo 6

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche di seguito esposte:

colore: rosso rubino intenso tendente al granato;

odore: caratteristico ed intenso;

sapore: asciutto, caldo, un po’ tannico, robusto, armonico, persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo : 24,0 g/l.

Le partite da qualificare con la menzione “Riserva” devono essere separate sui registri obbligatori di cantina entro il 31 dicembre del quinto anno, calcolato considerando l’annata della vendemmia.

Articolo 7

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” deve essere immesso al consumo in bottiglie di una delle seguenti capacità: litri 0,375; litri 0,500; litri 0,750; litri 1,500; litri 3,000; litri 5,000.

Le bottiglie devono essere di tipo “Bordolese”, di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero.

Sono vietati il confezionamento e l’abbigliamento delle bottiglie con caratterizzazioni di fantasia o comunque non consone al prestigio del vino.

Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” deve sempre figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

E’ vietato usare, insieme alla denominazione “Brunello di Montalcino”, qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “Extra”, “Fine”, “Scelto”, “Selezionato”, “Superiore”, “Vecchio” e similari.

E’ consentito, in sede di designazione, l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno.

Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore quali “Viticoltore”, “Fattoria”, “Tenuta”, “Podere”, “Cascina” ed altri termini similari, sono consentite in osservanza alle disposizioni CE e nazionali in materia.

Articolo 8

Ai fini dell’utilizzazione della denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” il vino deve essere sottoposto alle analisi chimico-fisiche ed organolettiche previste dalla normativa vigente. L’imbottigliamento delle partite giudicate idonee deve avvenire nei termini previsti dalle norme in materia.

Qualora venga rivendicata una “Vigna”, la partita relativa deve essere presentata separatamente per l’esame chimico-fisico e organolettico di cui alla normativa vigente.

Qualora venga usata la qualificazione “Riserva”, la partita relativa deve essere presentata separatamente per l’esame chimico-fisico e organolettico di cui alla normativa vigente.

Articolo 9

Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio di produzione del vino Brunello di Montalcino, che corrisponde all’area del comune di Montalcino in provincia di Siena, si trova nella Toscana sud-orientale a 40 chilometri a sud della città di Siena. Il territorio di produzione, che ha una superficie complessiva di 243,62 chilometri quadrati, è delimitato dalle valli dei tre fiumi Orcia, Asso e Ombrone, assume una forma quasi quadrata, i cui lati misurano mediamente 15 chilometri.

L’area così definita si sviluppa in altezza dal livello di circa 120 metri sul livello del mare lungo i fiumi, fino a circa 650 metri a ridosso del Poggio Civitella che è il punto più alto del territorio.

La collina di Montalcino ha numerosi ambienti pedologici, essendosi formata in ere geologiche diverse, riconducibili ad arenarie, anche miste a calcari, ad alberese e a galestro, nonché a terreni con granulometrie miste talvolta tendenti al sabbioso, talvolta tendenti all’argilloso.

La collina di Montalcino dista 40 km in linea d'aria dal mare ubicato ad Ovest e circa 100 km dalla catena appenninica che attraversa l'Italia Centrale, posizionata verso Est. Il clima è mediterraneo, ma comunque tendenzialmente asciutto; ha anche delle connotazioni continentali data la posizione intermedia tra il mare e le montagne dell'Appennino Centrale. Questo è dimostrato dalle medie delle precipitazioni e delle temperature rilevate. Le precipitazioni sono concentrate nei mesi primaverili e autunnali, come avviene nei climi mediterranei e la media annuale delle precipitazioni è di circa 700 millimetri. In inverno, sopra i 400 metri, sono possibili le nevicate. La fascia di media collina non è interessata da nebbie, gelate o brinate tardive, mentre la frequente presenza di vento garantisce le condizioni migliori per lo stato sanitario delle piante. Durante l'intera fase vegetativa le temperature sono prevalentemente miti e con elevato numero di giornate serene, caratteristica ideale ad assicurare una maturazione graduale e completa dei grappoli.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

La vocazione del territorio di Montalcino a produrre vini di grande qualità è nota da molti secoli. Già nel Medio Evo gli statuti comunali regolamentavano la data d'inizio vendemmia, mentre durante l'assedio del 1553, il vino non mancò mai e Blaise de Montluc, alla difesa delle mura montalcinesi, per dissimulare le sofferenze "si arrubina il volto con il robusto vino". Secondo il bolognese Leandro Alberti (1550-1631), Montalcino è: "molto nominato per li buoni vini che si cavano da quelli ameni colli.". L'auditore granducale Bartolomeo Gherardini nella sua visita a Montalcino del 1676-1677 segnala la produzione di 6050 some di vino descritto come "vino gagliardo, non però in gran quantità". Charles Thompson nel 1744 dice che "Montalcino non è molto famosa eccetto che per la bontà dei suoi vini".

Il padre precursore della produzione del vino Brunello di Montalcino fu certamente Clemente Santi. Nel 1869 un suo Vino Scelto (Brunello) della vendemmia 1865 fu premiato con medaglia d'argento dal Comizio del circondario. Nel 1893 il Ministero dell'Agricoltura premia un vino di Raffaello Padelletti e all'inizio del '900 il Brunello di Riccardo Paccagnini vince molti prestigiosissimi riconoscimenti sia nazionali (Esposizione Franco Italiana di Roma nel 1910), sia internazionali (grand prix per il Brunello 1894 e medaille d'or per uno del 1899).

Il professor Martini della Scuola di Viticoltura e Enologia di Conegliano Veneto, nel 1885, in una conferenza su "La ricchezza avvenire della provincia senese", mette in evidenza che il Senese "è ormai conosciuto su tutti i mercati vinicoli nazionali ed anche nei principali esteri, per vari tipi di vino tra cui il Brunello di Montalcino".

Le vicissitudini dell'inizio del XX° secolo portarono ad un decadimento della produzione vitienologica e pochissimi produttori tennero viva la produzione montalcinese fra le due guerre. Il Brunello di Montalcino fu presentato da alcune aziende alla Mostra dei Vini Tipici Senesi tenutesi a Siena nel 1932, 1933 e 1935. Dopo la seconda guerra mondiale si iniziò nuovamente a pensare alla produzione vitivinicola e alcuni ebbero la lungimiranza di proiettarsi nel futuro, accordandosi sulle regole di produzione del Brunello di Montalcino.

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

Il Brunello di Montalcino è un vino visivamente limpido, brillante, di colore rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Ha profumo intenso, persistente, ampio ed etereo. Si riconoscono sentori di sottobosco, legno aromatico, piccoli frutti, leggera vaniglia e confettura composita. Al gusto il vino ha corpo elegante ed armonico, nerbo e razza, è asciutto e con lunga persistenza aromatica.

Per le sue caratteristiche, il Brunello di Montalcino sopporta lunghi invecchiamenti, migliorando nel tempo. E' stato verificato che si può conservare, in funzione delle caratteristiche delle annate, per un minimo di dieci e fino a trenta anni, ma può essere tenuto in cantina anche più a lungo. Naturalmente va conservato nel modo giusto: in una cantina fresca, con luce scarsa, a temperatura costante, senza rumori e odori; le bottiglie tenute coricate.

L'eleganza e il corpo armonico del vino permettono abbinamenti con piatti molto strutturati e compositi quali le carni rosse, la selvaggina da penna e da pelo, eventualmente accompagnate da funghi e tartufi. Trova abbinamento ottimale anche con piatti della cucina internazionale a base di carni o con salse. Il Brunello è anche vino da abbinamento ottimale con formaggi: tome stagionate e formaggi strutturati. Inoltre, per le sue caratteristiche, è godibile anche quale vino da meditazione.

Il vino Brunello di Montalcino deve essere servito in bicchieri dalla forma ampia, al fine di poterne cogliere l'aroma composito ed armonioso. Dovrà essere servito ad una temperatura di circa 18°C-20°C.

C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b)

La combinazione dei fattori naturali – suolo e clima – con i fattori umani, definisce l'interazione che si estrinseca nelle caratteristiche del vino Brunello di Montalcino.

La tecnica viticola si è evoluta ed oggi i vigneti impiantati sono il risultato delle conoscenze acquisite con le osservazioni e le sperimentazioni realizzate nel corso degli ultimi decenni. I sistemi di potatura e la coltivazione del vigneto tengono conto dell'ambiente pedoclimatico e della relativa scarsità di riserve idriche nel periodo estivo. Vengono pertanto effettuate lavorazioni il cui scopo è quello di mantenere la riserva di acqua. Nel periodo autunnale e di inizio primavera vengono fatte lavorazioni più profonde per favorire la penetrazione delle acque.

I terreni tendenzialmente poveri di sostanza organica, calcarei e con relativa carenza di acqua, consentono al vitigno Sangiovese di svilupparsi con vigoria piuttosto contenuta e con conseguente limitata produzione. Anche il clima influisce sul vitigno e sul suo sviluppo durante la fase vegetativa della vite che va dalla metà del mese di aprile, fino alla metà del mese di settembre. Le piogge della fase primaverile sono utili per l'accumulo di acqua a livello dell'apparato radicale, utile alla pianta per sviluppare bene la prima fase della vegetazione. Successivamente – nei mesi estivi – la pianta ha un progressivo rallentamento vegetativo, dato che i terreni tendono a perdere le riserve idriche a causa della relativa scarsa piovosità. Il periodo successivo, che si sviluppa nella fase tardo estiva e di inizio autunno, si presenta più fresco. Durante il periodo della maturazione delle uve si hanno, sia per la posizione che per le altitudini, escursioni termiche giorno-notte significative.

Le caratteristiche delle uve che si ottengono nel territorio sono la diretta conseguenza del comportamento del vitigno Sangiovese durante la fase vegetativa. La povertà dei terreni, la relativa carenza di acqua, la ventilazione normalmente attiva e il grado di insolazione, consentono di ottenere uve ad un perfetto stato di maturazione e sane dal punto di vista fitosanitario.

Articolo 10

L'attività di controllo della Denominazione di Origine Controllata e Garantita Brunello di Montalcino, è affidata alla società Valoritalia, i cui dati sono riportati di seguito.

Nome e Indirizzo: Valoritalia Unità operativa 26 Montalcino

Piazza Cavour, 8 – 53024 MONTALCINO - SI

Telefono 0577 846155 - Fax 0577 846363; E-mail info@valoritalia.it

La società ha tutti i requisiti richiesti dalle disposizioni vigenti ed opera con l'Unità n° 26 che ha sede a Montalcino.

Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane s.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 25, paragrafo 1, 1° capoverso, lettere a) e c), ed all'art. 26 del Regolamento CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOC, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 25, paragrafo 1, 2° capoverso, lettera c). In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal citato Ministero, conforme al modello approvato col DM 2 novembre 2010, pubblicato in G.U. n. 271 del 19-11-2010 (*Allegato 2*) il quale prevede il 100% del controllo documentale su tutti gli utilizzatori della filiera vitivinicola, ed un controllo di tipo ispettivo annuo, a campione, su una percentuale minima degli utilizzatori che può essere così sintetizzata:

il Piano dei Controlli attivato permette di monitorare costantemente la produzione lungo tutta la filiera, dal vigneto e fino al momento dell'imbottigliamento.

Tutte le partite di vino devono essere dichiarate idonee prima dell'immissione al consumo. Ciascun lotto di prodotto viene campionato e portato all'approvazione di una Commissione di Degustazione appositamente dedicata. Presso la Commissione viene fatta una analisi chimico-fisica per verificare la rispondenza dei parametri analitici previsti, nonché una analisi organolettica da parte di un panel di cinque esperti. Solo sulla base dell'idoneità è possibile per il produttore ottenere i contrassegni da applicare a ciascuna bottiglia prodotta e quindi effettuare l'immissione in commercio. Tali contrassegni sono prodotti dal Poligrafico dello Stato ed hanno una numerazione progressiva che permette la tracciabilità di ciascuna partita immessa in commercio.