

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
<<MONTENETTO DI BRESCIA>>**

Approvato con	DM 18.11.1995	G.U. 285 - 06.12.1995
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

La indicazione geografica tipica <<Montenetto di Brescia>>, accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

**Articolo 2  
Base ampelografica**

La indicazione geografica tipica <<Montenetto di Brescia>> è riservata ai seguenti vini:  
bianchi, anche nella tipologia frizzante;  
rossi, anche nella tipologia novello.

I vini bianchi ad indicazione geografica tipica << Montenetto di Brescia >> devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti nell'ambito aziendale, da uno o più dei seguenti vitigni: <<Chardonnay>>, <<Pinot Bianco>>, <<Trebiano>>.

I vini rossi ad indicazione geografica tipica <<Montenetto di Brescia>> devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti nell'ambito aziendale, da uno o più dei seguenti vitigni: <<Marzemino>>, <<Barbera>>, <<Cabernet>>, <<Merlot>>, <<Sangiovese>>.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini e dei mosti sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore corrispondente, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.

La indicazione geografica tipica <<Montenetto di Brescia>> novello è riservata al vino rosso ottenuto dalle uve a bacca rossa provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la presenza di seguenti vitigni, per almeno il 70%: <<Marzemino>> e/o <<Merlot>> e/o <<Sangiovese>>.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

**Articolo 3  
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica <<Montenetto di Brescia>> comprende l'intero territorio dei comuni di Azzano Mella, Borgosatollo, Capriano del Colle, Castenedolo, Flero, Poncarale, in provincia di Brescia.

#### **Articolo 4**

##### **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto di coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica <<Montenetto di Brescia>> non deve essere superiore con o senza la specificazione del vitigno, a tonnellate 13.50, per tutte le tipologie.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica <<Montenetto di Brescia>>, seguita o meno dal riferimento al vitigno devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

10,00% vol per i bianchi;

11,00% vol per i rossi;

10,50% vol per il novello;

10,50% vol con la specificazione dei vitigni sopra indicati, ad eccezione del vitigno <<Sangiovese>> per il quale il valore minimo è fissato al 10,00% vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

#### **Articolo 5**

##### **Norme per la vinificazione**

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 75% per tutti i tipi di vino.

#### **Articolo 6**

##### **Caratteristiche al consumo**

I vini ad indicazione geografica tipica <<Montenetto di Brescia>>, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

##### **<<Montenetto di Brescia>> bianco**

Colore: giallo paglierino più o meno carico;

Odore: caratteristico, fruttato;

Sapore: fresco, sapido, armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

Acidità totale minima: 4,50 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

##### **<<Montenetto di Brescia>> rosso**

Colore: rosso rubino con riflessi granata;

Odore: vinoso, intenso;

Sapore: asciutto, sapido, corposo giustamente tannico;  
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
Acidità totale minima: 4,50 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

**<<Montenetto di Brescia>> novello**

Colore: rosso rubino brillante con eventuali sfumature violacee;  
Odore: fruttato, gradevole, caratteristico;  
Sapore: piacevole, armonico, fresco;  
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;  
Acidità totale minima: 5,00 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

**<<Montenetto di Brescia>> Chardonnay**

Colore: giallo paglierino;  
Odore: fine, floreale, fruttato, armonico;  
Sapore: asciutto, vellutato, caratteristico;  
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
Acidità totale minima: 4,50 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

**<<Montenetto di Brescia>> Barbera**

Colore: rosso rubino con riflessi granati con l'invecchiamento;  
Odore: caratteristico, gradevole;  
Sapore: pieno, vinoso, giustamente tannico;  
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
Acidità totale minima: 5,00 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

**<<Montenetto di Brescia>> Marzemino**

Colore: rosso rubino con sfumature granata;  
Odore: gradevole, con sentori di frutta matura;  
Sapore: asciutto, pieno, caratteristico;  
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
Acidità totale minima: 5,00 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

**<<Montenetto di Brescia>> Sangiovese**

Colore: rosso rubino più o meno intenso;  
Odore: vinoso, delicato;  
Sapore: armonico, leggermente tannico;  
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
Acidità totale minima: 4,50 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

**<<Montenetto di Brescia>> Cabernet**

Colore: rosso rubino più o meno intenso;  
Odore: vinoso, gradevole;  
Sapore: armonico, pieno, caratteristico;  
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
Acidità totale minima: 4,50 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

**<<Montenetto di Brescia>> Merlot**

Colore: rosso rubino intenso;

Odore: vinoso, intenso, caratteristico;

Sapore: morbido, armonico, corposo, persistente;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

Acidità totale minima: 4,50 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

**<<Montenetto di Brescia>> Pinot bianco**

Colore: giallo paglierino;

Odore: caratteristico, fruttato;

Sapore: fresco, sapido, piacevole;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

Acidità totale minima: 4,50 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

**<<Montenetto di Brescia>> Trebbiano**

Colore: giallo paglierino anche intenso;

Odore: fine, delicato;

Sapore: armonico, caratteristico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

Acidità totale minima: 5,00 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica <<Montenetto di Brescia>>, anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie novello e frizzante, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere il seguente titolo alcolometrico volumico totale minimo:

**<<Montenetto di Brescia>>** novello 11,00% vol;

**<<Montenetto di Brescia>>** frizzante 10,00% vol.

I vini a indicazione geografica tipica <<Montenetto di Brescia>> con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, , prodotti nelle tipologie novello e frizzante, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

Alla indicazione geografica tipica <<Montenetto di Brescia>> è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazione che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'indicazione geografica tipica <<Montenetto di Brescia>>, ai sensi dell'art. 14 del DLgs 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare

l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

## **Articolo 8**

### **Legame con l'ambiente geografico**

#### *A) Informazioni sulla zona geografica*

Fattori naturali rilevanti per il legame

La provincia di Brescia, nella sua estensione da nord verso sud, si divide nettamente in due parti: la parte nord con le Prealpi Lombarde e la parte sud con la Pianura Padana.

La linea di demarcazione può essere più o meno identificata nella strada ferrata Milano Venezia al di sopra della quale vi è la tipica agricoltura di collina e di montagna e al di sotto, con la zona dei fontanili lombardi, una fiorente agricoltura cerealicola-zootecnica.

Fa eccezione a ciò, immediatamente a sud della città di Brescia, il Monte Netto che è un promontorio che si eleva nettamente dalla pianura e che fa capo amministrativamente ai comuni di Capriano del Colle e Poncarale. Questo Monte, ovviamente senza acqua di irrigazione, presenta un terreno prevalentemente argilloso e l'agricoltura è quella tipica della collina. La coltivazione più importante è la vite.

Fattori umani rilevanti per il legame

I due comuni Capriano del Colle e Poncarale hanno radici latine ed in origine venivano denominati "Capreanus" il primo e "Ponscaralis" il secondo.

In tempi antichi la zona che circondava il Monte Netto era paludosa per le acque affioranti per cui il Monte costituiva un salubre luogo di insediamento per quelle popolazioni. In seguito anche la zona limitrofa al Monte, per l'abbassarsi della falda acquifera dovuto alla bonifica del territorio, finì per risanarsi completamente. In questo lasso di tempo però la vite veniva coltivata quasi come pianta medicinale in quanto il vino costituiva un valido aiuto nella battaglia contro la pellagra che costituiva una grave piaga della zona a tal punto che si tendeva ad estendere la vite anche in terreni non del tutto idonei. Alcuni documenti (L'economia Bresciana – C.C.I.A.A. di Brescia – 1927) accertano infatti che "la coltivazione di questi vini anche in terreni irrigui, fu provvidenziale nella lotta sostenuta contro la pellagra. Un'analisi fatta in molti comuni e convalidata da una relazione ufficiale della Giunta di Carpenedolo, mostra quanta efficacia avesse il vino nel combattere questa malattia. Nella battaglia per la rivincita del vino che oggi si combatte contro i puritani intransigenti, è utile accennare a questa sua benemerita.

Anche questa zona non sfuggì al flagello della fillossera e subì la degradazione del patrimonio viticolo originale con l'avvento degli ibridi, soprattutto il "Clinton" che in questa zona, per le favorevoli condizioni pedologiche ed ambientali, dava gradazioni altissime rispetto a produzioni di altre zone. Comunque la passione per la viticoltura riuscì ad avere ragione di questi vitigni e non appena la tecnica mise a disposizione dei viticoltori strumenti idonei alla ricostituzione di una viticoltura di pregio, ritornò fiorente la produzione di questi vini che seppero subito conquistarsi il favore dei consumatori.

Le pendici del Monte non molto scoscese ed il falso piano della sommità fanno ben sperare nella continuità di questa viticoltura che potrà senza difficoltà essere meccanizzata sempre di più permettendo lo sfruttamento di questi terreni che non hanno altra vocazione.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e tipicamente legate alle peculiarità del microclima e del territorio, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni di base. I vini bianchi generalmente presentano una modesto tenore di acidità, profumi floreali e fruttati. I vini rossi, in tutte le tipologie, presentano caratteristiche equilibrate un profumo ampio, vinoso, caratteristico, un sapore fresco, sapido, asciutto e armonico, morbido e di media struttura.

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

Le pendici del Monte Netto non molto scoscese ed il falso piano della sommità fanno ben sperare nella continuità di questa viticoltura che potrà senza difficoltà essere meccanizzata sempre di più permettendo lo sfruttamento di questi terreni che non hanno altra vocazione. I terreni, generalmente argillosi e privi di calcare, eccezion fatta per parte della zona del Comune di Poncarale, godono di un'ottima esposizione e risultano particolarmente adatti alla coltivazione della vite.

In questo quadro si intendono valorizzare le elevate potenzialità espresse dalle varietà autoctone di tradizionale coltura Marzemino (localmente denominato Berzemino) e Trebbiano di Soave o Trebbiano di Lugana e/o Trebbiano Toscano. Il Trebbiano, di origine italica, già conosciuto dagli antichi Romani e distribuito in tutta la penisola; in questa zona è coltivato nelle versioni Trebbiano di Soave o Trebbiano di Lugana e/o Trebbiano Toscano. Il grande pregio di questo vitigno è dato dall'estrema capacità di adattarsi a diversi tipi di terreno e di clima; i vini che ne derivano risultano generalmente gradevoli e caratteristici. Anche la coltivazione della varietà Marzemino (localmente denominata Berzemino) profonde radici. La prima descrizione del vitigno, nel compendio: "Le dieci giornate della vera agricoltura e piaceri della villa", è dovuta all'agronomo Agostino Gallo (1499 – 1570), residente nel Borgo di Poncarale dal 1548. Anche non considerando le suggestioni storiche, la presenza del Marzemino è comunque ben documentata. Infatti i dati del Catasto Vitivinicolo del 1970 (Istituto Centrale di Statistica, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Catasto Vitivinicolo; "Rilevazione al 25 ottobre 1970; anno 1972, Volume 1, Tomo 1, pag. 354, 355) indicano che su una superficie totale nazionale a Marzemino in coltura principale di circa 1500 ettari, più della metà (760) era concentrata nella provincia di Brescia e più di un terzo dei ceppi era composto da viti di età superiore ai sette anni. Inoltre nella provincia di Brescia vi era una superficie in coltura pura pari a 207 ettari, la maggiore a livello nazionale (dato nazionale 740 ettari). Questi dati sono tuttora attestati nella zona del Capriano del Colle dalla presenza di viti centenarie che non appartengono alle selezioni clonali degli ultimi decenni. Le valutazioni positive da sempre espresse verso le caratteristiche qualitative delle uve e dei vini di questa tipologia sono state confermate dai recenti studi citati.

## **Articolo 9**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

**Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.**

**L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari** è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).