

## **Disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata “Sant’Antimo”**

### **Art. 1**

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

### **Art. 2**

La denominazione di origine controllata “Sant’Antimo” Rosso è riservata al vino ottenuto dalle uve dei vitigni a bacca rossa “raccomandati” e/o “autorizzati” per la provincia di Siena.

La denominazione di origine controllata “Sant’Antimo” Bianco è riservata al vino ottenuto dalle uve dei vitigni a bacca bianca “raccomandati” e/o “autorizzati” per la provincia di Siena.

La denominazione di origine controllata “Sant’Antimo” Vin Santo è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale, la composizione ampelografica appresso specificata: Trebbiano toscano e Malvasia bianca, da soli o congiuntamente, minimo 70%. Possono concorrere altri vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Siena, da soli o congiuntamente, non oltre il 30%.

La denominazione di origine controllata “Sant’Antimo” Vin Santo Occhio di Pernice è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale, la composizione ampelografica appresso specificata: Sangiovese dal 50 al 70%, Malvasia nera dal 30 al 50%. Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Siena, da soli o congiuntamente, non oltre il 30%.

Per le tipologie “Sant’Antimo” Vin Santo e “Sant’Antimo” Vin Santo Occhio di Pernice è prevista la qualificazione riserva.

La denominazione di origine controllata “Sant’Antimo” seguita dalle seguenti specificazioni: “Chardonnay”, “Sauvignon”, “Pinot Grigio”, “Pinot nero”, “Cabernet Sauvignon”, “Merlot”, è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l’85%. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve dei vitigni a bacca di colore analogo “raccomandati” e/o “autorizzati” per la provincia di Siena fino ad un massimo del 15%.

Il vino rosso DOC “Sant’Antimo” può utilizzare in etichetta la qualificazione “Novello”, se prodotto nel rispetto delle vigenti normative per i vini novelli.

### **Art. 3**

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

Sono da considerarsi idonei ai fini dell’iscrizione all’albo dei vigneti previsto dall’art. 4 della legge 10 febbraio 1992, n.164, unicamente i vigneti rispondenti alle caratteristiche previste dagli articoli 2 e 4, comunque atti a conferire alle uve ed ai vini elencati le specifiche caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare.

I nuovi impianti ed i reimpianti possono essere iscritti all’albo a partire dal terzo anno successivo alla data di impianto.

I vigneti iscritti agli albi dei vini “Brunello di Montalcino” e “Rosso di Montalcino” sono utilizzabili, qualora rientranti nella zona sopra descritta, anche per produrre vino “Sant’Antimo” Rosso, alle condizioni stabilite dal presente disciplinare di produzione e dai relativi disciplinari di produzione dei vini “Brunello di Montalcino” e “Rosso di Montalcino”.

### **Art. 4**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini doc “Sant’ Antimo” devono essere quelle tradizionali e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

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

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

esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve;

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

densità di impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino; per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità minima dovrà essere di 3000 piante per ettaro;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

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

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

Vino	Prod. Max (q.li uva/ettaro)	Resa max (hl. di vino)
Sant' Antimo Bianco	90	63
Sant' Antimo Chardonnay	90	63
Sant' Antimo Sauvignon	90	63
Sant' Antimo Pinot Grigio	90	63
Sant' Antimo Rosso	90	63
Sant' Antimo Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice	90	31,5
Sant' Antimo Cabernet Sauvignon	80	56
Sant' Antimo Merlot	80	56
Sant' Antimo Pinot Nero	80	56

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

Per la produzione della tipologia Novello le uve a bacca rossa destinate alla vinificazione, sottoposte se necessario a preventiva cernita, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 10,5%.

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

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

Per la produzione del vino a doc “Sant’Antimo” le uve destinate alla vinificazione, sottoposte se necessario a preventiva cernita, devono assicurare alle tipologie di vino sotto specificate i titoli alcolometricivolumici minimi naturali a fianco di ciascuna indicati:

Sant’Antimo Bianco, 11%;  
Sant’Antimo Chardonnay, 11%;  
Sant’Antimo Sauvignon, 11%;  
Sant’Antimo Pinot Grigio, 11%;  
Sant’Antimo Rosso, 11,5%;  
Sant’Antimo Cabernet Sauvignon, 11,5%;  
Sant’Antimo Merlot, 11,5%;  
Sant’Antimo Pinot Nero, 11,5%.

#### **Art. 5**

Nella vinificazione dei vini doc “Sant’Antimo” sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima dell’uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l’eccedenza non ha diritto alla DOC. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata “Sant’Antimo” Vin Santo e “Sant’Antimo” Vin Santo Occhio di Pernice, il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue:

l’uva, dopo aver subito un’accurata cernita, deve essere sottoposta ad un appassimento naturale e può essere ammostata non prima del 1° dicembre dell’anno di raccolta e non oltre il 31 marzo dell’anno successivo;

l’appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei ed è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata fino a raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26,6%;

la conservazione e l’invecchiamento delle tipologie di vini “Sant’Antimo” Vin Santo e “Sant’Antimo” Vin Santo Occhio di Pernice, deve avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a cinque ettolitri;

l’immissione al consumo del “Sant’Antimo” Vin Santo e del “Sant’Antimo” Vin Santo Occhio di Pernice, non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;

l'immissione al consumo del "Sant'Antimo" Vin Santo e "Sant'Antimo" Vin Santo Occhio di Pernice con la qualificazione riserva, non può avvenire prima del 1° novembre del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve.

Al termine del periodo d'invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 16%.

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

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

L'imbottigliamento deve essere effettuato nell'ambito della provincia di Siena.

#### **Art. 6**

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

##### *"Sant'Antimo" Bianco*

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, gradevole;

sapore: asciutto, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 16 per mille.

##### *"Sant'Antimo" Rosso*

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: sapido, armonico, a volte austero;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 20 per mille.

##### *"Sant'Antimo" Vin Santo e "Sant'Antimo" Vin Santo Riserva*

colore: da paglierino dorato fino all'ambrato intenso;

odore: etereo, intenso, caratteristico;

sapore: armonico vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% di cui: per il tipo secco: almeno il 14% svolto e un massimo del 2% da svolgere; per il tipo amabile: almeno il 13% svolto ed un minimo del 3% da svolgere;

acidità totale minima: 4,5 per mille nel tipo secco e 5 per mille nel tipo amabile;

acidità volatile massima: 1,6 per mille;

estratto secco netto minimo: 21 per mille.

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

colore: da rosa intenso a rosa pallido;

odore: caldo, intenso;

sapore: dolce, morbido, vellutato, rotondo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% di cui 14% svolto;

acidità totale minima: 4 per mille;

estratto secco netto minimo: 26 per mille.

*“Sant’Antimo” Chardonnay*

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: asciutto, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 16 per mille.

*“Sant’Antimo” Sauvignon*

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, caratteristico, intenso;

sapore: secco, armonico, lievemente acidulo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 16 per mille.

*“Sant’Antimo” Pinot Grigio*

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, floreale, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

acidità totale minima: 4,5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 16 per mille.

*“Sant’Antimo” Cabernet Sauvignon*

colore: rosso rubino intenso;  
odore: caratteristico, intenso;  
sapore: pieno, vellutato, giustamente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;  
acidità totale minima: 4,5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 22 per mille.

*“Sant’Antimo” Merlot*

colore: rosso rubino intenso;  
odore: caratteristico, intenso;  
sapore: pieno, vellutato con ricordi di frutta;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;  
acidità totale minima: 4,5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 22 per mille.

*“Sant’Antimo” Pinot Nero*

colore: rosso rubino poco intenso;  
odore: caratteristico, marcato, a volte con ricordi di fragole;  
sapore: asciutto, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;  
acidità totale minima: 4,5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 22 per mille.

*“Sant’Antimo” Novello*

colore: rosso rubino con riflessi violacei;  
odore: fruttato, fresco, con ricordo dell’uva appena spremuta;  
sapore: leggero, gradevole, vinoso;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;  
acidità totale minima: 4,5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 19 per mille.

Art. 7

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

I vini doc “Sant’Antimo” Vin Santo e “Sant’Antimo” Vin Santo Occhio di Pernice, devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di capacità non superiori a 0,75 litri.

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

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

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

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

E’ consentito altresì l’uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, aree, fattorie e località, dalle quali effettivamente provengono le uve.

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

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