

(GU n. 249 del 23-10-2010)

## MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

### DECRETO 13 ottobre 2010

**Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita «Franciacorta». (10A12609)**

IL CAPO DIPARTIMENTO

delle politiche competitive del mondo rurale e della qualita'

Visto il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, cosi' come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito e' stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione, recante modalita' di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale e' stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visto il decreto ministeriale del 1° settembre 1995, con il quale e' stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini «Franciacorta» ed e' stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonche' i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

Vista la domanda presentata dal Consorzio per la tutela del Franciacorta, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Franciacorta»;

Visto il parere favorevole della regione Lombardia sulla citata domanda;

Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - Serie generale - n. 192 del 18 agosto 2010;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati

avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessita' di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini «Franciacorta» in conformita' al parere espresso ed alla proposta formulata dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1

Il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini «Franciacorta», approvato con decreto ministeriale del 1° settembre 1995, e successive modifiche, e' sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2010/2011.

Art. 2

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire gia' dalla campagna vendemmiale 2010/2011, i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Franciacorta», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOCG in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Art. 3

In deroga alle disposizioni di cui all'art. 1, il disposto di cui all'art. 5, comma 1, dell'annesso disciplinare, relativo alla pressatura diretta, senza diraspatura dell'uva intera, e' applicabile obbligatoriamente a decorrere dalla campagna vinicola 2013/2014.

Art. 4

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita.

Art. 5

A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Franciacorta» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 6

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini «Franciacorta» e' tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 13 ottobre 2010

IL capo Dipartimento: Rasi Caldogno

Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "FRANCIACORTA"

## Articolo 1.

### Denominazioni e vini

1.1. La Denominazione d'Origine Controllata e Garantita "Franciacorta" (di seguito "Franciacorta"), e' riservata al vino ottenuto esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia e la separazione del deposito mediante sboccatura, rispondente alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

1.2. Le tipologie ammesse sono di seguito descritte:

"Franciacorta";

"Franciacorta" Saten;

"Franciacorta" Rose';

"Franciacorta" millesimato;

"Franciacorta" riserva.

## Articolo 2.

### Base ampelografica

2.1. I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Chardonnay e/o Pinot nero; possono inoltre concorrere, fino ad un massimo del 50% le uve del vitigno Pinot bianco.

2.2. Per la produzione del "Franciacorta" Rose', la percentuale delle uve Pinot nero vinificate in rosato deve essere almeno il 25% del totale.

## Articolo 3.

### Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve, destinate alla elaborazione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Franciacorta", ricade nella provincia di Brescia e comprende i terreni vocati alla qualita' di tutto il territorio dei comuni di Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago, nonche' la parte del territorio dei comuni di Cologne, Coccaglio, Rovato e Cazzago S. Martino che si trova a nord delle ex strade statali n. 573 e n. 11 e parte del territorio del comune di Brescia.

Tale zona e' cosi' delimitata:

dalla riva del lago di Iseo segue il confine del comune di Paratico fino ad incontrare il confine del comune di Capriolo che segue fino ad incontrare il confine del comune di Adro. Segue il confine di Adro verso sud fino ad incontrare il confine del comune di Erbusco che segue, sempre verso sud, oltrepassando l'intersezione con il comune di Cologne che segue ancora verso sud fino ad incontrare la statale Bergamo-Brescia che segue fino all'intersezione con il confine del comune di Ospitaletto. Segue il confine di questo comune a nord fino ad innestarsi con il confine del comune di Castegnato. Segue sempre verso nord, il confine del comune di Castegnato fino ad incontrare la ex strada statale n. 11 che segue verso est passando la localita' Mandolossa e prosegue sulla stessa strada statale fino a localita' Scuole. Da qui prende la strada a nord che va verso la Badia fino a quota 133. Da qui segue la strada che individua ad est la collina di S. Anna in direzione nord-est passando per le quote

136,9-138,8-140,2-150-160-157,9, fino ad incontrare la strada BresciaCellatica che segue in direzione Cellatica. Da quota 139,9, la delimitazione si identifica prima con il confine comunale di Cellatica e poi con quello di Gussago comprendendo tutto il territorio dei suddetti due comuni, quindi segue prima il confine del comune di Brione e poi quello di Polaveno fino al lago di Iseo. Segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico.

Dalla zona di produzione come sopra delimitata, e' escluso il seguente territorio:

partendo dal confine della provincia di Brescia, a ovest, in prossimita' dell'autostrada A4 e del fiume Oglio, fra i confini comunali di Palazzolo sull'Oglio e Capriolo, segue il confine del comune di Capriolo fino ad intersecare la linea ferroviaria con cui si identifica verso nord fino alla stazione di Paratico, poi con la ex strada statale n. 469, la strada provinciale n. 12 fino all'abitato di Clusane, in corrispondenza di quota 193,8. Non includendo tutto il territorio di Villa Barcella, passa per quota 205 e interseca nuovamente la strada provinciale n. 12 a quota 197; si identifica con la strada provinciale n. 12 fino a quota 191 con l'esclusione del colle di Cascina Beloardo e transita per le quote 189,9-188-195,2 intersecando cosi' la strada provinciale n. 11 verso sud fino alla Chiesa di S. Pietro in Lamosa e in corrispondenza di questa imbocca la carrareccia fino a Segaboli, poi passa per quota 192,3-189,5-187,5-198 e prosegue per Il Mulino, la stazione ferroviaria di Provaglio, quindi coincide con la linea ferroviaria verso nord, fino ad incontrare, prima dell'abitato di Iseo, la ex s. s. 510 che ne segue il percorso fino ad incontrare il confine comunale di Sulzano. Si identifica con esso, verso nord, fino al lago, quindi segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico dove incontra, nei pressi di Sarnico, il confine della provincia di Brescia con cui si identifica fino a raggiungere il confine del comune di Capriolo da dove si e' partiti.

#### **Articolo 4. Norme di viticoltura**

##### 4.1. Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Franciacorta" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualita'.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni delle denominazioni di origine di cui si tratta.

Per la produzione di tutti i vini "Franciacorta" sono da escludere i terreni insufficientemente soleggiati o di fondovalle, in zone umide perche' adiacenti a fiumi, torrenti e ristagni d'acqua, come descritto nel sistema cartografico della provincia di Brescia (SIT). Dai corsi d'acqua e zone di ristagno permanente dovra' essere mantenuta per tutti i nuovi impianti e reimpianti una fascia di rispetto di almeno 10 metri.

Sono da escludere altresì tutte le zone e le aree situate ad una altitudine superiore a 550 m s.l.m. perche' non idonee alla corretta maturazione delle uve destinate alla denominazione "Franciacorta".

##### 4.2. Densita' d'impianto.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densita' dei ceppi per ettaro non puo' essere inferiore a 4500 calcolata sul sesto di impianto con distanza massima tra le file di 2,50 m, ad eccezione delle zone terrazzate e, o ad elevata pendenza la cui densita' non potra' essere inferiore a 2500 ceppi/ettaro.

##### 4.3. Forme di allevamento.

Per i nuovi impianti e i reimpianti le forme di allevamento consentite sono: a spalliera singola con sviluppo ascendente con

potatura lunga o corta, su un solo piano di vegetazione (tralcio rinnovato o cordone speronato).

Sono consentite forme di allevamento diverse nei terrazzamenti qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

#### 4.4. Interventi di sostegno.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

#### 4.5. Resa a ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

4.5.1 La produzione massima di uva a ettaro e' 10 tonnellate e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo e' 9,5 per tutti i vini di cui all'art. 1.

La raccolta delle uve e il trasporto delle stesse fino al centro di pressatura devono essere eseguiti in modo da non compromettere l'integrita' dell'acino. In particolare e' ammessa esclusivamente la raccolta a mano delle uve che possono essere riposte in cassette o cassoni di diversa capacita', ma comunque non superiore a 0,2 t, e con il vincolo dell'altezza della massa che non deve superare i 40 cm.

La quantita' di uva rivendicabile, per i primi due anni conteggiati a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all'impianto del vigneto, e' inferiore al massimo stabilito dal disciplinare e di seguito definita:

primo anno zero;

secondo anno 4 ton/ha.

I suddetti limiti di resa in uva a ettaro dovranno essere rispettati, fermo restando la possibilita' di un supero di produzione del 20% che potra' essere impiegato per la produzione di DOC "Curtefranca" o IGT "Sebino" se ne ha il diritto.

4.5.2 La regione Lombardia annualmente, prima della vendemmia, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, puo' modificare la resa massima di vino classificabile come atto a divenire "Franciacorta" ed eventualmente la resa massima di uva per ettaro rispetto a quello fissato nel presente disciplinare di produzione, tenuto conto di condizioni ambientali particolari o per conseguire l'equilibrio del mercato dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

4.5.3 in annate climaticamente favorevoli, il vino base ottenuto dalla quantita' di uva eccedente il limite produttivo rivendicabile fino a un massimo del 20%, e denominato riserva vendemmiale, e' regolamentato secondo il successivo art. 5.4 e non e' consentito ulteriore supero a tale nuovo limite. Nel caso in cui l'azienda, pur avendo rivendicato una produzione di uva fino al 20% superiore al limite massimo di 10 t/ha, non voglia accantonare il vino di riserva dovra' procedere ad una riduzione della resa in mosto mediante una pressatura parziale tale da non superare la produzione massima ad ettaro di 65 hl di vino base;

e' facolta' dell'azienda rivendicare l'ulteriore mosto ottenuto dalla pressatura completa delle uve purché fino ad un massimo del 65% di vino finito e destinarlo a "Curtefranca" DOC o "Sebino" IGT.

#### 4.6 Scelta vendemmiale e di cantina.

Le uve dei vigneti iscritti all'albo della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Franciacorta" potranno essere rivendicate, con la scelta vendemmiale, totalmente o parzialmente in riferimento alle superfici vitate iscritte separatamente nell'Albo dei vigneti anche per il vino a Denominazione di Origine Controllata "Curtefranca" bianco, ma non viceversa. E' inoltre consentito effettuare la scelta di cantina, da eseguirsi comunque prima delle fasi di elaborazione e in particolare prima dell'aggiunta dello

sciropo di tiraggio, con la quale ogni partita di vino base della denominazione "Franciacorta", puo' passare a vino tranquillo a Denominazione di Origine Controllata "Curtefranca" bianco, o IGT "Sebino" ma non viceversa.

## **Articolo 5. Norme per la vinificazione ed elaborazione**

### 5.1 Zona di vinificazione ed elaborazione.

Tutte le operazioni di vinificazione, imbottigliamento (tiraggio), elaborazione, compresa la fermentazione in bottiglia, dei vini "Franciacorta" devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

E' consentito anche l'utilizzo di contenitori in legno di rovere per le operazioni di vinificazione e di affinamento.

Il passaggio da uva a mosto deve avvenire esclusivamente tramite la pressatura diretta, senza diraspatura dell'uva intera, fatta eccezione per le uve di Pinot nero vinificate in rosato utilizzate per la produzione di Franciacorta rose'.

Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le suddette operazioni sono consentite anche nell'ambito del territorio della frazione di S. Pancrazio di Palazzolo sull'Oglio e negli interi territori dei comuni che sono solo in parte compresi nel perimetro delimitato.

### 5.2 Correzioni e arricchimenti.

Sono consentite le correzioni e l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali.

### 5.3 Resa uva/vino per ettaro.

Per tutti i vini di cui all'art. 1 la resa massima da uva a vino base, prima delle operazioni di presa di spuma, e' pari al 65%.

In vinificazione e' consentita l'eventuale maggiore resa in vino base, fino ad un massimo del 6% ,che non ha diritto alla denominazione "Franciacorta" ma potra' essere impiegato per la produzione di IGT "Sebino".

Qualora la resa complessiva superi il suddetto limite di resa (65% e relativo 6%) tutto il vino ottenuto perde il diritto alla denominazione "Franciacorta" ma potra' essere destinato alla produzione di IGT "Sebino".

### 5.4 Vini base.

5.4.1 La preparazione del vino base puo' essere ottenuta da una mescolanza di vini di annate diverse, sempre nel rispetto dei requisiti previsti dal presente disciplinare.

Le diverse varieta' di uva vinificate devono essere registrate separatamente negli appositi registri.

#### 5.4.2 Vino riserva vendemmiale.

##### 5.4.2.1 Bloccaggio.

In annate climaticamente favorevoli, il vino base ottenuto dalla quantita' di uva eccedente il limite produttivo di uva rivendicabile, fino a un massimo del 20%, separatamente registrata (art. 4.6),ha diritto alla denominazione "Franciacorta" ed il vino riserva vendemmiale ottenuto e' cosi' regolamentato e utilizzato:

- all'atto della presentazione della dichiarazione vitivinicola annuale si deve dare immediata comunicazione alla struttura di controllo autorizzata del quantitativo del vino riserva vendemmiale detenuto;

- il vino riserva vendemmiale e' bloccato sfuso e non puo' essere elaborato per un minimo di mesi 12 dalla presa in carico sui registri di cantina;

- il vino riserva vendemmiale per l'elaborazione dei vini di cui all'art. 1 non ha diritto al millesimo;
- la commercializzazione di tale quantitativo di vino riserva vendemmiale puo' avvenire anche prima di essere sbloccato, ma previa riclassificazione a DOC "Curtefranca" o IGT "Sebino", che rispettivamente dovra' o potra' essere immesso al consumo con l'annata.

#### 5.4.2.2 Sbloccaggio.

Lo sbloccaggio puo' avvenire :

- in annate climaticamente sfavorevoli preso atto di una minore resa in campagna o in cantina, per una quantita' di vino riserva vendemmiale tale da raggiungere la produzione massima consentita di 6.500 litri per ettaro non ottenuta con la vendemmia.

In tal caso ogni produttore che ha raggiunto il limite massimo di resa in vino di 6.500 litri per ettaro, non ha diritto ad elaborare con la presa di spuma i vini riserva vendemmiale.

- per soddisfare esigenze di mercato, potendo cosi' elaborare una quantita' di vino di riserva che sara' stabilita appositamente dal Consorzio di tutela sentita la filiera e in accordo con la Regione.

In entrambi i casi lo sbloccaggio totale o parziale avviene su proposta del consorzio di tutela riconosciuto, anche a seguito delle richieste dei produttori, con provvedimento regionale e sotto lo stretto controllo della struttura di controllo autorizzata, previa comunicazione all'ufficio dell'Ispettorato centrale della tutela della qualita' e repressione frodi dei prodotti agroalimentari competente per territorio.

E' consentita la commercializzazione dei vini atti a "Franciacorta" riserva vendemmiale all'interno della zona di vinificazione di cui all'art. 5. 1, mantenendo la denominazione, trascorso il periodo minimo di mesi 12.

Pertanto i produttori che non hanno raggiunto il limite massimo di resa di 6.500 litri per ettaro o che necessitano per soddisfare il mercato di maggiori quantitativi di vino possono acquistare vino riserva vendemmiale da altri produttori

### 5.5 Elaborazione dei diversi vini.

#### 5.5.1 Cuvee.

E' consentito produrre i vini "Franciacorta" millesimati e riserva purché ottenuti con almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento.

Qualora la cuvee sia millesimabile, dovra' essere registrata obbligatoriamente con l'indicazione dell'annata.

In particolari annate con condizioni climatiche sfavorevoli, la Regione Lombardia, su proposta del Consorzio di tutela, puo' vietare l'uso del millesimo.

Per la tipologia "Franciacorta" Saten e' fatto obbligo di utilizzare massimo 20 gr/litro di zucchero all'atto della presa di spuma.

#### 5.5.2 Tempi minimi di affinamento.

I vini a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento) iniziano un periodo minimo obbligatorio di affinamento sui lieviti, fino alla sboccatura, cosi' indicato:

Durata minima in mesi:

"Franciacorta" 18;

"Franciacorta" Rose' 24;

"Franciacorta" Saten 24;

"Franciacorta" millesimato, "Franciacorta" Rose' millesimato

"Franciacorta" Saten millesimato 30;

"Franciacorta" riserva, "Franciacorta" Rose' riserva, "Franciacorta" Saten riserva 60.

Le operazioni di tiraggio possono iniziare dal 1° febbraio successivo alla vendemmia dalla quale e' stato ricavato il vino base piu' giovane.

L'elaborazione del "Franciacorta" Rose' puo' essere ottenuta con la miscela di vini di colore differente.

#### 5.5.3 Sboccatura e capacita' bottiglie in elaborazione.

La separazione del deposito puo' avvenire esclusivamente mediante sboccatura, manuale o meccanica, pertanto non e' consentita la filtrazione.

I vini di cui all'art. 1 possono essere elaborati nei recipienti di volume nominale cosi' identificati: 0,187, 0,375 0,500 0,750 1,500 3,000 6,000 9,000 12,000 15,000.

#### 5.6 Bottiglie in elaborazione.

Le bottiglie ancora in fase di elaborazione, cioe' prima della sboccatura, purché con tappo di metallo recante il «logo» di cui al seguente art. 7.2 e munite dell'idoneo documento accompagnatorio e del relativo certificato di analisi chimico fisico possono essere commercializzate fra elaboratori iscritti all'albo degli imbottigliatori/elaboratori di "Franciacorta" all'interno della zona di vinificazione di cui al precedente art. 5.1. La commercializzazione delle bottiglie in elaborazione non puo' avvenire prima di nove mesi dal tiraggio.

### **Articolo 6. Caratteristiche al consumo**

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo diretto, alle seguenti caratteristiche:

"Franciacorta"

spuma: fine, intensa;

colore: dal giallo paglierino piu' o meno intenso, fino al dorato;

odore: fine, delicato ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;

sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

E' consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosage zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

"Franciacorta" millesimato

spuma: fine, intensa;

colore: dal giallo paglierino piu' o meno intenso fino al giallo dorato;

profumo: fine, delicato, ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;

sapore: sapido, fine ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50% vol;

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

E' consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosage zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

"Franciacorta" riserva

spuma: fine, intensa;

colore: dal giallo paglierino piu' o meno intenso, fino al giallo dorato con eventuali riflessi ramati;

odore: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia; sapore: sapido, fine ed armonico;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;  
acidita' totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.  
E' consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

"Franciacorta" Rose'

spuma: fine, intensa;  
colore: rosa piu' o meno intenso;  
odore: fine, delicato, ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia;  
sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidita' totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.  
E' consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

«Franciacorta» rose' millesimato

spuma: fine, intensa;  
colore: rosa piu' o meno intenso con possibili riflessi ramati;  
profumo: ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia;  
sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidita' totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.  
E' consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

"Franciacorta" rose' riserva

spuma: fine, intensa;  
colore: rosa piu' o meno intenso con possibili riflessi ramati;  
profumo: complesso, evoluto con sentori tipici del Pinot nero e con bouquet proprio di un lungo affinamento in bottiglia;  
sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidita' totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.  
E' consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

"Franciacorta" Saten

spuma: persistente, cremosa;  
colore: giallo paglierino intenso;  
odore: fine, delicato, con note proprie della rifermentazione in bottiglia;  
sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidita' totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,5 g/l;  
pressione massima: 5 atm.  
E' consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.

"Franciacorta» saten millesimato

spuma: persistente, cremosa;

colore: dal giallo paglierino piu' o meno intenso fino al giallo dorato;

profumo: fine, complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;

sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,5 g/l;

pressione massima: 5 atm.

E' consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.

«Franciacorta» Saten Riserva

spuma: persistente, cremosa;

colore: giallo dorato piu' o meno intenso;

profumo: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia;

sapore: sapido, fine ed armonico;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

pressione massima: 5 atm.

E' consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.

E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare, con proprio decreto, i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto non riduttore minimo dei vini di cui all'art. 1.

## **Articolo 7.**

### **Etichettatura designazione e presentazione**

7.1 Tutte le menzioni tipologiche e le qualificazioni di sapore obbligatorie devono figurare in etichetta in caratteri di stampa di altezza e di dimensioni non superiori a quelli usati per la denominazione "Franciacorta".

#### 7.2 Indicazioni facoltative.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie e nazionali.

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' consentito l'uso della menzione riserva. Il termine riserva e' ammesso per i "Franciacorta" millesimati che abbiano raggiunto un periodo di affinamento sui lieviti minimo di 60 mesi. Il termine riserva deve essere accompagnato dall'annata di produzione delle uve. L'uso della menzione DOCG, anche scritta per esteso e' da intendersi facoltativo ai sensi dell'art. 30 del Reg. 753/02. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, che non traggano in inganno il consumatore.

Il "Franciacorta" millesimato deve riportare l'annata di produzione delle uve.

Alla denominazione "Franciacorta" e' riservato in via esclusiva l'utilizzo di un logo o marchio collettivo, di qualunque dimensione e colore, registrato in data 22 novembre 1991, di proprieta' e diritto collettivo di tutti gli elaboratori iscritti nell'albo degli imbottiglieri dei "Franciacorta" e consistente in una lettera "F" (effe maiuscola), con parte superiore merlata.

#### 7.3 Indicazioni vietate.

Per il "Franciacorta" Rose' non e' ammessa nessun'altra designazione e riferimento di colore.

In etichetta, per identificare tutti i "Franciacorta" e' vietato: specificare il metodo di elaborazione, metodo classico, metodo tradizionale, metodo della rifermentazione in bottiglia e utilizzare i termini "vino spumante".

Il riferimento a indicazioni geografiche o toponomastiche di unita' amministrative, frazioni, aree, zone, localita', o vigne, e' vietato. Restano salvi i toponimi inclusi nei nomi delle aziende agricole produttrici.

Ad eccezione dei "Franciacorta" millesimati e riserva e' vietata l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

## **Articolo 8. Confezionamento**

### 8.1 Volumi nominali.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo nei formati di cui all'art. 5.5.3.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto nei recipienti di volume nominale cosi' identificati: 0,187 (solo per l'esportazione) 0,375 0,500 (solo per l'esportazione) 0,750 1,500 3,000 6,000. Inoltre e' consentito l'utilizzo di contenitori tradizionali di capacita' di litri 9, 12 e 15.

### 8.2 Tappatura e recipienti.

I vini "Franciacorta" sono tappati con il tappo in sughero recante, nella parte visibile fuori dal collo della bottiglia, la scritta "Franciacorta" evidente, ancorato con la tradizionale gabbietta di metallo e placchetta metallica.