

## **Disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata “Rosso di Montalcino”**

### **Art. 1**

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

### **Art. 2**

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

### **Art. 3**

Le uve destinate alla produzione del vino a DOC “Rosso di Montalcino” devono essere prodotte nell’intero territorio amministrativo del comune di Montalcino in provincia di Siena.

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 atti a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare di produzione.

I vigneti iscritti all’albo del vino DOCG “Brunello di Montalcino” sono utilizzabili anche per produrre vino DOC “Rosso di Montalcino”, alle condizioni stabilite dal presente disciplinare di produzione e dal relativo disciplinare di produzione del vino DOCG “Brunello di Montalcino”.

Le uve provenienti da vigneti iscritti separatamente all’albo del vino DOCG “Brunello di Montalcino” con l’indicazione “Vigna” possono mantenere tale indicazione all’atto della scelta vendemmiale come DOC “Rosso di Montalcino”. Le uve e i vini derivati devono essere mantenuti separati sui registri obbligatori di cantina.

I vigneti di nuovo impianto ed i reimpianti possono essere iscritti all’albo dei vigneti Rosso di Montalcino a partire dal terzo anno successivo alla data di impianto, così come accertato dall’organo regionale competente.

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

#### **Art. 4**

Le condizioni di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino DOC "Rosso di Montalcino" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque 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;

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 la densità minima dovrà essere di 3.000 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 DOC "Rosso di Montalcino" non deve essere superiore a q.li 90 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

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 a kg. 3.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Rosso 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 per i quantitativi di cui trattasi.

Le uve destinate alla vinificazione sottoposte, se necessario, a preventiva cernita, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,5%. Qualora venga utilizzato il termine "Vigna" le uve devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12%

#### **Art. 5**

Nella vinificazione del vino DOC “Rosso 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 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 per tutto il prodotto.

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

Il vino DOC “Rosso di Montalcino” può essere ottenuto anche per passaggio di classificazione dal vino DOCG “Brunello di Montalcino” in corso di elaborazione, semprechè il vino rispetti le norme del presente disciplinare di produzione.

La resa rimane quella della categoria di provenienza.

Qualora per il vino di provenienza sia stata rivendicata una “Vigna”, tale rivendicazione può essere mantenuta.

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

#### **Art. 6**

Il vino DOC “Rosso di Montalcino” all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche di seguito esposte:

colore: rosso rubino intenso;

odore: caratteristico ed intenso;

sapore: asciutto, caldo, un po’ tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 22 per mille.

Il vino DOC “Rosso di Montalcino” non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell’anno successivo a quello di produzione.

#### **Art. 7.**

Il vino a denominazione di origine controllata “Rosso 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; litri 5.

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 DOC "Rosso di Montalcino" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

E' vietato usare, insieme alla denominazione di origine controllata "Rosso di Montalcino", qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, 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, 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 in materia.