

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO"

Art. 1.

La denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" è riservata ai vini rosso e rosso riserva che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" deve essere ottenuto dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Sangiovese (denominato a Montepulciano prugnolo gentile): minimo 70%. Può concorrere il canaiolo nero fino ad un massimo del massimo 20%, possono inoltre concorrere fino ad un massimo del 20%, i vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Siena purché la percentuale dei vitigni a bacca bianca non superi il 10%. Sono esclusi i vitigni aromatici ad eccezione della Malvasia del Chianti. E' consentito che i vigneti, con la composizione ampelografica sopra indicata, iscritti all'Albo della denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" siano anche iscritti all'Albo dei vigneti del vino a denominazione di origine controllata "Rosso di Montepulciano".

Art. 3.

La zona di produzione delle uve ricade nel territorio amministrativo del comune di Montepulciano, in provincia di Siena, limitatamente alla zona idonea a fornire produzioni che rispondono ai requisiti di cui al presente disciplinare.

Tale zona comprende: parte del territorio del comune di Montepulciano delimitata da una linea che partendo dall'incrocio della linea ferroviaria Siena-Chiusi con il confine comunale di Montepulciano nei pressi del podere "Confine", segue ininterrottamente il confine di Montepulciano fino a raggiungere la suddetta ferrovia a nord della stazione ferroviaria di Montallese.

Detto confine segue quindi la suddetta linea ferroviaria fino al punto di partenza: parte del territorio del comune di Montepulciano - frazione Valiano, delimitata da una linea che, partendo dal punto in cui il confine comunale interseca la strada delle Chianacce a quota 251, percorre, procedendo in senso orario, il suddetto confine comunale fino ad incontrare la strada Padule a quota 253; segue quindi la predetta strada fino al bivio con la strada vicinale delle Fornaci con la quale si identifica fino all'innesto con la strada Lauretana per Valiano; la percorre verso ovest, per breve tratto, raggiunge la strada delle Chianacce, che segue fino a ricongiungersi con il punto di partenza.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" devono essere quelle normali della zona e comunque atte a dare alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti ben esposti situati ad un'altitudine compresa tra i 250 e i 600 metri s.l.m.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e 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 i nuovi impianti ed i reimpianti dei vigneti idonei alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano", a partire dall'anno successivo all'entrata in vigore del presente disciplinare, la densità minima ad ettaro deve essere di 3330 ceppi.

La resa di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" non deve essere superiore a t. 8 per ettaro di coltura specializzata.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nel limite sopra indicato, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12%.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

La Regione Toscana con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero per le Politiche Agricole - Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'ambito del territorio del comune di Montepulciano.

Sono tuttavia autorizzati la vinificazione e l'invecchiamento fuori zona di produzione per le aziende che: abbiano, almeno a far data dalla entrata in vigore del decreto del Presidente della Repubblica 1° luglio 1980 le strutture di vinificazione in prossimità del confine comunale di Montepulciano e comunque a distanza non superiore a m. 2.000 in linea d'aria e che abbiano i vigneti dai quali proviene l'uva iscritti da almeno cinque anni, a far data dalla pubblicazione del decreto 1° luglio 1996 (modifica del disciplinare di produzione del Vino Nobile di Montepulciano) all'Albo del vino DOCG "Vino Nobile di Montepulciano".

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. 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.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" deve essere sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno due anni, a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia.

Entro questo periodo sono lasciate alla discrezione dei produttori le seguenti possibili opzioni:

- 1) 24 mesi di maturazione in legno;
- 2) 18 mesi minimo di maturazione in legno più i restanti mesi in altro recipiente;
- 3) 12 mesi minimo in legno più 6 mesi minimo in bottiglia più i restanti mesi in altro recipiente.

Nei casi 2 e 3, l'inizio del periodo di maturazione in legno non potrà essere protratto oltre il 30 aprile dell'anno successivo alla vendemmia.

Le date dell'inizio e della fine del periodo di maturazione in contenitori di legno devono essere documentate con relative annotazioni sui registri di cantina.

Il prodotto in maturazione in contenitori di legno potrà essere temporaneamente trasferito in altri recipienti previa annotazione nei registri di cantina e con l'obbligo di rispettare comunque il periodo minimo di stazionamento in legno.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" non può essere immesso in consumo prima del compimento dei due anni di maturazione obbligatoria calcolati a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" derivante da uve aventi un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50% e sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno tre anni di cui di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la qualificazione "riserva", fermi restando i periodi minimi di utilizzo del legno previsti dal presente articolo.

Le date dell'inizio e della fine del periodo di maturazione in contenitori di legno, come previsto nel presente articolo, ed affinamento in bottiglia deve essere documentate con relative annotazioni sui registri di cantina.

Il periodo di maturazione anche per la tipologia "riserva" viene calcolato a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Fermo restando l'invecchiamento in contenitori di legno si potrà tenere il 4% del medesimo vino in contenitori diversi da usarsi per colature.

E' consentito, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15% di annate diverse di vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" o di vino atto alla denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano".

E' consentito, previa comunicazione alla camera di commercio e all'ispettorato centrale per la repressione delle frodi alimentari da presentarsi, a cura del vinificatore, entro il 16° mese a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia, che il vino atto a poter essere designato con la denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" sia riclassificato alla denominazione di origine controllata

“Rosso di Montepulciano” purché corrisponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal relativo disciplinare di produzione. Tuttavia qualora partite della denominazione di origine controllata e garantita “Vino Nobile di Montepulciano” vengano cedute dal produttore dopo il termine suddetto la denominazione stabilita deve essere mantenuta in modo irreversibile, salvo perdita delle caratteristiche.

Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate all’interno della zona di vinificazione.

E’ tuttavia consentito, per la denominazione di origine controllata e garantita “Vino Nobile di Montepulciano” non avente diritto alla menzione “riserva”, su richiesta da effettuarsi al Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazione di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, l’imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Vino Nobile di Montepulciano” nell’intero territorio della regione Toscana alle cantine che imbottigliano il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Vino Nobile di Montepulciano” da almeno tre anni precedenti all’entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

Art. 6

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rubino tendente al granato con l’invecchiamento;

odore: profumo intenso, etereo, caratteristico;

sapore: asciutto, equilibrato e persistente, con possibile sentore di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol, per la tipologia “riserva” 13,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 23 g/l.

E’ in facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - modificare i limiti dell’acidità totale e dell’estratto secco netto con proprio decreto.

Art. 7.

Nella etichettatura e designazione della denominazione di origine controllata e garantita “Vino Nobile di Montepulciano” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari. E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno il consumatore nonché delle altre menzioni facoltative nel rispetto delle vigenti norme. Le medesime, esclusi i marchi e i nomi aziendali, sono riportate nell’etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi e evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

E’ altresì consentito l’uso delle menzioni geografiche aggiuntive nonché l’uso del termine vigna accompagnato dal relativo toponimo secondo le condizioni generali di

utilizzo dei toponimi e nel rispetto delle procedure amministrative che prevedono una specifica iscrizione all'albo dei vigneti, una specifica denuncia annuale delle uve ed una specifica presa in carico nei registri obbligatori di cantina. Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve. Il prelievo dei campioni delle partite di "Vino Nobile di Montepulciano" ai fini dell'effettuazione degli esami analitici ed organolettici, prima dell'immissione al consumo, deve essere effettuata nell'ambito della zona di vinificazione ed eventualmente ripetuto se l'imbottigliamento non avviene entro i novanta giorni successivi.

Art. 8.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" deve essere messo in consumo esclusivamente in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 5.

Le bottiglie devono essere di tipo bordolese, di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero raso bocca.

Sono vietati il confezionamento e l'abbigliamento delle bottiglie comunque non consone al prestigio del vino.