

Domanda di una nuova modifica

I. MODIFICA

1. TIPO DI MODIFICA:

Article_105_not_minor

2. Descrizione e motivi della modifica

Titolo:

Articolo 2.1 del disciplinare di produzione

Descrizione e motivi

-Art. 2.1 Sangiovese è il nome proprio del vitigno che non ha come sinonimo ufficiale il termine “Brunello”. Si è reso necessario questo chiarimento onde evitare la proliferazione di prodotti diversi dal vino con la denominazione Brunello di Montalcino, esempio marmellate, gelatine ed altri prodotti. “Brunello” è inoltre riservato dalla normativa comunitaria esclusivamente per la DOP Brunello di Montalcino.

Titolo:

Articolo 3.1 del disciplinare di produzione

Descrizione e motivi

Si tratta di una precisazione che riguarda la zona di produzione, necessaria in vista di una eventuale futura fusione del Comune di Montalcino con altri Comuni adiacenti, al fine di garantire che la zona di produzione, anche in futuro, rimanga inalterata. Allegata la tavola dei limiti amministrativi comunali su carta topografica SITA- della Regione Toscana.

Titolo:

Articolo 4.2 del disciplinare di produzione

Descrizione e motivi

Si tratta di una semplificazione; inoltre viene eliminato il requisito dell'altitudine in quanto comunque la differenza tra il disciplinare vigente e la proposta di modifica è minima (80 metri il dislivello circa) e il mantenimento del limite altimetrico potrebbe determinare una differenza di trattamento tra i produttori, in quanto il limite altimetrico non ha effetti sulla qualità del prodotto finale.

Titolo:

Articolo 4.3 del disciplinare di produzione

Descrizione e motivi

La modifica riguarda la densità di impianto. L'incremento del numero minimo di ceppi per i nuovi impianti, da 3.000 a 4.000 ad ettaro, a partire dal 1 gennaio 2016, è finalizzato ad avere un minor carico produttivo, volto ad elevare le caratteristiche peculiari del vino.

Titolo:

Articolo 4.5 del disciplinare di produzione

Descrizione e motivi

Viene inserita la pratica di irrigazione di soccorso, già autorizzata dal D. Lgs. 61 art. 10 punto 2 lettera a). Questo strumento permetterà ai produttori di garantire la sopravvivenza delle piante in annate di scarsa precipitazione.

Titolo:

Articolo 4.7 del disciplinare di produzione

Descrizione e motivi

La modifica delle rese uva/ettaro, da 8 ton/ha a 7 ton/ha, nel caso si rivendichi Vigna o Vigneto, è finalizzata alla selezione di un prodotto di altissima qualità, riconducibile al vigneto e che ne rimarchi le elevate caratteristiche di qualità.

Titolo:

Articolo 5.3 del disciplinare di produzione

Descrizione e motivi

Viene chiarita la modalità e la tipologia dei mosti per l'arricchimento del Brunello di Montalcino. Si è reso necessario specificare che i mosti concentrati possono essere esclusivamente di provenienza dei vigneti di Brunello di Montalcino, mentre i mosti concentrati e rettificati possono essere acquistati sul mercato senza vincolo di provenienza, ai fini dell'arricchimento in annate di necessità.

Titolo:

Articolo 5.5 del disciplinare di produzione

Descrizione e motivi

Si è reso necessario modificare il periodo di invecchiamento in contenitori di rovere da due anni a 24 mesi, al fine di evidenziare la periodicità in mesi.

Titolo:

Articolo 5.15 del disciplinare di produzione

Descrizione e motivi

Viene introdotto l'obbligo di comunicare all'organismo di controllo incaricato almeno 2 giorni lavorativi prima del trasferimento delle partite di vino sfuso destinato a divenire Brunello di Montalcino DOCG. Viene richiesto per avere una più precisa tracciabilità del prodotto.

Titolo:

Articolo 7.1 del disciplinare di produzione

Descrizione e motivi

Vengono aggiunti termini vietati, per non distrarre l'attenzione del consumatore dalla centralità della denominazione di origine. Su richiesta dei produttori vengono vietati altri termini come Selezione, Tradizionale, Tradizione, per dare maggiore evidenza alla sola denominazione di

origine.

Titolo:

Articolo 7.3 del disciplinare di produzione

Descrizione e motivi

Viene eliminato nelle indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore il termine Cascina, in quanto tale termine non è tipico della tradizione toscana.

Titolo:

Articolo 8.1 del disciplinare di produzione

Descrizione e motivi

Viene ampliata la possibilità di utilizzare altre capacità consentite dalla normativa per incidere maggiormente sul mercato mondiale.

Titolo:

Articolo 8.2 del disciplinare di produzione

Descrizione e motivi

L'articolo specifica la volontà di utilizzazione di chiusure monopezzo, ritenendo che le caratteristiche di elasticità di questa chiusura siano particolarmente adatte per l'affinamento del vino in bottiglia.

II. DOCUMENTO UNICO

1. *NOME/ DA REGISTRARE*

Brunello di Montalcino (it)

2. *TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:*

DOP - Denominazione di origine protetta

3. *CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI*

1. Vino

4. *DESCRIZIONE DEI VINI:*

Brunello di Montalcino DOCG

Limpido, brillante, di colore rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento, dal profumo intenso, persistente, ampio, etereo; sentori di sottobosco, piccoli frutti, leggera vaniglia e confettura composita. Gusto: corpo elegante ed armonico, asciutto e con lunga persistenza aromatica. Per le caratteristiche sopporta lunghi invecchiamenti migliorando nel tempo dai 10 ai 30 anni. Abbinamento con carni rosse, selvaggina, formaggi. Va servito in bicchieri dalla forma ampia per ottimizzarne le caratteristiche. Va servito ad una temperatura di circa 18°C-20°C.

-Titolo alcometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

-acidità totale minima: 5,00g/l;

-estratto non riduttore minimo: 26,00g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

5. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

b. Rese massime:

Brunello di Montalcino DOCG anche con menzione riserva

8.000 chilogrammi di uve per ettaro

Brunello di Montalcino DOCG

54,4 ettolitri per ettaro

Brunello di Montalcino DOCG con menzione Vigna o Vigneto

7.000 chilogrammi di uve per ettaro

Brunello di Montalcino DOCG con menzione Vigna o Vigneto

47,60 ettolitri per ettaro

6. ZONA DELIMITATA

Area amministrativa del Comune di Montalcino, Provincia di Siena, Regione Toscana, così come delimitato alla data del 30 novembre 2011 (data di approvazione del disciplinare di produzione consolidato).

Il territorio di produzione, che ha una superficie complessiva di 243,62 chilometri quadrati, è delimitato dai tre fiumi Orcia, Asso e Ombrone, assume una forma quasi quadrata, i cui lati misurano mediamente 15 chilometri. L'area si sviluppa in altezza fino a circa 650 metri a ridosso del Poggio Civitella che è il punto più alto del territorio. La collina dista 40 km in linea d'aria dal mare (ad Ovest) e 100 km ca. dalla catena appenninica posizionata verso Est.

7. UVE DA VINO PRINCIPALI

Sangiovese N.

8. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Brunello di Montalcino DOCG

Il Brunello di Montalcino nasce alla fine dell'800 grazie alla passione, alla perizia e all'intuizione di Ferruccio Biondi Santi che nel 1866 si dedicò all'agricoltura lavorando sul vitigno Sangiovese: la più antica bottiglia è datata 1888. L'estensione delle vigne nel 1929 raggiunge i 925 ettari in coltura specializzata ed i 1243 ettari in coltura promiscua. Negli anni Trenta la fillossera rade al suolo tutte le vigne proprio quando arriva il primo primato legislativo (1932) secondo il quale può chiamarsi Brunello solo il vino prodotto ed imbottigliato nel comune di Montalcino.

9. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

Brunello di Montalcino DOCG

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona delimitata

Descrizione della condizione:

-Vinificazione ed imbottigliamento nella zona delimitata

Le operazioni di vinificazione, conservazione, affinamento in legno, imbottigliamento e affinamento in bottiglia devono essere effettuate nella zona di produzione come previsto dal Disciplinare di Produzione.

10. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/8292>