

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

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

-Art. 3.1 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 4.1 del disciplinare di produzione

Descrizione e motivi

Nella coltivazione e cura dei vigneti destinati alla produzione di Vino Rosso di Montalcino, viene eliminato il termine “tradizionali”.

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 di 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 9 ton/ha a 8 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 5.8 del disciplinare di produzione

Descrizione e motivi

Viene introdotto l'obbligo di comunicare all'organismo di controllo incaricato, con almeno due giorni lavorativi di anticipo, il trasferimento delle partite di vino sfuso destinato a divenire Rosso di Montalcino DOC. 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 7.2 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

Viene ampliata la possibilità di utilizzo di alcuni sistemi di chiusura dei recipienti consentiti dalla normativa, ad esclusione dell'utilizzo del tappo a corona.

II. DOCUMENTO UNICO**1. NOME/ DA REGISTRARE**

Rosso di Montalcino (it)

2. TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:

DOP - Denominazione di origine protetta

3. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

1. Vino

4. DESCRIZIONE DEI VINI:**Rosso di Montalcino DOC**

E' apprezzato per la sua fragranza e freschezza dovuta agli aromi primari fruttati e aromi secondari provenienti dalla fermentazione. Di facile abbinamento e caratteristiche di versatilità. E' un vino visivamente limpido, brillante, di colore rosso rubino intenso. Ha profumo caratteristico ed intenso e sapore asciutto, caldo e gradevolmente tannico. Si accompagna a primi piatti con salse strutturate ed a salumi, formaggi e carni non troppo strutturate. Va servito in calici a forma ampia e ad una temperatura di 16-18°C.

- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

-acidità totale minima: 4,50 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50 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:

Rosso di Montalcino DOC

9.000 chilogrammi di uve per ettaro

Rosso di Montalcino DOC

63,00 ettolitri per ettaro

Rosso di Montalcino DOC accompagnato dalla menzione Vigna o Vigneto

8.000 chilogrammi di uve per ettaro

Rosso di Montalcino DOC accompagnato dalla menzione Vigna o Vigneto

56,00 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

Rosso di Montalcino DOC

I sistemi di potatura e la coltivazione del vigneto tengono conto dell'ambiente pedoclimatico e della scarsità di riserve idriche nel periodo estivo. I terreni poveri di sostanza organica, calcarei e con carenza di acqua, consentono al vitigno Sangiovese di svilupparsi con vigoria contenuta e con conseguente limitata produzione. Le uve sono la conseguenza del comportamento del vitigno Sangiovese durante la fase vegetativa. La povertà dei terreni, la carenza di acqua, la ventilazione e il grado di insolazione, consentono di ottenere uve ad un perfetto stato di maturazione e sane

dal punto di vista fitosanitario.

9. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

Rosso di Montalcino DOC

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 e imbottigliamento 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>