

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

##### a. Nome/i da registrare

Vino Nobile di Montepulciano (it)

##### b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

##### Vino Nobile di Montepulciano tipologie rosso e rosso Riserva

###### Breve descrizione testuale

colore: rosso 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 (% vol) 12,50  
13,00 nella tipologia riserva;  
Estratto non riduttore minimo (g/l) 23,00.

###### 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

<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

#### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

##### a. Pratiche enologiche essenziali

##### Vino Nobile di Montepulciano

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
-----------------------------------	-----------------------------

<i>Descrizione della pratica:</i>
-----------------------------------

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, di cui almeno 1 in contenitori di legno.

##### Vino Nobile di Montepulciano

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
-----------------------------------	-----------------------------

<i>Descrizione della pratica:</i>
-----------------------------------

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 3 anni di cui 6 mesi di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la qualificazione "riserva".

##### b. Rese massime:

##### Vino Nobile di Montepulciano

<i>Resa massima:</i>
----------------------

8,000 chilogrammi di uve per ettaro
-------------------------------------

##### Vino Nobile di Montepulciano

<i>Resa massima:</i>
----------------------

56 ettolitri per ettaro
-------------------------

#### 5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve ricade nel territorio amministrativo del
--

comune di Montepulciano, in provincia di Siena, Regione Toscana. E' esclusa la fascia pianeggiante della Valdichiana.

## 6. VITIGNI PRINCIPALI

\* Sangiovese N (OIV)

## 7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

### Vino Nobile di Montepulciano

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

La secolare storia del vino di Montepulciano dall'epoca etrusca ai giorni nostri è dovuta al fattore umano che nel tempo ha sviluppato esperienze e conoscenze interagendo con l'ambiente e selezionando le pratiche più consone per la produzione enologica di qualità. Lo conoscevano Papi e personaggi illustri del passato fra cui, Thomas Jefferson, Voltaire, e Alexandre Dumas. La prima documentazione storica testimoniante l'uso per esteso del "Vino Nobile di Montepulciano" risale al 1787. Questo patrimonio di conoscenze, è dimostrato dagli studi sul territorio che hanno evidenziato come i suoli di Montepulciano conferiscono al Vino Nobile note sensoriali caratteristiche e riconoscibili.

## 8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

### Vino Nobile di Montepulciano - Vinificazione e invecchiamento

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Imbottigliamento nella zona delimitata
<i>Descrizione della condizione:</i>	
Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'ambito del Comune di Montepulciano	

### Vino Nobile Di Montepulciano - Imbottigliamento nella zona delimitata

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Imbottigliamento nella zona delimitata
<i>Descrizione della condizione:</i>	

L'imbottigliamento deve aver luogo nella zona di produzione delle uve affinché le caratteristiche particolari del vino possano essere preservate così come la garanzia dell'origine.

## II. ALTRE INFORMAZIONI

### 1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009

#### Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n.1308/2013

## 2. CONTATTI

### a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Del Vino Nobile Di Montepulciano
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela riconosciuto con Decreto 26478 del 20/12/2011
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	7 Piazza Grande 53045 Montepulciano Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0578 757812
<i>Fax:</i>	0039 0578 757812
	info@consorziovinonobile.it

<i>e-mail:</i>	,p.solini@consorziovinonobile.it
----------------	----------------------------------

**b. Estremi dell'intermediario**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656033; +39-0646656127
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, pqa4@mpaaf.gov.it,a.squarcia@mpaaf.gov.it

**c. Estremi della parte interessata**

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Toscana
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	26 Di Novoli 50127 FIRENZE Italia
<i>Telefono:</i>	+390554383078 - +390554383747
<i>Fax:</i>	+390554383150
<i>e-mail:</i>	maddalena.guidi@regione.toscana.it,stefano. barzagli@regione.toscana.it

**d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti**

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari - ICQRF
<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

#### e. Informazioni sugli organismi di controllo

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane
<i>Indirizzo:</i>	24 Via Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39 06 45437975
<i>Fax:</i>	+39 06 45438908
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it,daniele.rosellini@valoritalia.it,caterina.biancalani@valoritalia.it,lorenzo.guerri@valoritalia.it

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)
---

#### b. Punto b)

Riserva
---------

### 4. Zona NUTS

ITE19	Siena
-------	-------

ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

## 5. VITIGNI SECONDARI

** Pollera Nera N (OIV)
** Prugnolo Gentile N (OIV)
** Pugnitello N (OIV)
** Rebo N (OIV)
** Refosco dal Peduncolo Rosso N (OIV)
** Riesling Italic B (OIV)
* Riesling renano B. (OTHER)
** Roussane B (OIV)
* Sagrantino N (OIV)
** Sanforte N. (OTHER)
* Sauvignon B (OIV)
** Schiava Gentile N (OIV)
** SEMILLON B. (MAIN)
* Syrah N (OIV)
** Tempranillo N (OIV)
* Teroldego N (OIV)
** Traminer Aromatico Rs (OIV)
** Trebbiano Toscano B (OIV)
* Verdea B (OIV)
* Verdello B (OIV)
* Verdicchio Bianco B (OIV)
* Vermentino B (OIV)
* Vermentino Nero N (OIV)
** Vernaccia di S. Gimignano B (OIV)
** Viogner B (OIV)
** Abrusco N (OIV)
* Albana B (OIV)
** Albarola B (OIV)
** Aleatico N (OIV)
* Alicante Bouschet N (OIV)
* Alicante N (OIV)
* Ancellotta N (OIV)



* Ansonica B (OIV)
* Barbera N (OIV)
** Barsaglina N (OIV)
** Biancone B (OIV)
** Bonamico N (OIV)
** Bracciola Nera N (OIV)
* Cabernet Franc N (OIV)
* Cabernet-Sauvignon N (OIV)
* Calabrese N (OIV)
** Caloria N (OIV)
** Canaiolo Bianco B (OIV)
** Canaiolo Nero N (OIV)
** Canina Nera N (OIV)
** Carignano N (OIV)
** Carmenere N (OIV)
** Cesanese d'Affile N (OIV)
* Chardonnay B (OIV)
** Ciliegiolo N (OIV)
** Clairette B (OIV)
** Colombana Nera N (OIV)
** Colorino N (OIV)
** Durella B (OIV)
* Fiano B (OIV)
** Foglia Tonda N (OIV)
** Gamay N (OIV)
** Grechetto B (OIV)
** Greco B (OIV)
** Gropello di S. Stefano N (OIV)
** Gropello Gentile N (OIV)
** Incrocio Bruni 54 B (OIV)
* Lambrusco Maestri N (OIV)
** Livornese Bianca B (OIV)
** Malbech N (OIV)
** Malvasia Bianca di Candia B (OIV)
** Malvasia Bianca Lunga B (OIV)
** Malvasia Istriana B (OIV)
* Malvasia N (OIV)
** Malvasia Nera di Brindisi N (OIV)

** Malvasia Nera di Lecce N (OIV)
** Mammolo N (OIV)
** Manzoni Bianco B (OIV)
** MARSANNE B. (MAIN)
** Mazzese N (OIV)
* Merlot N (OIV)
** Mondeuse n. (OTHER)
* Montepulciano N (OIV)
** Muller-Thurgau B (OIV)
** Orpicchio B. (OTHER)
** Petit manseng b. (OTHER)
** Petit Verdot N (OIV)
* Pinot Bianco B (OIV)
* Pinot Grigio G (OIV)
* Pinot Nero N (OIV)

## 6. DOCUMENTAZIONE

### a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Vino Nobile di Montepulciano.doc

### b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 1966.pdf.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 12.07.1966 Riconoscimento della DOC dei vini Vino Nobile di Montepulciano ed approvazione del relativo disciplinare di produzione
<i>Nome del documento:</i>	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 1980.pdf.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 01.07.1980 Riconoscimento della DOCG Vino Nobile di Montepulciano ed approvazione del relativo disciplinare di produzione

### c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
----------------------------	------------------------------

	allegato 1.doc
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - Vitigni complementari idonei Regione Toscana per DOP Vino Nobile di Montepulciano

<i>Nome del documento:</i>	Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	D.Lgs 61/2010 - Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini

<i>Nome del documento:</i>	DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	DM 14 giugno 2012 - Approvazione dello schema di piano dei controlli, in applicazione articolo 13, comma 17, del D.Lgs 61/2010

#### d. Mappe della zona delimitata

<i>Nome del documento:</i>	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO mappa.jpg
<i>Descrizione:</i>	Mappa della Zona di Produzione delle uve della DOP Vino Nobile di Montepulciano

#### e. Nota per la Commissione europea

--

### 7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625</a>
--------------	---