Disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brunello di Montalcino"

Decreto 19/5/1998 G.U. n° 133 del 10/6/1998

Art. 1

La denominazione di origine controllata e garantita "Brunello di Montalcino" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brunello 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 denominazione di origine controllata e garantita "Brunello di Montalcino" devono essere prodotte all'interno del 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 rispondenti alle caratteristiche previste dagli articoli 2 e 4, comunque 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 a denominazione di origine controllata e garantita "Brunello di Montalcino" sono utilizzabili anche per produrre vino a denominazione di origine controllata "Rosso di Montalcino", alle condizioni stabilite dal relativo disciplinare di produzione.

E' consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle vigne, dalle quali effettivamente provengano le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che:

vengano indicate all'atto della denuncia all'albo dei vigneti in modo che possano essere evidenziate separatamente;

siano oggetto di specifica denuncia annuale delle uve e che le uve siano vinificate separatamente e le uve e i relativi vini siano presi in carico separatamente nei registri obbligatori di cantina.

I vigneti di nuovo impianto ed reimpianti possono essere iscritti all'albo dei vigneti Brunello di Montalcino a partire dal terzo anno successivo alla data di impianto, così come accertato con il verbale dell'organo regionale competente.

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

Art. 4

Le condizioni di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brunello di Montalcino" devono essere 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; comunque idonei a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche qualitative;

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 ed i reimpianti la densità minima dovrà essere di 3000 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 a denominazione di origine controllata e garantita "Brunello di Montalcino" non deve essere superiore a 8 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata, pari a hl. 54,4 di vino.

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 in media a kg. 2,7.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brunello 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 di cui all'art. 5 per i quantitativi predetti.

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

Art. 5

Nella vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brunello 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, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 68%. 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.

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

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brunello di Montalcino" deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno due anni in contenitori di rovere di qualsiasi dimensione.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brunello di Montalcino" non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio dell'anno successivo al termine di cinque anni calcolati considerando l'annata della vendemmia.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brunello di Montalcino" può portare come qualificazione la dizione "Riserva" se immesso al consumo successivamente al 1° gennaio dell'anno successivo al termine di sei anni, calcolati considerando l'annata della vendemmia, fermi restando i minimi di due anni di affinamento in contenitori di rovere e di sei mesi in bottiglia.

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

Il prodotto in affinamento in contenitori di rovere può essere trasferito in altri recipienti durante il periodo di affinamento. Detti trasferimenti dovranno comunque essere documentati sui registri di cantina,

in modo che dagli stessi risulti evidente l'effettuazione dei due anni di affinamento in contenitori di rovere.

Fermo restando l'affinamento in contenitori di rovere, si potrà tenere il 6% di vino dell'annata in affinamento, in contenitori diversi da usarsi esclusivamente per colmature.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brunello di Montalcino", prima dell'immissione al consumo, deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia di almeno quattro mesi e di almeno sei mesi per il tipo riserva.

Il periodo di affinamento in bottiglia deve essere documentato con relative annotazioni sui registri di cantina

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brunello di Montalcino" può essere designato per scelta di cantina, nel rispetto del relativo disciplinare di produzione, con la denominazione di origine controllata "Rosso di Montalcino", ferma restando comunque la resa ad ettaro prevista per il "Brunello di Montalcino".

Le operazioni di vinificazione, conservazione, affinamento in legno, affinamento in bottiglia e imbottigliamento, devono essere effettuate nella zona di produzione definita all'art. 3.

Art. 6

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brunello di Montalcino" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche di seguito esposte:

colore: rosso rubino intenso tendente al granato;

odore: caratteristico ed intenso;

sapore: asciutto, caldo, un po' tannico, robusto, armonico, persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto secco netto minimo: 24,0 g/l.

Le partite da qualificare con la dizione "Riserva" devono essere separate sui registri obbligatori di cantina entro il 31 dicembre del quinto anno, calcolato considerando l'annata della vendemmia.

Art. 7

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brunello 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 3,000; litri 5,000.

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 a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” deve sempre figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

E’ vietato usare, insieme alla denominazione “Brunello di Montalcino”, qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “Extra”, “Fine”, “Scelto”, “Selezionato”, “Superiore”, “Vecchio” 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 e nazionali in materia.

Art. 8

Ai fini dell’utilizzazione della denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” il vino deve essere sottoposto alle analisi chimico-fisiche ed organolettiche previste dall’articolo 13 della legge10 febbraio 1992, n. 164. L’imbottigliamento delle partite giudicate idonee deve avvenire nei termini previsti dalle norme in materia.

Qualora venga rivendicata una “Vigna”, la partita relativa deve essere presentata separatamente per l’esame chimico-fisico e organolettico di cui alla normativa vigente.

Qualora venga usata la qualificazione “Riserva”, la partita relativa deve essere presentata separatamente per l’esame chimico-fisico e organolettico di cui alla normativa vigente.

.