

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEL VINO  
“BRUNELLO DI MONTALCINO”**

Approvato come DOC	DPR 28.03.1966	G.U. 132 - 30.06.1966
Approvato come DOCG	DPR 01.07.1980	G.U. 314 - 15.11.1980
Modificato con	DPCM 04.1.1991	G.U. 80 - 04.04.1992
Rettifica		G.U. 153 -01.07.1992
Modificato con	DM 24.06.1996	G.U. 157 - 06.07.1996
Modificato con	DM 19.05.1998	G.U. 133 - 10.06.1998
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1**

1.1 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.

**Articolo 2**

2.1 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”).

**Articolo 3**

3.1 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.

3.2 Sono da considerarsi idonei ai fini dell’iscrizione allo schedario viticolo 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.

3.3 I vigneti iscritti allo schedario viticolo 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.

3.4 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” di cui all’art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010

3.5 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.

#### **Articolo 4**

4.1 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.

4.2 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.

4.3 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.

4.4 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.

4.5 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.

4.6 Le uve destinate alla vinificazione sottoposte, se necessario, a preventiva cernita, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00 % vol. Qualora venga rivendicato il toponimo "Vigna" le uve devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50% vol.

## Articolo 5

5.1 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.

5.2 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.

5.3 Nel caso di rivendicazione di una “Vigna” non può essere effettuato nessun tipo di arricchimento.

5.4 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.

5.5 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.

5.6 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” può portare come qualificazione la menzione “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.

5.7 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.

5.8 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.

5.9 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 colature.

5.10 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.

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

5.12 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”.

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

5.14 Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n 607/2009, l’imbottigliamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la reputazione e assicurare l’efficacia dei controlli.

## **Articolo 6**

6.1 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 non riduttore minimo : 24,0 g/l.

6.2 Le partite da qualificare con la menzione “Riserva” devono essere separate sui registri obbligatori di cantina entro il 31 dicembre del quinto anno, calcolato considerando l’annata della vendemmia.

## **Articolo 7**

7.1 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.

7.2 Le bottiglie devono essere di tipo “Bordolese”, di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero.

7.3 Sono vietati il confezionamento e l’abbigliamento delle bottiglie con caratterizzazioni di fantasia o comunque non consone al prestigio del vino.

7.4 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.

7.5 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.

7.6 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.

7.7 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.

## **Articolo 8**

8.1 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 dalla normativa vigente. L’imbottigliamento delle partite giudicate idonee deve avvenire nei termini previsti dalle norme in materia.

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

8.3 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.

## **Articolo 9**

### **Legame con l'ambiente geografico**

#### **A) Informazioni sulla zona geografica**

##### **1. Fattori naturali rilevanti per il legame**

Il territorio di produzione del vino Brunello di Montalcino, che corrisponde all'area del comune di Montalcino in provincia di Siena, si trova nella Toscana sud-orientale a 40 chilometri a sud della città di Siena. Il territorio di produzione, che ha una superficie complessiva di 243,62 chilometri quadrati, è delimitato dalle valli dei tre fiumi Orcia, Asso e Ombrone, assume una forma quasi quadrata, i cui lati misurano mediamente 15 chilometri.

L'area così definita si sviluppa in altezza dal livello di circa 120 metri sul livello del mare lungo i fiumi, fino a circa 650 metri a ridosso del Poggio Civitella che è il punto più alto del territorio.

La collina di Montalcino ha numerosi ambienti pedologici, essendosi formata in ere geologiche diverse, riconducibili ad arenarie, anche miste a calcari, ad alberese e a galestro, nonché a terreni con granulometrie miste talvolta tendenti al sabbioso, talvolta tendenti all'argilloso.

La collina di Montalcino dista 40 km in linea d'aria dal mare ubicato ad Ovest e circa 100 km dalla catena appenninica che attraversa l'Italia Centrale, posizionata verso Est. Il clima è mediterraneo, ma comunque tendenzialmente asciutto; ha anche delle connotazioni continentali data la posizione intermedia tra il mare e le montagne dell'Appennino Centrale. Questo è dimostrato dalle medie delle precipitazioni e delle temperature rilevate. Le precipitazioni sono concentrate nei mesi primaverili e autunnali, come avviene nei climi mediterranei e la media annuale delle precipitazioni è di circa 700 millimetri. In inverno, sopra i 400 metri, sono possibili le neviccate. La fascia di media collina non è interessata da nebbie, gelate o brinate tardive, mentre la frequente presenza di vento garantisce le condizioni migliori per lo stato sanitario delle piante. Durante l'intera fase vegetativa le temperature sono prevalentemente miti e con elevato numero di giornate serene, caratteristica ideale ad assicurare una maturazione graduale e completa dei grappoli.

##### **2. Fattori umani rilevanti per il legame**

La vocazione del territorio di Montalcino a produrre vini di grande qualità è nota da molti secoli. Già nel Medio Evo gli statuti comunali regolamentavano la data d'inizio vendemmia, mentre durante l'assedio del 1553, il vino non mancò mai e Blaise de Montluc, alla difesa delle mura montalcinesi, per dissimulare le sofferenze "si arrubbinava il volto con il robusto vino". Secondo il bolognese Leandro Alberti (1550-1631), Montalcino è: "molto nominato per li buoni vini che si cavano da quelli ameni colli.". L'auditore granduca Bartolomeo Gherardini nella sua visita a Montalcino del 1676-1677 segnala la produzione di 6050 some di vino descritto come "vino gagliardo, non però in gran quantità". Charles Thompson nel 1744 dice che "Montalcino non è molto famosa eccetto che per la bontà dei suoi vini".

Il padre precursore della produzione del vino Brunello di Montalcino fu certamente Clemente Santi. Nel 1869 un suo Vino Scelto (Brunello) della vendemmia 1865 fu premiato con medaglia d'argento dal Comizio del circondario. Nel 1893 il Ministero dell'Agricoltura premia un vino di Raffaello Padelletti e all'inizio del '900 il Brunello di Riccardo Paccagnini vince molti prestigiosissimi riconoscimenti sia nazionali (Esposizione Franco Italiana di Roma nel 1910), sia internazionali (grand prix per il Brunello 1894 e medaille d'or per uno del 1899).

Il professor Martini della Scuola di Viticoltura e Enologia di Conegliano Veneto, nel 1885, in una conferenza su “La ricchezza avvenir della provincia senese”, mette in evidenza che il Senese “è ormai conosciuto su tutti i mercati vinicoli nazionali ed anche nei principali esteri, per vari tipi di vino tra cui il Brunello di Montalcino”.

Le vicissitudini dell’inizio del XX° secolo portarono ad un decadimento della produzione vitienologica e pochissimi produttori tennero viva la produzione montalcinese fra le due guerre. Il Brunello di Montalcino fu presentato da alcune aziende alla Mostra dei Vini Tipici Senesi tenutesi a Siena nel 1932, 1933 e 1935. Dopo la seconda guerra mondiale si iniziò nuovamente a pensare alla produzione vitivinicola e alcuni ebbero la lungimiranza di proiettarsi nel futuro, accordandosi sulle regole di produzione del Brunello di Montalcino.

### **B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico**

Il Brunello di Montalcino è un vino visivamente limpido, brillante, di colore rubino intenso, tendente al granato con l’invecchiamento. Ha profumo intenso, persistente, ampio ed etereo. Si riconoscono sentori di sottobosco, legno aromatico, piccoli frutti, leggera vaniglia e confettura composita. Al gusto il vino ha corpo elegante ed armonico, nerbo e razza, è asciutto e con lunga persistenza aromatica.

Per le sue caratteristiche, il Brunello di Montalcino sopporta lunghi invecchiamenti, migliorando nel tempo. E’ stato verificato che si può conservare, in funzione delle caratteristiche delle annate, per un minimo di dieci e fino a trenta anni, ma può essere tenuto in cantina anche più a lungo. Naturalmente va conservato nel modo giusto: in una cantina fresca, con luce scarsa, a temperatura costante, senza rumori e odori; le bottiglie tenute coricate.

L'eleganza e il corpo armonico del vino permettono abbinamenti con piatti molto strutturati e composti quali le carni rosse, la selvaggina da penna e da pelo, eventualmente accompagnate da funghi e tartufi. Trova abbinamento ottimale anche con piatti della cucina internazionale a base di carni o con salse. Il Brunello è anche vino da abbinamento ottimale con formaggi: tome stagionate e formaggi strutturati. Inoltre, per le sue caratteristiche, è godibile anche quale vino da meditazione.

Il vino Brunello di Montalcino deve essere servito in bicchieri dalla forma ampia, al fine di poterne cogliere l’aroma composito ed armonioso. Dovrà essere servito ad una temperatura di circa 18°C-20°C.

### **C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b)**

La combinazione dei fattori naturali – suolo e clima – con i fattori umani, definisce l’interazione che si estrinseca nelle caratteristiche del vino Brunello di Montalcino.

La tecnica viticola si è evoluta ed oggi i vigneti impiantati sono il risultato delle conoscenze acquisite con le osservazioni e le sperimentazioni realizzate nel corso degli ultimi decenni. I sistemi di potatura e la coltivazione del vigneto tengono conto dell’ambiente pedoclimatico e della relativa scarsità di riserve idriche nel periodo estivo. Vengono pertanto effettuate lavorazioni il cui scopo è quello di mantenere la riserva di acqua. Nel periodo autunnale e di inizio primavera vengono fatte lavorazioni più profonde per favorire la penetrazione delle acque.

I terreni tendenzialmente poveri di sostanza organica, calcarei e con relativa carenza di acqua, consentono al vitigno Sangiovese di svilupparsi con vigoria piuttosto contenuta e con conseguente limitata produzione. Anche il clima influisce sul vitigno e sul suo sviluppo durante la fase vegetativa della vite che va dalla metà del mese di aprile, fino alla metà del mese di settembre. Le piogge della fase

primaverile sono utili per l'accumulo di acqua a livello dell'apparato radicale, utile alla pianta per sviluppare bene la prima fase della vegetazione. Successivamente – nei mesi estivi – la pianta ha un progressivo rallentamento vegetativo, dato che i terreni tendono a perdere le riserve idriche a causa della relativa scarsa piovosità. Il periodo successivo, che si sviluppa nella fase tardo estiva e di inizio autunno, si presenta più fresco. Durante il periodo della maturazione delle uve si hanno, sia per la posizione che per le altitudini, escursioni termiche giorno-notte significative.

Le caratteristiche delle uve che si ottengono nel territorio sono la diretta conseguenza del comportamento del vitigno Sangiovese durante la fase vegetativa. La povertà dei terreni, la relativa carenza di acqua, la ventilazione normalmente attiva e il grado di insolazione, consentono di ottenere uve ad un perfetto stato di maturazione e sane dal punto di vista fitosanitario.

## **Articolo 10**

10.1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:

Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane  
Via Piave, 24  
00187 - Roma  
Tel.: +39 06 45437975  
Fax: +39 06 45438908  
e-Mail: info@valoritalia.it

10.2 La Società Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

10.3 In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE  
E DELL'IPPICA  
PQAI IV

Prot. n. DG PQAI 0072604

**Decreto 27 ottobre 2015 concernente l'autorizzazione al Consorzio di Tutela del Vino Brunello di Montalcino, con sede in Montalcino (SI), per consentire l'etichettatura transitoria della Denominazione di Origine Controllata e Garantita del vino "Brunello di Montalcino", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 19 ottobre 2015.**

**IL DIRETTORE GENERALE**

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO, in particolare, l'articolo 72, par. 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verificano le condizioni di cui all'art. 38, par. 5, Regolamento CE n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'art. 96, par. 5 del Regolamento UE n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al par. 2 dell'art. 72 del medesimo Regolamento;

RITENUTO, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato art. 96, par. 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013



relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione;

VISTO il Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

VISTO in particolare, l'art. 13 del citato DM 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, par. 3, e dall'articolo 110 del citato Reg. (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato articolo 72;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e conseguentemente del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 quater, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 vicies, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP "Brunello di Montalcino";

VISTO il DM 07.03.2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOCG;

VISTA la domanda presentata tramite la Regione Toscana – Direzione Generale Competitività del sistema regionale e sviluppo delle competenze, Settore Produzioni agricole Vegetali -, dal Consorzio di Tutela del Vino Brunello di Montalcino, con sede in Montalcino (SI), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita del vino "Brunello di Montalcino", nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato DM 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 19 ottobre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOCG del vino "Brunello di Montalcino" e del documento unico riepilogativo, a conclusione della procedura nazionale preliminare di esame della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta presentata a questo Ministero dal citato Consorzio di Tutela del Vino Brunello di Montalcino ai sensi dell'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del DM 7 novembre 2012, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura del vino a DOCG "Brunello di Montalcino", relativamente ai prodotti derivanti dalla corrente campagna vendemmiale ottenuti in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

VISTA la nota n. AOOGR/226990/G.050.040.010 del 26/10/2015, con la quale la Regione Toscana ha espresso parere favorevole all'accoglimento della richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea in questione, ai fini dell'intesa di cui all'art. 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che, a seguito dell'esame della predetta richiesta e dei documenti ad essa allegati è emerso che la stessa è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e all'art. 13 del DM 7 novembre 2012 e, in particolare, il soggetto richiedente ha presentato la dichiarazione con la quale esonera espressamente il Ministero e la competente Regione Toscana da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica di cui trattasi da parte della Commissione U.E.;

CONSIDERATO altresì che la proposta di modifica al disciplinare in questione non comporta alcuna modifica alla struttura del piano dei controlli a suo tempo approvato, con apposito decreto ministeriale, per la DOCG "Brunello di Montalcino", così come pubblicato sul sito internet del Ministero, e che, pertanto, ai fini della completezza documentale di cui al citato art. 13 del DM 7 novembre 2012, si fa riferimento al predetto piano dei controlli, fatto salvo che per l'applicazione delle disposizioni di etichettatura transitoria di cui trattasi, i controlli devono verificare le condizioni di cui alla proposta di modifica del disciplinare allegata al presente decreto;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOCG "Brunello di Montalcino", prodotti in conformità alla proposta di modifica del disciplinare di cui al richiamato provvedimento ministeriale 19 ottobre 2015, rendendo altresì applicabili, a determinate condizioni, le disposizioni di etichettatura temporanea in questione anche per le produzioni derivanti dalla campagna vendemmiale 2015/2016 che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella proposta di modifica del disciplinare di cui trattasi;

## DECRETA

### Articolo 1

1. Ai sensi dell'art. 13 del DM 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni della Denominazione di Origine Controllata e Garantita del vino "Brunello di Montalcino", ottenute in conformità all'allegato disciplinare di produzione, così come definito e pubblicato con il provvedimento ministeriale 19 ottobre 2015 richiamato in premessa.
2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio di Tutela del Vino "Brunello di Montalcino", con sede in Montalcino (SI), in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato DM 7 novembre 2012, e questo Ministero e la Regione Toscana sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della DOCG del vino "Brunello di Montalcino", da parte della Commissione U.E. Tale responsabilità resta in capo al citato Consorzio e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.
3. Le disposizioni di etichettatura transitoria di cui al comma 1 entrano in vigore dalla data di pubblicazione del presente decreto e sono applicabili anche nei confronti delle produzioni riferite alle partite di vino atto a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Brunello di Montalcino"

provenienti dalla campagna vendemmiale 2015/2016 che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare di produzione.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP (ai sensi dell'art. 13, comma 2, del richiamato D.M. 7 novembre 2012) e ne sarà dato avviso sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 27 ottobre 2015

F.to  
IL DIRETTORE GENERALE  
Emilio Gatto

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEL VINO  
“BRUNELLO DI MONTALCINO”  
consolidato con le modifiche di cui al provvedimento ministeriale 19 ottobre 2015**

Approvato come DOC	DPR 28.03.1966	G.U. 132 - 30.06.1966
Approvato come DOCG	DPR 01.07.1980	G.U. 314 - 15.11.1980
Modificato con	DPCM 04.1.1991	G.U. 80 - 04.04.1992
Rettifica		G.U. 153 -01.07.1992
Modificato con	DM 24.06.1996	G.U. 157 - 06.07.1996
Modificato con	DM 19.05.1998	G.U. 133 - 10.06.1998
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**(Le modifiche sono evidenziate utilizzando la funzione “Revisione” di Word)**

**Articolo 1**

**(Denominazione e vino)**

1.1 La ~~d~~Denominazione di ~~e~~Origine ~~e~~Controllata e ~~g~~Garantita “Brunello di Montalcino” è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2**

**(Base ampelografica)**

2.1 Il vino a ~~d~~Denominazione di ~~e~~Origine ~~e~~Controllata e ~~g~~Garantita “Brunello di Montalcino” deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti, nell’ambito aziendale, esclusivamente dal vitigno “Sangiovese”. ~~(denominato, a Montalcino, “Brunello”).~~

**Articolo 3**

**(Zona di produzione delle uve)**

3.1 ~~Le~~ zona di produzione delle uve ~~destinate alla atte a~~ produzioner ~~del il~~ vino a ~~d~~Denominazione di ~~e~~Origine ~~e~~Controllata e ~~g~~Garantita “Brunello di Montalcino” ~~devono essere prodotte all’interno~~ comprende l’intero del territorio amministrativo del comune di Montalcino in provincia di Siena, così come delimitato alla data del 30 novembre 2011 (data di approvazione del disciplinare di produzione consolidato).

3.2 ~~Sono da considerarsi idonei ai fini dell’iscrizione allo schedario viticolo 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.~~

~~3.3 I vigneti iscritti allo schedario viticolo 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.~~

~~3.4 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” di cui all’art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010~~

~~3.5 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.~~

#### **Articolo 4** **(Norme per la viticoltura)**

**4.1** Le condizioni di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a **d**Denominazione di **e**Origine **e**Controllata e **g**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.

**4.2** Sono comunque da considerarsi idonei i terreni adatti a conferire ad assicurare una maturazione ottimale alle delle uve, ed al vino derivato le specifiche caratteristiche qualitative;

~~4.2 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;~~

**4.3** Le densità di impianto: devono essere quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell’uva e del vino;. Per gli impianti già realizzati valgono le norme vigenti al momento dell’impianto, per i nuovi impianti ed i reimpianti realizzati a partire dal 1 gennaio 2016, la densità minima dovrà essere di 34.000 piante per ettaro;. al momento dell’iscrizione.

**4.4** Le forme di allevamento e i sistemi di potatura:devono essere quelli generalmente usati e/o comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell’uva e del vino;.

**4.5** pratiche di forzatura: è E’ vietata ogni pratica di forzatura;. è consentita l’irrigazione di soccorso.

**4.36** La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a **d**Denominazione di **e**Origine **e**Controllata e **g**Garantita “Brunello di Montalcino” non deve essere superiore a 8 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata, pari a ~~hl~~ ettolitri 54,4 di vino.

**4.7** Nel caso della rivendicazione della menzione “vigna” o “vigneto” la produzione massima di uva ad ettaro non deve essere superiore a 7 tonnellate ad ettaro per il vigneto in coltura specializzata, pari a ettolitri 47,6 di vino.

**4.48** Fermei restando il limitei massimei sopra indicatei, 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 di uva.

**3.54.9** Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti, nei primi due anni di vegetazione dell'impianto, non potrà essere rivendicata alcuna produzione. Per il terzo e quarto anno di vegetazione, la quantità La resa massima di uva per ettaro eonsentita non potrà superare, rispettivamente, la percentuale del 30% al terzo anno di impianto e del 70% del massimale di cui al presente articolo, al quarto anno di impianto, rispetto al massimale di cui all'art.4. Dal 5° anno di impianto può essere rivendicato il 100% della produzione.

**4.510** La resa massima di uva ad ettaro. Nelleanche in annate eccezionalmente favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brunello di Montalcino" devono dovrà essere riportati nei ai suddetti limiti di cui sopra purché la produzione globale totale per ettaro non superi del 20% i limiti indicati medesimi, fermi restando i limiti della resa uva/vino di cui all'art. 5 per i quantitativi predetti. Qualora superi detto limite, tutta la produzione non avrà diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Brunello di Montalcino".

**4.611** Le uve destinate alla vinificazione sottoposte, se necessario, a preventiva cernita, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo ~~naturale~~ di 12,00 % vol. Qualora venga rivendicata ea il la toponimo menzione "Vvigna" o "vigneto" le uve devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo ~~naturale~~ di 12,50% vol.

## Articolo 5

### (Norme per la vinificazione)

**5.1** 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 previste dalla normativa vigente in materia.~~

**5.2** La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 68%. Qualora la resa superi ~~questo detto~~ 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.

**5.3** L'arricchimento potrà essere effettuato solo con mosto concentrato prodotto da uve provenienti dai vigneti destinati alla produzione del vino "Brunello di Montalcino", o con Mosto Concentrato Rettificato.

**5.34** Nel caso di rivendicazione ~~di una della menzione~~ "Vvigna" o "vigneto" non può essere effettuato nessun tipo di arricchimento.

**5.45** Il vino a ~~d~~Denominazione di ~~o~~Origine ~~e~~Controllata e ~~g~~Garantita "Brunello di Montalcino", deve essere sottoposto ad un periodo di ~~affinamento~~ invecchiamento di almeno ~~due anni~~ ventiquattro mesi in contenitori di rovere di qualsiasi dimensione.

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

**5.87** Il prodotto in affinamento invecchiamento in contenitori di rovere può essere trasferito in altri recipienti durante il periodo di affinamento invecchiamento. 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.~~

**5.98** Fermo restando l'affinamento l'invecchiamento in contenitori di rovere, si potrà tenere il 6% di vino dell'annata in affinamento invecchiamento, in contenitori ~~diversi da usarsi esclusivamente per colmare di qualsiasi tipologia.~~

**5.409** Il vino a dDenominazione di eOrigine eControllata e gGarantita "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 la menzione "Riserva".~~

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

**5.421** Il vino a dDenominazione di eOrigine eControllata e gGarantita "Brunello di Montalcino" può essere ~~designato per scelta di cantina, riclassificato con la Denominazione di Origine Controllata "Rosso di Montalcino", nel rispetto del relativo disciplinare di produzione, con la denominazione di origine controllata "Rosso di Montalcino", e~~ ferma restando ~~comunque~~ la resa ad ettaro prevista per il "Brunello di Montalcino".

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

**5.443** Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n 607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la reputazione e assicurare l'efficacia dei controlli.

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

**5.15** I soggetti che intendono commercializzare in zona di produzione partite di vino sfuso destinato a divenire "Brunello di Montalcino" Denominazione di Origine Controllata e Garantita, devono darne comunicazione all'Organismo di Controllo incaricato, almeno 2 giorni lavorativi prima del trasferimento.

**5.516** Il vino a dDenominazione di eOrigine eControllata e gGarantita "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.

**5.617** Il vino a dDenominazione di eOrigine eControllata e gGarantita "Brunello di Montalcino" ~~può portare come qualificazione con~~ la menzione "Riserva", ~~non può se essere~~ immesso al consumo ~~successivamente al prima del~~ 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.~~

**8.15.18** Ai fini dell'utilizzazione della dDenominazione di eOrigine eControllata e gGarantita "Brunello di Montalcino", il vino deve essere sottoposto alle analisi chimico-fisiche ed organolettiche previste dalla normativa vigente. ~~L'imbottigliamento delle partite giudicate idonee deve avvenire nei termini previsti dalle norme in materia.~~

~~8.25.19~~ Qualora venga rivendicata ~~una la menzione~~ “~~V~~vigna” o “~~vigneto~~”, la partita relativa deve essere presentata separatamente per ~~l’esame le analisi~~ chimico-fisic~~o~~~~he~~ e organolettic~~o~~~~he~~ di cui alla normativa vigente.

~~8.35.20~~ Qualora venga ~~usata la qualificazione rivendicata la menzione~~ “Riserva”, la partita relativa deve essere presentata separatamente per ~~l’esame le analisi~~ chimico-fisic~~o~~~~he~~ ed organolettic~~o~~~~he~~ di cui alla normativa vigente.

~~5.7 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.~~

~~5.8 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.~~

~~5.9 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.~~

~~5.10 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.~~

~~5.11 Il periodo di affinamento in bottiglia deve essere documentato con relative annotazioni sui registri di cantina.~~

~~5.12 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”.~~

~~5.13 Le operazioni di vinificazione, conservazione, affinamento in legno, affinamento in bottiglia e imbottigliamento, devono essere effettuate nella zona di produzione definita all’art. 3.~~

~~5.14 Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n 607/2009, l’imbottigliamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la reputazione e assicurare l’efficacia dei controlli.~~

## Articolo 6

### (Caratteristiche del vino al consumo)

6.1 Il vino a ~~d~~Denominazione di ~~e~~Origine ~~e~~Controllata e ~~g~~Garantita “Brunello di Montalcino” all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti 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 non riduttore minimo:** ~~24~~6,0 g/l.

~~6.2 Le partite da qualificare con la menzione “Riserva” devono essere separate sui registri obbligatori di cantina entro il 31 dicembre del quinto anno, calcolato considerando l’annata della vendemmia.~~



## Articolo 7

### (Etichettatura e presentazione)

~~7.1 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.~~

~~7.2 Le bottiglie devono essere di tipo “Bordolese”, di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero.~~

~~7.3 Sono vietati il confezionamento e l’abbigliamento delle bottiglie con caratterizzazioni di fantasia o comunque non consone al prestigio del vino.~~

~~7.4 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.~~

~~7.51~~ E’ vietato usare, insieme alla ~~d~~Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Brunello di Montalcino”, qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente ~~d~~Disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi termini “Extra”, “Fine”, “Scelto”, “Selezionato”, “Selezione”, “Superiore”, “Tradizionale”, “Tradizione”, “Vecchio”, “Collezione” e similari.

~~7.62~~ 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.

~~7.73~~ Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore quali “Viticoltore”, “Fattoria”, “Tenuta”, “Podere”, “Caseima” ed altri termini similari, sono consentite in osservanza alle disposizioni ~~CE e nazionali di legge~~ in materia.

~~3.47.4~~ Nella designazione dei vini a ~~d~~Denominazione di ~~o~~Origine ~~e~~Controllata e ~~g~~Garantita “Brunello di Montalcino” ~~di cui all’art.1~~ può essere utilizzata la menzione “vigna” o “vigneto” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurì nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010.

~~7.45~~ Sulle bottiglie contenenti Nell’etichetta il dei ~~vine~~i a ~~d~~Denominazione di ~~o~~Origine ~~e~~Controllata e ~~g~~Garantita “Brunello di Montalcino” deve sempre figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

## Articolo 8

### (Confezionamento)

~~8.1 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 dalla normativa vigente. L’imbottigliamento delle partite giudicate idonee deve avvenire nei termini previsti dalle norme in materia.~~

~~8.2 Qualora venga rivendicata una “Vigna”, la partita relativa deve essere presentata separatamente per l’esame chimico-fisico e organolettico di cui alla normativa vigente.~~

~~8.3 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.~~

~~7.18.1~~ Il vino a ~~d~~Denominazione di ~~o~~Origine ~~e~~Controllata e ~~g~~Garantita “Brunello di Montalcino” deve essere immesso al consumo in bottiglie di una delle seguenti capacità: esprese in litri: 0,375; 0,500; 0,750; 1,500; 3,000; 5,000; 6,000, 9,000, 12,000, 15,000, 18,000.

~~7.28.2~~ Per i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Brunello di Montalcino” possono essere usate unicamente le bottiglie devono essere di vetro scuro di tipo “Bordolese”, di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero monopezzo, è vietato l’uso del tappo agglomerato e di qualsiasi altro sistema di chiusura.

~~7.38.3~~ Sono vietati il confezionamento e l’abbigliamento delle bottiglie con caratterizzazioni di fantasia o comunque non consone al prestigio del vino.

## Articolo 9

### *(Legame con l’ambiente geografico)*

#### A) Informazioni sulla zona geografica

##### A 1. Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio di produzione del vino Brunello di Montalcino, che corrisponde all’area del comune di Montalcino in provincia di Siena, si trova nella Toscana sud-orientale a 40 chilometri a sud della città di Siena. Il territorio di produzione, che ha una superficie complessiva di 243,62 chilometri quadrati, è delimitato dalle valli dei tre fiumi Orcia, Asso e Ombrone, assume una forma quasi quadrata, i cui lati misurano mediamente 15 chilometri.

L’area così definita si sviluppa in altezza dal livello di circa 120 metri sul livello del mare lungo i fiumi, fino a circa 650 metri a ridosso del Poggio Civitella che è il punto più alto del territorio.

La collina di Montalcino ha numerosi ambienti pedologici, essendosi formata in ere geologiche diverse, riconducibili ad arenarie, anche miste a calcari, ad alberese e a galestro, nonché a terreni con granulometrie miste talvolta tendenti al sabbioso, talvolta tendenti all’argilloso.

La collina di Montalcino dista 40 km in linea d'aria dal mare ubicato ad Ovest e circa 100 km dalla catena appenninica che attraversa l’Italia Centrale, posizionata verso Est. Il clima è mediterraneo, ma comunque tendenzialmente asciutto; ha anche delle connotazioni continentali data la posizione intermedia tra il mare e le montagne dell’Appennino Centrale. Questo è dimostrato dalle medie delle precipitazioni e delle temperature rilevate. Le precipitazioni sono concentrate nei mesi primaverili e autunnali, come avviene nei climi mediterranei e la media annuale delle precipitazioni è di circa 700 millimetri. In inverno, sopra i 400 metri, sono possibili le nevicate. La fascia di media collina non è interessata da nebbie, gelate o brinate tardive, mentre la frequente presenza di vento garantisce le condizioni migliori per lo stato sanitario delle piante. Durante l'intera fase vegetativa le temperature sono prevalentemente miti e con elevato numero di giornate serene, caratteristica ideale ad assicurare una maturazione graduale e completa dei grappoli.

##### A 2. Fattori umani rilevanti per il legame

La vocazione del territorio di Montalcino a produrre vini di grande qualità è nota da molti secoli. Già nel Medio Evo gli statuti comunali regolamentavano la data d’inizio vendemmia, mentre durante

l'assedio del 1553, il vino non mancò mai e Blaise de Montluc, alla difesa delle mura montalcinesi, per dissimulare le sofferenze "si arrubina il volto con il robusto vino". Secondo il bolognese Leandro Alberti (1550-1631), Montalcino è: "molto nominato per li buoni vini che si cavano da quelli ameni colli.". L'auditore granduca Bartolomeo Gherardini nella sua visita a Montalcino del 1676-1677 segnala la produzione di 6050 some di vino descritto come "vino gagliardo, non però in gran quantità". Charles Thompson nel 1744 dice che "Montalcino non è molto famosa eccetto che per la bontà dei suoi vini".

Il padre precursore della produzione del vino Brunello di Montalcino fu certamente Clemente Santi. Nel 1869 un suo Vino Scelto (Brunello) della vendemmia 1865 fu premiato con medaglia d'argento dal Comizio del circondario. Nel 1893 il Ministero dell'Agricoltura premia un vino di Raffaello Padelletti e all'inizio del '900 il Brunello di Riccardo Paccagnini vince molti prestigiosissimi riconoscimenti sia nazionali (Esposizione Franco Italiana di Roma nel 1910), sia internazionali (grand prix per il Brunello 1894 e medaille d'or per uno del 1899).

Il professor Martini della Scuola di Viticoltura e Enologia di Conegliano Veneto, nel 1885, in una conferenza su "La ricchezza avvenire della provincia senese", mette in evidenza che il Senese "è ormai conosciuto su tutti i mercati vinicoli nazionali ed anche nei principali esteri, per vari tipi di vino tra cui il Brunello di Montalcino".

Le vicissitudini dell'inizio del XX° secolo portarono ad un decadimento della produzione vitienologica e pochissimi produttori tennero viva la produzione montalcinese fra le due guerre. Il Brunello di Montalcino fu presentato da alcune aziende alla Mostra dei Vini Tipici Senesi tenutesi a Siena nel 1932, 1933 e 1935. Dopo la seconda guerra mondiale si iniziò nuovamente a pensare alla produzione vitivinicola e alcuni ebbero la lungimiranza di proiettarsi nel futuro, accordandosi sulle regole di produzione del Brunello di Montalcino.

## **B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico**

Il Brunello di Montalcino è un vino visivamente limpido, brillante, di colore rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Ha profumo intenso, persistente, ampio ed etereo. Si riconoscono sentori di sottobosco, legno aromatico, piccoli frutti, leggera vaniglia e confettura composita. Al gusto il vino ha corpo elegante ed armonico, nerbo e razza, è asciutto e con lunga persistenza aromatica.

Per le sue caratteristiche, il Brunello di Montalcino sopporta lunghi invecchiamenti, migliorando nel tempo. E' stato verificato che si può conservare, in funzione delle caratteristiche delle annate, per un minimo di dieci e fino a trenta anni, ma può essere tenuto in cantina anche più a lungo. Naturalmente va conservato nel modo giusto: in una cantina fresca, con luce scarsa, a temperatura costante, senza rumori e odori; le bottiglie tenute coricate.

L'eleganza e il corpo armonico del vino permettono abbinamenti con piatti molto strutturati e composti quali le carni rosse, la selvaggina da penna e da pelo, eventualmente accompagnate da funghi e tartufi. Trova abbinamento ottimale anche con piatti della cucina internazionale a base di carni o con salse. Il Brunello è anche vino da abbinamento ottimale con formaggi: tome stagionate e formaggi strutturati. Inoltre, per le sue caratteristiche, è godibile anche quale vino da meditazione.

Il vino Brunello di Montalcino deve essere servito in bicchieri dalla forma ampia, al fine di poterne cogliere l'aroma composito ed armonioso. Dovrà essere servito ad una temperatura di circa 18°C-20°C.

## **C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b)**

La combinazione dei fattori naturali – suolo e clima – con i fattori umani, definisce l’interazione che si estrinseca nelle caratteristiche del vino Brunello di Montalcino.

La tecnica viticola si è evoluta ed oggi i vigneti impiantati sono il risultato delle conoscenze acquisite con le osservazioni e le sperimentazioni realizzate nel corso degli ultimi decenni. I sistemi di potatura e la coltivazione del vigneto tengono conto dell’ambiente pedoclimatico e della relativa scarsità di riserve idriche nel periodo estivo. Vengono pertanto effettuate lavorazioni il cui scopo è quello di mantenere la riserva di acqua. Nel periodo autunnale e di inizio primavera vengono fatte lavorazioni più profonde per favorire la penetrazione delle acque.

I terreni tendenzialmente poveri di sostanza organica, calcarei e con relativa carenza di acqua, consentono al vitigno Sangiovese di svilupparsi con vigoria piuttosto contenuta e con conseguente limitata produzione. Anche il clima influisce sul vitigno e sul suo sviluppo durante la fase vegetativa della vite che va dalla metà del mese di aprile, fino alla metà del mese di settembre. Le piogge della fase primaverile sono utili per l’accumulo di acqua a livello dell’apparato radicale, utile alla pianta per sviluppare bene la prima fase della vegetazione. Successivamente – nei mesi estivi – la pianta ha un progressivo rallentamento vegetativo, dato che i terreni tendono a perdere le riserve idriche a causa della relativa scarsa piovosità. Il periodo successivo, che si sviluppa nella fase tardo estiva e di inizio autunno, si presenta più fresco. Durante il periodo della maturazione delle uve si hanno, sia per la posizione che per le altitudini, escursioni termiche giorno-notte significative.

Le caratteristiche delle uve che si ottengono nel territorio sono la diretta conseguenza del comportamento del vitigno Sangiovese durante la fase vegetativa. La povertà dei terreni, la relativa carenza di acqua, la ventilazione normalmente attiva e il grado di insolazione, consentono di ottenere uve ad un perfetto stato di maturazione e sane dal punto di vista fitosanitario.

## **Articolo 10**

### **(Riferimenti alla struttura di controllo)**

#### **10.1 Nome e indirizzo dell’organismo di controllo:**

Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane  
Via Piave, 24  
00187 - Roma  
Tel.: +39 06 45437975  
Fax: +39 06 45438908  
e-Mail: info@valoritalia.it

10.2 La Società Valoritalia s.r.l - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - è l’organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

10.3 In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE  
E DELL'IPPICA  
PQAI IV

Prot. n. DGPQAI 0078184

**Decreto 18 novembre 2015 di modifica del DM 27 ottobre 2015, concernente l'autorizzazione al Consorzio di Tutela del Vino Brunello di Montalcino, con sede in Montalcino (SI), per consentire l'etichettatura transitoria della Denominazione di Origine Controllata e Garantita del vino "Brunello di Montalcino", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 19 ottobre 2015.**

**IL DIRETTORE GENERALE**

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO, in particolare, l'articolo 72, par. 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verificano le condizioni di cui all'art. 38, par. 5, Regolamento CE n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'art. 96, par. 5 del Regolamento UE n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al par. 2 dell'art. 72 del medesimo Regolamento;

RITENUTO, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione

della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato art. 96, par. 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione;

VISTO il provvedimento ministeriale 19 ottobre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOCG del vino "Brunello di Montalcino" e del documento unico riepilogativo, a conclusione della procedura nazionale preliminare di esame della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTO il decreto 27 ottobre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP, con il quale ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, è stata concessa l'autorizzazione al Consorzio di Tutela del Vino Brunello di Montalcino, con sede in Montalcino (SI), per consentire l'etichettatura transitoria della Denominazione di Origine Controllata e Garantita del vino "Brunello di Montalcino", nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 19 ottobre 2015;

VISTA la nota n. AOOGR/230944/G.050.040.010 del 30/10/2015, con la quale la Regione Toscana ha chiesto dei chiarimenti in merito alla valenza del predetto decreto 27 ottobre 2015 e, in particolare, se le disposizioni del disciplinare allegato a tale decreto coesistono o meno con il previgente disciplinare adottato con DM 30.11.2011 e aggiornato con DM 7.3.2014, al fine di fornire le opportune istruzioni al competente Organismo pagatore per le relative attività gestionali;

CONSIDERATO che la presentazione della richiesta di autorizzazione di etichettatura transitoria per le modifiche del disciplinare di cui al citato provvedimento 19 ottobre 2015, da parte del richiamato Consorzio di Tutela, è conseguente all'espressione della volontà di tale soggetto richiedente legittimato e che, pertanto, in attesa della conclusione del procedimento presso la Commissione UE, l'autorizzazione di etichettatura transitoria è da intendersi riferita al disciplinare aggiornato con tutte le modifiche di cui alla predetta proposta e come tale allegato al citato decreto 27 ottobre 2015;

CONSIDERATO tuttavia che il citato decreto 27 ottobre 2015 di autorizzazione all'etichettatura transitoria è intervento in una fase avanzata della corrente campagna vendemmiale 2015/2016, allorquando i produttori interessati possono aver legittimamente ottenuto delle produzioni in conformità al preesistente disciplinare, la modifica restrittiva relativa alla riduzione delle rese uva/ha per le produzioni destinate ad essere qualificate con la menzione "vigna" non può essere obbligatoriamente applicata per le produzioni derivanti dalla corrente vendemmia e che, pertanto, sempre limitatamente alla vendemmia 2015, per la stessa resa può ritenersi valido il valore stabilito nel preesistente disciplinare;

RITENUTO, al fine di non recare pregiudizio ai produttori che hanno ottenuto nella corrente vendemmia le produzioni nei termini anzi specificati, di dover apportare la conseguente modifica all'articolo 1, comma 3, del richiamato DM 27 ottobre 2015, in merito ai termini di applicazione;

CONSIDERATO che la Regione Toscana e il richiamato Consorzio di tutela del vino Brunello di Montalcino hanno condiviso, rispettivamente con nota n. AOOGR241776 del 12.11.2015 e n. 2674-IV8 del 10.11.2015, la ministeriale n. DGPAQI 76400 del 10.11.2015 circa necessità di modificare il più volte citato decreto 27 ottobre 2015 nei termini sopra specificati;

## DECRETA

### Articolo unico

L'articolo 1, comma 3, del decreto 27 ottobre 2015 richiamato in premessa, è sostituito con il seguente testo:

*“3. Le disposizioni di etichettatura transitoria di cui al comma 1 entrano in vigore dalla data di pubblicazione del presente decreto e sono applicabili anche nei confronti delle produzioni riferite alle partite di vino atto a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Brunello di Montalcino” provenienti dalla campagna vendemmiale 2015/2016 che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare di produzione. Tuttavia, esclusivamente per la modifica restrittiva relativa alla resa di uva/ha per la tipologia qualificabile con la menzione “vigna” o “vigneto”, di cui all'articolo 4, comma 7, del disciplinare, limitatamente alle produzioni derivanti dalla vendemmia 2015, può essere fatto riferimento al valore massimo di 8 tonnellate ad ettaro in coltura specializzata, così come stabilito nel preesistente disciplinare.”*

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP (ai sensi dell'art. 13, comma 2, del richiamato D.M. 7 novembre 2012) e ne sarà dato avviso sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 18 novembre 2015

F.to

IL DIRETTORE GENERALE  
Emilio Gatto