

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI
VINI
“MONTECASTELLI**

Approvato con	DM 21.06.2006	GU 152 – 03.07.2006
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con	DM 10.10.2013	G.U. 251 – 25.10.2013
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
(Denominazione e vini)**

1.1 L’indicazione geografica tipica “Montecastelli” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

bianco

rosso

rosso novello

Sangiovese

Merlot

Canaiolo Nero

Ciliegiolo

Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc

Trebbiano Toscano

Malvasia Bianca Lunga

Vermentino

**Articolo 2
(Base ampelografia)**

2.1 I vini ad IGT “Montecastelli” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Montecastelli bianco:

vitigni a bacca bianca, da soli o congiuntamente idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

Montecastelli rosso e rosso novello:

vitigni a bacca nera, da soli o congiuntamente, idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

Montecastelli Sangiovese:

Sangiovese minimo 85%

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

Montecastelli Merlot:

Merlot minimo 85%,

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da vitigni, a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

Montecastelli Canaiolo:

Canaiolo Nero minimo 85%,

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da vitigni, a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

Montecastelli Ciliegiolo:

Ciliegiolo minimo 85%,

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da vitigni, a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

Montecastelli Cabernet Sauvignon:

Cabernet Sauvignon minimo 85%,

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da vitigni, a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

Montecastelli Cabernet Franc:

Cabernet Franc minimo 85%,

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da vitigni, a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

Montecastelli Trebbiano:

Trebbiano toscano minimo 85%,

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da vitigni, a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

Montecastelli Malvasia:

Malvasia bianca lunga minimo 85%,

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da vitigni, a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

Montecastelli Vermentino: Vermentino minimo 85%,

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da vitigni, a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

2.2 Si riportano nell'Allegato 1 i vitigni complementari che possono concorrere alla produzione dei vini sopra indicati, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 (pubblicato sulla G.U. n. 242 del 14 ottobre 2004), e successivi aggiornamenti.

Articolo 3 **(Zona di produzione delle uve)**

3.1 La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l' indicazione geografica tipica "Montecastelli" ricade nella provincia di Pisa e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Castelnuovo Val di Cecina Volterra e Pomarance

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

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona.

4.2 La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini ad indicazione geografica tipica "Montecastelli" non deve essere superiore rispettivamente a:

Montecastelli rosso e rosso novello 9,00 ton/ettaro

Montecastelli Sangiovese 9,00 ton/ettaro

Montecastelli Canaiolo 9,00 ton/ettaro

Montecastelli Ciliegiolo 9,00 ton/ettaro

Montecastelli Merlot 9,00 ton/ettaro

Montecastelli Cabernet Sauvignon 9,00 ton/ettaro

Montecastelli Cabernet Franc 9,00 ton/ettaro

Montecastelli bianco 10,00 ton/ettaro

Montecastelli Trebbiano 10,00 ton/ettaro

Montecastelli Malvasia 10,00 ton/ettaro

Montecastelli Vermentino 10,00 ton/ettaro

4.3 Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro, rispetto alla produzione massima ammessa al comma 2 del presente articolo è la seguente:

primo e secondo anno vegetativo: 0%

terzo anno vegetativo: 60%

quarto anno vegetativo: 100%

4.4 Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT "Montecastelli" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Montecastelli rosso e rosso novello 11,50% vol.

Montecastelli Sangiovese 11,50% vol.

Montecastelli Canaiolo 11,50% vol.

Montecastelli Ciliegiolo 11,50% vol.

Montecastelli Merlot 11,50% vol.

Montecastelli Cabernet Sauvignon 11,50% vol.

Montecastelli Cabernet Franc 11,50% vol.

Montecastelli bianco 10,50% vol.

Montecastelli Trebbiano 10,50% vol.

Montecastelli Malvasia 10,50% vol.

Montecastelli Vermentino 10,50% vol.

Articolo 5 **(Norme per la vinificazione)**

5.1 Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

5.2 La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino.

5.3 La zona di vinificazione corrisponde a quella di produzione delle uve delimitata all'articolo 3.

Inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito, ai sensi dell'articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Toscana.

Articolo 6 **(Caratteristiche al consumo)**

6.1 I vini ad IGT "Montecastelli" all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

"Montecastelli" rosso e rosso novello:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: intenso e fruttato; sapore: secco e sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol ;

acidità totale minima: 4,5 g/l.; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Montecastelli" Sangiovese:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: intenso e fruttato; sapore: secco e sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l.;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Montecastelli" Canaiolo:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: intenso e fruttato; sapore: secco e sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l.;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Montecastelli" Ciliegiolo:

colore: rosso rubino intenso;

odore: intenso e fruttato;

sapore: secco e gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l.;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Montecastelli" Merlot:

colore: rosso rubino intenso;

odore: intenso e tipico;

sapore: secco e tipico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l.;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Montecastelli" "Cabernet Sauvignon:

colore: rosso rubino intenso;

odore: intenso e tipico;

sapore: secco e tipico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Montecastelli” Cabernet Franc:

colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso e tipico;
sapore: secco e tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Montecastelli” bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fruttato e delicato;
sapore: secco e sapido;
titolo alcolometrico volumetrico totale minimo 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l.;
estratto non riduttore minimo 15 g./l.

“Montecastelli” Trebbiano:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fruttato e delicato;
sapore: secco e sapido;
titolo alcolometrico volumetrico totale minimo 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l.;
estratto non riduttore minimo 15 g./l.

“Montecastelli” Malvasia:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fruttato e delicato;
sapore: secco e sapido;
titolo alcolometrico volumetrico totale minimo 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l.;
estratto non riduttore minimo 15 g./l.

Montecastelli Vermentino:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fruttato e delicato;
sapore: secco e sapido;
titolo alcolometrico volumetrico totale minimo 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l.;
estratto non riduttore minimo 15 g./l.

Articolo 7 **(Etichettatura, designazione e presentazione)**

7.1 All'indicazione geografica tipica "Montecastelli" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, selezionato, superiore, riserva e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Articolo 8 **(Legame con l'ambiente geografico)**

A) Informazione sulla zona geografica rilevanti per il legame

A 1) Fattori naturali.

La zona di produzione del vino ad indicazione geografica tipica "Montecastelli" è caratterizzata dalla presenza di ampie zone boschive, che rappresentano oltre il 50% dell'area, e da collina coltivata con altezza media compresa tra 300mt.e 700mt sul livello del mare.

I suoli sono rappresentati da terreni di medio impasto tendenti all'argilloso .

Il clima che si riscontra nell'area è quello tipico delle zone interne della Toscana mitigato dall'influsso della costa tirrenica, e sono rare escursioni termiche eccessive. Le temperature medie annue sono intorno ai 14° e la piovosità totale annua non supera i 900 mm con precipitazioni che si concentrano nel periodo primaverile e nel tardo autunno/inizio inverno. Nell'area si sviluppa un microclima molto particolare che determina condizioni peculiari per l'ottenimento di vini con caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche specifiche che ne fanno un prodotto di nicchia.

A 2) Fattori umani

I fattori umani hanno contribuito da sempre alla conoscenza e al successo dei vini prodotti nella zona di questa denominazione, fin da epoche più remote, a partire da quella etrusca, come dimostra la oggettistica specifica ritrovata in loco e oggi presente nel museo etrusco di Volterra.

Alcuni dati interessanti emergono dal catasto Volterrano del 1840 si stabilisce come i terreni coltivati a viti fossero pari a "staiate" 39.411.697., cinque volte più di quelli coltivati a olivi. Anche all'epoca i vitigni più coltivati erano quello giunti fino ai giorni nostri quali il Sangiovese, Canajolo nero, Malvasia toscana, e Trebbiano bianco.

L'interesse per il vino e il suo consumo è anche testimoniato dalla presenza nella città di Volterra di molte osterie e la stessa città di Volterra fu teatro nella primavera del 1906 di una mostra vinicola del Circondario che vide partecipare e premiare molti vini provenienti dall'area di produzione dell'Igp Montecastelli.

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

Base ampelografica dei vigneti:

i vitigni idonei alla produzione del vino IGP "Monte castelli" son quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione .

Le forme di allevamento, i sesti di impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionalmente utilizzati nella zona, e tali da perseguire la migliore e più efficace gestione della chioma.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionali e consolidate nel tempo nell'area di produzione, tenendo conto delle innovazioni tecniche ed impiantistiche intervenute negli ultimi anni. L'evoluzione delle tecniche di produzione delle uve e della loro trasformazione in vino si sono via via affinate nel tempo, ed hanno raggiunto un livello qualitativo tale che ha permesso a quest'area il riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta.

I vini IGP “ Montecastelli” traggono dal peculiare ambiente pedo-climatico nel quale vengono prodotti le loro caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche particolari e riconoscibili. Le produzioni enologiche acquisiscono pertanto una forte identità e caratterizzazione.

C) Descrizione dell’interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Il territorio di produzione che vede la prevalenza di colline determina, per la sua orografia, un ambiente adeguato ed ideale alla coltivazione della vite, la quale può esprimere al meglio tutte le potenzialità nelle varie fasi fenologiche .

Tutti i vigneti impiantati negli ultimi anni rispettano le migliori condizioni dal punto di vista impiantistico e di esposizione e giacitura e sono gestiti con le moderne tecniche vitivinicole ed agronomiche.

La millenaria storia vitivinicola dell’area di produzione dell’IGP “ Montecastelli” è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione tra i fattori umani e le caratteristiche peculiari dei vini, caratterizzati da una forte identità e specificità

L’intervento dell’uomo ha, nel tempo, tramandato tradizioni tecniche viticole ed enologiche , che col passare degli anni sono state ulteriormente affinate e migliorate tenuto conto del progresso scientifico e tecnologico intervenuto.

Articolo 9
(Riferimenti alla struttura di controllo)

9.1 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

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, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all’articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, 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.

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.

Allegato 1 – Elenco vitigni complementari idonei alla produzione del vino ad IGT MONTECASTELLI

1. Abrusco N.
2. Albana B.
3. Albarola B.

4. Aleatico N.
5. Alicante Bouschet N.
6. Alicante N.
7. Ancellotta N.
8. Ansonica B.
9. Barbera N.
10. Barsaglina N.
11. Biancone B.
12. Bonamico N.
13. Bracciola Nera N.
14. Cabernet Franc N.
15. Cabernet Sauvignon N.
16. Calabrese N.
17. Caloria N.
18. Canaiolo Bianco B.
19. Canaiolo Nero N.
20. Canina Nera N.
21. Carignano N.
22. Carmenere N.
23. Cesanese D'Affile N.
24. Chardonnay B.
25. Cilieggiolo N.
26. Clairette B.
27. Colombana Nera
28. Colorino N.
29. Durella B.
30. Fiano B.
31. Foglia Tonda N.
32. Gamay N.
33. Grechetto B.
34. Greco B.
35. Gropello di Santo Stefano N.
36. Gropello Gentile N.
37. Incrocio Bruni 54 B.
38. Lambrusco Maestri N.
39. Livornese Bianca B.
40. Malbech N.
41. Malvasia Bianca di Candia B.
42. Malvasia Bianca lunga B.
43. Malvasia Istriana B.
44. Malvasia N.
45. Malvasia Nera di Brindisi N.
46. Malvasia Nera di Lecce N.
47. Mammolo N.
48. Manzoni Bianco B.
49. Marsanne B.
50. Mazzese N.
51. Merlot N.
52. Mondeuse N.
53. Montepulciano N.
54. Moscato Bianco B.

55. Muller Thurgau B.
56. Orpicchio B.
57. Petit manseng B.
58. Petit verdot N.
59. Pinot Bianco B.
60. Pinot Grigio G.
61. Pinot Nero N.
62. Pollera Nera N.
63. Prugnolo Gentile N.
64. Pugnitello N.
65. Rebo N.
66. Refosco dal Peduncolo rosso N.
67. Riesling Italico B.
68. Riesling Renano B.
69. Roussane B.
70. Sagrantino N.
71. Sanforte N.
72. Sangiovese N.
73. Sauvignon B.
74. Schiava Gentile N.
75. Semillon B.
76. Syrah N.
77. Tempranillo N.
78. Teroldego N.
79. Traminer Aromatico Rs
80. Trebbiano Toscano B.
81. Verdea B.
82. Verdello B.
83. Verdicchio Bianco B.
84. Vermentino B.
85. Vermentino Nero N.
86. Vernaccia di San Gimignano B.
87. Viogner B.