

**Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Sebino (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio volontario per la tutela dei vini con denominazione Franciacorta, Curtefranca e Sebino
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	53 G. Verdi 25030 Erbusco Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0307760477
<i>Fax:</i>	+39 0307760467
<i>e-mail:</i>	info@franciacorta.net

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Sebino - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 3 07 2008
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Sebino (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

### 1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
15. Vino ottenuto da uve appassite

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

#### Sebino bianco:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino; odore: delicato, caratteristico; sapore: asciutto, armonico;

#### «Sebino» con la specificazione del nome del vitigno

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale: minimo 11,5%.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

**Sebino passito:**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo 14,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo dorato più o meno intenso; odore: caratteristico, intenso; sapore: delicatamente dolce, pieno, tipico;

**Sebino novello:**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso più o meno intenso con riflessi violacei; odore: fresco, floreale; sapore: morbido, tipico;

**Sebino rosso:**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00%; acidità totale minima: 4,50 g/l estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: intenso, caratteristico, con sfumature fruttate o erbacee; sapore: asciutto, armonico;

**3. MENZIONI TRADIZIONALI****a. Punto a)**

Indicazione geografica tipica (IGT)
-------------------------------------

**b. Punto b)**

Passito
---------

Novello
---------

**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche**

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

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

**b. Rese massime:****IGT Sebino**

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

Sebino	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
Bianco	13	91
Rosso	13	91
Passito	13	65
Novello	13	91
Con la specificazione del vitigno	13	91

**5. ZONA DELIMITATA**

<p>Provincia di Brescia: comuni di Paratico, Capriolo, Palazzolo sull'Oglio, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Gussago, Cologno, Coccaglio, Rovato, Cazzago S. Martino Brione e parte del territorio del comune di Brescia.</p>
---

<p>Si rimanda al disciplinare per una descrizione dettagliata dei confini</p>
---

**a. Zona NUTS**

ITC47	Brescia
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

**b. Mappe della zona delimitata**

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

**6. UVE DA VINO****a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
LAMBRUSCO VIADANESE N.
LAMBRUSCO SALAMINO N.
LAMBRUSCO MARANI N.
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
NEGRARA N.
NEBBIOLO N.
MOSCATO ROSA Rs.
MOSCATO GIALLO
MOSCATO DI SCANZO N.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MOLINARA N.
MEUNIER N.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B
LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
LAMBRUSCO DI SORBARA N.
Lagrein

Kerner
INVERNENGA B.
INCROCIO TERZI N.1 N.
INCROCIO MANZONI 6.0.13 B.
GROPPELLO GENTILE N.
GROPPELLO DI MOCASINA N.
GARGANEGA B.
FREISA N.
FRANCONIA N.
FORTANA N.
ERBALUCE B.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CORVINA N.
CORTESE B.
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BUSSANELLO
BONARDA N.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
VESPOLINA N.
VERDESE B.
VERDEA B.
Veltliner
UVA RARA N.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TREBBIANO GIALLO B.
TREBBIANO DI SOAVE B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
SYRAH N.
SCHIAVA GROSSA
SCHIAVA GRIGIA
SCHIAVA GENTILE

SCHIAVA
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
ROSSOLA NERA N.
RONDINELLA N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REBO
RABOSO VERONESE N.

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

Tocai Friulano B
Timorasso B
Groppello di S. Stefano N

**c. Altre varietà**

ERBAMAT B.
------------

**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****IGT Sebino**

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
<p>Fattori naturali rilevanti per il legame</p> <p>Il territorio di produzione dell'Indicazione Geografica Tipica Sebino prende il nome dall'altro nome del vicino Lago d'Iseo, Sebino, appunto, e comprende l'intero territorio comunale di Capriolo, Paratico, Palazzolo sull'Oglio, Adro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Gussago, Coccaglio, Cologno, Rovato, Cazzago S. Martino, Brione, e la parte ovest del territorio comunale di Brescia, meglio identificato come zona della collina di S. Anna, così come descritto all'art. 3 del presente disciplinare.</p> <p>Più genericamente si può descrivere come delimitato a est dalle colline rocciose e moreniche di Rodengo Saiano, Ome, Gussago, a nord dalle sponde meridionali del Lago d'Iseo e dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche, a ovest dal fiume Oglio e infine a sud dai confini meridionali dei comuni a sud del Monte Orfano. E' caratterizzato da un'estrema complessità morfologica e geologica essendo costituito macroscopicamente da un ampio anfiteatro morenico formatosi durante le</p>

glaciazioni delle ere geologiche Secondaria e Terziaria per effetto dei movimenti di espansione e arretramento del grande ghiacciaio proveniente dalla Valcamonica. Elemento comune di gran parte dei suoli della denominazione è dunque l'origine morenica che ne determina le caratteristiche principali: genesi alloctona, discreta profondità, drenaggio buono e riserva idrica buona o elevata. Esternamente al cordone morenico sussistono zone prevalentemente pianeggianti con depositi ghiaiosi di origine alluvionale. I suoli sono dunque particolarmente adatti alla coltura della vite. Fatte salve le caratteristiche generali della zona vi è poi una grande variabilità pedo-paesaggistica che determina diversi risultati differenziati sia da un punto di vista agronomico che enologico. Lo studio di zonazione condotto negli anni '90 ha confermato questa ricchezza, individuando quattro differenti unità vocazionali.

L'Indicazione Geografica Tipica Sebino ricade nella regione mesoclimatica insubrica, quindi, se per alcuni aspetti il clima è assimilabile a quello della Pianura Padana e della fascia prealpina, la benefica azione del vicino Lago serve a mitigare le temperature sia in estate che in inverno.

In particolare i fattori che operano a livello di meso scala e contribuiscono a determinare il regime delle precipitazioni e dei venti assicurando una regolare apporto idrico e l'assenza di umidità eccessiva sono:

- vicinanza dell'area di pianura, il che trova riscontro in tutta una serie di fenomeni quali le inversioni termiche e le circolazioni di brezza.
- vicinanza del lago d'Iseo, che manifesta caratteristici effetti in termini di mitigazione delle temperature medie, diminuzione del rischio di gelate, intensificazione delle precipitazioni, regime dei venti.
- presenza a Nord del grande solco vallivo che delimita l'area del lago e poi della Valcamonica, con effetti sul campo del vento e sulle precipitazioni.

Gli eventi piovosi sono particolarmente frequenti nei periodi autunnale e primaverile, le precipitazioni annue sono pari a circa 1000 mm. Nel periodo vegetativo le precipitazioni medie sono adeguate e generalmente ben distribuite, comprese tra 500 e 600 mm. Le temperature, espresse con l'indice bioclimatico di Winkler sono comprese tra i 1800 e i 2300 gradi giorno, in relazione all'altezza, all'esposizione e all'effetto del lago. Questi valori consentono il raggiungimento di una adeguata maturazione delle uve.

Fattori umani rilevanti per il legume

La vite è presente in forma spontanea su tutta l'area dell'Igt Sebino già in epoca preistorica: testimonianza è data dal ritrovamento di vinaccioli di vite nella zona di Provaglio d'Iseo, laddove probabilmente v'erano insediamenti palafitticoli.

La storia viticola di questo territorio, dall'epoca romana al Rinascimento, si conosce soprattutto grazie all'ampio contributo di Gabriele Archetti su Vigne e vino nel Medioevo (secoli X-XV). L'indagine dell'Archetti, riguardante la zona compresa tra il corso del Mella e dell'Oglio, ha permesso di tracciare una mappa della



vitivinicoltura per il periodo altomedievale, di verificarne l'incidenza nel corso dei secoli, di individuare la varietà dei vitigni, le rese per ettaro, le tecniche di coltivazione, gli attrezzi impiegati dai contadini nei lavori campestri e in cantina, fino a stabilire i prezzi del vino, i costi del lavoro dei rustici o delle maestranze artigiane e le disposizioni statutarie emanate a tutela della vite e del commercio del vino.

Un'altra grande ricerca territoriale è quella condotta da Angelo Baronio grazie alle carte di grandi enti monastici che, attraverso i loro possedimenti, contribuirono al consolidamento, già prima del Mille, di una società rurale profondamente legata all'influsso delle istituzioni monastiche. Tra le fondazioni monastiche più attive nel dissodamento, bonifica e coltivazione del territorio figura il monastero femminile di Santa Giulia di Brescia, le cui proprietà in zona sono documentate da una fonte di eccezionale importanza, quale il noto Polittico, della seconda metà del secolo IX. Nella stessa epoca, sono attive numerose altre corti monastiche, tra cui quelle di Clusane (priorato cluniacense), Colombaro (cella di Santa Maria), Timoline (corte di Santa Giulia), Nigoline (corte di Sant'Eufemia), Borgonato (corte di Santa Giulia), Torbiato (corte dei monasteri di Verona e di S. Faustino di Brescia).

Il primo documento che ci dà notizia di proprietà fondiari dislocate sul territorio del Sebino, dipendenti dal monastero bresciano di San Salvatore, risale all'anno 766. Si tratta del diploma con cui Adelchi, figlio di Desiderio, d'accordo con la madre Ansa, aveva provveduto a donare «pro remedio animae» al monastero, fondato pochi anni prima proprio per iniziativa della madre, tutti i beni avuti dal nonno Verissimo e dagli zii Donnolo e Adelchi. Prima del secolo X, però, le nostre conoscenze sulla diffusione e la consistenza della viticoltura rimangono scarse e frammentarie, anche se alcune località dovettero conoscere un'intensa attività vinicola già in età romana. In un documento del 7 aprile 884, il monastero di Santa Giulia esercitava la «undatio fluminis in Caput Ursi» cioè dal diritto di pedaggio sul fiume Po a Caorso nel Piacentino riceveva spezie, sale e olio, mentre il monastero trasportava vino rosso e vino bianco nei propri possedimenti del Cremonese e del Piacentino fino nel Reatino.

L'attuale territorio così pressoché come delimitato all'articolo 3 del presente disciplinare era già descritto e delimitato nell'atto del Doge di Venezia Francesco Foscari del 1429, quando la zona era sotto il dominio della Serenissima.

Nel corso dei secoli la viticoltura ha sempre mantenuto un ruolo importante nell'economia agricola della zona fine agli anni '60 del secolo scorso, è iniziato una sorta di Rinascimento viticolo che ha portato la coltivazione della vite ad essere oggi la principale coltura di questo territorio.

#### Base ampelografica

Le prime testimonianze riguardo la viticoltura della zona risalgono al Medioevo, quando la vite era coltivata soprattutto dai monaci. Tradizionalmente si allevavano vari vitigni locali, bianchi e rossi ad alberata, cioè maritati ad alberi come pioppo e

salice. Da questo sistema è derivata la classica pergola bresciana. Attualmente i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione

Forme di allevamento, sestri di impianto, sistemi di potatura

La forma tradizionalmente utilizzata era la pergola bresciana, poi gradualmente sostituita da forme moderne a spalliera con sviluppo ascendente della vegetazione e potatura a guyot o cordone speronato, che consentono un migliore equilibrio vegeto-produttivo e un adeguato contenimento della produzione entro i limiti fissati dal disciplinare.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini

Sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco e in rosso dei vini tranquilli.

#### *Informazioni sul prodotto:*

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

#### *Legame causale:*

Il territorio della Indicazione Geografica tipica Sebino è situato sull'estremo confine settentrionale della Pianura Padana e si va a incastonare dentro il sistema alpino in prossimità del lago di Iseo. D'estate il caldo estivo è mitigato dalle fresche correnti che spirano lungo il corridoio della val Camonica e del lago e d'inverno il lago stesso riemette il calore accumulato nella stagione precedente mitigando le temperature. Da un punto di vista pedologico il territorio è eterogeneo, con diversi tipi di terreno, pendenze ed esposizioni che concorrono diversamente alla produzione di uve di qualità.

La storica presenza della vite, dal medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Sebino"

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

La IGT «Sebino» è stata riconosciuta con Decreto ministeriale del 6 dicembre 1995 e modificata con decreto del 3 luglio 2008.

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

### Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>1. I vini ad IGT Sebino devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:</p> <p>1.1 «Sebino» bianco: deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o piu' vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del disciplinare.</p> <p>1.2 «Sebino» rosso: deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o piu' vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del disciplinare.</p> <p>1.3 «Sebino» novello: deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o piu' vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del disciplinare.</p> <p>1.4 «Sebino» passito; deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o piu' vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del disciplinare.</p> <p>2. «Sebino», accompagnato da uno dei seguenti nomi di vitigno: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Carmenere, Nebbiolo e Barbera purché ottenuto per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini, le uve provenienti dai vitigni a bacca di colore analogo i idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del disciplinare, fino ad un massimo del 15%.</p>	

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 – D.M. Controlli Vini IGP
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – D.lgs. n. 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 – Vitigni Regione Lombardia

**VI. ALTRE INFORMAZIONI****1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656139; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,ne.dimedio@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it ,SAQ9@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA****3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**