DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "FRANCIACORTA"

Approvato DOC con	DPR	21.07.1967	G.U. 209 – 21.08.1967
Approvato DOCG con	DM	01.09.1995	G.U. 249 – 24.10.1995
Errata Corrige			G.U. 288 – 11.12.1995
Modificato con	DM	02.09.1996	G.U. 217 – 16.09.1996
Modificato con	DM	07.04.2004	G.U. 93 – 21.04.2004
Modificato con	DM	25.06.2008	G.U. 157 – 07.07.2008
Modificato con	DM	08.09.2008	G.U. 223 – 23.09.2008
Modificato con	DM	13.10.2010	G.U. 249 – 23.10.2010
Modificato con	DM	31.03.2011	G.U. 93 – 22.04.2011
Modificato con	DM	30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM	7.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazioni e vini

1.1. La Denominazione d'Origine Controllata e Garantita "Franciacorta" (di seguito "Franciacorta"), è riservata al vino ottenuto esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia e la separazione del deposito mediante sboccatura, rispondente alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

1.2. Le tipologie ammesse sono di seguito descritte:
- "Franciacorta";
- "Franciacorta" Satèn;
- "Franciacorta" Rosé;
- "Franciacorta" millesimato;
- "Franciacorta" riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Chardonnay e/o Pinot nero;
possono inoltre concorrere, fino ad un massimo del 50% le uve del vitigno Pinot bianco.

2.2. Per la produzione del "Franciacorta" Rosé, la percentuale delle uve Pinot nero vinificate in rosato deve essere almeno il 25% del totale.

2.3. Per la produzione del "Franciacorta" Satèn non è consentito l'impiego delle uve Pinot nero.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve, destinate alla elaborazione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Franciacorta", ricade nella provincia di Brescia e comprende i

terreni vocati alla qualità di tutto il territorio dei comuni di Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago, nonché la parte del territorio dei comuni di Cologne, Coccaglio, Rovato e Cazzago S. Martino che si trova a nord delle ex strade statali n. 573 e n. 11 e parte del territorio del comune di Brescia.

Tale zona è così delimitata:

dalla riva del lago di Iseo segue il confine del comune di Paratico fino ad incontrare il confine del comune di Capriolo che segue fino ad incontrare il confine del comune di Adro. Segue il confine di Adro verso sud fino ad incontrare il confine del comune di Erbusco che segue, sempre verso sud, oltrepassando l'intersezione con il comune di Cologne che segue ancora verso sud fino ad incontrare la statale Bergamo-Brescia che segue fino all'intersezione con il confine del comune di Ospitaletto. Segue il confine di questo comune a nord fino ad innestarsi con il confine del comune di Castegnato. Segue sempre verso nord, il confine del comune di Castegnato fino ad incontrare la ex strada statale n. 11 che segue verso est passando la località Mandolossa e prosegue sulla stessa strada statale fino a località Scuole. Da qui prende la strada a nord che va verso la Badia fino a quota 133. Da qui segue la strada che individua ad est la collina di S. Anna in direzione nord-est passando per le quote 136,9-138,8-140,2-150-160-157,9, fino ad incontrare la strada Brescia-Cellatica che segue in direzione Cellatica. Da quota 139,9, la delimitazione si identifica prima con il confine comunale di Cellatica e poi con quello di Gussago comprendendo tutto il territorio dei suddetti due comuni, quindi segue prima il confine del comune di Brione e poi quello di Polaveno fino al lago di Iseo. Segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico.

Dalla zona di produzione come sopra delimitata, è escluso il seguente territorio:

partendo dal confine della provincia di Brescia, a ovest, in prossimità dell'autostrada A4 e del fiume Oglio, fra i confini comunali di Palazzolo sull'Oglio e Capriolo, segue il confine del comune di Capriolo fino ad intersecare la linea ferroviaria con cui si identifica verso nord fino alla stazione di Paratico, poi con la ex strada statale n. 469, la strada provinciale n. 12 fino all'abitato di Clusane, in corrispondenza di quota 193,8. Non includendo tutto il territorio di Villa Barcella, passa per quota 205 e interseca nuovamente la strada provinciale n. 12 a quota 197; si identifica con la strada provinciale n. 12 fino a quota 191 con l'esclusione del colle di Cascina Beloardo e transita per le quote 189,9-188-195,2 intersecando così la strada provinciale n. 11 verso sud fino alla Chiesa di S. Pietro in Lamosa e in corrispondenza di questa imbocca la carrareccia fino a Segaboli, poi passa per quota 192,3-189,5-187,5-198 e prosegue per Il Mulino, la stazione ferroviaria di Provaglio, quindi coincide con la linea ferroviaria verso nord, fino ad incontrare, prima dell'abitato di Iseo, la ex s.s. 510 che ne segue il percorso fino ad incontrare il confine comunale di Sulzano. Si identifica con esso, verso nord, fino al lago, quindi segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico dove incontra, nei pressi di Sarnico, il confine della provincia di Brescia con cui si identifica fino a raggiungere il confine del comune di Capriolo da dove si è partiti.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Franciacorta" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni delle denominazioni di origine di cui si tratta.

Per la produzione di tutti i vini "Franciacorta" sono da escludere i terreni insufficientemente soleggiati o di fondovalle, in zone umide perché adiacenti a fiumi, torrenti e ristagni d'acqua, come descritto nel sistema cartografico della provincia di Brescia (SIT).

Dai corsi d'acqua e zone di ristagno permanente dovrà essere mantenuta per tutti i nuovi impianti e reimpianti una fascia di rispetto di almeno 10 metri.

Sono da escludere altresì tutte le zone e le aree situate ad una altitudine superiore a 550 m s.l.m. perché non idonee alla corretta maturazione delle uve destinate alla denominazione "Franciacorta".

4.2. Densità d'impianto.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4500 calcolata sul sesto di impianto con distanza massima tra le file di 2,50 m, ad eccezione delle zone terrazzate e, o ad elevata pendenza la cui densità non potrà essere inferiore a 2500 ceppi/ettaro.

4.3. Forme di allevamento.

Per i nuovi impianti e i reimpianti le forme di allevamento consentite sono: a spalliera singola con sviluppo ascendente con potatura lunga o corta, su un solo piano di vegetazione (tralcio rinnovato o cordone speronato).

Sono consentite forme di allevamento diverse nei terrazzamenti qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

4.4. Interventi di sostegno.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.5. Resa a ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

4.5.1 La produzione massima di uva a ettaro è 10 tonnellate e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è 9,5 per tutti i vini di cui all'art. 1.

La raccolta delle uve e il trasporto delle stesse fino al centro di pressatura devono essere eseguiti in modo da non compromettere l'integrità dell'acino. In particolare è ammessa esclusivamente la raccolta a mano delle uve che possono essere riposte in cassette o cassoni di diversa capacità, ma comunque non superiore a 0,2 t, e con il vincolo dell'altezza della massa che non deve superare i 40 cm.

La quantità di uva rivendicabile, per i primi due anni conteggiati a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all'impianto del vigneto, è inferiore al massimo stabilito dal disciplinare e di seguito definita:

primo anno zero;

secondo anno 4 ton/ha.

I suddetti limiti di resa in uva a ettaro dovranno essere rispettati, fermo restando la possibilità di un supero di produzione del 20% che potrà essere impiegato per la produzione di DOC "Curtefranca" o IGT "Sebino" se ne ha il diritto.

4.5.2 La regione Lombardia annualmente, prima della vendemmia, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, può modificare la resa massima di vino classificabile come atto a divenire "Franciacorta" ed eventualmente la resa massima di uva per ettaro rispetto a quello fissato nel presente disciplinare di produzione, tenuto conto di condizioni ambientali particolari o per conseguire l'equilibrio del mercato dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

4.5.3 In annate climaticamente favorevoli, il vino base ottenuto dalla quantità di uva eccedente il limite produttivo rivendicabile fino a un massimo del 20%, e denominato riserva vendemmiale, è regolamentato secondo il successivo art. 5,4 e non è consentito ulteriore supero a tale nuovo limite.

Nel caso in cui l'azienda, pur avendo rivendicato una produzione di uva fino al 20% superiore al limite massimo di 10 t/ha, non voglia accantonare il vino di riserva dovrà procedere ad una riduzione della resa in mosto mediante una pressatura parziale tale da non superare la produzione massima ad ettaro di 65 hl di vino base;

è facoltà dell'azienda rivendicare l'ulteriore mosto ottenuto dalla pressatura completa delle uve purché fino ad un massimo del 65% di vino finito e destinarlo a "Curtefranca" DOC o "Sebino" IGT.

4.6 Scelta vendemmiale e di cantina.

Le uve dei vigneti iscritti nello schedario vitivinicolo della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Franciacorta" potranno essere rivendicate, con la scelta vendemmiale, totalmente o parzialmente in riferimento alle superfici vitate iscritte separatamente nello schedario vitivinicolo anche per il vino a Denominazione di Origine Controllata "Curtefranca" bianco, ma non viceversa. È inoltre consentito effettuare la scelta di cantina, da eseguirsi comunque prima delle fasi di elaborazione e in particolare prima dell'aggiunta dello sciroppo di tiraggio, con la quale ogni partita di vino base della denominazione "Franciacorta", può passare a vino tranquillo a Denominazione di Origine Controllata "Curtefranca" bianco, o IGT "Sebino" ma non viceversa.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1 Zona di vinificazione ed elaborazione.

Tutte le operazioni di vinificazione, imbottigliamento (tiraggio), elaborazione, compresa la fermentazione in bottiglia, dei vini "Franciacorta" devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

È consentito anche l'utilizzo di contenitori in legno di rovere per le operazioni di vinificazione e di affinamento.

Il passaggio da uva a mosto deve avvenire esclusivamente tramite la pressatura diretta, senza diraspatura dell'uva intera, fatta eccezione per le uve di Pinot nero vinificate in rosato utilizzate per la produzione di Franciacorta rosé.

Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le suddette operazioni sono consentite anche nell'ambito del territorio della frazione di S. Pancrazio di Palazzolo sull'Oglio e negli interi territori dei comuni che sono solo in parte compresi nel perimetro delimitato.

5.2 Correzioni e arricchimenti.

Sono consentite le correzioni e l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali.

5.3 Resa uva/vino per ettaro.

Per tutti i vini di cui all'art. 1 la resa massima da uva a vino base, prima delle operazioni di presa di spuma, è pari al 65%.

In vinificazione è consentita l'eventuale maggiore resa in vino base, fino ad un massimo del 6% ,che non ha diritto alla denominazione "Franciacorta" ma potrà essere impiegato per la produzione di IGT "Sebino".

Qualora la resa complessiva superi il suddetto limite di resa (65% e relativo 6%) tutto il vino ottenuto perde il diritto alla denominazione "Franciacorta" ma potrà essere destinato alla produzione di IGT "Sebino".

5.4 Vini base.

5.4.1 La preparazione del vino base può essere ottenuta da una mescolanza di vini di annate diverse, sempre nel rispetto dei requisiti previsti dal presente disciplinare.

Le diverse varietà di uva vinificate devono essere registrate separatamente negli appositi registri.

5.4.2 Vino riserva vendemmiale.

5.4.2.1 Bloccaggio.

In annate climaticamente favorevoli, il vino base ottenuto dalla quantità di uva eccedente il limite produttivo di uva rivendicabile, fino a un massimo del 20%, separatamente registrata (art. 4.6),ha diritto alla denominazione "Franciacorta" ed il vino riserva vendemmiale ottenuto è così regolamentato e utilizzato:

- allatto della presentazione della dichiarazione vitivinicola annuale si deve dare immediata comunicazione alla struttura di controllo autorizzata del quantitativo del vino riserva vendemmiale detenuto;
- il vino riserva vendemmiale è bloccato sfuso e non può essere elaborato per un minimo di mesi 12 dalla presa in carico sui registri di cantina;
- il vino riserva vendemmiale per l'elaborazione dei vini di cui all'art. 1 non ha diritto al millesimo;
- la commercializzazione di tale quantitativo di vino riserva vendemmiale può avvenire anche prima di essere sbloccato, ma previa riclassificazione a DOC "Curtefranca" o IGT "Sebino", che rispettivamente dovrà o potrà essere immesso al consumo con l'annata.

5.4.2.2 Sbloccaggio.

Lo sbloccaggio può avvenire :

-in annate climaticamente sfavorevoli preso atto di una minore resa in campagna o in cantina, per una quantità di vino riserva vendemmiale tale da raggiungere la produzione massima consentita di 6.500 litri per ettaro non ottenuta con la vendemmia.

In tal caso ogni produttore che ha raggiunto il limite massimo di resa in vino di 6.500 litri per ettaro, non ha diritto ad elaborare con la presa di spuma i vini riserva vendemmiale.

- per soddisfare esigenze di mercato, potendo così elaborare una quantità di vino di riserva che sarà stabilita appositamente dal Consorzio di tutela sentita la filiera e in accordo con la Regione.

In entrambi i casi lo sbloccaggio totale o parziale avviene su proposta del consorzio di tutela riconosciuto, anche a seguito delle richieste dei produttori, con provvedimento regionale e sotto lo stretto controllo della struttura di controllo autorizzata, previa comunicazione all'ufficio dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari competente per territorio.

È consentita la commercializzazione dei vini atti a "Franciacorta" riserva vendemmiale all'interno della zona di vinificazione di cui all'art. 5.1, mantenendo la denominazione, trascorso il periodo minimo di mesi 12.

Pertanto i produttori che non hanno raggiunto il limite massimo di resa di 6.500 litri per ettaro o che necessitino per soddisfare il mercato di maggiori quantitativi di vino possono acquistare vino riserva vendemmiale da altri produttori

5.5 Elaborazione dei diversi vini.

5.5.1 Cuvée.

È consentito produrre i vini "Franciacorta" millesimati e riserva purché ottenuti con almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento.

Qualora la cuvée sia millesimabile, dovrà essere registrata obbligatoriamente con l'indicazione dell'annata.

In particolari annate con condizioni climatiche sfavorevoli, la Regione Lombardia, su proposta del Consorzio di tutela, può vietare l'uso del millesimo.

Per la tipologia "Franciacorta" Satèn è fatto obbligo di utilizzare massimo 20 gr/litro di zucchero all'atto della presa di spuma.

5.5.2 Tempi minimi di affinamento.

I vini a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento) iniziano un periodo minimo obbligatorio di affinamento sui lieviti, fino alla sboccatura, così indicato:

Durata minima in mesi:

"Franciacorta" 18;

"Franciacorta" Rosé 24;

"Franciacorta" Satèn 24;

"Franciacorta" millesimato, "Franciacorta" Rosé millesimato "Franciacorta" Satèn millesimato 30;

"Franciacorta" riserva, "Franciacorta" Rosé riserva, "Franciacorta" Satèn riserva 60.

Le operazioni di tiraggio possono iniziare dal 1° febbraio successivo alla vendemmia dalla quale è stato ricavato il vino base più giovane.

L'elaborazione del "Franciacorta" Rosé può essere ottenuta con la miscela di vini di colore differente.

5.5.3 Sboccatura e capacità bottiglie in elaborazione.

La separazione del deposito può avvenire esclusivamente mediante sboccatura, manuale o meccanica, pertanto non è consentita la filtrazione.

I vini di cui all'art. 1 possono essere elaborati nei recipienti di volume nominale così identificati: 0,187, 0,375 0,500 0,750 1,500 3,000 6,000 9,000 12,000 15,000.

5.6 Bottiglie in elaborazione.

Le bottiglie ancora in fase di elaborazione, cioè prima della sboccatura, purché con tappo di metallo recante il «logo» di cui al seguente art. 7.2 e munite dell'idoneo documento accompagnatorio e del relativo certificato di analisi chimico fisico possono essere commercializzate fra elaboratori iscritti all'albo degli imbottigliatori/elaboratori di "Franciacorta" all'interno della zona di vinificazione di cui al precedente art. 5.1. La commercializzazione delle bottiglie in elaborazione non può avvenire prima di nove mesi dal tiraggio.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo diretto, alle seguenti caratteristiche:

"Franciacorta"
spuma: fine, intensa;
colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al dorato;
odore: fine, delicato ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.
È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

"Franciacorta" millesimato
spuma: fine, intensa;
colore: dal giallo paglierino più o meno intenso fino al giallo dorato;
profumo: fine, delicato, ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, fine ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

"Franciacorta" riserva
spuma: fine, intensa;
colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al giallo dorato con eventuali riflessi ramati;
odore: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia;
sapore: sapido, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

"Franciacorta" Rosé
spuma: fine, intensa;
colore: rosa più o meno intenso;
odore: fine, delicato, ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

«Franciacorta» rosé millesimato
spuma: fine, intensa;
colore: rosa più o meno intenso con possibili riflessi ramati;
profumo: ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

"Franciacorta" rosé riserva
spuma: fine, intensa;
colore: rosa più o meno intenso con possibili riflessi ramati;
profumo: complesso, evoluto con sentori tipici del Pinot nero e con bouquet proprio di un lungo affinamento in bottiglia;
sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

"Franciacorta" Satèn
spuma: persistente, cremosa;
colore: giallo paglierino intenso;
odore: fine, delicato, con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,50 g/l;
pressione massima: 5 atm.
È consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.

"Franciacorta» satèn millesimato
spuma: persistente, cremosa;
colore: dal giallo paglierino più o meno intenso fino al giallo dorato;
profumo: fine, complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,50 g/l;
pressione massima: 5 atm.
È consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.

«Franciacorta» Satèn Riserva
spuma: persistente, cremosa;
colore: giallo dorato più o meno intenso;
profumo: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia;
sapore: sapido, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
pressione massima: 5 atm.
È consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo dei vini di cui all'art. 1.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1 Tutte le menzioni tipologiche e le qualificazioni di sapore obbligatorie devono figurare in etichetta in caratteri di stampa di altezza e di dimensioni non superiori a quelli usati per la denominazione "Franciacorta".

7.2 Indicazioni facoltative.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie e nazionali.

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso della menzione riserva. Il termine riserva è ammesso per i "Franciacorta" millesimati che abbiano raggiunto un periodo di affinamento sui lieviti minimo di 60 mesi. Il termine riserva deve essere

accompagnato dall'annata di produzione delle uve. L'uso della menzione DOCG, anche scritta per esteso è da intendersi facoltativo ai sensi dell'art. 59 del Reg. (CE) n. 607/2009. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, che non traggano in inganno il consumatore.

Il "Franciacorta" millesimato deve riportare l'annata di produzione delle uve.

Alla denominazione "Franciacorta" è riservato in via esclusiva l'utilizzo di un logo o marchio collettivo, di qualunque dimensione e colore, registrato in data 22 novembre 1991, di proprietà e diritto collettivo di tutti gli elaboratori iscritti nell'albo degli imbottigliatori dei "Franciacorta" e consistente in una lettera "F" (effe maiuscola), con parte superiore merlata.

7.3 Indicazioni vietate.

Per il "Franciacorta" Rosé non è ammessa nessun'altra designazione e riferimento di colore.

In etichetta, per identificare tutti i "Franciacorta" è vietato: specificare il metodo di elaborazione, metodo classico, metodo tradizionale, metodo della rifermentazione in bottiglia e utilizzare i termini "vino spumante".

Il riferimento a indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, frazioni, aree, zone, località, o vigne, è vietato. Restano salvi i toponimi inclusi nei nomi delle aziende agricole produttrici.

Ad eccezione dei "Franciacorta" millesimati e riserva è vietata l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

8.1 Volumi nominali.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo nei formati di cui all'art. 5.5.3.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto nei recipienti di volume nominale così identificati: 0,187 (solo per l'esportazione) 0,375 0,500 (solo per l'esportazione) 0,750 1,500 3,000 6,000. Inoltre è consentito l'utilizzo di contenitori tradizionali di capacità di litri 9, 12 e 15.

8.2 Tappatura e recipienti.

I vini "Franciacorta" sono tappati con il tappo in sughero recante, nella parte visibile fuori dal collo della bottiglia, la scritta "Franciacorta" evidente, ancorato con la tradizionale gabbietta di metallo e placchetta metallica.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio della Franciacorta è delimitato a est dalle colline rocciose e moreniche di Rodengo, Ome, Gussago e Cellatica, 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 dal Monte Orfano. Esso è formato da un ampio anfiteatro morenico formatosi durate le glaciazioni delle ere geologiche Secondaria e Terziaria per effetto dei movimenti di espansione e arretramento del grande ghiacciaio proveniente dalla Valcamonica ed è caratterizzato da un'estrema complessità morfologica e geologica. Elemento comune di gran parte dei suoli della Franciacorta è dunque l'origine morenica che ne determina le caratteristiche principali: genesi alloctona, discreta profondità, drenaggio buono

e riserva idrica buona o elevata. I suoli franciacortini 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 comportamenti vegeto-produttivi, diverse dinamiche di maturazione delle uve e infine diversi caratteri sensoriali nei vini-base. Con lo studio di zonazione condotto negli anni ’90 sono state identificate ben sei unità vocazionali differenti. Questa variabilità è il fondamento della raffinata arte della creazione delle cuvée vale a dire l’assemblaggio di vini base differenti provenienti da specifiche unità di pedo-paesaggio. All’interno dell’area sopradescritta, a tutela della qualità delle uve prodotte il disciplinare prevede alcune esclusioni, tra cui i vigneti giacenti a quote superiori a 550 m s.l.m ed ad una distanza da corsi d’acqua e zone di ristagno permanente inferiore ai 10 metri.

- La Franciacorta ricade nella regione mesoclimatica insubrica e gode di alcuni caratteri di tipo mediterraneo risultando relativamente mite nell'inverno, non eccessivamente caldo nell'estate, con discrete escursioni termiche giornaliere ed annuali.

Altri fattori 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:

- 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.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La vite è presente in forma spontanea in Franciacorta 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.

Le testimonianze successive della predilezione per la coltivazione della vite in questo territorio sono innumerevoli e tra queste ricordiamo le esperienze di coltivazione dei monaci abitanti le corti monastiche della zona che da queste ultime prese il nome Franciacorta, vale a dire dalle “franchae curtes”, le corti esentate dal pagamento dei dazi doganali per il merito di bonificare e coltivare i terreni.

L’attuale territorio così 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, quando con l’istituzione della DOC, è iniziato una sorta di Rinascimento viticolo che ha portato la coltivazione della vite ad essere oggi la principale attività agricola della Franciacorta. Il profondo legame tra vino e territorio è sintetizzato nel fatto che entrambi si identificano, insieme al metodo di produzione nell’unico termine Franciacorta.

Base ampelografica

Tradizionalmente la viticoltura in Franciacorta era condotta mediante l’allevamento di vari vitigni locali, bianchi e rossi. Con la nascita della Doc, ed in particolare per la tipologia spumante si è

individuato come vitigno più vocato il Pinot, noto allora anche come Pinot chardonnay. Solo negli anni ’80 l’ampelografia ufficiale fece chiarezza distinguendo nettamente i due vitigni, Pinot bianco e Chardonnay, tuttora gli unici utilizzabili, insieme al Pinot nero.

Forme di allevamento, sesti 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 utilizzate per l’elaborazione dei vini a rifermentazione in bottiglia che nel tempo vengono modificate coerentemente con le acquisizioni tecnico-scientifiche e con gli obbiettivi di qualità prefissati. Tra tutte si evidenzia ad esempio l’obbligo della pressatura diretta delle uve, senza diraspatura, tecnica molto importante per garantire il corretto frazionamento dei mosti.

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

La grande eterogeneità del territorio in termini di matrice pedologica e microclimi si riflette sulle diverse cinetiche di maturazione delle uve e sui profili sensoriali dei vini base che sono estremamente diversificati consentendo l’ottenimento di cuvée di grande complessità.

I tenori acidici delle uve e dei mosti risultano sufficientemente elevati, e i pH adeguati alle esigenze tecnologiche dei vini a rifermentazione in bottiglia. Le escursioni termiche giornaliere garantiscono la preservazione del corredo aromatico varietale.

Il profilo sensoriale dei vini è arricchito in ultimo dal processo di affinamento successivo alla rifermentazione.

I Franciacorta si presentano generalmente di giallo paglierino con riflessi verdolini o dorati fino a possibili riflessi ramati nella versione Riserva. Il perlage è fine e persistente, il bouquet con le caratteristiche note della fermentazione in bottiglia, sentori di crosta di pane e di lievito è arricchito da delicate note di agrumi e di frutta secca (mandorla, nocciola, fico bianco secco)rendendone il profilo sensoriale decisamente riconoscibile come prodotto del territorio. Il sapore sapido, fresco, fine e armonico.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

La Franciacorta è situata sull’estremo confine settentrionale della Pianura Padana e si va a incastonare dentro il sistema alpino in prossimità del lago di Iseo. Il clima è per alcuni versi simile a quello della pianura Padana ma con i benefici effetti della presenza del lago. 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 della Franciacorta è estremamente eterogeneo, e si possono classificare sei unità vocazionali: morenico sottile, caratterizzato da suoli sottili, situati sulle creste e sulle porzioni a maggior pendenza dei versanti delle colline moreniche dove si è riscontrato il minor potenziale produttivo e la maggiore precocità di maturazione. All’analisi sensoriale prevale lo speziato-vegetale e la complessità; depositi fini, che comprende suoli profondi a tessitura limosa, localizzati prevalentemente nelle aree di ritiro del ghiacciaio e di deposito lacustre. Prevale la nota floreale; fluvioglaciale, caratterizzato da suoli mediamente profondi, con scheletro grossolano, situati nelle aree degli scaricatori del ghiacciaio sebino, inducono invece un maggior potenziale produttivo e una minore precocità di maturazione. Sono vini di media complessità dove prevale il fruttato secco; colluvi, che si identifica con terreni molto

profondi, localizzati sia sui versanti gradonati sia sulle aree pedecollinari subpianeggianti delle colline calcaree, e morenico profondo che consiste in suoli profondi, con tessiture medie o moderatamente fini e coincide con la serie di colline moreniche più esterne all'anfiteatro. Da queste zone si ottengono vini ad alta connotazione di fruttato secco e speziato-vegetale. Nell'ambito della Uv Colluvi si sono però identificati due comportamenti in relazione al potenziale produttivo e ai livelli di acidità: nelle aree subpianeggianti (Colluvi distali) i livelli di produttività e di acidità risultano significativamente più elevati rispetto alle aree gradonate (Colluvi gradonati).
La presenza della vite in forma spontanea sin dalla preistoria è la dimostrazione che trattasi di areale vocato alla viticoltura. Ne sono una prova i rinvenimenti di vinaccioli di epoca preistorica ed il materiale archeologico rinvenuto su tutta la zona oltre alle diverse testimonianze di autori classici, da Plinio a Columella a Virgilio. Sappiamo anche dei popoli che si stanziarono in Franciacorta e che conosciamo anche attraverso testimonianze storiografiche: i galli Cenomani, i Romani, i Longobardi. Documenti del IX, e del X e XI secolo di importanti enti monastici urbani testimoniano una diffusione colturale della vite e sono una prova della continuità, suggellata da significativi rinvenimenti archeologici nella zona, della vitivinicoltura dall'età tardo antica al pieno medioevo in Franciacorta. Il toponimo Franzacurta comparve per la prima volta in un ordinanza dell'Ottavo Libro degli Statuti di Brescia nell'anno 1277 e riguardava una ingiunzione fatta ai comuni di Gussago e Rodengo per la riparazione del ponte sul fiume Mella in località Mandolossa: «Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta». Chi riceveva l'ordine, conosceva bene quindi quali erano i territori franciacortini che avrebbero tratto beneficio dal suo lavoro a testimonianza di un uso più antico del nome probabilmente legato alla potenza di quelle corti monastiche (Rodengo, Provaglio, Rovato) fondate dai cluniacensi e libere dal pagamento della decima al vescovo di Brescia, quindi corti franche o libere o, nel latino del tempo, francae curtae. Recenti studi indicherebbero che lo stato di libertà fosse riferito alle merci che dalla Franciacorta transitavano verso il libero comune di Brescia, esenti da dazio in cambio del mantenimento del passaggio della strada che da Brescia conduceva a Iseo e da lì, lungo il lago, all'approvvigionamento del ferro della Val Camonica. Quale che sia l'origine della «libertà» è certamente nel latino «francae» e nel ruolo dei monasteri «curtae» che va ricercata l'origine del nome.
Nel primo Quattrocento, grazie ad un prolungato periodo di stabilità, vi fu una crescita delle attività agricole, l'investimento di nuovi capitali e la concentrazione nella fascia collinare suburbana e franciacortina della produzione vitivinicola, grazie alla diffusione di nuove tecniche come la piantana e la pergola. Nell'intreccio tra storia, vino e cultura della Franciacorta si inserisce una delle prime pubblicazioni al mondo sulla tecnica di preparazione dei vini a fermentazione naturale in bottiglie e sulla loro azione sul corpo umano. Stampato in Italia nel 1570, il testo viene scritto dal medico bresciano Gerolamo Conforti con il significativo titolo di "Libellus de vino mordaci". Questo medico, i cui studi precedettero le intuizioni dell'illustre abate Dom Perignon, mise in rilievo la notevole diffusione e il largo consumo briosi e spumeggianti ed è inconfutabilmente una prova del legame profondo e antico tra questo territorio ed il Franciacorta.
Tra le testimonianze più recenti quella di Gabriele Rosa che nel suo trattato sui vini del 1852 ricorda come i vini bianchi di Franciacorta siano "eccellentissimi, racenti e garbi".
Nel 1967 viene istituita la Doc Franciacorta che è una delle prime Denominazioni di origine controllata nate in Italia e che contempla anche la tipologia spumante. A quest'ultima nel 1995 viene dedicato specificatamente il riconoscimento massimo della piramide della qualità dei vini italiani, la Denominazione di origine controllata e garantita che segnerà un momento di svolta nel percorso di sempre maggiore riconoscimento del legame indissolubile tra questo vino e il suo territorio, avendo scelto il termine Franciacorta come l'unico per identificare il vino e il metodo di elaborazione.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA
+3906-45437975
info@valoritalia.it

La Società "Valoritalia S.r.l" 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 (Allegato 1), 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.
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 2).

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

Decreto concernente l'autorizzazione al Consorzio di tutela del Franciacorta, con sede in Erbusco (BS), per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOP "Franciacorta", 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 04 aprile 2017.

IL DIRIGENTE

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, paragrafo 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 verifichino le condizioni di cui all'articolo 38, paragrafo 5, Regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'articolo 96, paragrafo 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 paragrafo 2 dell'articolo 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 articolo 96, paragrafo 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;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla G.U.R.I. n. 238 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il D.M. 7 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 Decreto legislativo n. 61/2010;

VISTO il DM 23 dicembre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 4 del 7/01/2016, concernente aspetti procedurali per il rilascio ai soggetti interessati dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del decreto 7 novembre 2012;

VISTA la nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, pubblicata sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, recante "Autorizzazioni per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009, dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012 e del Decreto 23 dicembre 2015. Chiarimenti operativi in vista della prossima campagna vendemmiale 2017/2018 per le autorizzazioni relative alle modifiche dei disciplinari.";

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, paragrafo 3, e dall'articolo 110 del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Regolamento (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 D.M. 7 novembre 2012;

VISTO, in particolare, l'articolo 2, comma 1, del citato Decreto ministeriale 23 dicembre 2015, ai sensi del quale l'autorizzazione per l'etichettatura transitoria di cui all'articolo 13 del DM 7 novembre 2012 è riferita ad un unico disciplinare, così come aggiornato con tutte le modifiche inserite nella relativa proposta trasmessa alla Commissione UE, escludendo la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare, e con il quale è stato previsto l'adeguamento delle situazioni pregresse, nel rispetto delle disposizioni procedurali di cui al richiamato articolo 13 del DM 7 novembre 2012;

VISTO il D.M. 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 "Franciacorta";

VISTO il D.M. 7/03/2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della predetta DOP;

VISTA la domanda presentata dal Consorzio di tutela del Franciacorta, con sede in Erbusco (BS), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Franciacorta", nel rispetto della procedura di cui all'articolo 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 4 aprile 2017, 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 DOP dei vini "Franciacorta" e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta datata 4 aprile 2017 presentata a questo Ministero, dal citato Consorzio di tutela del Franciacorta 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 dei vini a DOCG "Franciacorta", relativamente ai prodotti ottenuti a decorrere dalla campagna vendemmiale 2017/2018 in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

VISTA in particolare la dichiarazione, contenuta nella citata richiesta, con la quale il Consorzio di tutela del Franciacorta esonera espressamente il Ministero e la competente Regione Lombardia da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di cui trattasi da parte della Commissione U.E;

VISTA la richiesta integrativa datata 12 luglio 2017 presentata dal citato Consorzio di tutela del Franciacorta intesa ad ottenere, conformemente alle indicazioni fornite con la richiamata nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, l'applicazione delle disposizioni di etichettatura transitoria in questione anche nei riguardi delle produzioni atte a diventare DOCG "Franciacorta" provenienti dalle vendemmie 2016 e precedenti, a determinate condizioni termini di applicazione, limitatamente alle seguenti modifiche del disciplinare: - articolo 5, comma 8, concernente la composizione dello sciroppo di dosaggio; - articolo, 5, comma 9, relativa alla durata dell'idoneità chimico-fisica e organolettica ai fini dell'immissione al consumo; - articolo 7, comma 2, relativa alle disposizioni di etichettatura e presentazione delle partite fatte elaborare dal produttore presso terzi per proprio conto;

VISTA la nota n. 11349 dell'11 luglio 2017 dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari, con la quale è stata comunicata l'approvazione del piano dei controlli aggiornato per la DOCG "Franciacorta" e trasmesso da Valoritalia Srl, con sede in Roma Via Piave, 24 che recepisce le modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

VISTA la nota n. 73603 del 12/07/2017 della Regione Lombardia, con la quale è stato espresso il 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 la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura transitoria è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009, all'art. 13 del DM 7 novembre 2012 e al DM 23 dicembre 2015;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOCG "Franciacorta" prodotti in conformità al disciplinare di produzione così come aggiornato alla luce delle modifiche inserite nella proposta di modifica di cui al richiamato provvedimento ministeriale 14 dicembre 2016, a decorrere dall'inizio della campagna vendemmiale 2017/2018;

RITENUTO altresì di dover, in conformità alle indicazioni fornite con la richiamata nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, accogliere le richieste integrative sopra evidenziate del citato Consorzio di tutela del Franciacorta, intese ad ottenere l'applicazione dell'autorizzazione di etichettatura in questione anche nei riguardi delle partite di vino atte a diventare DOCG "Franciacorta" provenienti dalle campagne 2016/17 e precedenti, che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella citata proposta di modifica del disciplinare, a determinate condizioni e termini, al fine di consentire rispettivamente: lo smaltimento delle giacenze di sciroppo di dosaggio, la puntuale applicazione della nuova disposizione sulla validità della certificazione analitica ed organolettica e lo smaltimento delle etichette conformi alle disposizioni del preesistente disciplinare;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, in particolare l'articolo 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

D E C R E T A

Articolo 1

1. Ai sensi dell'articolo 13 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOP "Franciacorta", ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale del 04 aprile 2017 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio di tutela del Franciacorta, con sede a Erbusco (BS), in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato DM 7 novembre 2012, e questo Ministero e la Regione Lombardia sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della DOCG "Franciacorta" 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. L'autorizzazione di cui al comma 1 è riferita all'unico disciplinare di produzione della DOCG "Franciacorta" così come aggiornato con l'allegata proposta di modifica, ed è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2017/2018, a decorrere dall'inizio della stessa campagna vendemmiale (1° agosto 2017).

4. L'autorizzazione di cui al comma 1, conformemente alle indicazioni operative di cui alla nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017 richiamata nelle premesse, è altresì applicabile, a decorrere dal 1° agosto 2017, per le partite di vino atte a diventare DOCG "Franciacorta" provenienti dalle campagne vendemmiali 2016/17 e precedenti, che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella citata proposta di modifica del disciplinare, limitatamente alle seguenti disposizioni dell'allegata proposta di modifica del disciplinare ed alle specifiche condizioni:

- disposizione di cui all'articolo 5, comma 8, secondo capoverso, relativa alla composizione dello sciroppo di dosaggio. Le giacenze di sciroppo di dosaggio conformi al preesistente disciplinare possono essere utilizzate fino al 1° agosto 2018;

- disposizione di cui all'articolo 5, comma 9, relativa alla durata dell'idoneità chimico fisica ed organolettica ai fini dell'immissione al consumo. Sono fatte salve le disposizioni del preesistente disciplinare per le idoneità conseguite entro il 1° agosto 2017;

- disposizione di cui all'articolo 7, comma 2, relativa alle disposizioni di etichettatura e presentazione delle partite fatte elaborare dal produttore presso terzi per proprio conto. E' fatto salvo l'utilizzo delle etichette conformi alle disposizioni del preesistente disciplinare fino al 1° agosto 2019.

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.

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

ALLEGATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta".

(NB: Le modifiche sono evidenziate con la funzione "revisione" di word: le cancellazioni risultano in carattere barrato e le aggiunte in carattere sottolineato)

Articolo 1
Denominazioni e vini

1.1. La denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta"~~ (di seguito "Franciacorta")~~ è riservata al vino ottenuto esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia e la separazione del deposito mediante sboccatura, rispondente alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

1.2. Le tipologie ammesse sono di seguito descritte:
"Franciacorta";
"Franciacorta" Satèn;
"Franciacorta" Rosé.
~~"Franciacorta" millesimato;~~
~~"Franciacorta" riserva~~

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta",~~I vini di cui all'art. 1~~ dev~~ono~~ essere ottenut~~i~~o dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Chardonnay e/o Pinot nero. ~~p~~Possono ~~inoltre~~ concorrere alla produzione di detto vino le uve del vitigno Pinot bianco ~~,~~ fino ad un massimo del 50% e le uve del vitigno ~~Pinot bianco.~~Erbamat fino ad un massimo del 10%.

2.2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" Rosé, deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Chardonnay fino ad un massimo del 65%; Pinot nero per almeno il 35%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve del vitigno Pinot bianco fino ad un massimo del 50% e le uve del vitigno Erbamat fino ad un massimo del 10%.
~~Per la produzione del "Franciacorta" Rosé, la percentuale delle uve Pinot nero vinificate in rosato deve essere almeno il 25% del totale.~~

2.3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" Satèn deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Chardonnay minimo 50%. Può concorrere alla produzione di detto vino il vitigno Pinot bianco fino ad un massimo del 50%.
~~Per la produzione del "Franciacorta" Satèn non è consentito l'impiego delle uve Pinot nero.~~

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve, destinate alla elaborazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta", ricade nella provincia di Brescia e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio dei comuni di Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago, nonché la parte del territorio dei comuni di Cologne, Coccaglio, Rovato e Cazzago S. Martino che si trova a nord delle ex strade statali n. 573 e n. 11 e parte del territorio del comune di Brescia.

Tale zona è così delimitata:

dalla riva del lago di Iseo segue il confine del comune di Paratico fino ad incontrare il confine del comune di Capriolo che segue fino ad incontrare il confine del comune di Adro. Segue il confine di Adro verso sud fino ad incontrare il confine del comune di Erbusco che segue, sempre verso sud, oltrepassando l'intersezione con il comune di Cologne che segue ancora verso sud fino ad incontrare la statale Bergamo-Brescia che segue fino all'intersezione con il confine del comune di Ospitaletto. Segue il confine di questo comune a nord fino ad innestarsi con il confine del comune di Castegnato. Segue sempre verso nord, il confine del comune di Castegnato fino ad incontrare la ex strada statale n. 11 che segue verso est passando la località Mandolossa e prosegue sulla stessa strada statale fino a località Scuole. Da qui prende la strada a nord che va verso la Badia fino a quota 133. Da qui segue la strada che individua ad est la collina di S. Anna in direzione nord-est passando per le quote 136,9-138,8-140,2-150-160-157,9, fino ad incontrare la strada Brescia-Cellatica che segue in direzione Cellatica. Da quota 139,9, la delimitazione si identifica prima con il confine comunale di Cellatica e poi con quello di Gussago comprendendo tutto il territorio dei suddetti due comuni, quindi segue prima il confine del comune di Brione e poi quello di Polaveno fino al lago di Iseo. Segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico.

Dalla zona di produzione come sopra delimitata, è escluso il seguente territorio:

partendo dal confine della provincia di Brescia, a ovest, in prossimità dell'autostrada A4 e del fiume Oglio, fra i confini comunali di Palazzolo sull'Oglio e Capriolo, segue il confine del comune di Capriolo fino ad intersecare la linea ferroviaria con cui si identifica verso nord fino alla stazione di Paratico, poi con la ex strada statale n. 469, la strada provinciale n. 12 fino all'abitato di Clusane, in corrispondenza di quota 193,8. Non includendo tutto il territorio di Villa Barcella, passa per quota 205 e interseca nuovamente la strada provinciale n. 12 a quota 197; si identifica con la strada provinciale n. 12 fino a quota 191 con l'esclusione del colle di Cascina Beloardo e transita per le quote 189,9-188-195,2 intersecando così la strada provinciale n. 11 verso sud fino alla Chiesa di S. Pietro in Lamosa e in corrispondenza di questa imbocca la carrareccia fino a Segaboli, poi passa per quota 192,3-189,5-187,5-198 e prosegue per Il Mulino, la stazione ferroviaria di Provaglio, quindi coincide con la linea ferroviaria verso nord, fino ad incontrare, prima dell'abitato di Iseo, la ex s.s. 510 che ne segue il percorso fino ad incontrare il confine comunale di Sulzano. Si identifica con esso, verso nord, fino al lago, quindi segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico dove incontra, nei pressi di Sarnico, il confine della provincia di Brescia con cui si identifica fino a raggiungere il confine del comune di Capriolo da dove si è partiti.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta.

Per la produzione di tutti i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" sono da escludere i terreni insufficientemente soleggiati o di fondovalle, in zone

umide perché adiacenti a fiumi, torrenti e ristagni d'acqua, come descritto nel sistema cartografico della provincia di Brescia (SIT).

Dai corsi d'acqua e zone di ristagno permanente dovrà essere mantenuta per tutti i nuovi impianti e reimpianti una fascia di rispetto di almeno 10 metri.

Per i terreni che all'interno del perimetro della denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta", siano stati oggetto di escavazione e/o riempimento, l'eventuale richiesta di futuro impianto di vigneto destinato alla produzione di Franciacorta DOCG, sarà subordinata alla presentazione di motivata relazione, redatta da un tecnico abilitato al proprio Albo professionale di competenza, vincolata al parere favorevole dell'Amministrazione competente, che attesti l'idoneità del terreno all'impianto del vigneto, sia da un punto di vista chimico fisico che da un punto di vista pedologico.

Sono da escludere altresì tutte le zone e le aree situate ad una altitudine superiore a 550 m s.l.m. perché non idonee alla corretta maturazione delle uve destinate alla denominazione "Franciacorta".

4.2. Densità d'impianto.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4500 calcolata sul sesto di impianto con distanza massima tra le file di 2,50 m, ad eccezione delle zone terrazzate e/o ad elevata pendenza la cui densità non potrà essere inferiore a 2500 ceppi/ettaro.

4.3. Forme di allevamento.

Per i nuovi impianti e i reimpianti le forme di allevamento consentite sono: a spalliera singola con sviluppo ascendente con potatura lunga o corta, su un solo piano di vegetazione (tralcio rinnovato o cordone speronato).

Sono consentite forme di allevamento diverse nei terrazzamenti qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

4.4. Norme agronomiche~~Interventi di sostegno~~.

4.4.1 Irrigazione.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

Per gli impianti in piena produzione (dal quarto anno conteggiato a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all'impianto) qualsiasi intervento di irrigazione è comunque vietato dopo il completamento dell'invaiatura.

Prima, sono consentiti apporti idrici volti a reintegrare l'evapotraspirazione effettiva del vigneto previa comunicazione, opportunamente documentata, da rivolgere almeno 48 ore prima dell'intervento all'ente incaricato dei controlli.

4.5. Resa a ettaro, raccolta delle uve e titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

4.5.1 La produzione massima di uva a ettaro è ~~10~~ 12 tonnellate. ~~e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è 9,5 per tutti i vini di cui all'art. 1.~~

La quantità di uva rivendicabile, per i primi tre anni conteggiati a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all'impianto del vigneto, è inferiore al massimo stabilito dal disciplinare e di seguito definita:

Primo anno: zero;

Secondo anno: zero;

Terzo anno: 6 ton/ha, con una resa per ettaro massima di 32,5 hl di vino base.

Per i vigneti giovani (fino al terzo anno) i limiti di resa in uva a ettaro dovranno essere rispettati, fermo restando la possibilità di un supero di produzione del 20% che potrà essere impiegato per la produzione di DOC "Curtefranca" o IGT "Sebino".

Per i vigneti a partire dal quarto anno non è consentito superare il limite fissato di 12 tonnellate per ettaro.
Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per i vini derivanti dalle uve Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco è di 9,5% vol. Solo per i vini da uve Erbamat è di 9% vol.

4.5.2 La raccolta delle uve e il trasporto delle stesse fino al centro di pressatura devono essere eseguiti in modo da non compromettere l'interezza e l'integrità del grappolo~~dell'acino~~. ~~In particolare è ammessa esclusivamente~~ E' obbligatoria la raccolta a mano delle uve che ~~possono~~ devono essere riposte in cassette o cassoni di diversa capacità, ma comunque non superiore a 0,2 t, e con il vincolo dell'altezza della massa che non deve superare i 40 cm.

~~La quantità di uva rivendicabile, per i primi due anni conteggiati a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all'impianto del vigneto, è inferiore al massimo stabilito dal disciplinare e di seguito definita:~~

~~primo anno zero;~~

~~secondo anno 4 ton/ha.~~

~~I suddetti limiti di resa in uva a ettaro dovranno essere rispettati, fermo restando la possibilità di un supero di produzione del 20% che potrà essere impiegato per la produzione di DOC "Curtefranca" o IGT "Sebino" se ne ha il diritto.~~

4.5.~~2~~3 La regione Lombardia annualmente, tenuto conto di condizioni ambientali sfavorevoli o per conseguire l'equilibrio del mercato, ~~prima della vendemmia,~~ con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, può ~~modificare~~ ridurre la resa massima di vino classificabile come atto a divenire a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" ed eventualmente la resa massima di uva per ettaro rispetto a quello fissato nel presente disciplinare di produzione, ~~tenuto conto di condizioni ambientali particolari o per conseguire l'equilibrio del mercato~~ dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

4.5.~~3~~4 In annate climaticamente favorevoli, con provvedimento della regione Lombardia, su proposta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria, il limite di resa di vino base ad ettaro di 65 hl, per tutti i vini di cui all'articolo 1, può essere aumentato fino a 78 hl ad ettaro. Tale esubero, pari ad un massimo di 13 hl ad ettaro, può essere destinato a riserva vendemmiale la cui gestione è regolamentata al successivo articolo 5.

~~il vino base ottenuto dalla quantità di uva eccedente il limite produttivo rivendicabile fino a un massimo del 20%, e denominato riserva vendemmiale, è regolamentato secondo il successivo art. 5,4 e non è consentito ulteriore supero a tale nuovo limite.~~

~~Nel caso in cui l'azienda, pur avendo rivendicato una produzione di uva fino al 20% superiore al limite massimo di 10 t/ha, non voglia accantonare il vino di riserva dovrà procedere ad una riduzione della resa in mosto mediante una pressatura parziale tale da non superare la produzione massima ad ettaro di 65 hl di vino base;~~

~~è facoltà dell'azienda rivendicare l'ulteriore mosto ottenuto dalla pressatura completa delle uve purché fino ad un massimo del 65% di vino finito e destinarlo a "Curtefranca" DOC o "Sebino" IGT.~~

4.6 Scelta ~~vendemmiale e~~ di cantina.

È consentito effettuare la scelta di cantina, con la quale ogni partita di vino base della denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta", può passare a vino tranquillo a denominazione di origine controllata "Curtefranca" bianco, o indicazione geografica tipica "Sebino" ma non viceversa. Si esegue comunque prima delle fasi di elaborazione e in particolare prima dell'aggiunta dello sciroppo di tiraggio. ~~Le uve dei vigneti iscritti nello schedario vitivinicolo della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Franciacorta" potranno essere rivendicate, con la scelta vendemmiale, totalmente o parzialmente in riferimento alle superfici vitate iscritte separatamente nello schedario vitivinicolo anche per il vino a Denominazione di Origine Controllata "Curtefranca" bianco, ma non viceversa. È inoltre consentito effettuare la scelta di~~

~~cantina, da eseguirsi comunque prima delle fasi di elaborazione e in particolare prima dell'aggiunta dello sciroppo di tiraggio, con la quale ogni partita di vino base della denominazione "Franciacorta", può passare a vino tranquillo a Denominazione di Origine Controllata "Curtefranca" bianco, o IGT "Sebino" ma non viceversa.~~

Articolo 5

Norme per la vinificazione, elaborazione ed imbottigliamento

5.1 Zona di vinificazione ed elaborazione.

5.1.1 Tutte le operazioni di vinificazione, imbottigliamento (tiraggio), ~~elaborazione,~~ compresa la fermentazione in bottiglia, la sboccatura e il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

5.1.2 Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

~~Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).~~

~~È consentito anche l'utilizzo di contenitori in legno di rovere per le operazioni di vinificazione e di affinamento.~~

~~Il passaggio da uva a mosto deve avvenire esclusivamente tramite la pressatura diretta, senza diraspatura dell'uva intera, fatta eccezione per le uve di Pinot nero vinificate in rosato utilizzate per la produzione di Franciacorta rosé.~~

~~Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le suddette operazioni sono consentite anche nell'ambito del territorio della frazione di S. Pancrazio di Palazzolo sull'Oglio e negli interi territori dei comuni che sono solo in parte compresi nel perimetro delimitato.~~

Tenuto conto delle situazioni tradizionali, le operazioni di cui all'art. 5.1.1 possono essere effettuate anche presso le Aziende che hanno propri stabilimenti enologici ubicati nell'ambito del territorio della frazione di S. Pancrazio del comune di Palazzolo sull'Oglio e negli interi territori dei comuni che sono solo in parte compresi nella zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare.

Dette Aziende devono dimostrare al competente Organismo di controllo di avere effettuato le operazioni di cui al comma 5.1.1 prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

5.2 ~~Correzioni e arricchimenti~~ Norme per la vinificazione.

5.2.1 ~~Sono consentite le correzioni e l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali.~~ Il passaggio da uva a mosto deve avvenire esclusivamente tramite la pressatura diretta, senza diraspatura dell'uva intera. Tale obbligo non si applica alle uve di Pinot nero vinificate in rosato o in rosso, destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" Rosé.

5.2.2 Le diverse varietà di uva vinificate devono essere registrate separatamente negli appositi registri.

5.3 Resa uva/vino per ettaro.

Per tutti i vini di cui all'art. 1 la resa massima da uva a vino base, prima delle operazioni di presa di spuma, è pari al 65~~%.~~ hl/ha e la percentuale di pressatura non può mai, in ogni caso, superare il 65%.

Qualora la resa complessiva superi il limite sopra fissato (65 hl rivendicabili a DOCG "Franciacorta", 9,8 hl rivendicabili a DOC "Curtefranca" e 3,2 hl rivendicabili a IGT "Sebino") tutto il vino ottenuto perde il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" e potrà essere destinato alla produzione di IGT "Sebino" (bianco).

~~In vinificazione è consentita l'eventuale maggiore resa in vino base, fino ad un massimo del 6% ,che non ha diritto alla denominazione "Franciacorta" ma potrà essere impiegato per la produzione di IGT "Sebino".~~

~~Qualora la resa complessiva superi il suddetto limite di resa (65% e relativo 6%) tutto il vino ottenuto perde il diritto alla denominazione "Franciacorta" ma potrà essere destinato alla produzione di IGT "Sebino".~~

5.4 ~~Vini base.~~ Vino riserva vendemmiale e gestione dell'offerta.

~~5.4.1 La preparazione del vino base può essere ottenuta da una mescolanza di vini di annate diverse, sempre nel rispetto dei requisiti previsti dal presente disciplinare.~~

~~Le diverse varietà di uva vinificate devono essere registrate separatamente negli appositi registri.~~

5.4.1 Bloccaggio.

~~5.4.2 Vino riserva vendemmiale.~~

~~5.4.2.1 Bloccaggio.~~

In annate climaticamente favorevoli, ~~il vino base ottenuto dalla quantità di uva eccedente il limite produttivo di uva rivendicabile, fino a un massimo del 20%, separatamente registrata (art. 4.6),ha diritto alla denominazione "Franciacorta" ed il vino riserva vendemmiale ottenuto è così regolamentato e utilizzato:~~ così come descritto all'articolo 4.5.4, un'aliquota di vino, può essere classificata come 'riserva vendemmiale' e regolamentata come segue:

- all'atto della presentazione della dichiarazione vitivinicola annuale si deve dare immediata comunicazione alla struttura di controllo autorizzata del quantitativo del vino riserva vendemmiale detenuto;
- il vino riserva vendemmiale è bloccato sfuso e non può essere elaborato per un minimo di mesi 12 dalla presa in carico sui registri di cantina;
- il vino riserva vendemmiale per l'elaborazione dei vini di cui all'art. 1 non ha diritto al millesimo;
- la commercializzazione di tale quantitativo di vino riserva vendemmiale può avvenire anche prima di essere sbloccato, ma previa riclassificazione a DOC "Curtefranca" o IGT "Sebino", che rispettivamente dovrà o potrà essere immesso al consumo con l'annata.

5.4.2.~~2~~ Sbloccaggio.

I vini bloccati ai sensi del comma 5.4.1, possono essere sbloccati come segue:

-in annate climaticamente sfavorevoli preso atto di una minore resa ~~in campagna o in cantina~~, per una quantità di vino riserva vendemmiale tale da raggiungere la produzione massima consentita di 6.500 litri per ettaro non ottenuta con la vendemmia.

In tal caso ogni produttore che ha raggiunto il limite massimo di resa in vino di 6.500 litri per ettaro, non ha diritto ad elaborare con la presa di spuma i vini riserva vendemmiale.

- per soddisfare esigenze di mercato, potendo così elaborare una quantità di vino di riserva che sarà stabilita appositamente dal Consorzio di tutela sentita la filiera e in accordo con la Regione.

In entrambi i casi lo sbloccaggio totale o parziale avviene su proposta del Consorzio di tutela riconosciuto, anche a seguito delle richieste dei produttori, con provvedimento regionale e sotto lo stretto controllo della struttura di controllo autorizzata, previa comunicazione all'ufficio dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari competente per territorio.

È consentita la commercializzazione dei vini atti a DOCG "Franciacorta" riserva vendemmiale all'interno della zona di vinificazione di cui ~~all'art. 5.1,~~ al presente articolo 5, mantenendo la denominazione, trascorso il periodo minimo di mesi 12.

Pertanto i produttori che non hanno raggiunto il limite massimo di resa di 6.500 litri per ettaro o che necessitino per soddisfare il mercato di maggiori quantitativi di vino possono acquistare vino riserva vendemmiale da altri produttori.

5.~~5~~4.3 Ulteriori sistemi di regolamentazione dello stoccaggio.~~Elaborazione dei diversi vini.~~
Fermo restando il limite di resa in vino di 65 hl/ha di cui al par. 5.3, la regione Lombardia, in ogni caso, al fine di migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini, comprese le uve ed i mosti da cui sono ottenuti, e per superare squilibri congiunturali, su proposta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria, potrà con apposito provvedimento stabilire altri sistemi di regolamentazione dello stoccaggio dei vini ottenuti in modo da permettere la gestione dei volumi di prodotti disponibili. I criteri per la gestione di tali volumi sono predeterminati nel citato provvedimento regionale.

5.5 Elaborazione dei diversi vini.

5.5.1 ~~Cuvée.~~ La preparazione della cuvée può essere ottenuta da una mescolanza di vini di annate diverse, sempre nel rispetto dei requisiti previsti dal presente disciplinare.

È consentito produrre i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" millesimati e riserva purché ottenuti con almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento.

Qualora la cuvée sia millesimabile, dovrà essere registrata obbligatoriamente con l'indicazione dell'annata.

In particolari annate con condizioni climatiche sfavorevoli, la regione Lombardia, su proposta del Consorzio di tutela, può vietare l'uso del millesimo.

5.5.2 Per la tipologia "Franciacorta" Satèn è fatto obbligo di utilizzare massimo 20 gr/litro di zucchero all'atto della presa di spuma.

5.5.~~2~~3 ~~Tempi minimi di affinamento.~~ La cuvée destinata a diventare tipologia "Franciacorta" Rosé deve avere colorazione rosata prima dell'imbottigliamento (tiraggio).

5.6 Tempi minimi di affinamento.

I vini a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento) iniziano un periodo minimo obbligatorio di affinamento sui lieviti, fino alla sboccatura, così indicato:

Durata minima in mesi:

"Franciacorta" 18;

"Franciacorta" Rosé 24;

"Franciacorta" Satèn 24;

"Franciacorta" millesimato, "Franciacorta" Rosé millesimato, "Franciacorta" Satèn millesimato 30;

"Franciacorta" riserva, "Franciacorta" Rosé riserva, "Franciacorta" Satèn riserva 60.

Le operazioni di tiraggio possono iniziare dal 1° febbraio successivo alla vendemmia dalla quale è stato ricavato il vino base più giovane.

~~L'elaborazione del "Franciacorta" Rosé può essere ottenuta con la miscela di vini di colore differente~~.

~~5.5.3 Sboccatura e capacità bottiglie in elaborazione.~~

~~La separazione del deposito può avvenire esclusivamente mediante sboccatura, manuale o meccanica, pertanto non è consentita la filtrazione.~~

~~I vini di cui all'art. 1 possono essere elaborati nei recipienti di volume nominale così identificati: 0,187, 0,375 0,500 0,750 1,500 3,000 6,000 9,000 12,000 15,000.~~

5.~~6~~7 Bottiglie in elaborazione.

5.7.1 Le bottiglie ancora in fase di elaborazione, cioè prima della sboccatura, purché con tappo di metallo recante il «logo» di cui al seguente art. 7.~~2~~3 e munite dell'idoneo documento accompagnatorio e del relativo certificato di analisi chimico fisic~~o~~a, che deve essere consegnato all'ente incaricato dei controlli, possono essere commercializzate fra produttori inseriti nel sistema dei controlli, ~~elaboratori iscritti all'albo degli imbottigliatori/elaboratori di "Franciacorta"~~ all'interno della zona di vinificazione di cui al precedente art. 5.1.
La commercializzazione delle bottiglie in elaborazione non può avvenire prima di nove mesi dal tiraggio.
5.7.2 Capacità bottiglie in elaborazione.
I vini di cui all'art. 1 possono essere elaborati nei recipienti di volume nominale così identificati: 0,187 0,375 0,500 0,750 1,500 3,000 6,000 9,000 12,000 15,000.
Deve essere utilizzato esclusivamente vetro nuovo.

5.8 Sboccatura.
La separazione del deposito può avvenire esclusivamente mediante sboccatura, manuale o meccanica, pertanto non è consentita la filtrazione.
Nello sciroppo di dosaggio è vietato l'utilizzo di vino generico e IGT, ed è pertanto consentito esclusivamente l'impiego di vino atto a divenire DOCG "Franciacorta", vino atto a DOC "Curtefranca" bianco.

5.9 Durata dell'idoneità chimico-fisica e organolettica ai fini dell'immissione al consumo.
Fatta salva una quota del 5% di ogni partita, con tetto massimo di 2.000 pezzi, rapp. 0,75, che l'Azienda ha facoltà di accantonare come "testimonianza aziendale", le idoneità per l'immissione al consumo conseguite su campioni di vino appositamente sboccati (art. 3, comma 4 DM 11/11/11) hanno validità massima di 3 anni. Al termine di questo periodo, l'ulteriore vino non ancora sboccato dovrà essere sottoposto a nuovo esame chimico-fisico e organolettico.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo diretto, alle seguenti caratteristiche:

"Franciacorta"
spuma: fine, intensa;
colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al giallo dorato;
odore: fine, delicato, ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico ~~totale~~ effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.
È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

"Franciacorta" Rosé
spuma: fine, intensa;
colore: rosa più o meno intenso;
odore: fine, delicato, ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;

titolo alcolometrico volumico ~~totale~~ effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

"Franciacorta" Satèn
spuma: persistente, cremosa;
colore: giallo paglierino intenso;
odore: fine, delicato, con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico ~~totale~~ effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,50 g/l;
pressione massima: 5 atm.
È consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.

"Franciacorta" millesimato
spuma: fine, intensa;
colore: dal giallo paglierino più o meno intenso fino al giallo dorato;
~~profumo~~odore: fine, delicato, ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico ~~totale~~ effettivo minimo 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

"Franciacorta" rosé millesimato
spuma: fine, intensa;
colore: rosa più o meno intenso con possibili riflessi ramati;
~~profumo~~odore: ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico ~~totale~~ effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

"Franciacorta" Satèn millesimato
spuma: persistente, cremosa;
colore: dal giallo paglierino più o meno intenso fino al giallo dorato;
~~profumo~~odore: fine, complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico ~~totale~~ effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,50 g/l;
pressione massima: 5 atm.
È consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.

“Franciacorta” riserva
spuma: fine, intensa;
colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al giallo dorato con eventuali riflessi ramati;
odore: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia;
sapore: sapido, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
È consentita l’immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

“Franciacorta” rosé riserva
spuma: fine, intensa;
colore: rosa più o meno intenso con possibili riflessi ramati;
~~profumo~~odore: complesso, evoluto con sentori tipici del Pinot nero e con bouquet proprio di un lungo affinamento in bottiglia;
sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico ~~totale~~ effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
È consentita l’immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

“Franciacorta” Satèn Riserva
spuma: persistente, cremosa;
colore: giallo dorato più o meno intenso;
~~profumo~~odore: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia;
sapore: sapido, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
pressione massima: 5 atm.
È consentita l’immissione al consumo solo nella tipologia brut.

~~È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti dell’acidità totale e dell’estratto non riduttore minimo dei vini di cui all’art. 1.~~

Articolo 7
Etichettatura, ~~D~~designazione e presentazione

7.1 Tutte le menzioni tipologiche e le qualificazioni di sapore obbligatorie devono figurare in etichetta in caratteri di stampa di altezza e di dimensioni non superiori a quelli usati per la denominazione “Franciacorta”.

7.2 Nei casi in cui il produttore fa effettuare l’elaborazione a terzi per proprio conto, è obbligatoria l’indicazione di colui che svolge l’operazione di sboccatura (ragione sociale o codice attribuito dall’ICQRF e indirizzo). Detta indicazione deve essere riportata nell’ambito dello stesso campo visivo in cui figurano tutte le indicazioni obbligatorie.

7.~~2~~3 Indicazioni facoltative.
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie e nazionali.

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso della menzione riserva. Il termine riserva è ammesso per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" millesimati che abbiano raggiunto un periodo di affinamento sui lieviti minimo di 60 mesi. Il termine riserva deve essere accompagnato dall'annata di produzione delle uve. L'uso della menzione DOCG, anche scritta per esteso è da intendersi facoltativo ai sensi dell'art. 59 del Reg. (CE) n. 607/2009. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, che non traggano in inganno il consumatore.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" millesimato deve riportare l'annata di produzione delle uve.

Alla denominazione "Franciacorta" è riservato in via esclusiva l'utilizzo di un logo o marchio collettivo, di qualunque dimensione e colore, registrato in data 22 novembre 1991, di proprietà e diritto collettivo di tutti ~~gli elaboratori iscritti nell'albo degli imbottigliatori dei~~ i produttori della denominazione "Franciacorta" e consistente in una lettera "F" (effe maiuscola), con parte superiore merlata.

7.~~3~~4 Indicazioni vietate.

Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" Rosé non è ammessa nessun'altra designazione e riferimento di colore.

In etichetta, per identificare tutti i vini della denominazione "Franciacorta" è vietato: specificare il metodo di elaborazione, metodo classico, metodo tradizionale, metodo della rifermentazione in bottiglia e utilizzare i termini "vino spumante".

Il riferimento a indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, frazioni, aree, zone, località, o vigne, è vietato. Restano salvi i toponimi inclusi nei nomi delle aziende agricole produttrici.

Ad eccezione dei vini della denominazione "Franciacorta" millesimati e riserva è vietata l'indicazione dell'annata di ~~produzione~~ vendemmia delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

8.1 Volumi nominali, colore, abbigliamento.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo nei formati di cui all'art. 5.~~5~~7.~~3~~2.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto nei recipienti di volume nominale così identificati: 0,187 (solo per l'esportazione) 0,375 0,500 (solo per l'esportazione) 0,750 1,500 3,000 6,000. Inoltre è consentito l'utilizzo di contenitori tradizionali di capacità di litri 9, 12 e 15.

Sono ammesse solo le bottiglie in vetro, per colore tradizionalmente usate nella zona, la cui gamma colorimetrica può variare dalle tonalità del bianco (trasparente), al verde, e al marrone di varia intensità.

E' altresì vietato l'inserimento nel vino per finalità estetiche di sostanze solide di qualsiasi natura (es. oro alimentare).

8.2 Tappatura e recipienti.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" sono tappati con il tappo in sughero recante, nella parte visibile fuori dal collo della bottiglia, la scritta "Franciacorta" evidente, ancorato con la tradizionale gabbietta di metallo e placchetta metallica.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio della Franciacorta è delimitato a est dalle colline rocciose e moreniche di Rodengo, Ome, Gussago e Cellatica, 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 dal Monte Orfano. Esso è formato da un ampio anfiteatro morenico formatosi durate le glaciazioni delle ere geologiche Secondaria e Terziaria per effetto dei movimenti di espansione e arretramento del grande ghiacciaio proveniente dalla Valcamonica ed è caratterizzato da un'estrema complessità morfologica e geologica. Elemento comune di gran parte dei suoli della Franciacorta è dunque l'origine morenica che ne determina le caratteristiche principali: genesi alloctona, discreta profondità, drenaggio buono e riserva idrica buona o elevata. I suoli franciacortini 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 comportamenti vegeto-produttivi, diverse dinamiche di maturazione delle uve e infine diversi caratteri sensoriali nei vini-base. Con lo studio di zonazione condotto negli anni '90 sono state identificate ben sei unità vocazionali differenti. Questa variabilità è il fondamento della raffinata arte della creazione delle cuvée vale a dire l'assemblaggio di vini base differenti provenienti da specifiche unità di pedo-paesaggio. All'interno dell'area sopradescritta, a tutela della qualità delle uve prodotte il disciplinare prevede alcune esclusioni, tra cui i vigneti giacenti a quote superiori a 550 m s.l.m ed ad una distanza da corsi d'acqua e zone di ristagno permanente inferiore ai 10 metri.

- La Franciacorta ricade nella regione mesoclimatica insubrica e gode di alcuni caratteri di tipo mediterraneo risultando relativamente mite nell'inverno, non eccessivamente caldo nell'estate, con discrete escursioni termiche giornaliere ed annuali.

Altri fattori 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:

- 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.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La vite è presente in forma spontanea in Franciacorta 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.

Le testimonianze successive della predilezione per la coltivazione della vite in questo territorio sono innumerevoli e tra queste ricordiamo le esperienze di coltivazione dei monaci abitanti le corti monastiche della zona che da queste ultime prese il nome Franciacorta, vale a dire dalle "francae

curtes", le corti esentate dal pagamento dei dazi doganali per il merito di bonificare e coltivare i terreni.
L'attuale territorio così 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, quando con l'istituzione della DOC, è iniziato una sorta di Rinascimento viticolo che ha portato la coltivazione della vite ad essere oggi la principale attività agricola della Franciacorta. Il profondo legame tra vino e territorio è sintetizzato nel fatto che entrambi si identificano, insieme al metodo di produzione nell'unico termine Franciacorta.

Base ampelografica
Tradizionalmente la viticoltura in Franciacorta era condotta mediante l'allevamento di vari vitigni locali, bianchi e rossi. Con la nascita della DOC, ed in particolare per la tipologia spumante si è individuato come vitigno più vocato il Pinot, noto allora anche come Pinot chardonnay. Solo negli anni '80 l'ampelografia ufficiale fece chiarezza distinguendo nettamente i due vitigni, Pinot bianco e Chardonnay, tuttora gli unici utilizzabili, insieme al Pinot nero.
Forme di allevamento, sesti 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 utilizzate per l'elaborazione dei vini a rifermentazione in bottiglia che nel tempo vengono modificate coerentemente con le acquisizioni tecnico-scientifiche e con gli obbiettivi di qualità prefissati. Tra tutte si evidenzia ad esempio l'obbligo della pressatura diretta delle uve, senza diraspatura, tecnica molto importante per garantire il corretto frazionamento dei mosti.

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

La grande eterogeneità del territorio in termini di matrice pedologica e microclimi si riflette sulle diverse cinetiche di maturazione delle uve e sui profili sensoriali dei vini base che sono estremamente diversificati consentendo l'ottenimento di cuvée di grande complessità.
I tenori acidici delle uve e dei mosti risultano sufficientemente elevati, e i pH adeguati alle esigenze tecnologiche dei vini a rifermentazione in bottiglia. Le escursioni termiche giornaliere garantiscono la preservazione del corredo aromatico varietale.
Il profilo sensoriale dei vini è arricchito in ultimo dal processo di affinamento successivo alla rifermentazione.
I vini a denominazione di origine controllata e garantita Franciacorta si presentano generalmente di giallo paglierino con riflessi verdolini o dorati fino a possibili riflessi ramati nella versione Riserva. Il perlage è fine e persistente, il bouquet con le caratteristiche note della fermentazione in bottiglia, sentori di crosta di pane e di lievito è arricchito da delicate note di agrumi e di frutta secca (mandorla, nocciola, fico bianco secco) rendendone il profilo sensoriale decisamente riconoscibile come prodotto del territorio. Il sapore sapido, fresco, fine e armonico.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

La Franciacorta è situata sull'estremo confine settentrionale della Pianura Padana e si va a incastonare dentro il sistema alpino in prossimità del lago di Iseo. Il clima è per alcuni versi simile a quello della pianura Padana ma con i benefici effetti della presenza del lago. 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 della Franciacorta è estremamente eterogeneo, e si possono classificare sei unità vocazionali: morenico sottile, caratterizzato da suoli sottili, situati sulle creste e sulle porzioni a maggior pendenza dei versanti delle colline moreniche dove si è riscontrato il minor potenziale produttivo e la maggiore precocità di maturazione. All'analisi sensoriale prevale lo speziato-vegetale e la complessità; depositi fini, che comprende suoli profondi a tessitura limosa, localizzati prevalentemente nelle aree di ritiro del ghiacciaio e di deposito lacustre. Prevale la nota floreale; fluvioglaciale, caratterizzato da suoli mediamente profondi, con scheletro grossolano, situati nelle aree degli scaricatori del ghiacciaio sebino, inducono invece un maggior potenziale produttivo e una minore precocità di maturazione. Sono vini di media complessità dove prevale il fruttato secco; colluvi, che si identifica con terreni molto profondi, localizzati sia sui versanti gradonati sia sulle aree pedecollinari subpianeggianti delle colline calcaree, e morenico profondo che consiste in suoli profondi, con tessiture medie o moderatamente fini e coincide con la serie di colline moreniche più esterne all'anfiteatro. Da queste zone si ottengono vini ad alta connotazione di fruttato secco e speziato-vegetale. Nell'ambito della Uv Colluvi si sono però identificati due comportamenti in relazione al potenziale produttivo e ai livelli di acidità: nelle aree subpianeggianti (Colluvi distali) i livelli di produttività e di acidità risultano significativamente più elevati rispetto alle aree gradonate (Colluvi gradonati).

La presenza della vite in forma spontanea sin dalla preistoria è la dimostrazione che trattasi di areale vocato alla viticoltura. Ne sono una prova i rinvenimenti di vinaccioli di epoca preistorica ed il materiale archeologico rinvenuto su tutta la zona oltre alle diverse testimonianze di autori classici, da Plinio a Columella a Virgilio. Sappiamo anche dei popoli che si stanziarono in Franciacorta e che conosciamo anche attraverso testimonianze storiografiche: i galli Cenomani, i Romani, i Longobardi. Documenti del IX, e del X e XI secolo di importanti enti monastici urbani testimoniano una diffusione colturale della vite e sono una prova della continuità, suggellata da significativi rinvenimenti archeologici nella zona, della vitivinicoltura dall'età tardo antica al pieno medioevo in Franciacorta. Il toponimo Franzacurta comparve per la prima volta in un ordinanza dell'Ottavo Libro degli Statuti di Brescia nell'anno 1277 e riguardava una ingiunzione fatta ai comuni di Gussago e Rodengo per la riparazione del ponte sul fiume Mella in località Mandolossa: «Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta». Chi riceveva l'ordine, conosceva bene quindi quali erano i territori franciacortini che avrebbero tratto beneficio dal suo lavoro a testimonianza di un uso più antico del nome probabilmente legato alla potenza di quelle corti monastiche (Rodengo, Provaglio, Rovato) fondate dai cluniacensi e libere dal pagamento della decima al vescovo di Brescia, quindi corti franche o libere o, nel latino del tempo, francae curtae. Recenti studi indicherebbero che lo stato di libertà fosse riferito alle merci che dalla Franciacorta transitavano verso il libero comune di Brescia, esenti da dazio in cambio del mantenimento del passaggio della strada che da Brescia conduceva a Iseo e da lì, lungo il lago, all'approvvigionamento del ferro della Val Camonica. Quale che sia l'origine della «libertà» è certamente nel latino «francae» e nel ruolo dei monasteri «curtae» che va ricercata l'origine del nome.

Nel primo Quattrocento, grazie ad un prolungato periodo di stabilità, vi fu una crescita delle attività agricole, l'investimento di nuovi capitali e la concentrazione nella fascia collinare suburbana e franciacortina della produzione vitivinicola, grazie alla diffusione di nuove tecniche come la piantana e la pergola. Nell'intreccio tra storia, vino e cultura della Franciacorta si inserisce una delle prime pubblicazioni al mondo sulla tecnica di preparazione dei vini a fermentazione naturale in bottiglie e sulla loro azione sul corpo umano. Stampato in Italia nel 1570, il testo viene scritto dal medico bresciano Gerolamo Conforti con il significativo titolo di "Libellus de vino mordaci".

Questo medico, i cui studi precedettero le intuizioni dell'illustre abate Dom Perignon, mise in rilievo la notevole diffusione e il largo consumo briosi e spumeggianti ed è inconfutabilmente una prova del legame profondo e antico tra questo territorio ed il Franciacorta.
Tra le testimonianze più recenti quella di Gabriele Rosa che nel suo trattato sui vini del 1852 ricorda come i vini bianchi di Franciacorta siano "eccellentissimi, racenti e garbi".
Nel 1967 viene istituita la DOC Franciacorta che è una delle prime denominazioni di origine controllata nate in Italia e che contempla anche la tipologia spumante. A quest'ultima nel 1995 viene dedicato specificatamente il riconoscimento massimo della piramide della qualità dei vini italiani, la denominazione di origine controllata e garantita che segnerà un momento di svolta nel percorso di sempre maggiore riconoscimento del legame indissolubile tra questo vino e il suo territorio, avendo scelto il termine Franciacorta come l'unico per identificare il vino e il metodo di elaborazione.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA
+3906-45437975
info@valoritalia.it

La Società "Valoritalia S.r.l" 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.
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.