DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CURTEFRANCA"

Approvato con	DM 31.08.1995	G.U. 273 - 22.11.1995
Modificato con	DM 06.04.2004	G.U. 93 - 21.04.2004
Modificato con	DM 03.07.2008	G.U. 164 -15.07.2008
Modificato con	D.M. 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	D.M. 7.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazioni e vini

La denominazione d'origine controllata «Curtefranca» è riservata ai vini tranquilli che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
«Curtefranca» bianco;
«Curtefranca» rosso.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti da uve prodotte da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

1. «Curtefranca» bianco:

Chardonnay per un minimo del 50%.
Possono inoltre concorrere fino a un massimo del 50% le uve Pinot bianco e/o Pinot nero;

2. «Curtefranca» rosso:

Cabernet franc e/o Carmenere per un minimo del 20%;
Merlot per un minimo del 25%;
Cabernet Sauvignon da un minimo del 10% ad un massimo del 35%.
Possono inoltre concorrere alla produzione del «Curtefranca» rosso anche le uve a bacca rossa provenienti da vitigni idonei alla coltivazione idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%, con esclusione dei vitigni aromatici.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini «Curtefranca» omprende per intero i territori dei seguenti comuni:

Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago, nonche' la parte del territorio dei comuni di Cologne, Coccaglio, Rovato e Cazzago San Martino che si trova a nord delle strade statali n. 573 e n. 11 e parte del territorio del comune di Brescia.

Tale zona e' cosi' 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 ex strada 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 localita' Mandolossa e prosegue sulla stessa strada statale fino a localita' 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 d'Iseo fino a Paratico.

2. Dalla zona di produzione come sopra delimitata, e' escluso il seguente territorio:

partendo dal confine della provincia di Brescia, a ovest, in prossimita' 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 cosi' 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 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 e' partiti.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Curtefranca» devono essere quelle tradizionali 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 «Curtefranca» sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati o di pianura alluvionale, come delimitati nel precedente art. 3, punto 2 e tutte le zone e le aree situate ad una altitudine superiore a 500 mt s.l.m.

2. Per i nuovi impianti e i reimpianti le forme di allevamento consentite sono: a spalliera singola con sviluppo ascendente con potatura adatta al sistema di allevamento, 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.

3. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4. La produzione massima di uva rivendicabile per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione di vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 2, e i rispettivi titoli alcolometrici volumici minimi naturali devono essere i seguenti:

	ton/ha	vol %
Curtefranca bianco	11	10,5
Curtefranca rosso	10	10,5
Curtefranca bianco con menzione vigna	9	11,5
Curtefranca rosso con menzione vigna	8	12,0

La raccolta delle uve e il trasporto delle stesse in cantina devono essere eseguiti in modo da non compromettere l'integrità degli acini.

5. 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 di zone terrazzate ad elevata pendenza la cui densità non potrà essere
inferiore a 2500 ceppi. La quantità di uva rivendicabile, per i primi due anni conteggiati a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all'impianto del vigneto, e' inferiore al massimo stabilito dal disciplinare e di seguito definita: primo anno zero; secondo anno 4,4 ton/ha.
I suddetti limiti di resa in uva a ettaro dovranno essere rispettati anche in annate eccezionalmente favorevoli mediante un'accurata cernita delle uve, fermo restando la possibilità di un supero di produzione del 20% che potrà essere impiegato per la produzione di IGT “Sebino”.

6. La Regione Lombardia annualmente, prima della vendemmia con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela e tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltura che nell'anno si sono verificate, può stabilire un limite massimo, di uva per ettaro e di ettolitri per quintale di uva, diverso da quello fissato dal presente disciplinare in rapporto agli ettolitri di vino ottenibile, dandone immediatamente comunicazione all’organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca» devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

2. 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.

3. L'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia dei vini di cui all'art. 2 devono essere effettuati solo nell'ambito dell'intero territorio della provincia di Brescia, a condizione che le ditte interessate dimostrino la tradizionalità di tali operazioni.
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).

4. La resa massima dell'uva in vino finito per tutti i vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca» e' del 68%.

5. Le eventuali eccedenze, purché fino a un massimo del 5% del vino totale finito, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata ma potranno essere impiegate per la produzione di IGT "Sebino". Qualora la resa superi quest'ultimo limite tutto il prodotto perde il diritto alla denominazione di origine controllata e potra' essere destinato ad IGT "Sebino".

6. Le uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo 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 viticolo dei vigneti, anche per il vino a denominazione di origine controllata «Curtefranca» bianco, ma non viceversa.

7. E' consentito che a seguito della scelta di cantina, da effettuarsi comunque prima delle fasi di elaborazione e in particolare prima dell'aggiunta dello sciroppo di tiraggio, il vino a denominazione di origine controllata e garantita Franciacorta" passi a vino tranquillo a denominazione di origine controllata «Curtefranca» bianco o all'indicazione geografica tipica "Sebino" bianco, ma non viceversa, purché detto vino abbia tutti i requisiti previsti nel disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca» o dell'indicazione geografica tipica "Sebino".

8. I seguenti vini, «Curtefranca» bianco e rosso con menzione vigna, devono essere sottoposti a un periodo minimo di elaborazione così definito:

(mesi)	passaggio in legno	affinamento in bottiglia
Curtefranca bianco	facoltativo	3
Curtefranca rosso	8	6

9. Per vini di cui all'art. 1 la commercializzazione e' consentita soltanto dopo un periodo di affinamento, a partire dalla data di inizio vendemmia stabilita con decreto della regione Lombardia. Per tale motivo l'immissione al consumo non può essere antecedente alle date di seguito indicate:
Curtefranca bianco - 1° febbraio
Curtefranca bianco vigna - 1° settembre (anno successivo alla vendemmia
Curtefranca rosso - 1° luglio (anno successivo alla vendemmia)
Curtefranca rosso vigna - 1° settembre (due anni successivi alla vendemmia).

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca»" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Curtefranca» bianco:
colore: paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, floreale, caratteristico;
sapore: asciutto e morbido, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

«Curtefranca» rosso:
colore: rosso vivo con riflessi rubino brillanti,;
odore: fruttato caratteristico, eventualmente erbaceo;
sapore: di medio corpo, asciutto, vinoso, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

2. I vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca», con la menzione vigna seguita dal toponimo all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Curtefranca» bianco:
colore: paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdognoli;
odore: delicato, fragrante, caratteristico;
sapore: asciutto, intenso, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

«Curtefranca» rosso:
colore: rosso intenso con riflessi granati;
odore: etereo, intenso, caratteristico con sfumature fruttate ed eventualmente erbacee;
sapore: asciutto di corpo vellutato, complesso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

3. E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi relativi all'acidità totale e all'estratto non riduttore previsti dal presente disciplinare.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, fatte salve quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e simili.

2. Nella designazione e presentazione dei vini «Curtefranca» è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, nonché a marchi privati non aventi significato laudativo purché non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
Nella presentazione e designazione del prodotto, la menzione vigna seguita dal toponimo deve essere riportata immediatamente sia al di sotto della denominazione «Curtefranca» che della menzione specifica tradizionale denominazione di origine controllata. In tal caso e' vietato fare riferimento al colore (bianco o rosso).

3. E' consentita l'aggiunta di indicazioni veritiere tendenti a specificare anche l'attività dell'imbottigliatore, quale viticoltore, azienda agricola, fattoria, villa, tenuta agricola, podere, castello, abbazia e similari in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

4. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca» può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

5. La specificazione tradizionale denominazione di origine controllata, deve seguire immediatamente al di sotto la denominazione «Curtefranca» senza interposizione di altre menzioni facoltative o obbligatorie.

6. Nella presentazione e designazione del prodotto i termini bianco e rosso sono facoltativi; se espressi, seguono immediatamente al di sotto sia la denominazione «Curtefranca», che la specificazione denominazione di origine controllata" e devono sempre figurare con caratteri di stampa di altezza e dimensione non superiore a due terzi di quelli usati per la denominazione.

7. Sulle etichette delle bottiglie contenenti i vini di cui all'art. 1 deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca» possono essere commercializzati in contenitori di capacità massima di 12 litri. I vini «Curtefranca» con la menzione vigna" seguita dal toponimo, devono essere posti in vendita solo in recipienti di capacità inferiore e/o uguale a 5 litri.
Tutti i vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca», devono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro, con tappo raso bocca o con tappo di vetro. E'

ammesso per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a 0,250 litri, il tappo a vite e/o a strappo.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio di produzione del Curtefranca è delimitato a est dalle colline rocciose e moreniche di Rodengo Saiano, 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 e caratterizzato da un'estrema complessità morfologica e geologica. Elemento comune di gran parte dei suoli della denominazione è dunque l'origine morenica che ne determina le caratteristiche principali: genesi alloctona, discreta profondità, drenaggio buono e riserva idrica buona o elevata. I suoli sono dunque particolarmente adatti alla coltura della vite. Fatte salve le caratteristiche generali della zona vi è poi una grande variabilità pedo-paesaggistica che determina diversi comportamenti vegeto-produttivi, diverse dinamiche di maturazione delle uve e di conseguenza diverse caratteristiche sensoriali dei vini. Con lo studio di zonazione condotto negli anni '90 sono state identificate quattro unità vocazionali differenti che testimoniano la ricchezza di questo territorio. La denominazione di origine controllata Curtefranca 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.

Fattori umani rilevanti per il legame

La vite è presente in forma spontanea nel territorio della denominazione Curtefranca 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 note come "franchae curtes", 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 coltura di questa denominazione, il cui nome Terre di Franciacorta prima, Curtefranca oggi testimonia il legame profondo con questo territorio e con la sua storia.

Base ampelografica
Tradizionalmente si allevavano vari vitigni locali, bianchi e rossi. Con la nascita della Doc, sono stati individuati i vitigni a bacca rossa maggiormente vocati e di tradizione radicata sul territorio: Cabernet franc (e sauvignon), Merlot, Barbera e Nebbiolo. Nel tempo, parallelamente all'evoluzione del gusto comune e della cultura enoica, ricercando maggiori gradi di maturazione tecnologica e polifenolica delle uve, la Barbera e il Nebbiolo sono stati in parte sostituiti dai Cabernet e dal Carmenere, varietà tradizionalmente coltivata in zona, spesso confusa col Cabernet franc e conosciuta localmente come "bordò magher" per la sua caratteristica di avere grappoli spargoli e con acini piccoli.
Nel 2008 il Carmenère è stato ufficialmente riconosciuto nel Disciplinare del Curtefranca rosso DOC.
Per la tipologia Bianco il vitigno d'elezione è lo Chardonnay, accompagnato dal Pinot bianco e dal 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 consolidate in zona per la vinificazione in bianco e in rosso dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la produzione della tipologia base e della tipologia con menzione "vigna", che comporta rese più basse in vigneto e tempi obbligatori maggiori di invecchiamento in legno e affinamento in bottiglia. Ne risultano vini con maggiore estratto e alcolicità.

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

La Doc Curtefranca è rappresentata da quattro tipologie: Bianco "base" e Bianco con menzione Vigna, Rosso "base" e Rosso con menzione Vigna che da un punto di vista analitico, ma soprattutto sensoriale sono molto ben caratterizzati e riconoscibili come vini del territorio, così come descritti all'articolo 6 del presente disciplinare.

In particolare il Curtefranca bianco e rosso si presentano come vini di beva gradevole, con florealità e sapidità ben equilibrata il primo e sentori fruttati, spesso con note delicatamente erbacee il secondo. Il corpo è medio, le alcolicità moderate.
La menzione Vigna comporta un arricchimento di profumi e di struttura notevoli ed una caratterizzazione evidente legata allo specifico vigneto di provenienza. Nel Curtefranca Vigna rosso, il colore diventa granato, i profumi sono più profondi ed eterei, il sapore vellutato e complesso.

C) Descrizione dell'interazione causale tra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Il territorio della denominazione di origine controllata Curtefranca è situato 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 è eterogeneo, e si possono classificare quattro unità vocazionali: fluvioglaciale, con suoli mediamente profondi, scheletro grossolano, induce alla maturazione tecnologica, i livelli zuccherini maggiori. Il morenico sottile, caratterizzato da suoli sottili, situati sulle creste e sulle porzioni a maggior pendenza dei versanti delle colline moreniche dove i livelli zuccherini sono leggermente inferiori. Nelle Uv versanti gradonati con suoli da sottili a moderatamente profondi limitati da substrato roccioso e morenico profondo con suoli da mediamente profondi a profondi alla maturazione i livello zuccherini sono più bassi e l'acidità è significativamente più elevata.
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.
Da una specificità di questo territorio deriva il nome Curtefranca, neologismo che si riferisce alle corti franche, cioè al fatto che i principali centri dell'area dell'arco morenico - Borgonato, Torbiato, Nigoline, Timoline, Colombaro, Clusane, Cremignane, Adro - erano all'origine, delle corti regie, che successivamente all'arrivo dei benedettini e dei cluniacensi, godettero di franchigie (curtes francae), cioè di esenzione dal pagamento dei dazi di trasporto, perché deputati al controllo delle strade e bonificatori del territorio.
Corte Franca è anche uno dei comuni posti nel centro del territorio stabilito dal disciplinare costituito con regio Decreto di Vittorio Emanuele III nel luglio 1928, riunendo in una unica amministrazione i quattro nuclei storici di Borgonato, Colombaro, Nigoline e Timoline fino ad allora piccoli Comuni autonomi.
Vari studi storici-geografici sostengono tale tesi. Importante a tal fine è stata l'opera di Gabriele Archetti su "Vigne e vino nel Medioevo: il modello della Franciacorta (secoli X – XV)" che ha permesso di tracciare una mappa della vitivinicoltura per il periodo altomedioevale.
Il primo documento che ci dà notizia di proprietà fondiarie dislocate in zona, dipendenti dal monastero bresciano di S. Salvatore, risale all'anno 766. Si tratta del diploma con cui Adelchi, figlio di Desiderio, aveva provveduto a donare "pro rimedio animae" al monastero, fondato pochi anni prima per iniziativa della madre Ansa, tutti i beni (comprese vigne e cantina) avuti in eredità dal nonno Verissimo e dagli zii Donnolo e Adelchi.
Prima del secolo X, però, le conoscenze sulla diffusione e la consistenza della viticoltura rimangono scarse e frammentarie, anche se alcune località dovettero conoscere una intensa

attività vinicola già in età romana. In un documento del 7 aprile 884, il Monastero di Santa Giulia esercitava la "undatio fluminis in Caput Ursi" cioè dal diritto di pedaggio sul fiume Pò a Caorso nel piacentino riceveva spezie, sale e olio, mentre il monastero trasportava vino rosso e vino bianco nei propri possedimenti del cremonese e del piacentino fino nel reatino.
I documenti del IX, e specialmente del X e XI secolo, come risulta dal Polittico di Santa Giulia, dalle carte di Leno e di altri importanti enti monastici urbani, testimoniano una diffusione colturale della vite sparsa un po' dappertutto e sono una spia indicativa della continuità, suggellata da significativi rinvenimenti archeologici nella zona, della vitivinicoltura dall'età tardo antica al pieno medioevo in Franciacorta, facilitata anche dalle favorevoli condizioni climatiche e pedologiche. Una continuità che trova precisi riscontri documentari come mostrano soprattutto le carte giuliane e quelle della Mensa vescovile, come riferisce sempre Gabriele Archetti.
Nel 1967 viene istituita la Doc Franciacorta rosso che è una delle prime Denominazioni di origine controllata nate in Italia e che contempla anche la tipologia spumante. E' nel 1995 che viene dedicato un Disciplinare specifico con la nascita della Doc Terre di Franciacorta segno che il territorio meritava un'attenzione specifica sui vini bianchi e rossi tranquilli. Nel 2008 ulteriore passo fondamentale è stato il cambio di nome della Denominazione a Curtefranca che ha idealmente ultimato il percorso di valorizzazione della denominazione in virtù dello stretto legame col territorio di origine produzione.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: VALORITALIA S.r.l. Società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - Sede Legale: Via Piave, 24 – 00187 Roma

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, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Regolamento (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, paragrafo 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 D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).