

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

Botticino (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA VINI BOTTICINO DOP
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	110 Viale della Bornata 25123 Brescia Italia
<i>Telefono:</i>	+39 030364755
<i>Fax:</i>	+39 030364775
<i>e-mail:</i>	info@entevinibresciani.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Botticino - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 2 06 1998

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Botticino”

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.5%; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 20 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino con riflessi granati; profumo: vinoso e intenso; sapore: asciutto, armonico, giustamente tannico.

“Botticino” riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 22 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino tendente al granato;

profumo: intenso, pieno, leggermente etereo;
sapore: pieno, vellutato, di notevole carattere con eventuale leggera percezione di legno.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

"Botticino"

<i>Resa massima:</i>
Resa uva/ettaro: 12 tonnellate/ha Resa vino/ettaro: 84 ettolitri/ha.

"Botticino" riserva

<i>Resa massima:</i>
Resa uva/ettaro: 10 tonnellate/ha Resa vino/ettaro: 70 ettolitri/ha.

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Botticino" comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni di Brescia, Botticino e Rezzato.

Tale zona è così delimitata: a nord-ovest dell'incrocio dei confini dei comuni di Botticino, Serle, Nave, segue il confine fino in prossimità di quota 247. Da qui segue la mulattiera che continua nei pressi del paese, dove si congiunge con la strada proveniente da Brescia e diretta a Botticino Sera; a sud parte sulla strada Brescia-Caionvico al centro del paese e segue la vecchia strada per Botticino Sera, Sott'acqua, Botticino Mattina. A Botticino Mattina segue la strada che passa davanti all'asilo, a quota 153 prende la carrareccia che passa per quota 147 quindi da quota 148 segue la carrareccia che fiancheggia il piede del monte fino a Molinetto. Da Molinetto, quindi girando a sud, segue la strada pedecollinare che, passando sotto il santuario e il convento, arriva a Rezzato. Prosegue passando ai piedi dell'altura del convento al limite dell'abitato di Rezzato, quindi segue la strada che, partendo da Rezzato al limite dell'abitato, va al "tiro a segno" poi segue la carrareccia che passa sotto "Cave di Pietra" a quota 158; ad est, da qui segue la strada campestre che passa ai piedi del M. Regogna e del M. Fieno, su fino a Ratei a quota 138. Segue quindi il confine del comune di Botticino fino all'intersezione dei confini di Botticino, Serle e Nave.

a. Zona NUTS

ITC47	Brescia
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

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

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MARZEMINO N.
BARBERA N.
SCHIAVA GROSSA
SCHIAVA GENTILE
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Botticino

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali rilevanti per il legame

Il nome Botticino viene dato al vino prodotto nella “Valverde”, valle che ospita alcuni agglomerati di case che, uniti in comune, danno vita al paese Botticino. Le comunità più importanti sono: Botticino Sera, Botticino Mattina, S. Gallo.

A parte le differenze di piccole isole, il terreno ha aspetto sempre più o meno ferrettizzato. E soprattutto ricco di calcare, buona quantità di potassio, unitamente a discreta dose di anidride fosforica totale.

Per il microclima ambiente non vi sono limiti estremi che inibiscono la coltivazione della vite. Per quanto concerne la somma delle calorie che influenzano la vite nel periodo vegetativo, la possiamo considerare senz’altro sufficiente per ottenere una buona maturazione delle uve e così pure per le altre meteore. Un clima tipicamente mediterraneo che non ammette dubbi sulla possibilità della coltivazione della vite.

Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione. La storia di queste comunità si fa risalire al popolo autoctono dei Cenomani che soccombero e si fusero poi ai Romani, i quali portarono in questa valle le prime forme di civiltà e con essa la vite e l’uso della lavorazione della pietra che doveva poi, negli anni, assumere una grande fama sotto il nome di “marmo di Botticino”. Nei periodi seguenti con le invasioni dei barbari, sia nomadi che stabili, Botticino conobbe, come tutta la penisola, il suo Medio Evo, ma un Medio Evo fecondo, in particolare con l’avvento dei Benedettini che, come risulta dagli scritti, iniziarono, intorno al 1000/1100, una profonda ed organica opera di bonifica sulla base della quale si inserisce la Botticino moderna.

Più volte, sfogliando gli archivi di stato riguardanti Botticino, si trovano documenti di cessioni, acquisti e lasciti ove i beni sono rappresentati dalla parte forestale, agraria, dalle cave di pietra ed, immancabilmente, dalle viti.

E’ da ricordare che i primi esperimenti per la ricostruzione dei vigneti in provincia di Brescia, nel periodo post-filosserico, vennero fatti proprio a Botticino, presso Botticino Sera, e, in quegli appezzamenti, si possono notare ancora interessanti prove allora eseguite.

Che commercialmente poi il vino Botticino godesse fama fin dai tempi antichi, è cosa scontata, per tradizione e leggenda, se non proprio per una cospicua mole di documenti. Esistono infatti documenti che attestano il commercio dei vini sotto il nome Botticino sin dal 1800. In tale periodo a favorire la notorietà di questo vino, contribuì incoscientemente Tito Speri, l'eroe delle dieci giornate di Brescia che di questa valle, con l'aiuto del Curato Don Pietro Boifava, ne fece un sicuro rifugio dove accogliere i patrioti ed alimentare in loro quell'amor di patria che più tardi li immortalò nelle epiche dieci giornate. E' facile pensare come i sopravvissuti abbiano portato lontana la fama di quel generoso bicchier di vino, bevuto in circostanze ebbre di entusiasmo, dignità ed esaltazione, fama che tutt'oggi perdura a sinonimo di vino generoso e gagliardo.

Informazioni sul prodotto:

Al fine di salvaguardare la costanza e la tipicità della produzione della zona, si intendono mantenere i vitigni tradizionali e le proporzioni tra di essi, sempre tradizionalmente, suggerite dal risultato finale del vino e di regolarli, di volta in volta, nella scelta dei vitigni, a secondo della componente apportata ad ogni singolo vitigno rispettando però le percentuali stabilite. Le pratiche enologiche impiegate nella vinificazione, affinamento e conservazione del vino Botticino sono quelle tradizionali e razionali della zona con le dovute attenzioni dettate anno per anno a secondo dell'uva, ai fini di mantenere uniforme, costante e tipico il prodotto. Il Botticino si presenta con colore rosso rubino carico, dai riflessi granati; ha un profumo intenso e persistente, vinoso, fruttato e speziato di vaniglia e pepe; con l'invecchiamento tende a diventare etereo. Il gusto è asciutto, equilibrato, morbido e vellutato, moderatamente tannico e persistente.

Legame causale:

Le colline rocciose Bresciane, comprendenti i Comuni di Botticino, Brescia e Rezzato, vantano una tradizione vitivinicola antichissima, testimoniata dal rinvenimento di alcuni reperti fossili della vitis silvestris, antenata della vitis vinifera sativa, risalenti addirittura a cinquemila anni prima di Cristo. Il territorio ove si produce il vino Botticino è costituito da una vallata che degrada, da nord a sud, verso la pianura. Questa vallata, originatasi nel periodo Mesozoico, è costituita dalle tipiche formazioni del Giura-Lias, delle quali si riscontrano soprattutto, oltre a piccole aree del "silicifero", il "medolo" e la "corna". Il terreno del "corso" è di origine duplice, provenendo in parte da disgregazione meccanica e in parte da decalcificazione, per cui esso è molto più calcareo di quello derivante dal medolo tipico. Ancora più calcareo di quello del corso è il terreno proveniente dal "lias superiore" che è solitamente di tinta più chiara: lembi isolati di esso si presentano sulla collina della Torricella e specialmente sul suo versante ovest, poi ancora nelle vicinanze di Molvina. Larga estensione del terreno medesimo si trova infine tra Rezzato, il Convento e il Santuario, dove viene chiamata terra "saonina".

La favorevole esposizione dei terreni, soleggiati e protetti dalla catena delle Prealpi, e la natura argilloso-calcareo dei suoli, posti sulle pendici delle erte colline ad est di Brescia, creano un ambiente ideale per la produzione di vini rossi dotati di tipicità e corposità, che raggiungono la perfezione con l'invecchiamento. Per la produzione del Botticino DOC sono da considerarsi idonei unicamente i vigneti pedecollinari e collinari di buona esposizione, situati ad una altitudine non superiore ai 500 metri s.l.m., con esclusione dei terreni pianeggianti, freschi, profondi.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - D.lgs. n. 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - D.M. 02 11 2010

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

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

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

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

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