

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

Rosso di Montepulciano (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Del Vino Nobile Di Montepulciano
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	7 Piazza Grande 53045 Montepulciano Italia
<i>Telefono:</i>	0578 757812
<i>Fax:</i>	0578 757813
<i>e-mail:</i>	info@consorziovinonobile.it p.solini@consorziovinonobile.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Rosso di Montepulciano - Disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 09.11.2010 di modifica e approvazione disciplinare DOC Rosso di Montepulciano
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011 - Approvazione disciplinari consolidati vini DOP e IGP e relativo elenco

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Rosso di Montepulciano (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
---------

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****Rosso di Montepulciano**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21.0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino odore: intensamente vinoso; sapore: asciutto, persistente leggermente tannico; In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno

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

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

**b. Punto b)**

--

**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche****Rosso di Montepulciano**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche
<i>Descrizione della pratica:</i>	
Il vino a denominazione di origine controllata "Rosso di Montepulciano" non può essere immesso al consumo prima del primo marzo dell'annata successiva a quella di produzione delle uve.	

**b. Rese massime:****Rosso di Montepulciano**

<i>Resa massima:</i>
rese uva 10 t/ha rese vino 70 hl/ha

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione delle uve ricade nel territorio amministrativo del comune di Montepulciano, in provincia di Siena, limitatamente alla zona idonea a fornire produzioni che rispondono ai requisiti di cui al presente disciplinare. Tale zona comprende:

parte del territorio del comune di Montepulciano delimitata da una linea che partendo dall'incrocio della linea ferroviaria Siena-Chiusi con il confine comunale di Montepulciano nei pressi del podere "Confine", segue ininterrottamente il confine di Montepulciano fino a raggiungere la suddetta ferrovia a nord della stazione ferroviaria di Montallese. Detto confine segue quindi la suddetta linea ferroviaria fino al punto di partenza:

parte del territorio del comune di Montepulciano, frazione Valiano, delimitata da una linea che, partendo dal punto in cui il confine comunale interseca la strada delle Chianacce a quota 251, percorre, procedendo in senso orario, il suddetto confine comunale fino ad incontrare la strada Padule a quota 253; segue quindi la predetta strada fino al bivio con la strada vicinale delle Fornaci con la quale si

identifica fino all'innesto con la strada Lauretana per Valiano; la percorre verso ovest, per breve tratto, raggiunge la strada delle Chianacce, che segue fino a ricongiungersi con il punto di partenza.

I vigneti iscritti allo schedario viticolo per la denominazione di origine controllata "Rosso di Montepulciano" sono utilizzabili anche per produrre vini DOC "Vin Santo di Montepulciano" alle condizioni stabilite dal relativo disciplinare di produzione.

#### a. Zona NUTS

ITE19	Siena
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
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

--

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

Sauvignon B
Colombana Nera N
Colorino N
Roussane B
Aleatico N
Bracciola Nera N
Clairette B
Greco B
Grechetto B
Viogner B
Albarola B

Ansonica B
Foglia Tonda N
Abrusco N
Cesanese d'Affile N
Sangiovese N
Trebbiano Toscano B
Refosco dal Peduncolo Rosso N
Chardonnay B
Ancellotta N
Incrocio Bruni 54 B
Riesling Italico B
Riesling B
Fiano B
Teroldego N
Tempranillo N
Montepulciano N
Verdicchio Bianco B
Pinot Bianco B
Biancone B
Rebo N
Livornese Bianca B
Pugnitello N
Vermentino B
Petit Verdot N
Lambrusco Maestri N
Carignano N
Carmenere N
Barbera N
Bonamico N
Mazzese N
Calabrese N
Cabernet Franc N
Vernaccia di S. Gimignano B
Manzoni Bianco B
Muller-Thurgau B
Cabernet-Sauvignon N
Pollera Nera N
Syrah N

Canina Nera N
Canaiolo Bianco B
Pinot Grigio G
Canaiolo Nero N
Prugnolo Gentile N
Verdello B
Marsanne B
Mammolo N
Vermentino Nero N
Durella B
Barsaglina N
Sémillon B
Merlot N
Malbech N
Malvasia Bianca Lunga B
Pinot Nero N
Verdea B
Caloria N
Albana B
Groppello Gentile N
Ciliegiolo N
Alicante N
Groppello di S. Stefano N
Gamay N
Traminer Aromatico Rs
Schiava Gentile N
Alicante Bouschet N

**c. Altre varietà**

Orpicchio B
Sanforte N.
Petit Manseng B.

**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**

**Rosso di Montepulciano**

*Informazioni sulla zona geografica:*

Il comprensorio del vino "Rosso di Montepulciano" ricade interamente nel Comune di Montepulciano, in provincia di Siena. Ad eccezione della zona di fondovalle nella Valdichiana, esclusa dalla zona di produzione, tutto il territorio è compreso nell'area collinare di produzione che passa da 250 a 600 metri di altitudine e ricalca i limiti di produzione della DOCG Vino Nobile di Montepulciano.

Il substrato geologico è piuttosto uniforme e nettamente caratterizzato rispetto ad altri comprensori viticoli vicini. E' costituito in larga misura da sedimenti marini pliocenici, dove predominano le sabbie soprattutto nelle zone a maggiore altitudine. Altri suoli, in particolare nei versanti che scendono verso la Valdichiana, si sviluppano su sedimenti continentali del Pleistocene antico.

La litologia del territorio è quindi caratterizzata da sabbie e argille marine, con presenza di conglomerati nella parte ad est del territorio. Le sabbie sono caratteristiche di Montepulciano e in Toscana si ritrovano così diffuse solo a San Gimignano, mentre sono pressoché assenti sia a Montalcino che nel Chianti Classico.

In sintesi, complessivamente si distinguono 4 tipologie di suolo: quelli evoluti sul pliocene marino sabbioso (serie pedologica cosiddetta Cusona, Strada e San Gimignano) o limo-argilloso (serie Quercia e Monte, quest'ultima poco produttiva ed a maturazione precoce) con disponibilità idriche crescenti, e quelli su pleistocene da paleosuoli o suoli recenti (serie Poggio Golo, Nottola e Valiano, che favorisce una maggiore produttività delle piante).

Per caratteristiche chimiche i suoli del Pliocene sabbioso presentano bassa capacità di scambio cationico e conducibilità, con valori medi di calcare; sul pliocene limo-argilloso e argilloso si rilevano valori più elevati di calcare e di conducibilità; i suoli evoluti su sedimenti del pleistocene sono simili tra loro per capacità di scambio cationico, in genere elevata, e si differenziano per il contenuto in calcare totale ed attivo, maggiore nei suoli recenti.

Dal punto di vista meteorologico la zona è caratterizzata da un clima mediterraneo. Le temperature più elevate si rilevano in luglio e agosto, mentre nel periodo seguente si registrano valori più bassi, che favoriscono l'evoluzione qualitativa aromatica e fenolica delle uve. L'indice Winkler è mediamente pari a 1900°, con livelli inferiori alla maggiore altitudine dove si attesta a 1750°.

Le piogge medie rilevate da stazioni meteorologiche presenti sul territorio, su base pluriennale, sono pari a 690 mm in gran parte del territorio, e solo nella zona sud arrivano a 740 mm. La massima intensità piovosa si registra in ottobre e novembre, mentre l'estate è tendenzialmente asciutta.

Le radici della viticoltura e dell'enologia sono parte integrante del territorio, della cultura, della storia, dell'economia e delle tradizioni locali di Montepulciano.

Assieme al Vino Nobile, e storicamente ancora prima di esso, il comprensorio era ben noto per la produzione di un vino giovane da pasto, non sottoposto a lunga maturazione, come riportato in diversi documenti antecedenti al 1787, data della prima citazione del Vino Nobile.

Sante Lancerio, storico e soprattutto bottigliere del Papa Paolo III, riporta nei suoi resoconti al seguito del Papa dettagliate descrizioni dei vini ed in proposito scrive *“Il Vino di Montepulciano è perfettissimo tanto il verno quanto la state, et meglio è il rosso la state, io ne son certo.”*

Il vino di Montepulciano ha assunto fama internazionale fino dal 1600, quando fu celebrato da Francesco Redi come “Re di ogni vino”, e nel corso dei secoli la viticoltura ha poi sempre mantenuto il ruolo di coltura principale con una importante funzione di presidio, difesa e valorizzazione del territorio, anche sotto l’aspetto paesaggistico.

Nel corso del secolo scorso la produzione di vini rossi si è orientata verso vie diverse e complementari, in grado di esaltare le potenzialità del territorio sia con la produzione di un vino a lunga maturazione in legno, ricco di alcol e struttura, sia con l’ottenimento di un vino più giovane, fruttato e leggero, in grado di preservare l’integrità dei profumi primari e rappresentato dal “Rosso di Montepulciano”, la cui produzione non è in contrasto con il “Vino Nobile” ma anzi completa assieme al Vinsanto le tipicità storiche del territorio.

Il vino Rosso di Montepulciano ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata con D.P.R. 21 dicembre 1988 e di anno in anno ha visto incrementare la superficie iscritta all’Albo e la produzione, attestata nelle ultime annate attorno a 18.000 hl.

Complessivamente l’incidenza dei fattori umani è da riferirsi all’individuazione ed affinamento nel tempo dei seguenti aspetti tecnico-produttivi, che costituiscono parte integrante del Disciplinare di produzione.

- **base ampelografica dei vigneti:** il Sangiovese, in particolare il biotipo locale chiamato Prugnolo gentile, costituisce la base ampelografica del vino Rosso di Montepulciano. Il vitigno è coltivato da lungo tempo a Montepulciano e molti sono in proposito i riferimenti storico-bibliografici, tra questi risultano fondamentali quelli di Villifranchi (1773) e Cinelli (1873).

Tra i vitigni complementari si sono nel tempo individuate diverse varietà ad uva nera, sia del germoplasma autoctono (Canaiolo nero in particolare) che internazionale, in grado di esaltare le potenzialità del territorio e del vitigno base. E’ permesso anche l’impiego di una piccola percentuale di uve a bacca bianca, come tradizione negli uvaggi toscani.

- **le forme di allevamento, i sestri d’impianto e i sistemi di potatura:** le forme di allevamento tipiche, affermatesi nel tempo, sono tali da permettere una razionale disposizione delle piante sulla superficie, in modo da agevolare le operazioni colturali e contenere le rese entro i limiti produttivi previsti dal Disciplinare. Sono rappresentate da contropalliere con sistemi di potatura corta (cordone speronato), lunga (capovolto) o mista (Guyot).

I sestri d’impianto sono evoluti verso densità medio-alte, in genere con un minimo



di 4.000 piante/ha ben oltre i limiti minimi previsti dal disciplinare.

- **le pratiche relative all'elaborazione dei vini:** sono quelle consolidate in zona per la vinificazione di uve nere destinate alla produzione di vini rossi tranquilli, pronti per il consumo anche dopo pochi mesi dalla vendemmia e adatti ad una buona tenuta nel tempo, senza necessità di eccessive gradazioni alcoliche o di lunga maturazione in legno.

#### *Informazioni sul prodotto:*

La DOC Rosso di Montepulciano è riferita a una tipologia di vino rosso che dal punto di vista analitico e soprattutto organolettico presenta caratteristiche peculiari della zona di produzione, come riportato all'art. 6 del Disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione.

In particolare i vini si presentano di colore rosso rubino intenso, evidenziano un profumo intenso con caratteristiche note primarie fruttate e floreali; al gusto sono mediamente strutturati, equilibrati ed eleganti.

#### *Legame causale:*

L'interazione tra i diversi fattori naturali ed umani ha permesso in primo luogo di conservare la connotazione viticola al territorio di Montepulciano, che nel tempo non ha subito l'urbanizzazione che ha caratterizzato diverse altre aree.

Il ruolo esercitato dall'ambiente di coltivazione sulle caratteristiche qualitative del vino è dimostrato dagli studi sul territorio e dalle indagini di zonazione svolte fino dal 1989 (Campostrini e Costantini, 1996), le quali hanno evidenziato come i suoli presenti nel territorio di produzione del vino Rosso di Montepulciano conferiscono in particolare al Sangiovese note sensoriali caratteristiche di amarena e viola.

Pur in presenza di diverse tipologie di suolo, la produttività e la qualità dell'uva nelle diverse situazioni viene modulata attraverso opportuni interventi antropici di tecnica colturale e di gestione del suolo, che vanno dalle lavorazioni meccaniche nei suoli meno fertili fino all'inerbimento in quelli che imprimono maggiore produttività. Tali interventi, sulla base di esperienze pluriennali, vengono eseguiti in modo da ricondurre la qualità delle uve vendemmiate a parametri uniformi ed idonei di maturazione.

L'orografia collinare e l'esposizione dei vigneti contribuiscono a determinare un mesoclima particolarmente favorevole alla coltivazione della vite.

Le piogge invernali e primaverili favoriscono il formarsi di una buona riserva idrica nei campi, mentre successivamente le scarse piogge estive (media del mese di luglio inferiore a 30 mm) determinano in genere una moderata carenza di acqua, la quale favorisce la fase di maturazione a discapito dell'accrescimento vegetativo

delle piante.

L'elevata insolazione ed il livello termico raggiunto in luglio ed agosto favoriscono una regolare invaiatura dell'uva ed una predisposizione ottimale alla maturazione, mentre in settembre ed inizio ottobre l'elevata escursione termica tra giorno e notte, in particolare alle quote maggiori, favorisce la complessità aromatica e fenolica delle uve.

La secolare storia del vino di Montepulciano dall'epoca etrusca ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti bibliografici e reperti archeologici, è alla base del fattore umano di esperienze e coltura che nel tempo, in interazione con l'ambiente, hanno individuato, sviluppato e selezionato le pratiche più consone per la produzione enologica di qualità, sia per ottenere vini dal lungo invecchiamento, sia per la produzione di vini più giovani e fruttati.

Fino dalle origini remotissime Montepulciano fonde con il vino la sua storia, come testimonia una kylix (tazza da vino) rinvenuta nel 1868 in una tomba etrusca nei pressi della città.

Il documento più antico riferibile al vino di Montepulciano è del 789: il chierico Arnipert offre alla chiesa di San Silvestro sull'Amiata un pezzo di terra coltivata a vigna posta nel castello di Policiano. In seguito il Ripetti nel suo "Dizionario storico e geografico della Toscana" cita un documento che risale al 1350, nel quale si stabiliscono le clausole per il commercio e l'esportazione del vino di Montepulciano.

Passando al XVII secolo, ricordiamo come Francesco Redi, insigne come medico, naturalista e poeta, esaltasse nel suo ditirambo "Bacco in Toscana" del 1685, con tanta efficacia il vino. Il Redi immagina che Bacco e Arianna elogino i migliori vini della Toscana: "*Bella Arianna con bianca mano versa la manna di Montepulciano...*", e conclude "*Montepulciano d'ogni vino è Re!*". Il poemetto ebbe un grande successo ed arrivò, di corte in corte, nelle mani di Guglielmo III re d'Inghilterra. Forse è proprio al Redi e alla celebrità che procurò ai vini toscani con il suo scritto che si deve la predilezione del re Guglielmo per questi vini. Ne è testimonianza il viaggio compiuto nel 1669 da una delegazione inglese nel Granducato di Toscana per procurare alla corte inglese il Moscadello di Montalcino ed il vino di Montepulciano.

Alla fine del XIX secolo è sentita l'esigenza di istruire le maestranze per la gestione dei vigneti e delle cantine: nel 1882 viene istituita una Scuola pratica di Agricoltura e tuttora al confine con il vicino comune di Cortona è attivo un Istituto Tecnico Agrario.

La storia più recente del vino Rosso di Montepulciano è contraddistinta da un'evoluzione, in linea con i più moderni orientamenti produttivi, delle tecniche di gestione dei vigneti e della vinificazione. Le densità d'impianto sono quindi andate ad aumentare, in modo da ridurre la produzione unitaria di uva per pianta, e le forme di allevamento e potatura sono state orientate verso sistemi che favoriscono l'ottimale sviluppo vegeto-produttivo e un idoneo stato sanitario dell'uva. Allo

stesso tempo, in cantina si sono ottimizzate le fermentazioni, non eccessivamente lunghe, il periodo di maturazione e l'impiego dei diversi contenitori, allo scopo di ottenere un vino da pasto dotato di media struttura, non eccessivamente alcolico e ricco di aromi primari.

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

### DOC Rosso di Montepulciano - Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>Il vino a denominazione di origine controllata "Rosso di Montepulciano" deve essere ottenuto dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:</p> <p>Sangiovese (denominato a Montepulciano Prugnolo gentile): minimo 70%.</p> <p>Possono inoltre concorrere, fino ad un massimo del 30%, vitigni complementari idonei alla coltivazione nella Regione Toscana,</p>	

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 DM 2/11 /2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 Decreto L.svo 61/04/10
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 vitigni idonei alla coltivazione in toscana

**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>	0039 – 06.46656033 – 06.46656027 – 06.46656029
<i>Fax:</i>	0039 – 06.46656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@politicheagricole.gov.it ,l.tarmati@politicheagricole.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Toscana
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	26 Di Novoli 50127 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0554383078 - +39.0554383747;
<i>Fax:</i>	+39.0554383150
<i>e-mail:</i>	maddalena.guidi@regione.toscana.it, stefano. barzagli@regione.toscana.it

**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**

italiano
----------

**5. LINK A E-BACCHUS**

Rosso di Montepulciano