

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

Vin Santo di Montepulciano (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Del Vino Nobile
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione di Produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	7 Piazza Grande 53045 Montepulciano (SI) Italia
<i>Telefono:</i>	+39. 0578 757812
<i>Fax:</i>	+39. 0578 758213
<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 Vin Santo di Montepulciano - Disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

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

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Vin Santo 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:

"Vin Santo di Montepulciano"

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% vol di cui almeno 2,00% vol da svolgere (alcol svolto minimo 12,00% vol);
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 acidità volatile: massimo 40 milliequivalenti per litro;

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal giallo dorato all'ambrato intenso;
 odore: profumo intenso etereo caratteristico di frutta matura;
 sapore: ampio e vellutato, con intensa rotondità.

"Vin Santo di Montepulciano" riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 20,00% vol di cui minimo 3,50 % vol da svolgere (alcol svolto minimo 12,00% vol);
 estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
 acidità volatile: massimo 40 milliequivalenti per litro;

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal giallo dorato all'ambrato più o meno intenso in relazione alla sua concentrazione zuccherina;
 odore: profumo intenso etereo caratteristico di frutta matura;
 sapore: ampio e vellutato, con intensa rotondità.

"Vin Santo di Montepulciano" Occhio di pernice

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 21,00% vol. di cui minimo 4,00% vol da svolgere (alcol svolto minimo 12,00% vol);
 estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;
 acidità totale minimo: 4,5 g/l;
 acidità volatile: massimo 40 milliequivalenti per litro;

Caratteristiche organolettiche:

colore: tra ambrato e topazio con ampia unghia rossiccia che si fa marrone con l'età e consistenza in relazione alla sua concentrazione zuccherina;
 odore: profumo intenso, ricco, complesso, di frutta matura e altre sfumature;
 sapore: fine, persistente, con retrogusto dolce.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

Occhio di Pernice

Vinsanto

Vino Santo

Vin Santo

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche**DOC Vin Santo di Montepulciano**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
<p>Il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto appresso: le uve dovranno essere raccolte eseguendo una accurata cernita e messe ad appassire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata.</p>	

b. Rese massime:**Vin Santo di Montepulciano e Vin Santo di Montepulciano Riserva**

<i>Resa massima:</i>
<p>Resa uva: 10 t/ha Resa vino: 35 hl/ha</p>

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Vin Santo di Montepulciano", "Vin Santo di Montepulciano" riserva, "Vin Santo di Montepulciano" Occhio di pernice, corrisponde al territorio amministrativo del comune di Montepulciano con esclusione della fascia pianeggiante (Valdichiana) delimitata da due linee. La prima linea 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. L'altra linea 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.

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**

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA ISTRIANA B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
GROPPELLO GENTILE N.
GRECHETTO B.
GAMAY N.
FIANO B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CESANESE D'AFFILE N
CARMENERE N.
Carignano N.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.

CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
ALBANA B.
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
VERDEA B.
TREBBIANO TOSCANO
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
TEMPRANILLO N.
SYRAH N.
SEMILLON B.
SCHIAVA GENTILE
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
RIESLING ITALICO B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Colombana Nera N
Colorino N
Roussane B
Bracciola Nera N
Clairette B
Greco B
Viogner B
Albarola B
Ansonica B
Foglia Tonda N
Abrusco N

Incrocio Bruni 54 B
Biancone B
Livornese Bianca B
Pugnitello N
Bonamico N
Mazzese N
Calabrese N
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia N
Pollera Nera N
Canina Nera N
Canaiolo Bianco B
Prugnolo Gentile N
Marsanne B
Mammolo N
Vermentino Nero N
Durella B
Barsagliana N
Malbech N
Caloria N
Groppello di S. Stefano N
Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

Orpicchio B.
Petit manseng B.
Sanforte N.
Riesling renano B.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Vin Santo di Montepulciano"

Informazioni sulla zona geografica:

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

Il comprensorio del Vin Santo 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. 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.

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 su base pluriennale, ricavate da stazioni meteorologiche distribuite all'interno del comprensorio, sono pari a 690 mm in gran parte del territorio, e solo nella zona sud arrivano a circa 740 mm. La massima intensità piovosa si registra in ottobre e novembre, mentre l'estate è tendenzialmente asciutta.

All'interno del territorio di produzione sono riservati alla produzione di uve da Vin Santo i vigneti con le migliori esposizioni dove l'incidenza di malattie fungine del grappolo è inferiore, in modo da permettere una maturazione ottimale in pianta.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

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

Il vino prodotto in questo comprensorio riveste storicamente una connotazione nobile ed aristocratica, con le produzioni destinate non all'autoconsumo ma al commercio, come testimoniano tanti atti di vendita registrati dal 789 in poi.

Con un documento del 1350 furono stabilite le prime clausole per il commercio e l'esportazione del vino di Montepulciano e nel corso dei secoli la viticoltura ha poi mantenuto il ruolo di coltura principale del territorio.

Nella "Statistica Agraria della Val Di Chiana" di Giuseppe Giulj (1830), nel capitolo relativo a "*Delle specie di vino scelto e dei modi di fabbricarlo*", è riportato che: "*a cinque specie si possono ridurre i vini scelti, che si fabbricano in una certa quantità nella valle, e sono quelli neri, il Vino Nobile di Monte Pulciano, e l'aleatico; fra quelli bianchi vi si contano il Moscadello, il vermut ed il Vin Santo*". L'Autore prosegue elencando i vitigni, le caratteristiche delle uve e del sistema di

fermentazione e condizionamento.

A giustificazione dell'importanza assegnata alla produzione enologica locale, è da citare la storica presenza delle cantine nel sottosuolo dei palazzi signorili della città di Montepulciano, cantine in parte tuttora utilizzate per l'invecchiamento del vino. Il Vin Santo di Montepulciano ha ottenuto la Denominazione di origine controllata solo con D.M. 21 ottobre 1996, ma la sua produzione è ben documentata e storicamente presente nelle aziende locali.

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

- base ampelografica dei vigneti: la Malvasia bianca lunga, il Trebbiano toscano ed il Grechetto bianco costituiscono la base ampelografica del Vino Santo di Montepulciano. Tali vitigni sono coltivati 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).

E' prevista anche una tipologia "Occhio di pernice", più rara e prodotta utilizzando anche uve a bacca nera, a base Sangiovese.

- 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 rigidi limiti produttivi previsti dal Disciplinare. Sono rappresentate da controspalliere con sistemi di potatura corta (cordone speronato), lunga (capovolto) o mista (Guyot). La gestione in verde prevede cimature e sfogliature adeguate per favorire una maggiore insolazione dei grappoli e permettere di raccogliere uve perfettamente sane da destinare poi all'appassimento.

I sestri d'impianto sono evoluti verso densità medio-alte, con un minimo di 3.300 piante/ha.

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono fondamentali e consolidate in zona per la produzione del Vin Santo. Le uve sono raccolte a piena maturità e dopo accurata cernita vengono messe ad appassire in appositi locali coperti ampi e ventilati, denominati "appassitoi" e tradizionalmente presenti nelle strutture agricole della zona. I grappoli selezionati vengono fatti appassire distesi su sostegni orizzontali chiamati "graticci" oppure appesi su telai verticali in legno o metallo. La durata dell'appassimento può arrivare ad alcuni mesi (fino a marzo per la tipologia Occhio di pernice), in modo da portare le uve ad una concentrazione zuccherina di almeno il 28% per la tipologia base e del 33% per la "Riserva" e per l' "Occhio di pernice".

La fermentazione, conservazione ed il lungo invecchiamento (minimo 3 anni per la tipologia base) avvengono in piccoli contenitori di legno all'interno di idonei locali (vinsantaia), in genere separati dal resto della cantina e spesso posti sottotetto per

accentuare le escursioni termiche stagionali che influenzano il decorso stesso dell'evoluzione aromatica.

Informazioni sul prodotto:

La DOC Vin Santo di Montepulciano è riferita a 3 tipologie di vino (base, Riserva e Occhio di Pernice) che si differenziano per le pratiche di appassimento, per la durata dell'invecchiamento e per la tipologia produttiva dei vini. Dal punto di vista analitico e soprattutto organolettico il vino presenta caratteristiche peculiari della zona di produzione, come riportato all'art. 6 del Disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione.

In particolare i vini della tipologia base si presentano di colore giallo da dorato a ambrato intenso; evidenziano un profumo intenso, etereo, con caratteristiche di frutta matura; al gusto sono vellutati ed eleganti. La tipologia Occhio di pernice ha colore tra ambrato e topazio, con riflessi da rossastri a marrone.

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.

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 e stato sanitario

L'orografia collinare e la scelta delle migliori esposizione dei vigneti contribuiscono a determinare un mesoclima particolarmente favorevole alla maturazione ed al successivo fondamentale appassimento delle uve.

Le piogge invernali e primaverili favoriscono il formarsi di una buona riserva idrica nei campi, mentre successivamente le scarse piogge estive (media 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 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 del Vin Santo.

Sulle origini del nome Vin Santo sono molte le ipotesi, del resto questo tipo di vino ha tradizioni storiche in diversi comprensori della Toscana oltre che in varie altre regioni italiane. Il nome potrebbe derivare dal lungo periodo di appassimento, dalla festa dei "Santi" a inizio novembre fino alla settimana "Santa" delle feste pasquali, mentre secondo alcune ipotesi deriverebbe dal vino passito portato dall'isola greca di Xantos a Firenze nel 1439, in occasione di un Concilio religioso.

In ogni caso la produzione di vini da uve appassite nasce in epoca greco-romana e si è tramandata nei secoli nella cultura contadina.

Nel periodo rinascimentale si fanno più frequenti le menzioni e le notizie sul Vin Santo di Montepulciano, ma è nell' '800 che si hanno diversi documenti relativi alla commercializzazione di questo vino. In particolare vengono citate le tenute Contucci, Mazzucchelli, Bracci, Tombesi, Giudarelli, ecc., alcune delle quali tuttora attive.

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.

Nel 1937 viene fondata una cantina sociale con l'intento di creare una struttura per la commercializzazione del vino prodotto anche dai piccoli coltivatori e nel 1965 nasce il Consorzio dei produttori del Vino Nobile, che si occupa anche del Vin Santo, in quanto i produttori della zona spesso associano la produzione delle due tipologie di vino all'interno della stessa azienda.

La storia più recente del Vin Santo 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 soprattutto un idoneo stato sanitario dell'uva. Allo stesso tempo, in cantina si sono ottimizzati i periodi di appassimento e la successiva lunga fermentazione e maturazione in legno, allo scopo di ottenere un vino di grande aromaticità, dotato di longevità e stabilità nel tempo, da consumare tradizionalmente nelle occasioni di festa o da offrire agli ospiti di riguardo.

Il Vin Santo, pur rappresentando un vino di nicchia e commercialmente poco rilevante per le quantità prodotte ed i costi di produzione particolarmente elevati, è tuttora un prodotto che consente di coniugare tradizione, cultura, prestigio enologico ed immagine del territorio di Montepulciano.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>"Vin Santo di Montepulciano" , "Vin Santo di Montepulciano" riserva: Malvasia bianca, Grechetto bianco (localmente detto Pulcinculo), Trebbiano toscano, da soli o congiuntamente minimo 70%. Possono concorrere altri vitigni complementari a bacca bianca per un massimo del 30% idonei alla coltivazione nella Regione Toscana. Sono esclusi i vitigni aromatici.</p> <p>"Vin Santo di Montepulciano" Occhio di pernice: Sangiovese (denominato a Montepulciano Prugnolo Gentile) minimo 50%; altri vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%.</p>	

9. DOCUMENTAZIONE**a. Altri documenti:**

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni idonei Regione 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>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it,a.squarcia@mpaaf.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>	+390554383078 - +390554383747
<i>Fax:</i>	+390554383150
<i>e-mail:</i>	stefano.barzagli@regione.toscana.it,maddalena.guidi@regione.toscana.it

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:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Vin Santo di Montepulciano