

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

Montecastelli (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Associazione Produttori Vitivinicoli Toscani - A.PRO.VI.TO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione di produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 Viale Europa 53100 Siena Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0577/271114
<i>Fax:</i>	0039 0577/627031
<i>e-mail:</i>	info@aprovito.it,r.bruchi@aprovito.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Montecastelli - 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 21 giugno 2006 di riconoscimento e approvazione disciplinare IGT Montecastelli

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Montecastelli (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>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Montecastelli” rosso e rosso novello:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol ; acidità totale minima: 4,5 g/l.; estratto non riduttore minimo: 20 g/l;</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: intenso e fruttato; sapore: secco e sapido; titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol ; acidità totale minima: 4,5 g/l.; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</p>

“Montecastelli” Sangiovese

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l.; estratto non riduttore minimo: 20 g/l;</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore : rosso rubino più o meno intenso;
odore: intenso e fruttato;
sapore: secco e sapido

“Montecastelli” Canaiolo Nero

Caratteristiche analitiche:

titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 2;0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore:rosso rubino più o meno intenso;
odore: intenso e fruttato;
sapore: secco e sapido

“Montecastelli” Cilieggiolo

Caratteristiche analitiche:

titolo alcoolometrico volumico totale minimo:12,00% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l.; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso; odore: intenso e fruttato; sapore: secco e gradevole;

“Montecastelli” Merlot

Caratteristiche analitiche:

titolo alcoolometrico volumico totale minimo 12,00% vol. vol. acidità totale minima: 4,5 g/l.; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso; odore: intenso e fruttato; sapore: secco e gradevole

“Montecastelli” Cabernet Sauvignon

Caratteristiche analitiche:

titolo alcoolometrico volumico totale minimo 12,00% vol. vol. acidità totale minima: 4,5 g/l.; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso; odore: intenso e tipico; sapore: secco e tipico

“Montecastelli” Cabernet Franc*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcoolometrico volumico totale minimo 12,00% vol. vol. acidità totale minima: 4,5 g/l.; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso; odore: intenso e tipico; sapore: secco e tipico

“Montecastelli” Malvasia*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcoolometrico volumetrico totale minimo 11,00% vol. ; acidità totale minima: 5,0 g/l.; estratto non riduttore minimo 15 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fruttato e delicato; sapore: secco e sapido

“Montecastelli” bianco*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcoolometrico volumetrico totale minimo 11,00% vol. ; acidità totale minima: 5,0 g/l.; estratto non riduttore minimo 15 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fruttato e delicato; sapore: secco e sapido

“Montecastelli” Trebbiano*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcoolometrico volumetrico totale minimo 11,00% vol. ; acidità totale minima: 5,0 g/l.; estratto non riduttore minimo 15 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fruttato e delicato; sapore: secco e sapido

Montecastelli Vermentino

Caratteristiche analitiche:

titolo alcoolometrico volumetrico totale minimo 11,00% vol. ; acidità totale minima: 5,0 g/l.; estratto non riduttore minimo 15 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fruttato e delicato; sapore: secco e sapido

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

IGT Montecastelli

Resa massima:

Produzione uva
(t./ha)

Vino
(hl/ha)

Montecastelli rosso, rosso novello, Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc	9	72
Montecastelli bianco, Trebbiano toscano, Malvasia, Vermentino	10	80

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Montecastelli" ricade nella provincia di Pisa e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Castelnuovo Val di Cecina Volterra e Pomarance

a. Zona NUTS

ITE17	Pisa
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	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.
MARSANNE B.
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.
CANINA NERA 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
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
Teroldego N
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
Canaiolo Bianco B
Prugnolo Gentile N
Mammolo N
Vermentino Nero N
Durella B
Barsaglina N
Malbech N

Caloria N
Groppello di S. Stefano N
Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

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

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

IGT Montecastelli

Informazioni sulla zona geografica:

A 1) Fattori naturali.

La zona di produzione del vino ad indicazione geografica tipica "Montecastelli" è caratterizzata dalla presenza di ampie zone boschive, che rappresentano oltre il 50% dell'area, e da collina coltivata con altezza media compresa tra 300mt.e 700mt sul livello del mare.

I suoli sono rappresentati da terreni di medio impasto tendenti all'argilloso .

Il clima che si riscontra nell'area è quello tipico delle zone interne della Toscana mitigato dall'influsso della costa tirrenica, e sono rare escursioni termiche eccessive. Le temperature medie annue sono intorno ai 14° e la piovosità totale annua non supera i 900 mm con precipitazioni che si concentrano nel periodo primaverile e nel tardo autunno/inizio inverno. Nell'area si sviluppa un microclima molto particolare che determina condizioni peculiari per l'ottenimento di vini con caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche specifiche che ne fanno un prodotto di nicchia.

A 2) Fattori umani

I fattori umani hanno contribuito da sempre alla conoscenza e al successo dei vini prodotti nella zona di questa denominazione, fin da epoche più remote, a partire da quella etrusca, come dimostra la oggettistica specifica ritrovata in loco e oggi presente nel museo etrusco di Volterra.

Alcuni dati interessanti emergono dal catasto Volterrano del 1840 si stabilisce come i terreni coltivati a viti fossero pari a "staiate" 39.411.697., cinque volte più di

quelli coltivati a olivi. Anche all'epoca i vitigni più coltivati erano quello giunti fino ai giorni nostri quali il Sangiovese, Canajolo nero, Malvasia toscana, e Trebbiano bianco.

L'interesse per il vino e il suo consumo è anche testimoniato dalla presenza nella città di Volterra di molte osterie e la stessa città di Volterra fu teatro nella primavera del 1906 di una mostra vinicola del Circondario che vide partecipare e premiare molti vini provenienti dall'area di produzione dell'Igp Montecastelli.

Informazioni sul prodotto:

- Base ampelografica dei vigneti:

i vitigni idonei alla produzione del vino IGP "Monte castelli" son quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione .

- Le forme di allevamento, i sestri di impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionalmente utilizzati nella zona, e tali da perseguire la migliore e più efficace gestione della chioma.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionali e consolidate nel tempo nell'area di produzione, tenendo conto delle innovazioni tecniche ed impiantistiche intervenute negli ultimi anni. L'evoluzione delle tecniche di produzione delle uve e della loro trasformazione in vino si sono via via affinate nel tempo, ed hanno raggiunto un livello qualitativo tale che ha permesso a quest'area il riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta.

I vini IGP "Montecastelli" traggono dal peculiare ambiente pedo-climatico nel quale vengono prodotti le loro caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche particolari e riconoscibili. Le produzioni enologiche acquisiscono pertanto una forte identità e caratterizzazione.

Legame causale:

Il territorio di produzione che vede la prevalenza di colline determina, per la sua orografia, un ambiente adeguato ed ideale alla coltivazione della vite, la quale può esprimere al meglio tutte le potenzialità nelle varie fasi fenologiche .

Tutti i vigneti impiantati negli ultimi anni rispettano le migliori condizioni dal punto di vista impiantistico e di esposizione e giacitura e sono gestiti con le moderne tecniche vitivinicole ed agronomiche.

La millenaria storia vitivinicola dell'area di produzione dell'Igp "Montecastelli" è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione tra i fattori umani e le caratteristiche peculiari dei vini, caratterizzati da una forte identità e specificità L'intervento dell'uomo ha, nel tempo, tramandato tradizioni tecniche viticole ed enologiche , che col passare degli anni sono state ulteriormente affinate e migliorate tenuto conto del progresso scientifico e tecnologico intervenuto.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI**Montecastelli bianco:**

<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>	
vitigni a bacca bianca, da soli o congiuntamente idonei alla coltivazione per la regione Toscana.	

Montecastelli rosso e rosso novello:

<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>	
vitigni a bacca nera, da soli o congiuntamente, idonei alla coltivazione per la regione Toscana.	

Montecastelli Sangiovese:

<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>Sangiovese minimo 85% possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.</p>	

Montecastelli Merlot:

<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>Merlot minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da vitigni, a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.</p>	

Montecastelli Canaiolo:

<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>Canaiolo Nero minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da vitigni, a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.</p>	

Montecastelli Ciliegiole:

<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>Ciliegiole minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da vitigni, a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.</p>	

Montecastelli Cabernet Sauvignon:

<i>Quadro di riferimento</i>	Nella legislazione nazionale
------------------------------	------------------------------

<i>giuridico:</i>	
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>Cabernet Sauvignon minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da vitigni, a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.</p>	

Montecastelli Cabernet Franc:

<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>Cabernet Franc minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da vitigni, a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.</p>	

Montecastelli Trebbiano:

<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>Trebbiano toscano minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da vitigni, a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.</p>	

Montecastelli Malvasia:

<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>Malvasia bianca lunga minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da vitigni, a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.</p>	

Montecastelli Vermentino: Vermentino minimo 85%,

<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>possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da vitigni, a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.</p>	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM Controlli vini IGP

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>	SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@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>	+390554383747 - +390554383078
<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

Montecastelli
