

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

Montenetto di Brescia (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA VINI CAPRIANO DEL COLLE
<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>	+39 030 3362085
<i>e-mail:</i>	info@entevinibresciani.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Montenetto di Brescia - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 18 11 1995
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Montenetto di Brescia (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
8. Vino frizzante

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****Montenetto di Brescia bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; Acidità totale minima: 4,50 g/l; Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: giallo paglierino più o meno carico; Odore: caratteristico, fruttato; Sapore: fresco, sapido, armonico;

**Montenetto di Brescia Trebbiano**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; Acidità totale minima: 5,00 g/l; Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

Colore: giallo paglierino anche intenso;  
Odore: fine, delicato;  
Sapore: armonico, caratteristico;

**Montenetto di Brescia Pinot bianco*****Caratteristiche analitiche:***

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
Acidità totale minima: 4,50 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

Colore: giallo paglierino;  
Odore: caratteristico, fruttato;  
Sapore: fresco, sapido, piacevole;

**Montenetto di Brescia Merlot*****Caratteristiche analitiche:***

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
Acidità totale minima: 4,50 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

Colore: rosso rubino intenso;  
Odore: vinoso, intenso, caratteristico;  
Sapore: morbido, armonico, corposo, persistente;

**Montenetto di Brescia Cabernet*****Caratteristiche analitiche:***

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
Acidità totale minima: 4,50 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

Colore: rosso rubino più o meno intenso;  
Odore: vinoso, gradevole;  
Sapore: armonico, pieno, caratteristico;

**Montenetto di Brescia rosso***Caratteristiche analitiche:*

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

Acidità totale minima: 4,50 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

Colore: rosso rubino con riflessi granata;

Odore: vinoso, intenso;

Sapore: asciutto, sapido, corposo giustamente tannico;

**Montenetto di Brescia Sangiovese***Caratteristiche analitiche:*

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

Acidità totale minima: 4,50 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

Colore: rosso rubino più o meno intenso;

Odore: vinoso, delicato;

Sapore: armonico, leggermente tannico;

**Montenetto di Brescia Marzemino***Caratteristiche analitiche:*

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

Acidità totale minima: 5,00 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

Colore: rosso rubino con sfumature granata;

Odore: gradevole, con sentori di frutta matura;

Sapore: asciutto, pieno, caratteristico;

**Montenetto di Brescia Barbera***Caratteristiche analitiche:*

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

Acidità totale minima: 5,00 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

Colore: rosso rubino con riflessi granati con l'invecchiamento;  
Odore: caratteristico, gradevole;  
Sapore: pieno, vinoso, giustamente tannico;

### Montenetto di Brescia Chardonnay

*Caratteristiche analitiche:*

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
Acidità totale minima: 4,50 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

Colore: giallo paglierino;  
Odore: fine, floreale, fruttato, armonico;  
Sapore: asciutto, vellutato, caratteristico;

### Montenetto di Brescia novello

*Caratteristiche analitiche:*

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;  
Acidità totale minima: 5,00 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

Colore: rosso rubino brillante con eventuali sfumature violacee;  
Odore: fruttato, gradevole, caratteristico;  
Sapore: piacevole, armonico, fresco;

### Montenetto di Brescia con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie novello e frizzante

*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo:  
novello 11,00% vol;  
frizzante 10,00% vol.

*Caratteristiche organolettiche:*

- oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

### 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 Montenetto di Brescia

*Resa massima:*

Resa uva/ettaro: 13,5 tonnellate/ha;

Resa vino/ettaro: 101.25 ettolitri/ha.

### 5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica Montenetto di Brescia comprende l'intero territorio dei comuni di Azzano Mella, Borgosatollo, Capriano del Colle, Castenedolo, Flero, Poncarale, in provincia di Brescia.

#### a. Zona NUTS

ITC47	Brescia
ITC4	Lombardia

ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

**b. Mappe della zona delimitata**

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

**6. UVE DA VINO**

**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

LAMBRUSCO VIADANESE N.
LAMBRUSCO SALAMINO N.
LAMBRUSCO MARANI N.
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
NEGRARA N.
NEBBIOLO N.
MOSCATO DI SCANZO N.
MONTEPULCIANO N.
MOLINARA N.
MEUNIER N.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
LAMBRUSCO DI SORBARA N.
Lagrein
INCROCIO TERZI N.1 N.
GROPPELLO GENTILE N.
GROPPELLO DI MOCASINA N.
FREISA N.
FRANCONIA N.
FORTANA N.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CORVINA N.
Chardonnay

CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BONARDA N.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
VESPOLINA N.
UVA RARA N.
TREBBIANO DI SOAVE B.
TEROLDEGO
SYRAH N.
SCHIAVA GROSSA
SCHIAVA GRIGIA
SCHIAVA GENTILE
SCHIAVA
SANGIOVESE N.
ROSSOLA NERA N.
RONDINELLA N.
REBO
RABOSO VERONESE N.

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

Groppello di S. Stefano N

**c. Altre varietà**

## **7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**

### **IGT Montenetto di Brescia**

*Informazioni sulla zona geografica:*

Fattori naturali rilevanti per il legame

La provincia di Brescia, nella sua estensione da nord verso sud, si divide nettamente in due parti: la parte nord con le Prealpi Lombarde e la parte sud con la Pianura Padana.

La linea di demarcazione può essere più o meno identificata nella strada ferrata



Milano venezia al di sopra della quale vi è la tipica agricoltura di collina e di montagna e al di sotto, con la zona dei fontanili lombardi, una fiorente agricoltura cerealicola-zootecnica.

Fa eccezione a ciò, immediatamente a sud della città di Brescia, il Monte Netto che è un promontorio che si eleva nettamente dalla pianura e che fa capo amministrativamente ai comuni di Capriano del Colle e Poncarale. Questo Monte, ovviamente senza acqua di irrigazione, presenta un terreno prevalentemente argilloso e l'agricoltura è quella tipica della collina. La coltivazione più importante è la vite.

Fattori umani rilevanti per il legame

I due comuni Capriano del Colle e Poncarale hanno radici latine ed in origine venivano denominati "Capreanus" il primo e "Ponscaralis" il secondo.

In tempi antichi la zona che circondava il Monte Netto era paludosa per le acque affioranti per cui il Monte costituiva un salubre luogo di insediamento per quelle popolazioni. In seguito anche la zona limitrofa al Monte, per l'abbassarsi della falda acquifera dovuto alla bonifica del territorio, finì per risanarsi completamente. In questo lasso di tempo però la vite veniva coltivata quasi come pianta medicinale in quanto il vino costituiva un valido aiuto nella battaglia contro la pellagra che costituiva una grave piaga della zona a tal punto che si tendeva ad estendere la vite anche in terreni non del tutto idonei. Alcuni documenti (L'economia Bresciana – C.C.I.A.A. di Brescia – 1927) accertano infatti che "la coltivazione di questi vini anche in terreni irrigui, fu provvidenziale nella lotta sostenuta contro la pellagra. Un'analisi fatta in molti comuni e convalidata da una relazione ufficiale della Giunta di Carpenedolo, mostra quanta efficacia avesse il vino nel combattere questa malattia. Nella battaglia per la rivincita del vino che oggi si combatte contro i puritani intransigenti, è utile accennare a questa sua benemerita.

Anche questa zona non sfuggì al flagello della fillossera e subì la degradazione del patrimonio viticolo originale con l'avvento degli ibridi, soprattutto il "Clinton" che in questa zona, per le favorevoli condizioni pedologiche ed ambientali, dava gradazioni altissime rispetto a produzioni di altre zone. Comunque la passione per la viticoltura riuscì ad avere ragione di questi vitigni e non appena la tecnica mise a disposizione dei viticoltori strumenti idonei alla ricostituzione di una viticoltura di pregio, ritornò fiorente la produzione di questi vini che seppero subito conquistarsi il favore dei consumatori.

Le pendici del Monte non molto scoscese ed il falso piano della sommità fanno ben sperare nella continuità di questa viticoltura che potrà senza difficoltà essere meccanizzata sempre di più permettendo lo sfruttamento di questi terreni che non hanno altra vocazione.

#### *Informazioni sul prodotto:*

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente

geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e tipicamente legate alle peculiarità del microclima e del territorio, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni di base. I vini bianchi generalmente presentano una modesto tenore di acidità, profumi floreali e fruttati. I vini rossi, in tutte le tipologie, presentano caratteristiche equilibrate un profumo ampio, vinoso, caratteristico, un sapore fresco, sapido, asciutto e armonico, morbido e di media struttura.

*Legame causale:*

Le pendici del Monte Netto non molto scoscese ed il falso piano della sommità fanno ben sperare nella continuità di questa viticoltura che potrà senza difficoltà essere meccanizzata sempre di più permettendo lo sfruttamento di questi terreni che non hanno altra vocazione. I terreni, generalmente argillosi e privi di calcare, eccezion fatta per parte della zona del Comune di Poncarale, godono di un'ottima esposizione e risultano particolarmente adatti alla coltivazione della vite.

In questo quadro si intendono valorizzare le elevate potenzialità espresse dalle varietà autoctone di tradizionale coltura Marzemino (localmente denominato Berzemino) e Trebbiano di Soave o Trebbiano di Lugana e/o Trebbiano Toscano. Il Trebbiano, di origine italica, già conosciuto dagli antichi Romani e distribuito in tutta la penisola; in questa zona è coltivato nelle versioni Trebbiano di Soave o Trebbiano di Lugana e/o Trebbiano Toscano. Il grande pregio di questo vitigno è dato dall'estrema capacità di adattarsi a diversi tipi di terreno e di clima; i vini che ne derivano risultano generalmente gradevoli e caratteristici. Anche la coltivazione della varietà Marzemino (localmente denominata Berzemino) profonde radici. La prima descrizione del vitigno, nel compendio: "Le dieci giornate della vera agricoltura e piaceri della villa", è dovuta all'agronomo Agostino Gallo (1499 – 1570), residente nel Borgo di Poncarale dal 1548. Anche non considerando le suggestioni storiche, la presenza del Marzemino è comunque ben documentata. Infatti i dati del Catasto Vitivinicolo del 1970 (Istituto Centrale di Statistica, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Catasto Vitivinicolo; "Rilevazione al 25 ottobre 1970; anno 1972, Volume 1, Tomo 1, pag. 354, 355) indicano che su una superficie totale nazionale a Marzemino in coltura principale di circa 1500 ettari, più della metà (760) era concentrata nella provincia di Brescia e più di un terzo dei ceppi era composto da viti di età superiore ai sette anni. Inoltre nella provincia di Brescia vi era una superficie in coltura pura pari a 207 ettari, la maggiore a livello nazionale (dato nazionale 740 ettari). Questi dati sono tuttora attestati nella zona del Capriano del Colle dalla presenza di viti centenarie che non appartengono alle selezioni clonali degli ultimi decenni. Le valutazioni positive da sempre espresse verso le caratteristiche qualitative delle uve e dei vini di questa tipologia sono state confermate dai recenti studi citati.

## 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>La indicazione geografica tipica &lt;&lt;Montenetto di Brescia&gt;&gt; è riservata ai seguenti vini:</p> <p>bianchi, anche nella tipologia frizzante; rossi, anche nella tipologia novello.</p> <p>I vini bianchi ad indicazione geografica tipica &lt;&lt; Montenetto di Brescia &gt;&gt; devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti nell'ambito aziendale, da uno o più dei seguenti vitigni: &lt;&lt;Chardonnay&gt;&gt;, &lt;&lt;Pinot Bianco&gt;&gt;, &lt;&lt;Trebbiano&gt;&gt;.</p> <p>I vini rossi ad indicazione geografica tipica &lt;&lt;Montenetto di Brescia&gt;&gt; devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti nell'ambito aziendale, da uno o più dei seguenti vitigni: &lt;&lt;Marzemino&gt;&gt;, &lt;&lt;Barbera&gt;&gt;, &lt;&lt;Cabernet&gt;&gt;, &lt;&lt;Merlot&gt;&gt;, &lt;&lt;Sangiovese&gt;&gt;.</p> <p>Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini e dei mosti sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore corrispondente, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.</p> <p>La indicazione geografica tipica &lt;&lt;Montenetto di Brescia&gt;&gt; novello è riservata al vino rosso ottenuto dalle uve a bacca rossa provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la presenza di seguenti vitigni, per almeno il 70%: &lt;&lt;Marzemino&gt;&gt; e/o &lt;&lt;Merlot&gt;&gt; e/o &lt;&lt;Sangiovese&gt;&gt;.</p> <p>Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del disciplinare.</p>	

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 – D.M. Controlli Vini IGP
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – D.lgs. n. 61/2010

*Descrizione:*

Allegato 1 – Vitigni Regione Lombardia

**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; +39-0646656139; +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>	<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:****5. LINK A E-BACCHUS**