C/2025/2742

15.5.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione ([1])

(C/2025/2742)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Vino Nobile di Montepulciano» PDO-IT-A1308-AM04

Data della comunicazione: 17.2.2025

1. **Nome del prodotto**

«Vino Nobile di Montepulciano»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si dichiara inoltre che la modifica rientra nella definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 poiché non rientra nelle definizioni di cui al paragrafo 3 dell'articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Inserimento unità geografiche aggiuntive e menzione Pieve*

Descrizione:

è stata introdotta la facoltà di indicare in etichetta la menzione «Pieve» seguita dalle unità geografiche aggiuntive (UGA) e le relative condizioni di utilizzo.

La menzione Pieve non può essere impiegata in aggiunta alla menzione Riserva.

([1]) Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

All'interno della zona geografica delimitata della DOCG Vino Nobile di Montepulciano sono definite, 12 unita geografiche aggiuntive delimitate nell'allegato A del disciplinare.

Motivo:

L'introduzione è stata effettuata al fine di conferire un valore aggiunto alla DOCG Vino Nobile di Montepulciano ed allo stesso tempo di consentire al consumatore di conoscere le specificità delle uve provenienti da determinate aree geografiche più piccole all'interno della zona di produzione. Infatti, il nome delle unità geografiche aggiuntive risale all'epoca tardo romana delle antiche Pievi che caratterizzano il territorio di produzione della DOCG Vino Nobile di Montepulciano. Le predette unità geografiche sono state individuate in esito a ricerche storiche e sono site all'interno della zona di produzione nel territorio amministrativo del comune di Montepulciano.

Questa modifica riguarda gli articoli 1, 2, 4, 5, 6, 7 e 9 del disciplinare di produzione, l'inserimento dell'Allegato A (Elenco delle 12 Unità Geografiche Aggiuntive che accompagnano la menzione «Pieve» e perimetrazione) e le sezioni 4 (Descrizione dei vini), 5 (Pratiche di vinificazione), 8 (Descrizione del legame/dei legami) e 9 (Ulteriori condizioni essenziali) del documento unico.

2. *Introduzione di una base ampelografica specifica per la tipologia Pieve seguita dalla rispettiva Unità Geografica Aggiuntiva*

Descrizione:

per la tipologia Pieve seguita dalla rispettiva Unità Geografica Aggiuntiva è stata inserita la seguente base ampelografica: Sangiovese minimo 85 % nel restante 15 % di vitigni idonei è ammessa la presenza di Canaiolo nero, Ciliegiolo nero, Mammolo nero, Colorino nero quest'ultimo solo in misura massima del 5 %.

Motivo:

detta modifica della composizione ampelografica della tipologia introdotta è funzionale ad una maggior caratterizzazione delle peculiarità proprie del territorio ed alla valorizzazione del vitigno Sangiovese da sempre protagonista della produzione vitivinicola di qualità del territorio. Sono escluse dalla base ampelografica i vitigni internazionali per rafforzare la produzione del Vino Nobile di Montepulciano, che storicamente è prodotto con Sangiovese ed un blend di vitigni autoctoni.

Questa modifica riguarda esclusivamente l'articolo 2 del disciplinare di produzione.

3. *Introduzione di un limite minimo di età per i vigneti utilizzati per produrre la tipologia Pieve seguita dalle rispettive unità geografiche aggiuntive*

Descrizione:

introduzione di un limite minimo di età per i vigneti utilizzati per la produzione della tipologia Vino Nobile di Montepulciano con menzione Pieve seguita dalla unità geografiche aggiuntive. Tali vigneti devono avere almeno 15 anni di età tenendo conto dell'anno dell'impianto.

Motivo:

la produzione da vigneti maturi, ovvero che abbiano almeno15 anni, consente in condizioni climatiche normali di ottenere uve meno soggette a stress idrico, e conseguentemente la curva di maturazione delle uve coincide con il periodo più favorevole ed in tal modo le caratteristiche qualitative delle uve saranno superiori.

La modifica riguarda esclusivamente l'articolo 4, comma 1 del disciplinare di produzione

4. *Limitazione della resa massima per la tipologia Pieve seguita dalle unità geografiche aggiuntive*

Descrizione:

inserita nella tipologia introdotta la riduzione della resa massima di uva ad ettaro che non deve essere superiore a t/ha 7 per ettaro di coltura specializzata ed in ogni caso la produzione massima a ceppo non può superare 2,5 kg.

Motivo:

si tratta di un adeguamento conseguente all'introduzione della tipologia stessa, per consentire al vitigno Sangiovese ad agli altri vitigni autoctoni ammessi di esprimersi al meglio al fine di ottenere un ottimo equilibrio vegeto-produttivo e riducendo lo stress sulla pianta.

La modifica riguarda l'articolo 4, comma 6 del disciplinare di produzione e la sezione 5.2 (Rese massime) del documento unico.

5. *Aumento del titolo alcolometrico volumico naturale minimo della tipologia Pieve seguita dalle unità geografiche aggiuntive*

Descrizione:

per la tipologia introdotta, Vino Nobile di Montepulciano con menzione Pieve seguita dall'unità geografica aggiuntiva le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare a tale tipologia un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13 % vol.

Motivo:

la modifica è volta a riservare alla tipologia Vino Nobile di Montepulciano con menzione Pieve seguita dall'unità geografica aggiuntiva, uve che abbiano raggiunto naturalmente il titolo minimo di 13 % vol, al fine di diversificare i vini della tipologia introdotta.

La modifica riguarda l'articolo 4, comma 8 del disciplinare di produzione e il la sezione 4 (Descrizione dei vini) del documento unico

6. *Aumento del tempo di affinamento/maturazione minimo per la tipologia Pieve seguita dalle unità geografiche aggiuntive*

Descrizione:

per la tipologia introdotta è inserito un periodo di maturazione di almeno tre anni di cui almeno 12 mesi di maturazione in legno e 12 mesi di affinamento in bottiglia. E' altresì previsto che l'esame chimico fisico organolettico per tipologia introdotta si svolga al termine del periodo di affinamento in bottiglia

Motivo:

L'introduzione di un periodo di maturazione di almeno tre anni intende differenziare la tipologia Vino Nobile di Montepulciano Pieve accompagnato dalle unità geografiche aggiuntive sia qualitativamente che a livello commerciale. L'aumento del periodo di maturazione ha lo scopo di elevare la tipologia Vino Nobile di Montepulciano con menzione Pieve seguita dalle rispettive unità geografiche aggiuntive al pari della tipologia Riserva prevedendo tuttavia una differenziazione della base ampelografia e l'introduzione di un anno di affinamento in bottiglia.

La previsione che l'esame chimico fisico organolettico si svolga al termine del periodo di affinamento in bottiglia è dovuta al fatto che la tipologia di nuova introduzione acquista le caratteristiche e l'equilibrio organolettico che permettono al Sangiovese ed agli altri vitigni autoctoni facenti parte dell'uvaggio di esprimersi al meglio al termine dell'affinamento in bottiglia.

La modifica riguarda esclusivamente l'articolo 5, comma 6 dei disciplinare di produzione.

7. *Introduzione di obblighi di manipolazione separata delle uve e della tipologia Pieve seguita dalle unità geografiche aggiuntive*

Descrizione:

introdotta la manipolazione separata delle uve per la tipologia inserita. Il vino di tale tipologia deve essere prodotto con uve provenienti dai vigneti condotti dall'azienda imbottigliatrice, tenendo separate le partite delle uve atte a fregiarsi della menzione Pieve da altre partite di uve atte produrre le tipologie Vino Nobile di Montepulciano base e Riserva.

Motivo:

La modifica risponde all'esigenza di garantire al consumatore che la nuova tipologia Vino Nobile di Montepulciano con menzione Pieve accompagnato dalle unità geografiche aggiuntive provenga dal vigneto condotto dall'azienda imbottigliatrice e sito in una delle dodici unità geografiche aggiuntive, ricadenti all'interno della zona di produzione, nonché di assicurare la piena tracciabilità delle uve.

La modifica riguarda esclusivamente l'art. 5, comma 6 del disciplinare di produzione.

8. *Introduzione delle caratteristiche al consumo della tipologia Pieve seguita dalle unità geografiche aggiuntive*

Descrizione:

per la tipologia inserita seguita dalle unità geografiche aggiuntive è stato previsto un sapore asciutto, equilibrato e persistente con possibile lieve sentore di legno, è stata aumentata l'acidità totale minima: da 4,5 g/l a 5,0 g/l ed è stato aumentato l'estratto non riduttore da 23 a 26 g/l.

Motivo:

l'inserimento delle caratteristiche al consumo rientra nella necessità enologica di definire linee di prodotto. L'aumento di mezzo g/l di acidità consente una maggiore espressività ai vini provenienti dalle differenti Pievi ed una migliore possibilità di invecchiamento. L'aumento dell'estratto secco non riduttore è stato stabilito sulla base delle analisi effettuate ed è ritenuto necessario per un vino da invecchiamento.

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione e la sezione 4 (Descrizione dei vini) del documento unico.

9. *Introduzione di modalità di presentazione in etichetta della menzione Pieve seguita dalle unità geografiche aggiuntive*

Descrizione:

per la nuova tipologia introdotta con menzione Pieve e consentito l'uso in etichetta di una delle seguenti unita geografiche aggiuntive riferite ad aree dalle quali provengono effettivamente le uve da cui il vino e stato ottenuto e la cui delimitazione territoriale e definita nell'allegato 3 del disciplinare di produzione:

1. Sant'Ilario
2. Ascianello
3. Badia
4. Caggiole
5. Cerliana
6. Cervognano
7. Gracciano
8. Le Grazie
9. San Biagio
10. Sant'Albino
11. Valardegna
12. Valiano

Il riferimento all'unità geografica aggiuntiva deve seguire la menzione Pieve ed essere anteposto al nome della denominazione Vino Nobile di Montepulciano oltre alla dicitura Toscana e comparire nel medesimo campo visivo delle indicazioni obbligatorie. Altezza e dimensione della menzione Pieve accompagnata dall'unità geografica aggiuntiva possono essere superiori al 50 % rispetto al termine Vino Nobile Di Montepulciano.

Motivo:

Le modifica è stata inserita per distinguere la nuova tipologia dalle tipologie Vino Nobile di Montepulciano base e Riserva.

La modifica interessa l'articolo 7, comma 5 del disciplinare di produzione e la sezione 9 (Ulteriori condizioni essenziali) del documento unico

10. *Introduzione del divieto di riportare la resa ai limiti stabiliti per produzioni che non superino il 20 % per la tipologia con menzione «Pieve»*

Descrizione:

E' stata introdotta una specifica secondo la quale la possibilità di riportare la resa ai limiti stabiliti dal disciplinare purché la produzione non superi del 20 % il limite medesimo, anche in annate eccezionalmente favorevoli, non è prevista per la tipologia con menzione «Pieve».

Motivo:

Il divieto del supero produttivo è motivato dal fatto che per le uve site in una delle dodici unità geografiche aggiuntive l'equilibrio produttivo ed il potenziale di 7 t a ad ettaro deve essere raggiunto utilizzando adeguate pratiche agronomiche, pertanto, non è previsto supero produttivo.

La modifica riguarda esclusivamente l'articolo 4, comma 7 del disciplinare di produzione.

11. *Rivendicazione della menzione Pieve seguita dalle unità geografiche aggiuntive*

Descrizione:

E' stata inserita la specifica secondo la quale la rivendicazione della menzione Pieve è consentita entro il 31 dicembre successivo alla raccolta delle uve.

Motivo:

La tipologia Vino Nobile di Montepulciano con menzione Pieve, avendo specifiche peculiarità dovrà essere rivendicato all'inizio dei tre anni del periodo di invecchiamento previsto dal disciplinare. Per rispettare tali peculiarità è necessario che la rivendicazione avvenga entro il 31 dicembre successivo alla raccolta.

La modifica riguarda esclusivamente l'articolo 4, comma 7 del disciplinare di produzione.

12. *Assemblaggio partite già certificate*

Descrizione:

E' stata inserita la specifica secondo la quale, in caso di assemblaggio di partite già certificate, per la partita assemblata deve essere richiesto un nuovo certificato di idoneità analitica ed organolettica sia per le zone che operano all'interno della zona di produzione sia per le aziende che operano all'esterno della zona di produzione.

Motivo:

La ripetizione degli esami chimici ed organolettici per le partite assemblate è richiesta al fine della verifica della tracciabilità a garanzia della qualità del prodotto.

La modifica riguarda esclusivamente il disciplinare di produzione con inserimento del nuovo comma 10 all'articolo 4.

13. *Idoneità a Vino Nobile di Montepulciano per le partite di vino con menzione «Pieve» non giudicate idonee*

Descrizione:

Le partite di Vino Nobile di Montepulciano con menzione «Pieve» non giudicate idonee dalla commissione di degustazione, potranno chiedere l'idoneità per il Vino Nobile di Montepulciano.

Motivo:

Tale facoltà è stata introdotta per consentire ai produttori delle partite non idonee a divenire Vino Nobile di Montepulciano con menzione «Pieve» di utilizzare il risultato dell'analisi organolettica ai fini dell'idoneità della partita alla tipologia base Vino Nobile di Montepulciano, in tal modo semplificando l'iter per la certificazione e allo stesso tempo consentendo una razionalizzazione dei costi.

La modifica riguarda esclusivamente l'articolo 5, comma 6 del disciplinare di produzione

14. *Introduzione delle regole per il taglio del Vino Nobile di Montepulciano con menzione Pieve seguita dalle unità geografiche aggiuntive*

Descrizione:

E' stata inserita la disposizione secondo la quale il taglio del Vino Nobile di Montepulciano con menzione Pieve seguita dalle unità geografiche aggiuntive con annate diverse, è concesso alle condizioni stabilite dalla vigente normativa nazionale e dell'Unione europea solo ed esclusivamente con vini provenienti dalla medesima Unità Geografica Aggiuntiva, pena la decadenza della menzione e dell'UGA.

Motivo:

La modifica inserita rispetto alla pratica del taglio è volta a mantenere le caratteristiche qualitative del prodotto, e il consumatore in quanto il taglio è previsto solo con Vino Nobile di Montepulciano con menzione «Pieve» proveniente dalla medesima UGA.

La modifica riguarda esclusivamente l'articolo 5, comma 8 del disciplinare di produzione

15. *Riformulazione del paragrafo relativo al campionamento delle partite di vino*

Descrizione:

Il paragrafo relativo al campionamento delle partite di vino è stato riformulato con la specifica che il vino in fase di invecchiamento non può essere trasferito prima del ricevimento del risultato di prova analitico, e con la specifica che il vino oggetto di commercializzazione o imbottigliamento fuori zona deve rispondere alle caratteristiche chimico-fisiche previste dal disciplinare.

Motivo:

Il paragrafo è stato riformulato al fine di descrivere in modo più chiaro la procedura.

La modifica riguarda esclusivamente l'articolo 5, comma 11 del disciplinare di produzione.

16. *Inserimento di una specifica relativa all'utilizzo del termine «Toscana» in etichetta*

Descrizione:

Anche per la tipologia Vino Nobile di Montepulciano con menzione «Pieve» seguita dalle rispettive UGA è stata inserita la specifica secondo la quale il termine geografico «Toscana» deve seguire la denominazione Vino Nobile di Montepulciano.

Motivo:

La specifica è stata introdotta al fine di descrivere in modo più chiaro la regola di etichettatura preesistente.

La modifica riguarda esclusivamente l'articolo 7, comma 4 del disciplinare di produzione.

17. *Aggiornamento del legame con l'ambiente geografico*

Descrizione:

L'articolo relativo al legame con l'ambiente geografico è stato aggiornato con inserimento di specifiche relative alla nuova tipologia con menzione «Pieve» seguita dalle unità geografiche aggiuntive. Si è ritenuto inoltre di dover riscrivere la sezione «Legame con la zona geografica» del documento unico, al fine di aggiornarla a quanto riportato nel disciplinare di produzione. Tale riscrittura è dunque da ritenersi esclusivamente di natura formale.

Motivo:

la modifica si è resa necessaria in seguito all'inserimento della nuova tipologia con menzione «Pieve».

La modifica riguarda l'articolo 9 del disciplinare di produzione e e la sezione 8 (Descrizione del legame/dei legami) del documento unico

18. *Correzioni formali*

Descrizione:

Sono state apportate correzioni formali al disciplinare di produzione, relative principalmente a refusi, correzioni delle numerazioni dei paragrafi, correzioni del nome del Ministero e dei riferimento dell'Organismo di controllo.

Motivo:

Correzioni conseguenti alla modifica del nome del Ministero, ai riferimenti della sede dell'OdC o a refusi presenti nel disciplinare.

La modifica riguarda esclusivamente l'articolo 2, comma 1, l'articolo 5, comma 2, l'articolo 5, comma 9, l'articolo 5, comma 10, l'articolo 7, comma 6 (ex articolo 7, comma 5), l'articolo 10, comma 1 e l'articolo 10, comma 2 del disciplinare di produzione.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Vino Nobile di Montepulciano

2. **Tipo di indicazione geografica:**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

Codice della nomenclatura combinata

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione dei vini:**

1. *Vino Nobile di Montepulciano*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

Odore: profumo intenso, etereo, caratteristico;

Sapore: asciutto, equilibrato e persistente, con possibile sentore di legno.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *Vino Nobile di Montepulciano Riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

Odore: profumo intenso, etereo, caratteristico;

Sapore: asciutto, equilibrato e persistente, con possibile sentore di legno.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. *Vino Nobile di Montepulciano menzione Pieve*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

Odore: profumo intenso, etereo, caratteristico;

Sapore: asciutto, equilibrato e persistente, con possibile lieve sentore di legno.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Vino Nobile di Montepulciano

Pratica enologica specifica

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano» deve essere sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno due anni, di cui almeno 1 in contenitori di legno.

2. Vino Nobile di Montepulciano Riserva

Pratica enologica specifica

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano» derivante da uve aventi un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50 % e sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno 3 anni di cui 6 mesi di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la qualificazione «riserva».

3. Vino Nobile di Montepulciano menzione Pieve accompagnato dalle Unità Geografiche Aggiuntive

Pratica enologica specifica

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano» menzione «Pieve» accompagnato dalle Unità Geografiche Aggiuntive deve essere sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno tre anni di cui almeno 12 mesi in contenitori di legno ed almeno 12 mesi in bottiglia

5.2. *Rese massime:*

1. Vino Nobile di Montepulciano

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Vino Nobile di Montepulciano Riserva

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Vino Nobile di Montepulciano menzione Pieve accompagnato dalle Unità geografiche Aggiuntive

7 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve ricade nel territorio amministrativo del comune di Montepulciano, in provincia di Siena, Regione Toscana. E' esclusa la fascia pianeggiante della Valdichiana.

7. **Varietà di uve da vino**

Sangiovese N. - Sangioveto

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Vino Nobile di Montepulciano anche per le sottozone

A) Informazioni sulla zona geografica

A1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

Il comprensorio del Vino Nobile 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. È 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 1 900°, con livelli inferiori alla maggiore altitudine dove si attesta a 1 750°.

Le piogge medie, su base pluriennale, 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.

A2) 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 nobiliare 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. Il vino ha assunto fama internazionale fino dal XVII secolo, quando fu celebrato da Francesco Redi come «Re di ogni vino», e nel corso dei secoli la viticoltura ha poi mantenuto il ruolo di coltura principale del territorio.

La prima citazione conosciuta di «Vino Nobile» è datata 1787 «per rimborso al cuoco di casa Marsichi per spesa per il vitto, non compreso il vino portato da Monte Pulciano per nostro servizio L. 50,15. Vino Nobile portato per regalare al Conservatorio detto il Conventino per le obbligazioni contratte...». Quanto sopra si legge in una lunga «Nota di Viaggio per suor Luisa Sisti e signore Maestre» redatta da Giovan Filippo Neri, Governatore del Regio Ritiro di S. Girolamo in Montepulciano.

Cosimo Villifranchi, medico fiorentino, nell'anno 1773 riporta nella sua celebre Oenologia Toscana la maniera di fare il vino a Montepulciano descrivendo le varietà delle uve, ma anche il territorio (il territorio di Montepulciano che produce il vino migliore si stende dalla Città per la parte di levante da due in tre miglia dall'una all'altra banda di tal direzione, territorio tutto situato in costa...). Segue la descrizione delle aziende produttrici, dei sistemi di coltivazione e vinificazione nonché ulteriori informazioni sulla natura del suolo: «il suolo o terreno della costa di Monte Pulciano è per la maggior parte tufo, e terra sciolta arenosa, e sassola».

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; parlerò del modo tenuto per fabbricarli, e comincerò a dare la descrizione di questi dettagli da quelli relativi al vino di Monte Pulciano, per essere quello che è conosciuto in tutta l'Europa... Le vigne destinate per la coltivazione di questa specie di vino sono poste in collina in terreno tufaceo, ed in conseguenza sterile, ed esposte al mezzogiorno, onde le viti siano dominate dal sole. Poco è il

prodotto di dette piante, ma l'uva vi giunge a perfetta maturità, ed ha un odore ed un sapore non comune all'uva delle stesse specie prodotta da viti non coltivate in tali località». L'Autore prosegue elencando i vitigni, le caratteristiche delle uve e del sistema di fermentazione e condizionamento.

A qualche anno prima (1828) risale la prima spedizione del Vino Nobile in America via nave, come riportato dal Giornale Agrario della Toscana, edito dall'Accademia dei Georgofili.

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.

Dumas, nel celebre romanzo «Il Conte di Montecristo» scritto fra il 1844 ed il 1846 afferma che con la cacciagione «... un fiasco di vino di Montepulciano dovevano completare il pranzo».

Il Vino Nobile di Montepulciano ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata con D.P.R. 12 luglio 1966 e grazie alla sua reputazione internazionale è stato successivamente uno dei primi vini a fregiarsi della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.), con il D.P.R. 1 luglio 1980, ed il primo vino in assoluto in Italia ad avere apposto il contrassegno sostitutivo della fascetta di Stato da apporre sui sistemi di chiusura della bottiglia come sistema anti sofisticazione che certifica l'autenticità del prodotto a garanzia della sua origine.

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: il Sangiovese, in particolare il biotipo locale chiamato Prugnolo gentile, costituisce la base ampelografica del vino Nobile. 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, Mammolo) che internazionale, in grado di esaltare le potenzialità del territorio e del vitigno base.

— le forme di allevamento, i sesti 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 controspalliere con sistemi di potatura corta (cordone speronato), lunga (capovolto) o mista (Guyot).

  I sesti d'impianto sono evoluti verso densità medio-alte, con un minimo di 3 330 piante/ha.

— le pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono quelle consolidate in zona per la vinificazione di uve nere destinate alla produzione di vini dalla lunga tenuta nel tempo. Il vino deve essere sottoposto ad un periodo minimo di maturazione di 2 anni, di cui almeno 1 in contenitori di legno. Per la tipologia Riserva, riferita a vini maggiormente strutturati e di corpo, la maturazione minima deve essere pari a 3 anni.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La D.O.C.G. Vino Nobile di Montepulciano è riferita a due tipologie di vino rosso (base e riserva) che si differenziano per struttura e alcolicità, oltre che per la durata della maturazione 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 si presentano di colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Evidenziano un profumo intenso, etereo, con caratteristiche note fruttate (amarena), floreali (viola) e speziate; al gusto sono molto strutturati, equilibrati ed eleganti, con tannicità evidente che conferisce buona serbevolezza nel tempo.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

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 della Toscana.

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 Nobile conferiscono in particolare al Sangiovese note sensoriali caratteristiche di amarena, viola e speziato.

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 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 basa 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.

Fino dalle sue 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.

È comunque documentato fin dall'alto Medioevo che i vigneti di Mons Pulitianus producevano vini eccellenti, e alla metà del 1500 Sante Lancerio, cantiniere di Papa Paolo III Farnese, celebrava il Montepulciano «perfettissimo tanto il verno quanto la state odorifero, polputo, non agrestino, né carico di colore, sicché è vino da Signori» per le tavole dei nobili, appunto, anche se le etichette più remote indicavano semplicemente Rosso Scelto 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 Nobile 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.

Più recentemente, nel 1933, nella pubblicazione «Vini tipici senesi» a cura di Montanari e Musiani, si trova una dettagliata descrizione delle tecniche di produzione del Vino Nobile di Montepulciano, molto simile agli odierni disciplinari delle denominazioni.

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.

La storia più recente del Vino Nobile 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 ed un idoneo stato sanitario dell'uva. Allo stesso tempo, in cantina si sono ottimizzate le fermentazioni, il periodo di maturazione in legno e l'impiego dei diversi contenitori, allo scopo di ottenere un vino di grande struttura, dotato di longevità e stabilità nel tempo.

La menzione Pieve, prodotta esclusivamente con uve provenienti dai vigneti siti nelle unità geografiche aggiuntive, è in grado di esaltare le peculiarità del Vino Nobile di Montepulciano prodotto nelle rispettive Unità Geografiche Aggiuntive.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Vinificazione ed invecchiamento obbligatorio dei vini a DOP Vino Nobile di Montepulciano, anche riserva e Pieve

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'ambito del Comune di Montepulciano, al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione e garantire l'origine.

Imbottigliamento nella zona delimitata dei vini a DOP Vino Nobile di Montepulciano, anche riserva e Pieve

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

L'imbottigliamento deve aver luogo nella zona di produzione delle uve affinché le caratteristiche particolati del vino possano essere preservate così come la garanzia dell'origine.

Etichettatura dei vini a DOP Vino Nobile di Montepulciano, anche riserva e Pieve

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

E' previsto l'inserimento dell'obbligo in etichetta del termine geografico più ampio «Toscana», in aggiunta alla denominazione di origine protetta «Vino Nobile di Montepulciano» al fine di informare i consumatori sulla precisa provenienza geografica dei vini.

Etichettatura dei vini a DOP Vino Nobile di Montepulciano menzione Pieve

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

E' consentito l'uso in etichetta di una delle seguenti Unità Geografiche Aggiuntive riferite ad aree dalle quali provengono effettivamente le uve da cui il vino è stato ottenuto e la cui delimitazione territoriale è definita nell'allegato 1 del disciplinare di produzione:

Sant'Ilario

Ascianello

Badia

Caggiole

Cervognano

Cerliana

Gracciano

Le Grazie

San Biagio

Sant'Albino

Valardegna

Valiano

Link al disciplinare del prodotto

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22569