



LE DENOMINAZIONI DI MONTALCINO

BRUNELLO DI MONTALCINO

Ritenuta una delle maggiori espressioni dell'enologia italiana, il BRUNELLO DI MONTALCINO è prodotto esclusivamente con uva Sangiovese (denominato a Montalcino, "Brunello") secondo le norme di un severo disciplinare che, oltre a fissare limiti di resa ad ettaro, periodo di invecchiamento, caratteristiche del prodotto, stabilisce che prima della commercializzazione, il vino sia sottoposto all'esame di un'apposita commissione per il riconoscimento dei requisiti di particolare pregio onde fregiarsi della DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (D.P.R. 1/7/1980 e successive modificazioni).

- Zona di produzione: Comune di Montalcino
- Vitigno: Sangiovese (denominato, a Montalcino, "Brunello")
- Resa massima dell'uva: 80 quintali per ettaro
- Resa dell'uva in vino: 68%
- Affinamento in legno obbligatorio: 2 anni in rovere
- Affinamento in bottiglia obbligatorio: 4 mesi (6 mesi per il tipo Riserva)
- Colore: rosso rubino intenso tendente al granato per l'invecchiamento
- Odore: profumo caratteristico ed intenso
- Sapore: asciutto, caldo, un po' tannico, robusto ed armonico
- Gradazione alcolica minima: 12,5% Vol.
- Acidità totale minima: 5 g/lt
- Estratto secco netto minimo: 24 g/lt
- Imbottigliamento: può essere effettuato solo nella zona di produzione
- Immissione al consumo: dopo 5 anni dall'anno della vendemmia (6 anni per il tipo Riserva)
- Confezionamento: il Brunello di Montalcino può essere posto in commercio solo se confezionato in bottiglie di forma bordolese.

ROSSO DI MONTALCINO

Disciplinare di produzione del ROSSO DI MONTALCINO, che ha acquisito precisa identità ed ufficiale riconoscimento con il passaggio alla DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (D.P.R. 25/11/83 e successive modificazioni).

- Zona di produzione: Comune di Montalcino
 - Vitigno: Sangiovese (denominato a Montalcino, "Brunello")
 - Resa massima dell'uva: 90 quintali per ettaro
 - Resa dell'uva in vino: 70%
 - Immissione al consumo: 1° Settembre dell'anno successivo alla vendemmia
 - Colore: rosso rubino intenso
 - Odore: profumo caratteristico ed intenso
 - Sapore: asciutto, caldo, un po' tannico,
 - Gradazione alcolica minima: 12% Vol.
 - Acidità totale minima: 5 per mille
 - Estratto secco netto minimo: 22 per mille
 - Imbottigliamento: può essere effettuato solo nella zona di produzione
 - Confezionamento: il Rosso di Montalcino può essere posto in commercio solo se imbottigliato in confezioni di tipo bordolese.
-



MOSCADELLO DI MONTALCINO

Disciplinare di produzione del MOSCADELLO DI MONTALCINO, le cui peculiarità sono state codificate nel disciplinare della DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (D.P.R. 13/11/84 e successive modificazioni).

- Zona di produzione: Comune di Montalcino
- Vitigno: Moscato Bianco
- Resa massima dell'uva: 100 quintali per ettaro per i tipi Tranquillo e Frizzante, 50 quintali per ettaro per il tipo Vendemmia Tardiva
- Resa dell'uva in vino: 65% per i tipi Tranquillo e Frizzante, 45% per il tipo Vendemmia Tardiva
- Immissione al consumo: 1° Gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia per il tipo Vendemmia Tardiva
- Colore: giallo paglierino per il tipo Tranquillo, con spuma fine e vivace per il tipo Frizzante, dal giallo paglierino al giallo dorato per il tipo Vendemmia Tardiva
- Odore: delicato, fresco e persistente
- Sapore: aromatico, dolce e armonico, caratteristico dell'uva Moscato
- Gradazione alcolica minima: 10,5% Vol. per i tipi Tranquillo e Frizzante, 15% Vol., di cui 11,5% Vol. svolti e 3,5% Vol. in alcool potenziale, per il tipo Vendemmia Tardiva
- Acidità totale minima: 5 per mille per i tipi Tranquillo e Frizzante, 4 per mille per il tipo Vendemmia Tardiva
- Estratto secco netto minimo: 17 per mille per i tipi Tranquillo e Frizzante, 22 per mille per il tipo Vendemmia Tardiva
- Imbottigliamento: può essere effettuato solo nella zona di produzione

SANT'ANTIMO

Disciplinare di produzione del SANT'ANTIMO, riconosciuto a DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA con decreto 18/1/1996.

- Zona di produzione: Comune di Montalcino
 - Vitigno: tutti quelli raccomandati e autorizzati in provincia di Siena, con specifiche limitazioni per le tipologie con nome di vitigno e per il Vin Santo
 - Resa massima dell'uva: 90 quintali per ettaro per i bianchi e per il Sant'Antimo Rosso, 80 quintali per ettaro per gli altri rossi
 - Resa dell'uva in vino: 70%, 31,5% per il Vin Santo
 - Colore, odore, sapore, gradazione alcolica, acidità totale minima, estratto secco netto minimo: variabili secondo le diverse tipologie
 - Imbottigliamento: può essere effettuato solo in provincia di Siena
-
-