

**Disciplinare di produzione dei vini a
denominazione di origine controllata
“Moscadello di Montalcino”**

Decreto 8/6/2010 G.U. n° 146 del 25/6/2010

Art. 1

La denominazione di origine controllata “Moscadello di Montalcino” è riservata al vino bianco che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Il vino a denominazione di origine controllata “Moscadello di Montalcino” deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti nell’ambito aziendale dal vitigno Moscato Bianco.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Toscana fino ad un massimo del 15%.

Il vino a denominazione di origine controllata “Moscadello di Montalcino” può essere prodotto nelle tipologie “Tranquillo”, “Frizzante” e “Vendemmia Tardiva”, alle condizioni previste dal presente disciplinare.

Art. 3

La zona di produzione delle uve comprende l’intero territorio amministrativo del comune di Montalcino in provincia di Siena.

Art. 4

Le condizioni di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Moscadello di Montalcino” devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono.

Terreni: geocronologicamente attribuibili ad un intervallo di tempo che va dal cretaceo al pliocene e idonei a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

Giacitura: collinare.

Altitudine: non superiore ai 600 mt s.l.m..

Esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve.

Densità di impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell’uva e del vino; per gli impianti realizzati a partire dall’anno 1996, la densità minima dovrà essere di 3000 piante per ettaro.

Nei primi due anni di vegetazione dall’impianto, non potrà essere rivendicata alcuna produzione. Per il terzo e quarto anno di vegetazione, la quantità massima di

uva per ettaro non potrà superare, rispettivamente, la percentuale del 30% e del 70%, del massimale di cui all'art.4.

Forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e dei vini.

Pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita la pratica dell'irrigazione di soccorso.

La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Moscadello di Montalcino" non deve essere superiore a q.li 100 per ettaro di vigneto in coltura specializzata, pari a hl. 65 in vino finito per i tipi "Tranquillo" e "Frizzante". Per il tipo "Vendemmia Tardiva" la produzione massima di uva parzialmente appassita, non deve essere superiore a q.li 50 per ettaro di vigneto in coltura specializzata, pari a hl. 22,5 in vino.

Per le uve atte a produrre la tipologia Vendemmia Tardiva è consentito, fino ad un massimo del 50% della resa massima prevista, un appassimento parziale in fruttai.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve purché comunque la produzione totale per ettaro non superi del 20% i limiti indicati. Tale esubero della resa non potrà essere commercializzato come vino a denominazione di origine controllata.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Moscadello di Montalcino" devono essere prese in carico separatamente sui registri obbligatori di cantina e devono essere evidenziate separatamente nella denuncia annuale delle uve, secondo le diverse tipologie.

Le uve destinate alla vinificazione sottoposte, se necessario, a preventiva cernita, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 10% per i tipi "Tranquillo" e "Frizzante". Le uve destinate alla produzione della tipologia "Vendemmia Tardiva", ammesse nelle condizioni richieste debbono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore al 15%.

Art. 5

Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata "Moscadello di Montalcino" sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

La presa di spuma per il tipo "Frizzante" deve avvenire solo attraverso fermentazione naturale.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 65% per i tipi "Tranquillo" e "Frizzante" e al 45% per il tipo "Vendemmia Tardiva".

Le operazioni di vinificazione, conservazione, affinamento e imbottigliamento devono essere effettuate nella zona di produzione definita all'art. 3.

L'eventuale arricchimento per le tipologie "Tranquillo" e "Frizzante" potrà essere effettuato solo con mosto concentrato prodotto da uve provenienti dai vigneti iscritti all'Albo dei Vigneti del vino Moscadello di Montalcino o con Mosto Concentrato Rettificato.

Per la tipologia “Vendemmia Tardiva” è vietato qualsiasi tipo di arricchimento.

Art. 6

I vini “Moscadello di Montalcino” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle caratteristiche di seguito esposte, secondo le diverse tipologie:

Tipologia “Tranquillo”

colore: giallo paglierino;

odore: caratteristico, delicato, fresco e persistente;

sapore: aromatico, dolce, armonico, caratteristico dell’uva moscato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% di cui almeno un quarto ancora da svolgere;

titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 4,50%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Tipologia “Frizzante”

colore: giallo paglierino tenue, con spuma fine e vivace;

odore: caratteristico, delicato, fresco e persistente;

sapore: aromatico, dolce, armonico, caratteristico dell’uva moscato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% di cui almeno un quarto ancora da svolgere;

titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 4,50%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Tipologia “Vendemmia Tardiva”

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato;

odore: caratteristico, delicato e persistente;

sapore: aromatico, dolce ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% di cui almeno 11,50% svolti e un minimo da svolgere di 3,50% in alcol potenziale;

acidità totale minima: 4 g/l;

acidità volatile massima: 25 milleivalenti/l;

estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

Il vino “Moscadello di Montalcino” qualificato “Vendemmia Tardiva” deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno un anno, calcolato dal 1° gennaio dell’anno successivo alla vendemmia e non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia.

Durante l’affinamento il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi freddi.

Art. 7

I vini a denominazione di origine controllata “Moscadello di Montalcino” possono essere immessi al consumo in bottiglie di una delle seguenti capacità: litri 0,375; litri 0,500; litri 0,750; litri 1,500; litri 3,000; litri 5,000.

Le bottiglie devono essere di vetro e chiuse con tappo di sughero.

Sono vietati il confezionamento e l’abbigliamento delle bottiglie con caratterizzazioni di fantasia o comunque non consone al prestigio del vino.

Sulle bottiglie contenenti il vino “Moscadello di Montalcino” deve sempre figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

E’ vietato usare, insieme alla denominazione “Moscadello di Montalcino”, qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “Extra”, “Fine”, “Scelto”, “Selezionato”, “Superiore”, “Vecchio”, “Riserva” e similari.

E’ consentito, in sede di designazione, l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno.

Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore quali “Viticoltore”, “Fattoria”, “Tenuta”, “Podere”, “Cascina” ed altri termini similari, sono consentite in osservanza alle disposizioni CE in materia.

E’ inoltre consentito l’uso di indicazioni toponomastiche che facciano riferimento a vigneti dai quali effettivamente provengano le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dalle norme in materia.

Nella designazione e presentazione in etichetta del vino “Moscadello di Montalcino” nei tipi “Frizzante” e “Vendemmia Tardiva”, deve sempre figurare una delle dizioni “Frizzante” o “Vendemmia Tardiva”, secondo il caso che ricorre, immediatamente al di sotto della dicitura denominazione di origine controllata. Tali dizioni devono essere riportate in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione “Moscadello di Montalcino”.