



# CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO®

Elenco dei Produttori Consorziati

List of Associated Producers

2018

## MONTALCINO

### UN PO' DI STORIA

Montalcino sorge a 564 metri sul livello del mare tra le valli del fiume Ombrone, del fiume Asso e del fiume Orcia. Questa posizione strategica, di dominio sulla Via Cassia che corre ai piedi del colle, è stato uno dei motivi dei lunghissimi assedi che dovette sopportare la città tra il XIII e il XVI secolo, contesa dalle Repubbliche di Siena e di Firenze.

Tuttavia, Montalcino è famosa nelle pagine di storia per aver dato rifugio agli esuli di Siena nel 1555 e per aver proclamato la Repubblica di Siena in Montalcino, ultimo libero comune fino al 1559.

Montalcino, tagliata fuori dalle grandi vie di comunicazione, per secoli ha basato la sua attività economica principalmente sulla produzione di vino e di olio. Certamente furono gli Etruschi, grandi cultori della materia, ad intuire per primi le potenzialità vinicole di questo territorio. Nella seconda metà del XIX secolo, alcuni produttori locali cominciarono ad abbandonare i metodi tradizionali toscani di vinificazione puntando esclusivamente sul Sangiovese. Questi produttori da alcuni anni erano impegnati in sperimentazioni tecniche che avrebbero portato ad un'intuizione modernissima e geniale: il Brunello di Montalcino.

## MONTALCINO

### A BIT OF HISTORY

Montalcino rises 564 metres high above sea level between the valleys of river Ombrone, river Asso and river Orcia. This strategic position, overlooking the Cassia state road at the foot of the hill, has been one of the reasons for the long lasting sieges which the city went through between the 13<sup>th</sup> and the 16<sup>th</sup> centuries, when it was fought for between the Republics of Siena and Florence. However, Montalcino is renowned in history books for affording refuge to Siena's exiles in 1555 and for the proclamation of the Republic of Siena in Montalcino, being the last free municipality up till 1559.

Montalcino, being cut off from major transit roads, has for centuries based its economic activities mainly on the production of wine and oil. It was certainly the Etruscans, as renowned vineyard farmers, to first sense this territory's potential for vineyards. In the latter half of the 19<sup>th</sup> century, some local producers started abandoning traditional Tuscan wine making methods by exclusively basing themselves on Sangiovese wine. These producers had for some years been involved in technical experiments which eventually led them to a very modern and ingenious intuition, namely the Brunello wine of Montalcino.



Veduta di Montalcino  
Montalcino aerial view



# MONTALCINO

## TERRITORIO, SUOLO E CLIMA

La zona di produzione dei vini di Montalcino coincide con il confine storico del Comune di Montalcino, un comprensorio di 24.000 ettari, dei quali solo il 15% è occupato dai vigneti. La zona di produzione ha una forma pressoché quadrata, i cui 'lati' sono delimitati dalle acque dei più importanti fiumi della provincia di Siena: l'Ombrone, l'Asso, l'Arbia e l'Orcia. A sud, il monte Amiata, con i suoi 1.740 metri di altezza, domina e protegge il territorio del Brunello da fenomeni atmosferici come nubifragi e grandinate.

Sotto il profilo geologico Montalcino, essendosi formata in ere geologiche diverse, presenta caratteristiche del suolo estremamente mutevoli per costituzione e struttura, per cui è difficile fare generalizzazioni di una certa ampiezza. Le zone più basse sono costituite da terreni abbastanza sciolti originatisi nel quaternario per trasporto di detriti con strato attivo profondo. Salendo, il terreno si arricchisce di scheletro mentre lo strato attivo si riduce essendo suoli formatisi dalla decomposizione di rocce originarie, in particolare galestro ed alberese.

Il clima è tipicamente mediterraneo con precipitazioni concentrate nei mesi primaverili e tardo autunnali (media annuale 700 mm.). In inverno, al di sopra dei 400 metri non sono rare le nevicate. Le fasce di media collina raramente sono interessate da nebbie, gelate o brinate tardive, anche per la frequente presenza di vento che garantisce le condizioni migliori per lo stato sanitario delle piante. Durante l'intera fase vegetativa della vite il clima è prevalentemente mite e con un elevato numero di giornate serene, che assicurano una maturazione graduale e completa dei grappoli.

# MONTALCINO

## TERRITORY, SOIL AND CLIMATE

The area where the wines of Montalcino are made coincides with the historical borders of the Municipality of Montalcino, covering a surface area of 24,000 hectares, only 15% of which occupied by vineyards. The production area is squarish, with its 'sides' bounded and washed by the most important rivers found in the province of Siena: the Ombrone, Asso, Arbia and Orcia. To the south, mount Amiata, rising 1,740 metres high, looks over and protects the Brunello territory from atmospheric phenomena such as cloudbursts and hailstorms.

From a geological viewpoint Montalcino, having been formed in diverse geological eras, presents ground features which are very different from each other as to both constitution and structure, about which it would not be easy to generalise widely. The lowest areas are made up of quite loose land which owes its origins to the transportation of rubble having a deep active layer, in the Quaternary. On gaining ground, the terrain is enriched with ribs while the active layer is reduced since it consists of earth formed by the decomposition of original rocks, particularly marl and alberese.

The climate is typically Mediterranean with precipitation being concentrated during the spring and late autumn months (yearly average 700 mm.). In winter, snowfalls are not rare above 400 metres. The strips halfway up the hill rarely witness any fog, chilly weather or late frosts, even owing to the frequent presence of wind which guarantees the best conditions for plant health. During the whole vegetative state of the vine the climate is prevalently mild with a considerable amount of fair days, thus ensuring a gradual and full growth of the grape bunches.

# LE PRINCIPALI NORME DEI DISCIPLINARI

## MAIN PRODUCTION REGULATIONS

### BRUNELLO DI MONTALCINO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

**Zona di produzione:** confine storico del Comune di Montalcino.

**Vitigno:** Sangiovese (denominato, a Montalcino, "Brunello").

**Resa massima dell'uva:** 80 quintali per ettaro.

**Affinamento in legno obbligatorio:** 2 anni in rovere.

**Affinamento in bottiglia obbligatorio:** 4 mesi (6 mesi per il tipo Riserva).

**Imbottigliamento:** può essere effettuato solo nella zona di produzione.

**Immissione al consumo:** 1º Gennaio del 5º anno successivo alla vendemmia (1º Gennaio del 6º anno per il tipo Riserva).

**Confezionamento:** il Brunello di Montalcino può essere posto in commercio solo se confezionato in bottiglie di forma bordolese.

**Production area:** historical borders of the Municipality of Montalcino.

**Variety:** Sangiovese (named "Brunello" in Montalcino).

**Maximum yield of grapes:** 8 tons per hectare.

**Obligatory ageing in wood:** 2 years in oak casks.

**Obligatory ageing in bottles:** 4 months (6 months for the Riserva).

**Bottling:** must take place in the production area.

**Available for sale:** 1<sup>st</sup> of January of the 5<sup>th</sup> year following the harvest (6<sup>th</sup> year for the Riserva).

**Packaging:** Brunello di Montalcino can be put on sale only in Bordeaux type bottles.

### ROSSO DI MONTALCINO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Zona di produzione:** confine storico del Comune di Montalcino.

**Vitigno:** Sangiovese (denominato, a Montalcino, "Brunello").

**Resa massima dell'uva:** 90 quintali per ettaro.

**Imbottigliamento:** può essere effettuato solo nella zona di produzione.

**Immissione al consumo:** 1º settembre dell' anno successivo alla vendemmia.

**Confezionamento:** il Rosso di Montalcino può essere posto in commercio solo se imbottigliato in confezioni di tipo bordolese.

**Production area:** historical borders of the Municipality of Montalcino.

**Variety:** Sangiovese (named "Brunello" in Montalcino).

**Maximum yield of grapes:** 9 tons per hectare.

**Bottling:** must take place in the production area.

**Available for sale:** 1<sup>st</sup> of September of the year following the vintage.

**Packaging:** Rosso di Montalcino can be put on sale only in Bourdeaux type bottles.

### MOSCADELLO DI MONTALCINO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Zona di produzione:** confine storico del 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.

**Imbottigliamento:** può essere effettuato solo nella zona di produzione.

**Immissione al consumo:** 1º gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia per il tipo Vendemmia Tardiva.

**Production area:** historical borders of the Municipality of Montalcino.

**Variety:** Moscato Bianco

**Maximum yield of grapes:** 10 tons per hectare for the Natural and Bubbly types, 5 tons per hectare for the Late Harvest type.

**Bottling:** must take place in the production area.

**Available for sale:** 1<sup>st</sup> of January of the second year after the harvest, for the Late Harvest type.

### SANT'ANTIMO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Zona di produzione:** confine storico del Comune di Montalcino (con esclusione di una piccola zona).

**Vitigni:** 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.

**Imbottigliamento:** può essere effettuato solo in provincia di Siena.

**Production area:** historical borders of the Municipality of Montalcino (excluded a small area).

**Variety:** all those that are recommended and authorized in the province of Siena, with specific limitations for the types with a variety name and for the Vin Santo.

**Maximum yield of grapes:** 9 tons per hectare for the white and the Sant' Antimo Rosso, 8 tons for the other reds.

**Bottling:** must take place in the province of Siena.

# VALUTAZIONE QUALITATIVA DELLE ANNATE DEL BRUNELLO DI MONTALCINO

## VINTAGE QUALITY EVALUATION OF BRUNELLO DI MONTALCINO

1945	★★★★★	1969	★★	1993	★★★★★
1946	★★★★★	1970	★★★★★	1994	★★★★★
1947	★★★★★	1971	★★★★	1995	★★★★★
1948	★★★	1972	★	1996	★★★★
1949	★★★	1973	★★★★	1997	★★★★★
1950	★★★★★	1974	★★	1998	★★★★★
1951	★★★★★	1975	★★★★★	1999	★★★★★
1952	★★★	1976	★	2000	★★★★
1953	★★★	1977	★★★★★	2001	★★★★★
1954	★★	1978	★★★★★	2002	★★
1955	★★★★★	1979	★★★★★	2003	★★★★★
1956	★★	1980	★★★★★	2004	★★★★★
1957	★★★★★	1981	★★★	2005	★★★★★
1958	★★★★★	1982	★★★★★	2006	★★★★★
1959	★★★	1983	★★★★★	2007	★★★★★
1960	★★★	1984	★	2008	★★★★★
1961	★★★★★	1985	★★★★★	2009	★★★★★
1962	★★★★★	1986	★★★	2010	★★★★★
1963	★★★	1987	★★★	2011	★★★★★
1964	★★★★★	1988	★★★★★	2012	★★★★★
1965	★★★★★	1989	★★	2013	★★★★★
1966	★★★★★	1990	★★★★★	2014	[★★★]
1967	★★★★★	1991	★★★★★	2015	[★★★★★]
1968	★★★	1992	★★	2016	[★★★★★]
				2017	[★★★★★]

### LEGENDA - LEGEND:

ANNATA INSUFFICIENTE INSUFFICIENT VINTAGE	★
ANNATA DISCRETA FAIR VINTAGE	★★
ANNATA PREGEVOLE GOOD VINTAGE	★★★
	★★★★

ANNATA OTTIMA EXCELLENT VINTAGE	★★★★★
ANNATA ECCEZIONALE OUTSTANDING VINTAGE	★★★★★

LE ANNATE TRA PARENTESI SONO IN CORSO DI AFFINAMENTO

THE VINTAGES BETWEEN BRACKETS ARE  
IN AGEING PROCESS

ZONA DI PRODUZIONE CON UBICAZIONE DELLE AZIENDE IMBOTTIGLIATRICI  
PRODUCTION AREA AND SITE OF BOTTLING ESTATES

Elenco dei produttori associati imbottiglieri  
List of bottler members

Area N.	Azienda - Estate	Telefono - Phone +39	E-mail	Coordinate GPS	Visite/Visits
C1 10	Abbadia Ardenga	0577834150	info@abbadiardengopoggio.it	N 43.087396 E 11.544143	
B3 69	Agostina Pieri	577844163 / 3294207318	info@agostinapierita.it	N 42.97551 E 11.477441	
B2 15	Aisna	331274750	factorialaerata@gmail.com	N 43.042069 E 11.471047	
B2 14	Albatreti	347558870	info@albatreti.it	N 43.050445 E 11.480406	
B1 13	Atesino	0577806208	info@atesino.it	N 43.102393 E 11.489193	
A3 23	Argiano	0577844037	argianod@argiano.net	N 42.991459 E 11.423046	
B2 103	Armilla	0577816012	info@armillawine.com	N 43.017499 E 11.442718	
B2 203	Baccinetti	0577839025 / 335726432	giovanni.pennoni@virgilio.it	N 42.992372 E 11.484163	
B3 18	Barfi	0577840111	barfi@barfi.it	N 42.980277 E 11.399444	
B2 140	Barbi	0577841111	info@barbiadebarbi.it	N 43.031129 E 11.512023	
B1 1	Baricci	0577848109	info@baricci.it	N 43.078055 E 11.492703	
B2 20	Bartoli Giusti - Tenuta Comunali	337774184 / 3487430110	comunali@bartoligisti.it	N 43.0524 E 11.5016	
B1 210	Beatesca	0557310363 / 392156053	info@beatesca.com	N 43.060550 E 11.499602	
B2 145	Bellaria	3474561530	info@aziendabellaria.it	N 43.043311 E 11.483989	
C3 49	Bellarina - Palagetto	0577943090	tasting@palagetto.it	N 42.993291 E 11.515584	
C2 200	Belpoggio	0423983411	belpoggio@belpoggio.it	N 42.989848 E 11.528846	
B2 178	Biondi-Santi Tenuta Greppo	0577848023	biondisanti@biondisanti.it	N 43.044697 E 11.503069	
B1 187	Bonacchi	0573735457	info@bonacchi.it	N 43.086003 E 11.466894	
B2 32	Bottega	04384067	info@bottegaspa.com	N 43.042631 E 11.466155	
B1 216	Bucine	039303405 / 3332109864	tausala@tuscal.it	N 43.062777 E 11.494166	
A2 7	Camigliano	0577844068 / 5077816061	info@camigliano.it	N 43.007179 E 11.398118	
B3 16	Campogiovanni	05773991	info@campogiovanni.com	N 42.992836 E 11.438347	
B1 144	Canalicchio di Sopra	0577848316	info@canalicchiodisopra.com	N 43.065644 E 11.502781	
B2 29	Canetta	0558784452	i-morandi.mor.it	N 43.055970 E 11.512033	
B1 99	Cantina di Montalcino	0577848070 / 0571902444	info@cantinadimontalcino.it	N 43.078055 E 11.494444	
B1 33	Capanna	0577848298	info@capannamontalcino.com	N 43.076684 E 11.480173	
B3 100	Capanna Ricci	0577844095	info@tenutericci.it	N 42.997222 E 11.458888	
B1 17	Caparzo	0577848390 / 0577847166	info@caparzo.com	N 43.059706 E 11.502028	
B2 107	Caprili	0577848566	info@caprili.it	N 43.017081 E 11.450505	
B2 91	Carpinetto	0558549062 / 0559549086	info@carpinetto.com	N 43.055174 E 11.491388	
B2 99	Casa Raia	3400994091	casaraiab@gmail.com	N 43.056025 E 11.478028	
C1 48	Casanova di Neri	0577834455	info@casanovadineri.com	N 43.054533 E 11.521947	
B1 51	Casanova delle Cerbaie	0577849284	info@casanuvadellecerbaie.com	N 43.061808 E 11.472129	
B2 58	Casisano-Tommasi Family Estates	0577835540	info@casisano.it	N 43.008396 E 11.496162	
A2 9	Castelgiocondo e Luce della Vite	057784131	info@castelgiocondo.it	N 43.038956 E 11.406161	
C3 20	Castello di Velona	0577839002	winery@casteldivelona.it	N 42.982928 E 11.536453	
B2 42	Castello Romitorio	0577847212	info@castelloromitorio.com	N 43.055277 E 11.448888	
B1 170	Castello Tricerchi	3472501884	info@castellotricerchi.com	N 43.106271 E 11.486943	
A1 4	Castiglioni del Bosco	05771913750 / 05771913286	wine@castiglionebosco.com	N 43.083847 E 11.422056	
B2 126	Cava d'Onice	3494690420	info@cavadonice.it	N 42.967302 E 11.506111	
B1 31	Celestino Pecci	0577847046	info@aziendapeccelestino.com	N 43.080356 E 11.508358	
B1 59	Cerbaja	328109588	infocerbaja@gmail.com	N 43.06036 E 11.47285	
B193	Ciacci Piccolomini d'Aragona	057783516	info@ciaccipiccolomini.com	N 42.989561 E 11.511130	
C1 172	Città di Sopra	371313393	info@cittadisopra.com	N 43.099058 E 11.573597	
C1 206	Col di Lamò	0577834433	coldilam@olicalce.it	N 43.070833 E 11.545277	
B3 34	Col d'Orcia	057780891	info@coldoria.it	N 42.97302 E 11.437799	
C2 142	Coldisole	0577355587	info@lineolomarchesi.com	N 43.07402 E 11.517641	
B3 114	Collemattoni	0577844127	collemattoni@collemattoni.it	N 42.998053 E 11.545347	
B3 83	Collorso	0577835534	info@collorso.com	N 42.993362 E 11.487745	
C1 212	Cordeila	347042815 / 3457756454	info@cordelavini.it	N 43.068224 E 11.553307	
C1 176	Corte dei Venti	0577844035	info@cortedeiventit.com	N 42.975556 E 11.476944	
B2 129	Cort Pavone - Loacker Wine Estates	0577848110 / 0471365125	lo@cker.it	N 43.057779 E 11.452581	
B1 62	Cortonesi - La Mannella	0577847126	info@cortonesimontalcino.it	N 43.059222 E 11.477272	
B2 35	Costanti	0577848195	info@costanti.it	N 43.051709 E 11.507195	
A2 153	Cupano	0577816055 / 3401721390	cupano@cupano.it	N 43.022681 E 11.399392	
A2 220	Domus Vitae	0577839057 / 055 4089409	domusvita@libero.it	N 43.030300 E 11.364944	
B1 155	Donatella Cinelli Colombini	0577849241 / 057762108	vinofidicinelli@colombini.it	N 43.088176 E 11.464319	
B2 158	Donna Olga	0577849358 / 35471426	info@donnolaqua.it	N 43.026914 E 11.459103	
A2 162	Elia Palazzi - Collecelto	0577816406 / 349657974	info@elapalazzi.it	N 43.035331 E 11.367639	
C2 30	Fanti	0577835795	info@tenutafanti.it	N 43.004142 E 11.528206	
B1 5	Fastelli	0577848250	fastellimaurizio@tsitali.it	N 43.066553 E 11.47933	
B1 102	Fattoi	0577848613	info@fattoi.it	N 43.008217 E 11.449326	
B3 79	Ferrero	0577844170 / 1356461334	info@brunelloferrero.it	N 42.97867 E 11.42849	
B2 85	Fontebuia	055892297 / 3201437579	tempestirenzo@gmail.com	N 43.059147 E 11.496417	
C2 191	Forncella	0577849204	marcocacci@hotmail.com	N 43.048111 E 11.512678	
C2 122	Fornacina	0577848464	info@fornacinafornacina.it	N 43.046666 E 11.513888	
B2 95	Fossacolle	0577816103 / 3348647123	info@fossacolle.it	N 43.017133 E 11.442750	
B1 47	Franco Pacenti - Canalicchio	0577849277	info@francopacenticanalicchio.it	N 43.05629 E 11.498995	
B2 12	Fulgini	0577848710	info@fulgini.it	N 43.057144 E 11.505256	
C2 57	Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto	0577849337 / 3282731399	laura.brunelli@giannibrunelli.it	N 43.02872 E 11.517700	
B2 25	Giodo	389 276322	biancarenzi3@mail.com	N 42.99148 E 11.441059	
B2 55	Greppino	0577848709 / 3470355643	info@greppinacina.it	N 43.046666 E 11.513888	
B2 75	Grepone Mazzi - Ruffino	05583605	info@ruffino.it	N 43.049056 E 11.506100	
B2 111	Il Bosco di Grazia	3337843549	ilboscodi grazia@gmail.com	N 43.032444 E 11.444497	
B2 151	Il Cocco	3470809712	wine@lccocco.it	N 43.024233 E 11.497547	
B2 19	Il Colle	057784295 / 3386209451	ilcolledi@libero.it	N 43.051721 E 11.507447	
B3 40	Il Grappolo - Fortius	0574813730	fortius@ilgrappolo@fortius.it	N 42.99148 E 11.441059	
B1 163	Il Marroneto	0577849382	info@ilmarroneto.it	N 43.063572 E 11.488358	
B2 157	Il Palazzone	0577846142	laura@ilpalazzone.com	N 43.049400 E 11.481050	
B1 161	Il Paradiso di Frassina	0577839031	info@paradisodifrassina.it	N 43.096567 E 11.480706	
B1 36	Il Paradiso di Manfredi	0577848478	info@paradisodimandredi.com	N 43.062722 E 11.495942	
B2 223	Il Pino di Pellegrini Jessica	3475719051	info@tendatadelpino.com	N 43.064869 E 11.476416	
B2 52	Il Poggio	0577848412 / 3483411848	info@poggio@montalcino.com	N 43.045152 E 11.470691	
B2 2	Il Poggione	0577844029	info@poggione.it	N 42.985278 E 11.460916	
B2 133	Il Valentino	0577848576	info@valentino.it	N 43.035928 E 11.448875	
C1 134	Innocenti	0577834227	info@innocenzi@innoceni.com	N 43.099358 E 11.572822	
B2 180	L'Aletta	3461453226	fmlunari@laletta.eu	N 43.056667 E 11.484226	
C2 152	La Colonia dei Lecci	0577849287	colinap@cinimauromo.it	N 43.033900 E 11.	



GPS: 43° 3' 0" N  
11° 29' 0" E



## CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO

Via Boldrini, 10 - 53024 Montalcino (SI)  
Tel +39 0577 848246 - Fax +39 0577 849425  
info@consorziobrunellodimontalcino.it

[www.consorziobrunellodimontalcino.it](http://www.consorziobrunellodimontalcino.it)



Brunellodimontalcino



ConsBrunello

