

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI  
“VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO”**

Articolo 1  
(Denominazione e vini)

1.1 La denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" è riservata ai vini rosso e rosso riserva che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2  
(Base ampelografica)

2.1 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" deve essere ottenuto dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:  
- Sangiovese (denominato a Montepulciano prugnolo gentile): minimo 70%.  
Possono inoltre concorrere fino ad un massimo del 30%, i vitigni complementari idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, purché la percentuale dei vitigni a bacca bianca non superi il 5%.

2.2 Sono esclusi i vitigni aromatici ad eccezione della Malvasia Bianca Lunga.

2.3 E' consentito che i vigneti, con la composizione ampelografica sopra indicata, iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" siano anche iscritti allo schedario dei vigneti del vino a denominazione di origine controllata "Rosso di Montepulciano".

Articolo 3  
(Zona di produzione delle uve)

3.1 La zona di produzione delle uve ricade nel territorio amministrativo del comune di Montepulciano, in provincia di Siena, limitatamente alla zona idonea a fornire produzioni che rispondono ai requisiti di cui al presente disciplinare. Tale zona comprende:

parte del territorio del comune di Montepulciano delimitata da una linea che partendo dall'incrocio della linea ferroviaria Siena-Chiusi con il confine comunale di Montepulciano nei pressi del podere "Confine", segue ininterrottamente il confine di Montepulciano fino a raggiungere la suddetta ferrovia a nord della stazione ferroviaria di Montallese. Detto confine segue quindi la suddetta linea ferroviaria fino al punto di partenza: parte del territorio del comune di Montepulciano - frazione Valiano, delimitata da una linea che, partendo dal punto in cui il confine comunale interseca la strada delle Chianacce a quota 251, percorre, procedendo in senso orario, il suddetto confine comunale fino ad incontrare la strada Padule a quota 253; segue quindi la predetta strada fino al bivio con la strada vicinale delle Fornaci con la quale si identifica fino all'innesto con la strada Lauretana per Valiano; la percorre verso ovest, per breve tratto, raggiunge la strada delle Chianacce, che segue fino a ricongiungersi con il punto di partenza.

Articolo 4  
(Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" devono essere quelle normali della zona e comunque atte a dare alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti ben esposti situati ad un'altitudine compresa tra i 250 e i 600 metri s.l.m.

4.2 I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

4.3 E' vietata ogni pratica di forzatura.

4.4 E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4.5 Per i nuovi impianti ed i reimpianti dei vigneti idonei alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano", la densità minima ad ettaro deve essere di 3330 ceppi.

4.6 La resa di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" non deve essere superiore a t. 8 per ettaro di coltura specializzata.

4.7 Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nel limite sopra indicato, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

4.8 Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol.

4.9 Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 5  
(Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'ambito del territorio del comune di Montepulciano.

5.2 Sono tuttavia consentite su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, previa istruttoria della Regione Toscana e parere favorevole del Consorzio di tutela del Vino Nobile di Montepulciano la vinificazione e l'invecchiamento fuori zona di produzione per le aziende che abbiano, almeno a far data dalla entrata in vigore del decreto del Presidente della Repubblica 1° luglio 1980, le strutture di vinificazione in prossimità del confine comunale di Montepulciano e comunque a distanza non superiore a m. 3.800 in linea d'aria e che abbiano i vigneti dai quali proviene l'uva iscritti da almeno cinque anni, a far data dalla pubblicazione del decreto 1° luglio 1996 (modifica del disciplinare di produzione del Vino Nobile di Montepulciano) allo schedario del vino DOCG "Vino Nobile di Montepulciano".

Restano valide le autorizzazioni già rilasciate ai sensi del precedente disciplinare di produzione.

5.3 La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

5.4 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, a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia.

Entro questo periodo sono lasciate alla discrezione dei produttori le seguenti possibili opzioni:

- 1) 24 mesi di maturazione in legno;
- 2) 18 mesi minimo di maturazione in legno più i restanti mesi in altro recipiente;
- 3) 12 mesi minimo in legno più 6 mesi minimo in bottiglia più i restanti mesi in altro recipiente.

Nei casi 2 e 3, l'inizio del periodo di maturazione in legno non potrà essere protratto oltre il 30 aprile dell'anno successivo alla vendemmia.

Le date dell'inizio e della fine del periodo di maturazione in contenitori di legno devono essere documentate con relative annotazioni sui registri di cantina.

Il prodotto in maturazione in contenitori di legno potrà essere temporaneamente trasferito in altri recipienti previa annotazione nei registri di cantina e con l'obbligo di rispettare comunque il periodo minimo di stazionamento in legno.

5.5 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" non può essere immesso in consumo prima del compimento dei due anni di maturazione obbligatoria calcolati a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

5.6 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% vol e sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno 3 anni di cui 6 mesi di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la menzione "riserva", fermi restando i periodi minimi di utilizzo del legno previsti dal presente articolo.

5.7 Le date dell'inizio e della fine del periodo di maturazione in contenitori di legno, come previsto nel presente articolo, ed affinamento in bottiglia deve essere documentate con relative annotazioni sui registri di cantina. Il periodo di maturazione anche per la tipologia con menzione "riserva" viene calcolato a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Fermo restando l'invecchiamento in contenitori di legno si potrà tenere il 4% del medesimo vino in contenitori diversi da usarsi per colature.

5.8 E' consentito a scopo migliorativo, l'aggiunta di annate diverse di vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" o di vino atto alla denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali.

5.9 E' consentito, previa comunicazione alle strutture di controllo autorizzate, da presentarsi, a cura del vinificatore, entro il 16° mese a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia, che il vino atto a poter essere designato con la denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" sia riclassificato alla denominazione di origine controllata "Rosso di Montepulciano" purché corrisponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal relativo disciplinare di produzione. Tuttavia qualora partite della denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" vengano cedute dal produttore dopo il termine suddetto la denominazione stabilita deve essere mantenuta in modo irreversibile, salvo perdita delle caratteristiche.

5.10 Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di vinificazione.

Conformemente all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 607/2009 l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica affinché le caratteristiche particolari del vino possano essere preservate così come la garanzia dell'origine. Le caratteristiche particolari conferiscono una elevata qualità e

reputazione al vino presso i consumatori internazionali ed hanno prodotto una immagine di primo piano in Italia e nel Mondo. Tale qualità e caratteristiche particolari risultano dalla combinazione di fattori naturali ed umani e sono connesse alla zona geografica d'origine e per essere conservate richiedono vigilanza e sforzi. Risulta pertanto che il rischio per la qualità del vino offerto al consumo è maggiore quando il vino è trasportato ed imbottigliato al di fuori della zona di produzione che non nel caso in cui esso sia stato trasportato ed imbottigliato all'interno della zona di produzione.

Il disciplinare del Vino Nobile di Montepulciano prevede dal 26 luglio 1999 l'obbligo dell'imbottigliamento in zona in modo che le operazioni d'imbottigliamento vengano effettuate nel rispetto delle condizioni ottimali di produzione dalle imprese che hanno una esperienza specifica ed una conoscenza approfondita delle caratteristiche specifiche del vino. Anche i controlli sono di conseguenza particolarmente efficaci a garanzia e salvaguardia della natura, identità, qualità, composizione e dell'origine del vino.

Conformemente al medesimo articolo 8 del regolamento (CE) n. 607/2009, dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di vinificazione, è tuttavia consentito, per la denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" non avente diritto alla menzione "riserva", su richiesta da effettuarsi al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, l'imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" nell'intero territorio della regione Toscana alle cantine che imbottigliano il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" da almeno tre anni precedenti all'entrata in vigore del disciplinare di produzione di cui al D.M. 26 luglio 1999.

5.11 Le partite di vino allo stato sfuso destinate a diventare "Vino Nobile di Montepulciano" possono essere oggetto di commercializzazione, nell'ambito della zona di produzione di cui ai commi 1 e 2 del presente articolo, soltanto alle seguenti condizioni:

a) partite di vino nuovo ancora in fermentazione: i soggetti interessati devono darne comunicazione all'Organismo di Controllo incaricato, almeno due giorni lavorativi prima del trasferimento;

b) partite di vino in fase di invecchiamento: le partite interessate devono essere provviste del certificato di analisi, attestante le caratteristiche chimico-fisiche di cui al successivo articolo 6, e i soggetti interessati devono darne comunicazione all'Organismo di controllo, almeno due giorni lavorativi prima del trasferimento;

c) partite di vino in possesso dei requisiti per essere imbottigliate: devono essere provviste del certificato di idoneità chimico-fisica ed organolettica rilasciato dal competente Organismo di controllo.

La disposizione di cui alla lettera c) è applicabile anche nei riguardi delle partite di vino destinate ad essere trasferite al di fuori della zona di produzione, conformemente alla deroga per l'imbottigliamento nell'ambito della Regione Toscana di cui al comma 10.

## Articolo 6 (Caratteristiche dei vini al consumo)

6.1 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

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, per la tipologia con menzione “riserva”  
13,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

## Articolo 7 (Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Nella etichettatura e designazione della denominazione di origine controllata e garantita “Vino Nobile di Montepulciano” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.

7.2 E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno il consumatore nonché delle altre menzioni facoltative nel rispetto delle vigenti norme. Le medesime, esclusi i marchi e i nomi aziendali, sono riportate nell’etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi e evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

7.3 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Vino Nobile di Montepulciano” di cui all’articolo 1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 31, comma 10, della legge n. 238/2016.

7.4 E’ obbligatorio riportare in etichetta il termine geografico “Toscana”. Nell’etichettatura della denominazione “Vino Nobile di Montepulciano” deve essere sempre scritta integralmente la seguente dicitura e secondo la successione di seguito indicata:

- Vino Nobile di Montepulciano
- Denominazione di Origine Controllata e Garantita (oppure l’acronimo DOCG)
- Toscana.

Il termine “Toscana” deve figurare in caratteri dello stesso tipo, stile, spaziatura, tonalità ed intensità colorimetrica, rispetto a quelli utilizzati per la scritta “Vino Nobile di Montepulciano”.

Inoltre il termine “Toscana” deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi, rispetto a quelli utilizzati per la scritta “Vino Nobile di Montepulciano”, e su uno sfondo uniforme per tutta la sequenza di indicazioni elencate al primo paragrafo, nonché deve figurare in caratteri di altezza non superiore rispetto a quella utilizzata per la scritta “Vino Nobile di Montepulciano”. Nel caso in cui i termini che compongono il nome “Vino Nobile di Montepulciano” abbiano altezze diverse, l’altezza del termine “Toscana” non deve essere superiore all’altezza del termine “Montepulciano”.

Tuttavia, l’obbligo di cui al presente comma fa salvo lo smaltimento delle etichette non riportanti il termine “Toscana”, nel rispetto delle seguenti condizioni:

- le etichette in questione devono essere riferite alle sole produzioni derivanti dalle vendemmie 2018 e precedenti ed essere detenute negli stabilimenti delle Ditte interessate antecedentemente alla data del 30 giugno 2020;
- le relative partite di vino devono essere confezionate entro la data del 30 giugno 2022.

7.5 Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Vino Nobile di Montepulciano” deve sempre figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

## Articolo 8 (Recipienti)

8.1 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" deve essere messo in consumo esclusivamente in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 5. Le bottiglie devono essere di tipo bordolese, di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero raso bocca.

8.2 Sono vietati il confezionamento e l'abbigliamento delle bottiglie comunque non consone al prestigio del vino.

## Articolo 9 (Legame con l'ambiente geografico)

### 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. E' 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 1900°, con livelli inferiori alla maggiore altitudine dove si attesta a 1750°.

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 nobile 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 sistemi 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 contropalliere con sistemi di potatura corta (cordone speronato), lunga (capovolto) o mista (Guyot).

I sistemi 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 DOCG Vino Nobile di Montepulciano è riferita a 2 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 tipizzazione.

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 base 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.

E' 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, sicchè 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 e 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

## Articolo 10 (Riferimenti alla struttura di controllo)

10.1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:

Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane  
Via Venti Settembre, 98/G - 00185 Roma 00187 - Roma  
Tel.: +39 06 45437975  
Fax: +39 06 45438908  
e-Mail: [info@valoritalia.it](mailto:info@valoritalia.it)

10.2 La Società Valoritalia s.r.l - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

10.3 In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.

### **Allegato 1** – Elenco vitigni complementari idonei alla produzione del vino a DOCG VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

1. Abrusco N.
2. Albana B.
3. Albarola B.
4. Aleatico N.
5. Alicante Bouschet N.
6. Alicante N.
7. Ancellotta N.
8. Ansonica B.
9. Barbera N.
10. Barsagliana N.
11. Biancone B.
12. Bonamico N.

13. Bracciola Nera N.
14. Cabernet Franc N.
15. Cabernet Sauvignon N.
16. Calabrese N.
17. Caloria N.
18. Canaiolo Bianco B.
19. Canaiolo Nero N.
20. Canina Nera N.
21. Carignano N.
22. Carmenere N.
23. Cesanese D'Affile N.
24. Chardonnay B.
25. Ciliegiolo N.
26. Clairette B.
27. Colombana Nera
28. Colorino N.
29. Durella B.
30. Fiano B.
31. Foglia Tonda N.
32. Gamay N.
33. Grechetto B.
34. Greco B.
35. Gropello di Santo Stefano N.
36. Gropello Gentile N.
37. Incrocio Bruni 54 B.
38. Lambrusco Maestri N.
39. Livornese Bianca B.
40. Malbech N.
41. Malvasia Bianca di Candia B.
42. Malvasia Bianca lunga B.
43. Malvasia Istriana B.
44. Malvasia N.
45. Malvasia Nera di Brindisi N.
46. Malvasia Nera di Lecce N.
47. Mammolo N.
48. Manzoni Bianco B.
49. Marsanne B.
50. Mazzese N.
51. Merlot N.
52. Mondeuse N.
53. Montepulciano N.
54. Muller Thurgau B.
55. Orpicchio B.
56. Petit manseng B.
57. Petit verdot N.
58. Pinot Bianco B.
59. Pinot Grigio G.
60. Pinot Nero N.
61. Pollera Nera N.
62. Prugnolo Gentile N.
63. Pugnitello N.

64. Rebo N.
65. Refosco dal Peduncolo rosso N.
66. Riesling Italico B.
67. Riesling Renano B.
68. Roussane B.
69. Sagrantino N.
70. Sanforte N.
71. Sauvignon B.
72. Schiava Gentile N.
73. Semillon B.
74. Syrah N.
75. Tempranillo N.
76. Teroldego N.
77. Traminer Aromatico Rs
78. Trebbiano Toscano B.
79. Verdea B.
80. Verdello B.
81. Verdicchio Bianco B.
82. Vermentino B.
83. Vermentino Nero N.
84. Vernaccia di San Gimignano B.
85. Viogner B.