

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Publicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2020/C 227/12)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO»

Numero di riferimento: PDO-IT-A1308-AM02

Data della comunicazione: 21.04.2020

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. «Vino nobile di Montepulciano» – Etichettatura

È previsto l'inserimento dell'obbligo di riportare in etichetta il termine geografico più ampio «Toscana», in aggiunta alla denominazione di origine protetta «Vino Nobile di Montepulciano».

La modifica consente di fornire una informazione precisa sulla provenienza geografica dei vini.

La modifica riguarda il documento unico alla sezione 9 ed il disciplinare all'articolo 7.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Vino Nobile di Montepulciano

2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione dei vini

«Vino Nobile di Montepulciano» anche Riserva

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 (% vol) 12,5; 13 nella tipologia riserva;

Estratto non riduttore minimo (g/l) 23

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

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche specifiche

«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 uno in contenitori di legno.

«Vino Nobile di Montepulciano»

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 12,5 % e sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno tre anni di cui sei mesi di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la qualificazione “riserva”.

b. Rese massime

«Vino Nobile di Montepulciano»

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

«Vino Nobile di Montepulciano»

56 ettolitri 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. È esclusa la fascia pianeggiante della Valdichiana.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Sangiovese N. — Sangiovetto

8. Descrizione del legame/dei legami

«Vino Nobile di Montepulciano»

La secolare storia del vino di Montepulciano dall'epoca etrusca ai giorni nostri è dovuta al fattore umano che nel tempo ha sviluppato esperienze e conoscenze interagendo con l'ambiente e selezionando le pratiche più consone per la produzione enologica di qualità. Lo conoscevano Papi e personaggi illustri del passato fra cui, Thomas Jefferson, Voltaire, e Alexandre Dumas. La prima documentazione storica testimoniante l'uso per esteso del «Vino Nobile di Montepulciano» risale al 1787. Questo patrimonio di conoscenze, è dimostrato dagli studi sul territorio che hanno evidenziato come i suoli di Montepulciano conferiscono al Vino Nobile note sensoriali caratteristiche e riconoscibili.

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

«Vino Nobile di Montepulciano» — Vinificazione e invecchiamento

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

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

«Vino Nobile di Montepulciano» — Imbottigliamento nella zona delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

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 particolari del vino possano essere preservate così come la garanzia dell'origine.

«Vino Nobile di Montepulciano» — Etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

È 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.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15313>
