

Pubblicazione 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 229/07)

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

«VIN SANTO DI MONTEPULCIANO»

Numero di riferimento: PDO-IT-A1515-AM02

Data della comunicazione: 21.04.2020

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Vin santo 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 «Vin Santo 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

Vin Santo di Montepulciano

2. Tipo di indicazione geografica:

DOP — Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione dei vini

«*Vin Santo di Montepulciano*»

Colore: dal giallo dorato all'ambrato intenso;

Odore: profumo intenso etereo caratteristico di frutta matura;

Sapore: ampio e vellutato, con intensa rotondità.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00 % vol. di cui almeno 2,00 % vol da svolgere;

Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Il «*Vin Santo di Montepulciano*» dovrà avere un titolo di alcol svolto minimo 12,00 % vol.

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):	40
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

«Vin Santo di Montepulciano» Riserva

Colore: dal giallo dorato all'ambrato più o meno intenso in relazione alla sua concentrazione zuccherina;

Odore: profumo intenso etereo caratteristico di frutta matura;

Sapore: ampio e vellutato, con intensa rotondità;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 20,00 % vol. di cui minimo 3,50 % vol da svolgere;

Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Il «Vin Santo di Montepulciano» Riserva dovrà avere un titolo di alcol svolto minimo 12,00 % vol.

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

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):	40
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

«Vin Santo di Montepulciano» Occhio di Pernice

Colore: tra ambrato e topazio con ampia unghia rossiccia che si fa marrone con l'età e consistenza in relazione alla sua concentrazione zuccherina;

Odore: profumo intenso, ricco, complesso, di frutta matura e altre sfumature;

Sapore: fine, persistente, con retrogusto dolce;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 21,00 % vol. di cui minimo 4,00 % vol. da svolgere;

Estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Il «Vin Santo di Montepulciano» Occhio di Pernice, dovrà avere un titolo di alcol svolto minimo 12,00 % vol.

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

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):	40
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche specifiche

«Vin Santo Nobile di Montepulciano»

Pratica enologica specifica

Il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto appresso:

le uve dovranno essere raccolte eseguendo una accurata cernita e messe ad appassire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata.

La fermentazione, conservazione ed il lungo invecchiamento (minimo 3 anni per la tipologia base) avvengono in piccoli contenitori di legno (caratelli) all'interno di idonei locali (vinsantaia), in genere separati dal resto della cantina e spesso posti sottotetto per accentuare le escursioni termiche stagionali che influenzano il decorso stesso dell'evoluzione aromatica.

b. Rese massime

«Vin Santo di Montepulciano» e «Vin Santo di Montepulciano» Riserva

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

«Vin Santo di Montepulciano» e «Vin Santo di Montepulciano» Riserva

35 ettolitri per ettaro

«Vin Santo di Montepulciano» Occhio di Pernice

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

«Vin Santo di Montepulciano» Occhio di Pernice

28 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

Grechetto B.

Malvasia bianca Lunga B. — Malvoisier

Sangiovese N. — Sangiovetto

Trebbiano toscano B. — Procanico

8. Descrizione del legame/dei legami

DOC «Vin Santo di Montepulciano»

Le radici della viticoltura e dell'enologia sono parte integrante del territorio, della cultura, della storia, dell'economia e delle tradizioni locali di Montepulciano. Alla produzione di uve da Vin Santo sono da sempre riservati i vigneti con le migliori esposizioni in modo da permettere una maturazione ottimale, alla quale farà seguito una raccolta in selezione ed un appassimento prolungato delle uve.

Il Vin Santo, pur rappresentando un vino di nicchia e commercialmente poco rilevante per le quantità prodotte ed i costi di produzione elevati, è tuttora un prodotto che consente di coniugare tradizione, cultura, prestigio enologico ed immagine del territorio di Montepulciano.

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

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 «Vin Santo 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/15316>
