

**Comunicato regionale 30 luglio 2021 - n. 101**  
**Domanda presentata dal Consorzio per la tutela del Franciacorta relativa alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca»**

Ai sensi dell'art 6 del decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali del 7 novembre 2012, comunico che il presidente del Consorzio per la tutela del Franciacorta ha presentato a Regione Lombardia, Direzione Generale Agricoltura, alimentazione e sistemi verdi - Struttura Tutela della fauna ittica, OCM vegetali, politiche di filiera ed innovazione, la domanda di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca».

La modifica riguarda gli articoli: 4 - 5 - 7, come da documento sinottico allegato.

Entro il termine di 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente comunicato, chiunque abbia interesse può prendere visione della domanda presso la Direzione Generale Agricoltura, alimentazione e sistemi verdi - Struttura Tutela della fauna ittica, OCM vegetali, politiche di filiera ed innovazione.

Faustino Bertinotti

— • —

<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “CURTEFRANCA”</b>	<b>PROPOSTA MODIFICA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “CURTEFRANCA”</b>	<b>DESCRIZIONE E MOTIVAZIONI DELLA RICHIESTA DI MODIFICA</b>
<p>Approvato con DM 31.08.1995 G.U. 273 - 22.11.1995                      Modificato con DM 06.04.2004 G.U. 93 - 21.04.2004                      Modificato con DM 03.07.2008 G.U. 164 -15.07.2008                      Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011                      Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP                      Modificato con D.M. 7.03.2014                      Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p>	<p>Approvato con DM 31.08.1995 G.U. 273 - 22.11.1995                      Modificato con DM 06.04.2004 G.U. 93 - 21.04.2004                      Modificato con DM 03.07.2008 G.U. 164 -15.07.2008                      Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011                      Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP                      Modificato con D.M. 7.03.2014                      Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p>	
<p>Articolo 1                      Denominazioni e vini                      La denominazione d'origine controllata «Curtefranca» è riservata ai vini tranquilli che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:                      «Curtefranca» bianco;                      «Curtefranca» rosso.</p> <p>Articolo 2                      Base ampelografica                      I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti da uve prodotte da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:                      1. «Curtefranca» bianco:                      Chardonnay per un minimo del 50%.                      Possono inoltre concorrere fino a un massimo del 50% le uve Pinot bianco e/o Pinot nero;                      2. «Curtefranca» rosso:                      Cabernet franc e/o Carmenere per un minimo del 20%;                      Merlot per un minimo del 25%;                      Cabernet Sauvignon da un minimo del 10% ad un massimo del 35%.                      Possono inoltre concorrere alla produzione del «Curtefranca» rosso anche le uve a bacca rossa provenienti da vitigni idonei alla coltivazione idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%, con esclusione dei vitigni aromatici.</p>	<p>Articolo 1                      Denominazioni e vini                      La denominazione d'origine controllata «Curtefranca» è riservata ai vini tranquilli che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:                      «Curtefranca» bianco;                      «Curtefranca» rosso.</p> <p>Articolo 2                      Base ampelografica                      I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti da uve prodotte da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:                      1. «Curtefranca» bianco:                      Chardonnay per un minimo del 50%.                      Possono inoltre concorrere fino a un massimo del 50% le uve Pinot bianco e/o Pinot nero;                      2. «Curtefranca» rosso:                      Cabernet franc e/o Carmenere per un minimo del 20%;                      Merlot per un minimo del 25%;                      Cabernet Sauvignon da un minimo del 10% ad un massimo del 35%.                      Possono inoltre concorrere alla produzione del «Curtefranca» rosso anche le uve a bacca rossa provenienti da vitigni idonei alla coltivazione idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%, con esclusione dei vitigni aromatici.</p>	

<p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve 1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini «Curtefranca» omprende per intero i territori dei seguenti comuni: Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago, nonche' la parte del territorio dei comuni di Cologne, Coccaglio, Rovato e Cazzago San Martino che si trova a nord delle strade statali n. 573 e n. 11 e parte del territorio del comune di Brescia. Tale zona e' cosi' delimitata:</p> <p>Dalla riva del lago di Iseo segue il confine del comune di Paratico fino ad incontrare il confine del comune di Capriolo che segue fino ad incontrare il confine del comune di Adro. Segue il confine di Adro verso sud fino ad incontrare il confine del comune di Erbusco che segue, sempre verso sud, oltrepassando l'intersezione con il comune di Cologne che segue ancora verso sud fino ad incontrare la ex strada statale Bergamo-Brescia che segue fino all'intersezione con il confine del comune di Ospitaletto. Segue il confine di questo comune a nord fino ad innestarsi con il confine del comune di Castegnato. Segue sempre verso nord, il confine del comune di Castegnato fino ad incontrare la ex strada statale n. 11 che segue verso est passando la localita' Mandolossa e prosegue sulla stessa strada statale fino a localita' Scuole. Da qui prende la strada a nord che va verso la Badia fino a quota 133. Da qui segue la strada che individua ad est la collina di S. Anna in direzione nord-est passando per le quote 136,9 - 138,8 - 140,2 - 150 - 160 - 157,9, fino ad incontrare la strada Brescia-Cellatica che segue in direzione Cellatica. Da quota 139,9, la delimitazione si identifica prima con il confine comunale di Cellatica e poi con quello di Gussago comprendendo tutto il</p>	<p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve 1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini «Curtefranca» omprende per intero i territori dei seguenti comuni: Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago, nonche' la parte del territorio dei comuni di Cologne, Coccaglio, Rovato e Cazzago San Martino che si trova a nord delle strade statali n. 573 e n. 11 e parte del territorio del comune di Brescia. Tale zona e' cosi' delimitata:</p> <p>Dalla riva del lago di Iseo segue il confine del comune di Paratico fino ad incontrare il confine del comune di Capriolo che segue fino ad incontrare il confine del comune di Adro. Segue il confine di Adro verso sud fino ad incontrare il confine del comune di Erbusco che segue, sempre verso sud, oltrepassando l'intersezione con il comune di Cologne che segue ancora verso sud fino ad incontrare la ex strada statale Bergamo-Brescia che segue fino all'intersezione con il confine del comune di Ospitaletto. Segue il confine di questo comune a nord fino ad innestarsi con il confine del comune di Castegnato. Segue sempre verso nord, il confine del comune di Castegnato fino ad incontrare la ex strada statale n. 11 che segue verso est passando la localita' Mandolossa e prosegue sulla stessa strada statale fino a localita' Scuole. Da qui prende la strada a nord che va verso la Badia fino a quota 133. Da qui segue la strada che individua ad est la collina di S. Anna in direzione nord-est passando per le quote 136,9 - 138,8 - 140,2 - 150 - 160 - 157,9, fino ad incontrare la strada Brescia-Cellatica che segue in direzione Cellatica. Da quota 139,9, la delimitazione si identifica prima con il confine comunale di Cellatica e poi con quello di Gussago comprendendo tutto il territorio dei suddetti due comuni, quindi segue prima il confine del</p>	
--	--	--

<p>territorio dei suddetti due comuni, quindi segue prima il confine del comune di Brione e poi quello di Polaveno fino al lago di Iseo. Segue la riva del lago d'Iseo fino a Paratico.</p> <p>2. Dalla zona di produzione come sopra delimitata, e' escluso il seguente territorio: partendo dal confine della provincia di Brescia, a ovest, in prossimita' dell'Autostrada A4 e del fiume Oglio, fra i confini comunali di Palazzolo sull'Oglio e Capriolo, segue il confine del comune di Capriolo fino ad intersecare la linea ferroviaria con cui si identifica verso nord fino alla stazione di Paratico, poi con la ex strada statale n. 469, la strada provinciale n. 12 fino all'abitato di Clusane, in corrispondenza di quota 193,8. Non includendo tutto il territorio di Villa Barcella, passa per quota 205 e interseca nuovamente la strada provinciale n. 12 a quota 197; si identifica con la strada provinciale n. 12 fino a quota 191 con l'esclusione del colle di Cascina Beloardo e transita per le quote 189,9 - 188 - 195,2 intersecando cosi' la strada provinciale n. 11 verso sud fino alla chiesa di S. Pietro in Lamosa e in corrispondenza di questa imbocca la carrareccia fino a Segaboli, poi passa per quota 192,3 - 189,5 - 187,5 - 198 e prosegue per Il Mulino, la stazione ferroviaria di Provaglio, quindi coincide con la linea ferroviaria verso nord, fino ad incontrare, prima dell'abitato di Iseo, la s.s. 510 che ne segue il percorso fino ad incontrare il confine comunale di Sulzano. Si identifica con esso, verso nord, fino al lago, quindi segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico dove incontra, nei pressi di Sarnico, il confine della provincia di Brescia con cui si identifica fino a raggiungere il confine del comune di Capriolo da dove si e' partiti.</p> <p>Articolo 4 Norme per la viticoltura 1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Curtefranca» devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve le</p>	<p>comune di Brione e poi quello di Polaveno fino al lago di Iseo. Segue la riva del lago d'Iseo fino a Paratico.</p> <p>2. Dalla zona di produzione come sopra delimitata, e' escluso il seguente territorio: partendo dal confine della provincia di Brescia, a ovest, in prossimita' dell'Autostrada A4 e del fiume Oglio, fra i confini comunali di Palazzolo sull'Oglio e Capriolo, segue il confine del comune di Capriolo fino ad intersecare la linea ferroviaria con cui si identifica verso nord fino alla stazione di Paratico, poi con la ex strada statale n. 469, la strada provinciale n. 12 fino all'abitato di Clusane, in corrispondenza di quota 193,8. Non includendo tutto il territorio di Villa Barcella, passa per quota 205 e interseca nuovamente la strada provinciale n. 12 a quota 197; si identifica con la strada provinciale n. 12 fino a quota 191 con l'esclusione del colle di Cascina Beloardo e transita per le quote 189,9 - 188 - 195,2 intersecando cosi' la strada provinciale n. 11 verso sud fino alla chiesa di S. Pietro in Lamosa e in corrispondenza di questa imbocca la carrareccia fino a Segaboli, poi passa per quota 192,3 - 189,5 - 187,5 - 198 e prosegue per Il Mulino, la stazione ferroviaria di Provaglio, quindi coincide con la linea ferroviaria verso nord, fino ad incontrare, prima dell'abitato di Iseo, la s.s. 510 che ne segue il percorso fino ad incontrare il confine comunale di Sulzano. Si identifica con esso, verso nord, fino al lago, quindi segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico dove incontra, nei pressi di Sarnico, il confine della provincia di Brescia con cui si identifica fino a raggiungere il confine del comune di Capriolo da dove si e' partiti.</p> <p>Articolo 4 Norme per la viticoltura 1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Curtefranca» devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche</p>	
---	--	--

<p>specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Per la produzione di tutti i vini «Curtefranca» sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati o di pianura alluvionale, come delimitati nel precedente art. 3, punto 2 e tutte le zone e le aree situate ad una altitudine superiore a 500 mt s.l.m.</p> <p>2. Per i nuovi impianti e i reimpianti le forme di allevamento consentite sono: a spalliera singola con sviluppo ascendente con potatura adatta al sistema di allevamento, su un solo piano di vegetazione (tralcio rinnovato o cordone speronato). Sono consentite forme di allevamento diverse nei terrazzamenti qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.</p> <p>3. E' consentita l'irrigazione di soccorso.</p> <p>4. La produzione massima di uva rivendicabile per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione di vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 2, e i rispettivi titoli alcolometrici volumici minimi naturali devono essere i seguenti:</p> <p>ton/ha   vol %</p> <p>Curtefranca bianco  <del>11</del>   10,5  Curtefranca rosso  10   10,5  Curtefranca bianco con menzione vigna 9   11,5  Curtefranca rosso con menzione vigna 8   12,0</p> <p>La raccolta delle uve e il trasporto delle stesse in cantina devono essere eseguiti in modo da non compromettere l'integrità degli acini.</p> <p>5. Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4500 calcolata sul sesto di impianto con distanza massima tra le file di 2.50 m, ad eccezione di zone terrazzate ad elevata pendenza la cui densità non potrà</p>	<p>caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Per la produzione di tutti i vini «Curtefranca» sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati o di pianura alluvionale, come delimitati nel precedente art. 3, punto 2 e tutte le zone e le aree situate ad una altitudine superiore a 500 mt s.l.m.</p> <p>2. Per i nuovi impianti e i reimpianti le forme di allevamento consentite sono: a spalliera singola con sviluppo ascendente con potatura adatta al sistema di allevamento, su un solo piano di vegetazione (tralcio rinnovato o cordone speronato). Sono consentite forme di allevamento diverse nei terrazzamenti qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.</p> <p>3. E' consentita l'irrigazione di soccorso.</p> <p>4. La produzione massima di uva rivendicabile per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione di vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 2, e i rispettivi titoli alcolometrici volumici minimi naturali devono essere i seguenti:</p> <p>ton/ha   vol %</p> <p>Curtefranca bianco  10   10,5  Curtefranca rosso  10   10,5  Curtefranca bianco con menzione vigna 9   11,5  Curtefranca rosso con menzione vigna 8   12,0</p> <p>La raccolta delle uve e il trasporto delle stesse in cantina devono essere eseguiti in modo da non compromettere l'integrità degli acini.</p> <p>5. Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4500 calcolata sul sesto di impianto con distanza massima tra le file di 2.50 m, ad eccezione di zone terrazzate ad elevata pendenza la cui densità non potrà</p>	<p><i>Si propone di abbassare il massimale rivendicabile del Curtefranca Bianco a 10 t/ha, uniformandola a quella del Franciacorta. Si ottengono così alcuni vantaggi. Innanzitutto quello qualitativo dovuto alla riduzione di produzione, il secondo è gestionale. In questo modo si ottiene una notevole semplificazione del sistema in particolare per quanto attiene alla destinazione dei superi, che potranno essere riclassificati solo a Sebino Igt</i></p>
--	--	--

<p>essere inferiore a 2500 ceppi. La quantità di uva rivendicabile, per i primi due anni conteggiati a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all'impianto del vigneto, e' inferiore al massimo stabilito dal disciplinare e di seguito definita: . <del>primo anno zero; secondo anno 4,4 ton/ha</del></p> <p>I suddetti limiti di resa in uva a ettaro dovranno essere rispettati anche in annate eccezionalmente favorevoli mediante un'accurata cernita delle uve, fermo restando la possibilità di un supero di produzione del 20% che potrà essere impiegato per la produzione di IGT "Sebino".</p> <p>6. La Regione Lombardia annualmente, prima della vendemmia con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela e tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltura che nell'anno si sono verificate, può stabilire un limite massimo, di uva per ettaro e di ettolitri per quintale di uva, diverso da quello fissato dal presente disciplinare in rapporto agli ettolitri di vino ottenibile, dandone immediatamente comunicazione all'organismo di controllo.</p> <p>Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>1. Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca» devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.</p> <p>2. Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le suddette operazioni sono consentite anche nell'ambito del territorio della frazione di S. Pancrazio di Palazzolo sull'Oglio e negli interi territori dei comuni che sono solo in parte compresi nel perimetro delimitato.</p> <p>3. L'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia dei vini di cui all'art. 2 devono essere effettuati solo nell'ambito dell'intero territorio della provincia di Brescia, a condizione che le ditte interessate dimostrino la</p>	<p>essere inferiore a 2500 ceppi. La quantità di uva rivendicabile, per i primi due anni conteggiati a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all'impianto del vigneto, e' inferiore al massimo stabilito dal disciplinare e di seguito definita: <b>primo anno: zero;</b> <b>secondo anno: zero;</b> <b>terzo anno: 6 ton/ha</b></p> <p>6. I suddetti limiti di resa in uva a ettaro dovranno essere rispettati anche in annate eccezionalmente favorevoli mediante un'accurata cernita delle uve, fermo restando la possibilità di un supero di produzione del 20% che potrà essere impiegato per la produzione di IGT "Sebino".</p> <p>7. La Regione Lombardia annualmente, prima della vendemmia con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela e tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltura che nell'anno si sono verificate, può stabilire un limite massimo, di uva per ettaro e di ettolitri per quintale di uva, diverso da quello fissato dal presente disciplinare in rapporto agli ettolitri di vino ottenibile, dandone immediatamente comunicazione all'organismo di controllo.</p> <p>Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>1. Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca» devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.</p> <p>2. Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le suddette operazioni sono consentite anche nell'ambito del territorio della frazione di S. Pancrazio di Palazzolo sull'Oglio e negli interi territori dei comuni che sono solo in parte compresi nel perimetro delimitato.</p> <p>3. L'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia dei vini di cui all'art. 2 devono essere effettuati solo nell'ambito dell'intero territorio della provincia di Brescia, a condizione che le ditte interessate dimostrino la</p>	<p><i>Nel sistema Franciacorta quasi mai una vigna è esclusivamente destinata a produrre Curtefranca. Più frequentemente, a seconda di vari fattori (annata, necessità gestionali, ecc) la stessa vigna può essere destinata alternativamente a Franciacorta o a Curtefranca, pertanto si ritiene corretto uniformare anche il modo di gestire la produzione dei vigneti giovani, che ricalca infatti quello già presente nel disciplinare del Franciacorta.</i></p>
--	---	--

<p>tradizionalità di tali operazioni. Conformemente all'articolo <del>8 del Reg. CE n. 607/2009</del>, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli. Conformemente all'articolo <del>8 del Reg. CE n. 607/2009</del>, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui <del>all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010</del> (Allegato 1).</p> <p>4. La resa massima dell'uva in vino finito per tutti i vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca» e' del 68%.</p> <p>5. Le eventuali eccedenze, purché fino a un massimo del 5% del vino totale finito, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata ma potranno essere impiegate per la produzione di IGT "Sebino". Qualora la resa superi quest'ultimo limite tutto il prodotto perde il diritto alla denominazione di origine controllata e potrà essere destinato ad IGT "Sebino".</p> <p>6. Le uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" potranno essere rivendicate con la scelta vendemmiale, totalmente o parzialmente in riferimento alle superfici vitate iscritte separatamente nello schedario viticolo dei vigneti, anche per il vino a denominazione di origine controllata «Curtefranca» bianco, ma non viceversa.</p> <p>7. E' consentito che a seguito della scelta di cantina, da effettuarsi comunque prima delle fasi di elaborazione e in particolare prima dell'aggiunta dello sciroppo di tiraggio, il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" passi a vino tranquillo a denominazione di origine controllata «Curtefranca» bianco o all'indicazione geografica tipica "Sebino" bianco, ma</p>	<p>tradizionalità di tali operazioni. Conformemente all'articolo <b>4.2 del Reg. UE n. 33/2019</b>, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli. Conformemente <b>4.2 del Reg. UE n. 33/2019</b>, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui <b>all'articolo 35, comma 2 del decreto legislativo n. 238/2016</b> (Allegato 1).</p> <p>4. La resa massima dell'uva in vino finito per tutti i vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca» e' del 68%.</p> <p>5. Le eventuali eccedenze, purché fino a un massimo del 5% del vino totale finito, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata ma potranno essere impiegate per la produzione di IGT "Sebino". Qualora la resa superi quest'ultimo limite tutto il prodotto perde il diritto alla denominazione di origine controllata e potrà essere destinato ad IGT "Sebino".</p> <p>6. Le uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" potranno essere rivendicate con la scelta vendemmiale, totalmente o parzialmente in riferimento alle superfici vitate iscritte separatamente nello schedario viticolo dei vigneti, anche per il vino a denominazione di origine controllata «Curtefranca» bianco, ma non viceversa.</p> <p>7. E' consentito che a seguito della scelta di cantina, da effettuarsi comunque prima delle fasi di elaborazione e in particolare prima dell'aggiunta dello sciroppo di tiraggio, il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" passi a vino tranquillo a denominazione di origine controllata «Curtefranca» bianco o all'indicazione</p>	<p><i>Aggiornamento del riferimento normativo</i></p> <p><i>Aggiornamento del riferimento normativo</i></p> <p><i>Aggiornamento del riferimento normativo</i></p>
--	--	---

<p>non viceversa, purché detto vino abbia tutti i requisiti previsti nel disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca» o dell'indicazione geografica tipica «Sebino».</p> <p>8. I seguenti vini, «Curtefranca» bianco e rosso con menzione vigna, devono essere sottoposti a un periodo minimo di elaborazione così definito: (mesi)   passaggio in legno   affinamento in bottiglia</p> <p>Curtefranca bianco   facoltativo   3 Curtefranca rosso   8   6</p> <p>9. Per vini di cui all'art. 1 la commercializzazione e' consentita soltanto dopo un periodo di affinamento, a partire dalla data di inizio vendemmia stabilita con decreto della regione Lombardia. Per tale motivo l'immissione al consumo non può essere antecedente alle date di seguito indicate: Curtefranca bianco - 1° febbraio Curtefranca bianco vigna - 1° settembre (anno successivo alla vendemmia) Curtefranca rosso - 1° luglio (anno successivo alla vendemmia) Curtefranca rosso vigna - 1° settembre (due anni successivi alla vendemmia).</p> <p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo 1. I vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca»" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: «Curtefranca» bianco: colore: paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, floreale, caratteristico; sapore: asciutto e morbido, sapido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l. «Curtefranca» rosso: colore: rosso vivo con riflessi rubino brillanti,; odore: fruttato caratteristico,</p>	<p>geografica tipica «Sebino» bianco, ma non viceversa, purché detto vino abbia tutti i requisiti previsti nel disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca» o dell'indicazione geografica tipica «Sebino».</p> <p>8. I seguenti vini, «Curtefranca» bianco e rosso con menzione vigna, devono essere sottoposti a un periodo minimo di elaborazione così definito: (mesi)   passaggio in legno   affinamento in bottiglia</p> <p>Curtefranca bianco   facoltativo   3 Curtefranca rosso   8   6</p> <p>9. Per vini di cui all'art. 1 la commercializzazione e' consentita soltanto dopo un periodo di affinamento, a partire dalla data di inizio vendemmia stabilita con decreto della regione Lombardia. Per tale motivo l'immissione al consumo non può essere antecedente alle date di seguito indicate: Curtefranca bianco - 1° febbraio Curtefranca bianco vigna - 1° settembre (anno successivo alla vendemmia) Curtefranca rosso - 1° luglio (anno successivo alla vendemmia) Curtefranca rosso vigna - 1° settembre (due anni successivi alla vendemmia).</p> <p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo 1. I vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca»" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: «Curtefranca» bianco: colore: paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, floreale, caratteristico; sapore: asciutto e morbido, sapido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l. «Curtefranca» rosso: colore: rosso vivo con riflessi rubino brillanti,; odore: fruttato caratteristico,</p>	
--	--	--



<p>eventualmente erbaceo;  sapore: di medio corpo, asciutto, vinoso, armonico;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  acidità totale minima: 4,50 g/l;  estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.</p> <p>2. I vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca», con la menzione vigna seguita dal toponimo all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:  «Curtefranca» bianco:  colore: paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdognoli;  odore: delicato, fragrante, caratteristico;  sapore: asciutto, intenso, caratteristico, armonico;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  acidità totale minima: 4,50 g/l;  estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.</p> <p>«Curtefranca» rosso:  colore: rosso intenso con riflessi granati;  odore: etereo, intenso, caratteristico con sfumature fruttate ed eventualmente erbacee;  sapore: asciutto di corpo vellutato, complesso;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  acidità totale minima: 4,50 g/l;  estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.</p> <p>3. E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi relativi all'acidità totale e all'estratto non riduttore previsti dal presente disciplinare.</p> <p>6  Articolo 7  Designazione e presentazione  1. Alla denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, fatte salve quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi:</p>	<p>eventualmente erbaceo;  sapore: di medio corpo, asciutto, vinoso, armonico;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  acidità totale minima: 4,50 g/l;  estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.</p> <p>2. I vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca», con la menzione vigna seguita dal toponimo all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:  «Curtefranca» bianco:  colore: paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdognoli;  odore: delicato, fragrante, caratteristico;  sapore: asciutto, intenso, caratteristico, armonico;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  acidità totale minima: 4,50 g/l;  estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.</p> <p>«Curtefranca» rosso:  colore: rosso intenso con riflessi granati;  odore: etereo, intenso, caratteristico con sfumature fruttate ed eventualmente erbacee;  sapore: asciutto di corpo vellutato, complesso;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  acidità totale minima: 4,50 g/l;  estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.</p> <p>3. E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi relativi all'acidità totale e all'estratto non riduttore previsti dal presente disciplinare.</p> <p>6  Articolo 7  Designazione e presentazione  1. Alla denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, fatte salve quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi:</p>	
---	---	--

<p>extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e simili.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione dei vini «Curtefranca» è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, nonché a marchi privati non aventi significato laudativo purché non siano tali da trarre in inganno il consumatore.</p> <p>Nella presentazione e designazione del prodotto, la menzione vigna seguita dal toponimo deve essere riportata immediatamente sia al di sotto della denominazione «Curtefranca» che della menzione specifica tradizionale denominazione di origine controllata. In tal caso e' vietato fare riferimento al colore (bianco o rosso).</p> <p>3. E' consentita l'aggiunta di indicazioni veritiere tendenti a specificare anche l'attività dell'imbottigliatore, quale viticoltore, azienda agricola, fattoria, villa, tenuta agricola, podere, castello, abbazia e similari in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.</p> <p>4. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca» 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, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi <del>dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.</del></p> <p>5. La specificazione tradizionale denominazione di origine controllata, deve seguire immediatamente al di sotto la denominazione «Curtefranca» senza interposizione di altre menzioni facoltative o obbligatorie.</p> <p>6. Nella presentazione e designazione del prodotto i termini bianco e rosso sono facoltativi; se espressi, seguono immediatamente al di sotto sia la denominazione «Curtefranca», che la specificazione denominazione di origine controllata" e devono sempre figurare con caratteri di stampa di</p>	<p>extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e simili.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione dei vini «Curtefranca» è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, nonché a marchi privati non aventi significato laudativo purché non siano tali da trarre in inganno il consumatore.</p> <p>Nella presentazione e designazione del prodotto, la menzione vigna seguita dal toponimo deve essere riportata immediatamente sia al di sotto della denominazione «Curtefranca» che della menzione specifica tradizionale denominazione di origine controllata. In tal caso e' vietato fare riferimento al colore (bianco o rosso).</p> <p>3. E' consentita l'aggiunta di indicazioni veritiere tendenti a specificare anche l'attività dell'imbottigliatore, quale viticoltore, azienda agricola, fattoria, villa, tenuta agricola, podere, castello, abbazia e similari in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.</p> <p>4. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca» 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, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi <b>dell'art. 31 comma 10, del decreto legislativo n. 238/2016.</b></p> <p>5. La specificazione tradizionale denominazione di origine controllata, deve seguire immediatamente al di sotto la denominazione «Curtefranca» senza interposizione di altre menzioni facoltative o obbligatorie.</p> <p>6. Nella presentazione e designazione del prodotto i termini bianco e rosso sono facoltativi; se espressi, <b>nell'ambito del campo visivo dove sono riportate tutte le indicazioni obbligatorie</b> seguono immediatamente al di sotto sia la denominazione</p>	<p><i>Aggiornamento del riferimento normativo</i></p> <p><i>Si ritiene di specificare che le indicazioni di colore, seppure facoltative, qualora presenti nello stesso campo visive dove sono presenti le</i></p>
--	--	---

<p>altezza e dimensione non superiore a due terzi di quelli usati per la denominazione.</p> <p>7. Sulle etichette delle bottiglie contenenti i vini di cui all'art. 1 deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>Articolo 8 Confezionamento</p> <p>1. I vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca» possono essere commercializzati in contenitori di capacità massima di 12 litri. I vini «Curtefranca» con la menzione vigna" seguita dal toponimo, devono essere posti in vendita solo in recipienti di capacità inferiore e/o uguale a 5 litri. Tutti i vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca», devono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro, con tappo raso bocca o con tappo di vetro. E' ammesso per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a 0,250 litri, il tappo a vite e/o a strappo.</p> <p>Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico A) Informazioni sulla zona geografica Fattori naturali rilevanti per il legame Il territorio di produzione del Curtefranca è delimitato a est dalle colline rocciose e moreniche di Rodengo Saiano, Ome, Gussago e Cellatica, a nord dalle sponde meridionali del Lago d'Iseo e dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche, a ovest dal fiume Oglio e infine a sud dal Monte Orfano. Esso è formato da un ampio anfiteatro morenico formatosi durante le glaciazioni delle ere geologiche Secondaria e Terziaria per effetto dei movimenti di</p>	<p>«Curtefranca», che la specificazione denominazione di origine controllata" e devono sempre figurare con caratteri di stampa di altezza e dimensione non superiore a due terzi di quelli usati per la denominazione.</p> <p><b>Qualora sia presente un'etichetta di immagine, è obbligatorio indicare in tale etichetta il nome della denominazione "Curtefranca" in caratteri di altezza minima di 3 millimetri e nella stessa etichetta le altre eventuali diciture possono figurare senza alcun vincolo di dimensioni rispetto al nome Curtefranca.</b></p> <p>7. Sulle etichette delle bottiglie contenenti i vini di cui all'art. 1 deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>Articolo 8 Confezionamento</p> <p>1. I vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca» possono essere commercializzati in contenitori di capacità massima di 12 litri. I vini «Curtefranca» con la menzione vigna" seguita dal toponimo, devono essere posti in vendita solo in recipienti di capacità inferiore e/o uguale a 5 litri. Tutti i vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca», devono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro, con tappo raso bocca o con tappo di vetro. E' ammesso per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a 0,250 litri, il tappo a vite e/o a strappo.</p> <p>Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico A) Informazioni sulla zona geografica Fattori naturali rilevanti per il legame Il territorio di produzione del Curtefranca è delimitato a est dalle colline rocciose e moreniche di Rodengo Saiano, Ome, Gussago e Cellatica, a nord dalle sponde meridionali del Lago d'Iseo e dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche, a ovest dal fiume Oglio e infine a sud dal Monte Orfano. Esso è formato da un ampio anfiteatro morenico formatosi durante le glaciazioni delle ere geologiche Secondaria e Terziaria per effetto dei movimenti di</p>	<p><i>altre indicazioni obbligatorie, non debbano sovrastare il nome della Denominazione, ma che tale vincolo sia da soddisfare solo in questo contesto. Qualora sia presente anche una cosiddetta "etichetta di immagine", in tale sede non sarà necessario ripetere la condizione di cui sopra. Allo stesso tempo, e al fine di armonizzare la comunicazione della Denominazione, nell'etichetta di immagine, sarà fatto obbligo di indicare la denominazione Curtefranca in caratteri di altezza minima di 3 mm</i></p>
--	---	--

<p>espansione e arretramento del grande ghiacciaio proveniente dalla Valcamonica e caratterizzato da un'estrema complessità morfologica e geologica. Elemento comune di gran parte dei suoli della denominazione è dunque l'origine morenica che ne determina le caratteristiche principali: genesi alloctona, discreta profondità, drenaggio buono e riserva idrica buona o elevata. I suoli sono dunque particolarmente adatti alla coltura della vite. Fatte salve le caratteristiche generali della zona vi è poi una grande variabilità pedo-paesaggistica che determina diversi comportamenti vegetoproduttivi, diverse dinamiche di maturazione delle uve e di conseguenza diverse caratteristiche sensoriali dei vini. Con lo studio di zonazione condotto negli anni '90 sono state identificate quattro unità vocazionali differenti che testimoniano la ricchezza di questo territorio. La denominazione di origine controllata Curtefranca ricade nella regione mesoclimatica insubrica e gode di alcuni caratteri di tipo mediterraneo risultando relativamente mite nell'inverno, non eccessivamente caldo nell'estate, con discrete escursioni termiche giornaliere ed annuali.</p> <p>Altri fattori operano a livello di meso scala e contribuiscono a determinare il regime delle precipitazioni e dei venti assicurando una regolare apporto idrico e l'assenza di umidità eccessiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vicinanza dell'area di pianura, il che trova riscontro in tutta una serie di fenomeni quali le inversioni termiche e le circolazioni di brezza.</li> <li>- vicinanza del lago d'Iseo, che manifesta caratteristici effetti in termini di mitigazione delle temperature medie, diminuzione del rischio di gelate, intensificazione delle precipitazioni, regime dei venti.</li> <li>- presenza a Nord del grande solco vallivo che delimita l'area del lago e poi della Valcamonica, con effetti sul campo del vento e sulle precipitazioni. Gli eventi piovosi sono particolarmente frequenti nei periodi autunnale e primaverile, le precipitazioni annue sono pari a circa</li> </ul>	<p>espansione e arretramento del grande ghiacciaio proveniente dalla Valcamonica e caratterizzato da un'estrema complessità morfologica e geologica. Elemento comune di gran parte dei suoli della denominazione è dunque l'origine morenica che ne determina le caratteristiche principali: genesi alloctona, discreta profondità, drenaggio buono e riserva idrica buona o elevata. I suoli sono dunque particolarmente adatti alla coltura della vite. Fatte salve le caratteristiche generali della zona vi è poi una grande variabilità pedo-paesaggistica che determina diversi comportamenti vegetoproduttivi, diverse dinamiche di maturazione delle uve e di conseguenza diverse caratteristiche sensoriali dei vini. Con lo studio di zonazione condotto negli anni '90 sono state identificate quattro unità vocazionali differenti che testimoniano la ricchezza di questo territorio. La denominazione di origine controllata Curtefranca ricade nella regione mesoclimatica insubrica e gode di alcuni caratteri di tipo mediterraneo risultando relativamente mite nell'inverno, non eccessivamente caldo nell'estate, con discrete escursioni termiche giornaliere ed annuali. Altri fattori operano a livello di meso scala e contribuiscono a determinare il regime delle precipitazioni e dei venti assicurando una regolare apporto idrico e l'assenza di umidità eccessiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vicinanza dell'area di pianura, il che trova riscontro in tutta una serie di fenomeni quali le inversioni termiche e le circolazioni di brezza.</li> <li>- vicinanza del lago d'Iseo, che manifesta caratteristici effetti in termini di mitigazione delle temperature medie, diminuzione del rischio di gelate, intensificazione delle precipitazioni, regime dei venti.</li> <li>- presenza a Nord del grande solco vallivo che delimita l'area del lago e poi della Valcamonica, con effetti sul campo del vento e sulle precipitazioni. Gli eventi piovosi sono particolarmente frequenti nei periodi autunnale e primaverile, le precipitazioni annue sono pari a circa 1000 mm. Nel periodo vegetativo le</li> </ul>	
--	--	--

<p>1000 mm. Nel periodo vegetativo le precipitazioni medie sono adeguate e generalmente ben distribuite, comprese tra 500 e 600 mm. Le temperature, espresse con l'indice bioclimatico di Winkler sono comprese tra i 1800 e i 2300 gradi giorno, in relazione all'altezza, all'esposizione e all'effetto del lago. Questi valori consentono il raggiungimento di una adeguata maturazione delle uve.</p> <p>Fattori umani rilevanti per il legame</p> <p>La vite è presente in forma spontanea nel territorio della denominazione Curtefranca già in epoca preistorica: testimonianza è data dal ritrovamento di vinaccioli di vite nella zona di Provaglio d'Iseo, laddove probabilmente v'erano insediamenti palafitticoli.</p> <p>Le testimonianze successive della predilezione per la coltivazione della vite in questo territorio sono innumerevoli e tra queste ricordiamo le esperienze di coltivazione dei monaci abitanti le corti monastiche della zona note come "franchae curtes", corti esentate dal pagamento dei dazi doganali per il merito di bonificare e coltivare i terreni.</p> <p>L'attuale territorio così come delimitato all'articolo 3 del presente disciplinare era già descritto e delimitato nell'atto del Doge di Venezia Francesco Foscari del 1429, quando la zona era sotto il dominio della Serenissima. Nel corso dei secoli la viticoltura ha sempre mantenuto un ruolo importante nell'economia agricola della zona fine agli anni '60 del secolo scorso, quando con l'istituzione della DOC, è iniziato una sorta di Rinascimento viticolo che ha portato la coltivazione della vite ad essere oggi la principale coltura di questa denominazione, il cui nome Terre di Franciacorta prima, Curtefranca oggi testimonia il legame profondo con questo territorio e con la sua storia.</p> <p>Base ampelografica</p> <p>Tradizionalmente si allevavano vari vitigni locali, bianchi e rossi. Con la nascita della Doc, sono stati individuati i vitigni a bacca rossa</p>	<p>precipitazioni medie sono adeguate e generalmente ben distribuite, comprese tra 500 e 600 mm. Le temperature, espresse con l'indice bioclimatico di Winkler sono comprese tra i 1800 e i 2300 gradi giorno, in relazione all'altezza, all'esposizione e all'effetto del lago. Questi valori consentono il raggiungimento di una adeguata maturazione delle uve.</p> <p>Fattori umani rilevanti per il legame</p> <p>La vite è presente in forma spontanea nel territorio della denominazione Curtefranca già in epoca preistorica: testimonianza è data dal ritrovamento di vinaccioli di vite nella zona di Provaglio d'Iseo, laddove probabilmente v'erano insediamenti palafitticoli.</p> <p>Le testimonianze successive della predilezione per la coltivazione della vite in questo territorio sono innumerevoli e tra queste ricordiamo le esperienze di coltivazione dei monaci abitanti le corti monastiche della zona note come "franchae curtes", corti esentate dal pagamento dei dazi doganali per il merito di bonificare e coltivare i terreni. L'attuale territorio così come delimitato all'articolo 3 del presente disciplinare era già descritto e delimitato nell'atto del Doge di Venezia Francesco Foscari del 1429, quando la zona era sotto il dominio della Serenissima. Nel corso dei secoli la viticoltura ha sempre mantenuto un ruolo importante nell'economia agricola della zona fine agli anni '60 del secolo scorso, quando con l'istituzione della DOC, è iniziato una sorta di Rinascimento viticolo che ha portato la coltivazione della vite ad essere oggi la principale coltura di questa denominazione, il cui nome Terre di Franciacorta prima, Curtefranca oggi testimonia il legame profondo con questo territorio e con la sua storia.</p> <p>Base ampelografica</p> <p>Tradizionalmente si allevavano vari vitigni locali, bianchi e rossi. Con la nascita della Doc, sono stati individuati i vitigni a bacca rossa maggiormente vocati e di tradizione radicata sul territorio: Cabernet franc (e sauvignon), Merlot,</p>	
--	---	--

<p>                 maggiormente vocati e di tradizione radicata sul territorio: Cabernet franc (e sauvignon), Merlot, Barbera e Nebbiolo. Nel tempo, parallelamente all'evoluzione del gusto comune e della cultura enoica, ricercando maggiori gradi di maturazione tecnologica e polifenolica delle uve, la Barbera e il Nebbiolo sono stati in parte sostituiti dai Cabernet e dal Carmenere, varietà tradizionalmente coltivata in zona, spesso confusa col Cabernet franc e conosciuta localmente come "bordò magher" per la sua caratteristica di avere grappoli spargoli e con acini piccoli. Nel 2008 il Carmenère è stato ufficialmente riconosciuto nel Disciplinare del Curtefranca rosso DOC.             </p> <p>                 Per la tipologia Bianco il vitigno d'elezione è lo Chardonnay, accompagnato dal Pinot bianco e dal Pinot nero.             </p> <p>                 Forme di allevamento, sestì di impianto, sistemi di potatura La forma tradizionalmente utilizzata era la pergola bresciana, poi gradualmente sostituita da forme moderne a spalliera con sviluppo ascendente della vegetazione e potatura a guyot o cordone speronato, che consentono un migliore equilibrio vegeto-produttivo e un adeguato contenimento della produzione entro i limiti fissati dal disciplinare. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini Sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco e in rosso dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la produzione della tipologia base e della tipologia con menzione "vigna", che comporta rese più basse in vigneto e tempi obbligatori maggiori di invecchiamento in legno e affinamento in bottiglia. Ne risultano vini con maggiore estratto e alcolicità.             </p> <p> <i>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente riconducibili o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico</i> </p> <p>                 La Doc Curtefranca è rappresentata da quattro tipologie: Bianco "base" e             </p>	<p>                 Barbera e Nebbiolo. Nel tempo, parallelamente all'evoluzione del gusto comune e della cultura enoica, ricercando maggiori gradi di maturazione tecnologica e polifenolica delle uve, la Barbera e il Nebbiolo sono stati in parte sostituiti dai Cabernet e dal Carmenere, varietà tradizionalmente coltivata in zona, spesso confusa col Cabernet franc e conosciuta localmente come "bordò magher" per la sua caratteristica di avere grappoli spargoli e con acini piccoli. Nel 2008 il Carmenère è stato ufficialmente riconosciuto nel Disciplinare del Curtefranca rosso DOC.             </p> <p>                 Per la tipologia Bianco il vitigno d'elezione è lo Chardonnay, accompagnato dal Pinot bianco e dal Pinot nero.             </p> <p>                 Forme di allevamento, sestì di impianto, sistemi di potatura La forma tradizionalmente utilizzata era la pergola bresciana, poi gradualmente sostituita da forme moderne a spalliera con sviluppo ascendente della vegetazione e potatura a guyot o cordone speronato, che consentono un migliore equilibrio vegeto-produttivo e un adeguato contenimento della produzione entro i limiti fissati dal disciplinare. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini Sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco e in rosso dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la produzione della tipologia base e della tipologia con menzione "vigna", che comporta rese più basse in vigneto e tempi obbligatori maggiori di invecchiamento in legno e affinamento in bottiglia. Ne risultano vini con maggiore estratto e alcolicità.             </p> <p> <i>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente riconducibili o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico</i> </p> <p>                 La Doc Curtefranca è rappresentata da quattro tipologie: Bianco "base" e             </p>	
---	--	--

<p>Bianco con menzione Vigna, Rosso “base” e Rosso con menzione Vigna che da un punto di vista analitico, ma soprattutto sensoriale sono molto ben caratterizzati e riconoscibili come vini del territorio, così come descritti all’articolo 6 del presente disciplinare. In particolare il Curtefranca bianco e rosso si presentano come vini di beva gradevole, con florealità e sapidità ben equilibrata il primo e sentori fruttati, spesso con note delicatamente erbacee il secondo. Il corpo è medio, le alcolicità moderate. La menzione Vigna comporta un arricchimento di profumi e di struttura notevoli ed una caratterizzazione evidente legata allo specifico vigneto di provenienza. Nel Curtefranca Vigna rosso, il colore diventa granato, i profumi sono più profondi ed eterei, il sapore vellutato e complesso.</p> <p><i>C) Descrizione dell’interazione causale tra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)</i></p> <p>Il territorio della denominazione di origine controllata Curtefranca è situato sull’estremo confine settentrionale della Pianura Padana e si va a incastonare dentro il sistema alpino in prossimità del lago di Iseo. Il clima è per alcuni versi simile a quello della pianura Padana ma con i benefici effetti della presenza del lago. D’estate il caldo estivo è mitigato dalle fresche correnti che spirano lungo il corridoio della val Camonica e del lago e d’inverno il lago stesso riemette il calore accumulato nella stagione precedente mitigando le temperature. Da un punto di vista pedologico il territorio è eterogeneo, e si possono classificare quattro unità vocazionali: fluvioglaciale, con suoli mediamente profondi, scheletro grossolano, induce alla maturazione tecnologica, i livelli zuccherini maggiori. Il morenico sottile, caratterizzato da suoli sottili, situati sulle creste e sulle porzioni a maggior pendenza dei versanti delle colline moreniche dove i livelli zuccherini sono leggermente inferiori. Nelle Uv versanti gradonati con suoli da sottili a moderatamente profondi limitati da substrato roccioso e morenico profondo con suoli da</p>	<p>caratterizzati e riconoscibili come vini del territorio, così come descritti all’articolo 6 del presente disciplinare. In particolare il Curtefranca bianco e rosso si presentano come vini di beva gradevole, con florealità e sapidità ben equilibrata il primo e sentori fruttati, spesso con note delicatamente erbacee il secondo. Il corpo è medio, le alcolicità moderate. La menzione Vigna comporta un arricchimento di profumi e di struttura notevoli ed una caratterizzazione evidente legata allo specifico vigneto di provenienza. Nel Curtefranca Vigna rosso, il colore diventa granato, i profumi sono più profondi ed eterei, il sapore vellutato e complesso.</p> <p><i>C) Descrizione dell’interazione causale tra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)</i></p> <p>Il territorio della denominazione di origine controllata Curtefranca è situato sull’estremo confine settentrionale della Pianura Padana e si va a incastonare dentro il sistema alpino in prossimità del lago di Iseo. Il clima è per alcuni versi simile a quello della pianura Padana ma con i benefici effetti della presenza del lago. D’estate il caldo estivo è mitigato dalle fresche correnti che spirano lungo il corridoio della val Camonica e del lago e d’inverno il lago stesso riemette il calore accumulato nella stagione precedente mitigando le temperature. Da un punto di vista pedologico il territorio è eterogeneo, e si possono classificare quattro unità vocazionali: fluvioglaciale, con suoli mediamente profondi, scheletro grossolano, induce alla maturazione tecnologica, i livelli zuccherini maggiori. Il morenico sottile, caratterizzato da suoli sottili, situati sulle creste e sulle porzioni a maggior pendenza dei versanti delle colline moreniche dove i livelli zuccherini sono leggermente inferiori. Nelle Uv versanti gradonati con suoli da sottili a moderatamente profondi limitati da substrato roccioso e morenico profondo con suoli da mediamente profondi a profondi alla maturazione i livelli zuccherini sono più bassi e l’acidità è significativamente più elevata. La</p>	
--	---	--

<p>mediamente profondi a profondi alla maturazione i livelli zuccherini sono più bassi e l'acidità è significativamente più elevata. La presenza della vite in forma spontanea sin dalla preistoria è la dimostrazione che trattasi di areale vocato alla viticoltura. Ne sono una prova i rinvenimenti di vinaccioli di epoca preistorica ed il materiale archeologico rinvenuto su tutta la zona oltre alle diverse testimonianze di autori classici, da Plinio a Columella a Virgilio. Sappiamo anche dei popoli che si stanziarono in Franciacorta e che conosciamo anche attraverso testimonianze storiografiche: i galli Cenomani, i Romani, i Longobardi. Da una specificità di questo territorio deriva il nome Curtefranca, neologismo che si riferisce alle corti franche, cioè al fatto che i principali centri dell'area dell'arco morenico - Borgonato, Torbiato, Nigoline, Timoline, Colombaro, Clusane, Cremignane, Adro - erano all'origine, delle corti regie, che successivamente all'arrivo dei benedettini e dei cluniacensi, godettero di franchigie (curtes francae), cioè di esenzione dal pagamento dei dazi di trasporto, perché deputati al controllo delle strade e bonificatori del territorio. Corte Franca è anche uno dei comuni posti nel centro del territorio stabilito dal disciplinare costituito con regio Decreto di Vittorio Emanuele III nel luglio 1928, riunendo in una unica amministrazione i quattro nuclei storici di Borgonato, Colombaro, Nigoline e Timoline fino ad allora piccoli Comuni autonomi. Vari studi storici-geografici sostengono tale tesi. Importante a tal fine è stata l'opera di Gabriele Archetti su "Vigne e vino nel Medioevo: il modello della Franciacorta (secoli X – XV)" che ha permesso di tracciare una mappa della vitivinicoltura per il periodo altomedioevale. Il primo documento che ci dà notizia di proprietà fondiarie dislocate in zona, dipendenti dal monastero bresciano di S. Salvatore, risale all'anno 766. Si tratta del diploma con cui Adelchi, figlio di Desiderio, aveva provveduto a donare</p>	<p>presenza della vite in forma spontanea sin dalla preistoria è la dimostrazione che trattasi di areale vocato alla viticoltura. Ne sono una prova i rinvenimenti di vinaccioli di epoca preistorica ed il materiale archeologico rinvenuto su tutta la zona oltre alle diverse testimonianze di autori classici, da Plinio a Columella a Virgilio. Sappiamo anche dei popoli che si stanziarono in Franciacorta e che conosciamo anche attraverso testimonianze storiografiche: i galli Cenomani, i Romani, i Longobardi. Da una specificità di questo territorio deriva il nome Curtefranca, neologismo che si riferisce alle corti franche, cioè al fatto che i principali centri dell'area dell'arco morenico - Borgonato, Torbiato, Nigoline, Timoline, Colombaro, Clusane, Cremignane, Adro - erano all'origine, delle corti regie, che successivamente all'arrivo dei benedettini e dei cluniacensi, godettero di franchigie (curtes francae), cioè di esenzione dal pagamento dei dazi di trasporto, perché deputati al controllo delle strade e bonificatori del territorio. Corte Franca è anche uno dei comuni posti nel centro del territorio stabilito dal disciplinare costituito con regio Decreto di Vittorio Emanuele III nel luglio 1928, riunendo in una unica amministrazione i quattro nuclei storici di Borgonato, Colombaro, Nigoline e Timoline fino ad allora piccoli Comuni autonomi. Vari studi storici-geografici sostengono tale tesi. Importante a tal fine è stata l'opera di Gabriele Archetti su "Vigne e vino nel Medioevo: il modello della Franciacorta (secoli X – XV)" che ha permesso di tracciare una mappa della vitivinicoltura per il periodo altomedioevale. Il primo documento che ci dà notizia di proprietà fondiarie dislocate in zona, dipendenti dal monastero bresciano di S. Salvatore, risale all'anno 766. Si tratta del diploma con cui Adelchi, figlio di Desiderio, aveva provveduto a donare "pro remedio animae" al monastero, fondato pochi anni prima per iniziativa della madre Ansa, tutti i beni (comprese vigne e cantina) avuti in eredità dal nonno Verissimo e dagli</p>	
--	---	--



<p>“pro remedio animae” al monastero, fondato pochi anni prima per iniziativa della madre Ansa, tutti i beni (comprese vigne e cantina) avuti in eredità dal nonno Verissimo e dagli zii Donnolo e Adelchi. Prima del secolo X, però, le conoscenze sulla diffusione e la consistenza della viticoltura rimangono scarse e frammentarie, anche se alcune località dovettero conoscere una intensa attività vinicola già in età romana. In un documento del 7 aprile 884, il Monastero di Santa Giulia esercitava la “undatio fluminis in Caput Ursi” cioè dal diritto di pedaggio sul fiume Pò a Caorso nel piacentino riceveva spezie, sale e olio, mentre il monastero trasportava vino rosso e vino bianco nei propri possedimenti del cremonese e del piacentino fino nel reatino. I documenti del IX, e specialmente del X e XI secolo, come risulta dal Polittico di Santa Giulia, dalle carte di Leno e di altri importanti enti monastici urbani, testimoniano una diffusione culturale della vite sparsa un po’ dappertutto e sono una spia indicativa della continuità, suggellata da significativi rinvenimenti archeologici nella zona, della vitivinicoltura dall’età tardo antica al pieno medioevo in Franciacorta, facilitata anche dalle favorevoli condizioni climatiche e pedologiche. Una continuità che trova precisi riscontri documentari come mostrano soprattutto le carte giuliane e quelle della Mensa vescovile, come riferisce sempre Gabriele Archetti. Nel 1967 viene istituita la Doc Franciacorta rosso che è una delle prime Denominazioni di origine controllata nate in Italia e che contempla anche la tipologia spumante. E’ nel 1995 che viene dedicato un Disciplinare specifico con la nascita della Doc Terre di Franciacorta segno che il territorio meritava un’attenzione specifica sui vini bianchi e rossi tranquilli. Nel 2008 ulteriore passo fondamentale è stato il cambio di nome della Denominazione a Curtefranca che ha idealmente ultimato il percorso di valorizzazione della denominazione in virtù dello</p>	<p>zii Donnolo e Adelchi. Prima del secolo X, però, le conoscenze sulla diffusione e la consistenza della viticoltura rimangono scarse e frammentarie, anche se alcune località dovettero conoscere una intensa attività vinicola già in età romana. In un documento del 7 aprile 884, il Monastero di Santa Giulia esercitava la “undatio fluminis in Caput Ursi” cioè dal diritto di pedaggio sul fiume Pò a Caorso nel piacentino riceveva spezie, sale e olio, mentre il monastero trasportava vino rosso e vino bianco nei propri possedimenti del cremonese e del piacentino fino nel reatino. I documenti del IX, e specialmente del X e XI secolo, come risulta dal Polittico di Santa Giulia, dalle carte di Leno e di altri importanti enti monastici urbani, testimoniano una diffusione culturale della vite sparsa un po’ dappertutto e sono una spia indicativa della continuità, suggellata da significativi rinvenimenti archeologici nella zona, della vitivinicoltura dall’età tardo antica al pieno medioevo in Franciacorta, facilitata anche dalle favorevoli condizioni climatiche e pedologiche. Una continuità che trova precisi riscontri documentari come mostrano soprattutto le carte giuliane e quelle della Mensa vescovile, come riferisce sempre Gabriele Archetti. Nel 1967 viene istituita la Doc Franciacorta rosso che è una delle prime Denominazioni di origine controllata nate in Italia e che contempla anche la tipologia spumante. E’ nel 1995 che viene dedicato un Disciplinare specifico con la nascita della Doc Terre di Franciacorta segno che il territorio meritava un’attenzione specifica sui vini bianchi e rossi tranquilli. Nel 2008 ulteriore passo fondamentale è stato il cambio di nome della Denominazione a Curtefranca che ha idealmente ultimato il percorso di valorizzazione della denominazione in virtù dello stretto legame col territorio di origine produzione.</p> <p>Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo</p>	
---	---	--

<p>stretto legame col territorio di origine produzione.</p> <p>Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo Nome e Indirizzo: VALORITALIA S.r.l. Società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - Sede Legale: Via Piave, 24 – 00187 Roma Valoritalia S.r.l. è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del Decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 26 del Regolamento (CE) n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistemica ed a campione) nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, paragrafo 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).</p>	<p>Nome e Indirizzo: VALORITALIA S.r.l. Società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - Sede Legale: Via Piave, 24 – 00187 Roma Valoritalia S.r.l. è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del Decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 26 del Regolamento (CE) n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistemica ed a campione) nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, paragrafo 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).</p>	
--	--	--

**Comunicato regionale del 30 luglio 2021 - n. 102**  
**Domanda presentata dal Consorzio per la tutela del**  
**franciacorta relativa alla modifica del disciplinare di**  
**produzione dei vini a denominazione di origine controllata e**  
**garantita «Franciacorta»**

Ai sensi dell'art 6 del decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali del 7 novembre 2012, comunico che il presidente del Consorzio per la tutela del Franciacorta ha presentato a Regione Lombardia, Direzione Generale Agricoltura, alimentazione e sistemi verdi - Struttura Tutela della fauna ittica, OCM vegetali, politiche di filiera ed innovazione, la domanda di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Franciacorta».

La modifica riguarda gli articoli: 4 - 5 - 6 - 7, come da documento sinottico allegato.

Entro il termine di 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente comunicato, chiunque abbia interesse può prendere visione della domanda presso la Direzione Generale Agricoltura, alimentazione e sistemi verdi - Struttura Tutela della fauna ittica, OCM vegetali, politiche di filiera ed innovazione.

Faustino Bertinotti

— • —

<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "FRANCIACORTA"</b>	<b>PROPOSTA DI MODIFICA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "FRANCIACORTA"</b>	<b>SPIEGAZIONE E MOTIVAZIONI DELLA RICHIESTA DI MODIFICA</b>
<p>Decisione di approvazione o modifica                      Pubblicazione Approvato DOC con DPR 21.07.1967 G.U. 209 – 21.08.1967                      Approvato DOCG con DM 01.09.1995 G.U. 249 – 24.10.1995 Errata Corrigge G.U. 288 – 11.12.1995                      Modificato con DM 02.09.1996 G.U. 217 – 16.09.1996                      Modificato con DM 07.04.2004 G.U. 93 – 21.04.2004                      Modificato con DM 25.06.2008 G.U. 157 – 07.07.2008                      Modificato con DM 08.09.2008 G.U. 223 – 23.09.2008                      Modificato con DM 13.10.2010 G.U. 249 – 23.10.2010                      Modificato con DM 31.03.2011 G.U. 93 – 22.04.2011 Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP                      Modificato con DM 7.03.2014 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP                      Modificato con Provvedimento Ministeriale Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP 04.04.2017 (modifica ordinaria ai sensi Reg. G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019 UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 2 e comma 4)                      Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP (concernente informazioni agli operatori G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019)</p> <p>Articolo 1                      Denominazioni e vini</p> <p>1.1. La denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” è riservata al vino ottenuto esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia e la separazione del deposito mediante sboccatura, rispondente alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.</p> <p>1.2. Le tipologie ammesse sono di seguito descritte:</p>	<p>Decisione di approvazione o modifica                      Pubblicazione Approvato DOC con DPR 21.07.1967 G.U. 209 – 21.08.1967                      Approvato DOCG con DM 01.09.1995 G.U. 249 – 24.10.1995 Errata Corrigge G.U. 288 – 11.12.1995                      Modificato con DM 02.09.1996 G.U. 217 – 16.09.1996                      Modificato con DM 07.04.2004 G.U. 93 – 21.04.2004                      Modificato con DM 25.06.2008 G.U. 157 – 07.07.2008                      Modificato con DM 08.09.2008 G.U. 223 – 23.09.2008                      Modificato con DM 13.10.2010 G.U. 249 – 23.10.2010                      Modificato con DM 31.03.2011 G.U. 93 – 22.04.2011 Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP                      Modificato con DM 7.03.2014 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP                      Modificato con Provvedimento Ministeriale Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP 04.04.2017 (modifica ordinaria ai sensi Reg. G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019 UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 2 e comma 4)                      Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP (concernente informazioni agli operatori G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019)</p> <p>Articolo 1                      Denominazioni e vini</p> <p>1.1. La denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” è riservata al vino ottenuto esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia e la separazione del deposito mediante sboccatura, rispondente alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.</p> <p>1.2. Le tipologie ammesse sono di</p>	

<p>“Franciacorta”; “Franciacorta” Satèn; “Franciacorta” Rosé.</p> <p>Articolo 2 Base ampelografica</p> <p>2.1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta”, deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Chardonnay e/o Pinot nero. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve del vitigno Pinot bianco, fino ad un massimo del 50% e le uve del vitigno Erbamato fino ad un massimo del 10%.</p> <p>2.2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” Rosé, deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Chardonnay fino ad un massimo del 65%; Pinot nero per almeno il 35%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve del vitigno Pinot bianco fino ad un massimo del 50% e le uve del vitigno Erbamato fino ad un massimo del 10%.</p> <p>2.3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” Satèn deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Chardonnay minimo 50%. Può concorrere alla produzione di detto vino il vitigno Pinot bianco fino ad un massimo del 50%.</p> <p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve</p> <p>La zona di produzione delle uve, destinate alla elaborazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta”, ricade nella provincia di Brescia e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio dei comuni di Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati,</p>	<p>seguito descritte: “Franciacorta”; “Franciacorta” Satèn; “Franciacorta” Rosé.</p> <p>Articolo 2 Base ampelografica</p> <p>2.1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta”, deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Chardonnay e/o Pinot nero. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve del vitigno Pinot bianco, fino ad un massimo del 50% e le uve del vitigno Erbamato fino ad un massimo del 10%.</p> <p>2.2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” Rosé, deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Chardonnay fino ad un massimo del 65%; Pinot nero per almeno il 35%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve del vitigno Pinot bianco fino ad un massimo del 50% e le uve del vitigno Erbamato fino ad un massimo del 10%.</p> <p>2.3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” Satèn deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Chardonnay minimo 50%. Può concorrere alla produzione di detto vino il vitigno Pinot bianco fino ad un massimo del 50%.</p> <p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve</p> <p>La zona di produzione delle uve, destinate alla elaborazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta”, ricade nella provincia di Brescia e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio dei comuni di Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati,</p>	
--	---	--

<p>Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago, nonché la parte del territorio dei comuni di Cologne, Coccaglio, Rovato e Cazzago S. Martino che si trova a nord delle ex strade statali n. 573 e n. 11 e parte del territorio del comune di Brescia.</p> <p>Tale zona è così delimitata: dalla riva del lago di Iseo segue il confine del comune di Paratico fino ad incontrare il confine del comune di Capriolo che segue fino ad incontrare il confine del comune di Adro. Segue il confine di Adro verso sud fino ad incontrare il confine del comune di Erbusco che segue, sempre verso sud, oltrepassando l'intersezione con il comune di Cologne che segue ancora verso sud fino ad incontrare la statale Bergamo-Brescia che segue fino all'intersezione con il confine del comune di Ospitaletto. Segue il confine di questo comune a nord fino ad innestarsi con il confine del comune di Castegnato. Segue sempre verso nord, il confine del comune di Castegnato fino ad incontrare la ex strada statale n. 11 che segue verso est passando la località Mandolossa e prosegue sulla stessa strada statale fino a località Scuole. Da qui prende la strada a nord che va verso la Badia fino a quota 133. Da qui segue la strada che individua ad est la collina di S. Anna in direzione nordest passando per le quote 136,9-138,8-140,2-150-160-157,9, fino ad incontrare la strada Brescia- Cellatica che segue in direzione Cellatica. Da quota 139,9, la delimitazione si identifica prima con il confine comunale di Cellatica e poi con quello di Gussago comprendendo tutto il territorio dei suddetti due comuni, quindi segue prima il confine del comune di Brione e poi quello di Polaveno fino al lago di Iseo. Segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico. Dalla zona di produzione come sopra delimitata, è escluso il seguente territorio: partendo dal confine della provincia di Brescia, a ovest, in prossimità dell'autostrada A4 e del fiume Oglio, fra i confini comunali di Palazzolo sull'Oglio e Capriolo, segue il confine</p>	<p>Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago, nonché la parte del territorio dei comuni di Cologne, Coccaglio, Rovato e Cazzago S. Martino che si trova a nord delle ex strade statali n. 573 e n. 11 e parte del territorio del comune di Brescia.</p> <p>Tale zona è così delimitata: dalla riva del lago di Iseo segue il confine del comune di Paratico fino ad incontrare il confine del comune di Capriolo che segue fino ad incontrare il confine del comune di Adro. Segue il confine di Adro verso sud fino ad incontrare il confine del comune di Erbusco che segue, sempre verso sud, oltrepassando l'intersezione con il comune di Cologne che segue ancora verso sud fino ad incontrare la statale Bergamo-Brescia che segue fino all'intersezione con il confine del comune di Ospitaletto. Segue il confine di questo comune a nord fino ad innestarsi con il confine del comune di Castegnato. Segue sempre verso nord, il confine del comune di Castegnato fino ad incontrare la ex strada statale n. 11 che segue verso est passando la località Mandolossa e prosegue sulla stessa strada statale fino a località Scuole. Da qui prende la strada a nord che va verso la Badia fino a quota 133. Da qui segue la strada che individua ad est la collina di S. Anna in direzione nordest passando per le quote 136,9-138,8-140,2-150-160-157,9, fino ad incontrare la strada Brescia- Cellatica che segue in direzione Cellatica. Da quota 139,9, la delimitazione si identifica prima con il confine comunale di Cellatica e poi con quello di Gussago comprendendo tutto il territorio dei suddetti due comuni, quindi segue prima il confine del comune di Brione e poi quello di Polaveno fino al lago di Iseo. Segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico. Dalla zona di produzione come sopra delimitata, è escluso il seguente territorio: partendo dal confine della provincia di Brescia, a ovest, in prossimità dell'autostrada A4 e del fiume Oglio,</p>	
--	--	--

<p>del comune di Capriolo fino ad intersecare la linea ferroviaria con cui si identifica verso nord fino alla stazione di Paratico, poi con la ex strada statale n. 469, la strada provinciale n. 12 fino all'abitato di Clusane, in corrispondenza di quota 193,8. Non includendo tutto il territorio di Villa Barcella, passa per quota 205 e interseca nuovamente la strada provinciale n. 12 a quota 197; si identifica con la strada provinciale n. 12 fino a quota 191 con l'esclusione del colle di Cascina Beloardo e transita per le quote 189,9-188-195,2 intersecando così la strada provinciale n. 11 verso sud fino alla Chiesa di S. Pietro in Lamosa e in corrispondenza di questa imbocca la carrareccia fino a Segaboli, poi passa per quota 192,3-189,5-187,5-198 e prosegue per Il Mulino, la stazione ferroviaria di Provaglio, quindi coincide con la linea ferroviaria verso nord, fino ad incontrare, prima dell'abitato di Iseo, la ex s.s. 510 che ne segue il percorso fino ad incontrare il confine comunale di Sulzano. Si identifica con esso, verso nord, fino al lago, quindi segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico dove incontra, nei pressi di Sarnico, il confine della provincia di Brescia con cui si identifica fino a raggiungere il confine del comune di Capriolo da dove si è partiti.</p>	<p>fra i confini comunali di Palazzolo sull'Oglio e Capriolo, segue il confine del comune di Capriolo fino ad intersecare la linea ferroviaria con cui si identifica verso nord fino alla stazione di Paratico, poi con la ex strada statale n. 469, la strada provinciale n. 12 fino all'abitato di Clusane, in corrispondenza di quota 193,8. Non includendo tutto il territorio di Villa Barcella, passa per quota 205 e interseca nuovamente la strada provinciale n. 12 a quota 197; si identifica con la strada provinciale n. 12 fino a quota 191 con l'esclusione del colle di Cascina Beloardo e transita per le quote 189,9-188-195,2 intersecando così la strada provinciale n. 11 verso sud fino alla Chiesa di S. Pietro in Lamosa e in corrispondenza di questa imbocca la carrareccia fino a Segaboli, poi passa per quota 192,3-189,5-187,5-198 e prosegue per Il Mulino, la stazione ferroviaria di Provaglio, quindi coincide con la linea ferroviaria verso nord, fino ad incontrare, prima dell'abitato di Iseo, la ex s.s. 510 che ne segue il percorso fino ad incontrare il confine comunale di Sulzano. Si identifica con esso, verso nord, fino al lago, quindi segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico dove incontra, nei pressi di Sarnico, il confine della provincia di Brescia con cui si identifica fino a raggiungere il confine del comune di Capriolo da dove si è partiti.</p>	
<p>Articolo 4 Norme per la viticoltura</p>	<p>Articolo 4 Norme per la viticoltura</p>	
<p>4.1. Condizioni naturali dell'ambiente. Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Per la produzione di tutti i vini a denominazione di origine controllata e</p>	<p>4.1. Condizioni naturali dell'ambiente. Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Per la produzione di tutti i vini a denominazione di origine controllata e</p>	

<p>garantita “Franciacorta” sono da escludere i terreni insufficientemente soleggiati o di fondovalle, in zone umide perché adiacenti a fiumi, torrenti e ristagni d’acqua, come descritto nel sistema cartografico della provincia di Brescia (SIT).</p> <p><del>Dai corsi d’acqua e zone di ristagno permanente dovrà essere mantenuta per tutti i nuovi impianti e reimpianti una fascia di rispetto di almeno 10 metri.</del></p> <p>Per i terreni che all’interno del perimetro della denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta”, siano stati oggetto di escavazione e/o riempimento, l’eventuale richiesta di futuro impianto di vigneto destinato alla produzione di Franciacorta DOCG, sarà subordinata alla presentazione di motivata relazione, redatta da un tecnico abilitato al proprio Albo professionale di competenza, vincolata al parere favorevole dell’Amministrazione competente, che attesti l’idoneità del terreno all’impianto del vigneto, sia da un punto di vista chimico fisico che da un punto di vista pedologico.</p> <p><del>Sono da escludere altresì tutte le zone e le aree situate ad una altitudine superiore a 550 m s.l.m. perché non idonee alla corretta maturazione delle uve destinate alla denominazione “Franciacorta”.</del></p> <p>4.2. Densità d’impianto. Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4500 calcolata sul sesto di impianto con distanza massima tra le file di 2,50 m, ad eccezione delle zone terrazzate e/o ad elevata pendenza la cui densità non potrà essere inferiore a 2500 ceppi/ettaro.</p> <p>4.3. Forme di allevamento. Per i nuovi impianti e i reimpianti le forme di allevamento consentite sono: a spalliera singola con sviluppo</p>	<p>garantita “Franciacorta” sono da escludere i terreni insufficientemente soleggiati o di fondovalle, in zone umide perché adiacenti a fiumi, torrenti e ristagni d’acqua, come descritto nel sistema cartografico della provincia di Brescia (SIT).</p> <p><b>Dai corsi d’acqua e zone di ristagno permanente (aree umide identificate nel sistema cartografico regionale) dovrà essere mantenuta per tutti gli impianti e reimpianti successivi alla vendemmia 2010, una fascia di rispetto di almeno 10 metri da intendersi come distanza tra il confine dell’area vitata (palo) e confine dell’area umida (come da shapefile regionale).</b></p> <p>Per i terreni che all’interno del perimetro della denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta”, siano stati oggetto di escavazione e/o riempimento, l’eventuale richiesta di futuro impianto di vigneto destinato alla produzione di Franciacorta DOCG, sarà subordinata alla presentazione di motivata relazione, redatta da un tecnico abilitato al proprio Albo professionale di competenza, vincolata al parere favorevole dell’Amministrazione competente, che attesti l’idoneità del terreno all’impianto del vigneto, sia da un punto di vista chimico fisico che da un punto di vista pedologico.</p> <p>4.2. Densità d’impianto. Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4500 calcolata sul sesto di impianto con distanza massima tra le file di 2,50 m, ad eccezione delle zone terrazzate e/o ad elevata pendenza <b>e del vitigno Erbatmat</b> la cui densità non potrà essere inferiore a 2500 ceppi/ettaro.</p> <p>4.3. Forme di allevamento. Per i nuovi impianti e i reimpianti le forme di allevamento consentite sono: a spalliera singola con sviluppo</p>	<p><i>Nulla cambia nella sostanza. Si intende qui chiarire meglio che il vincolo delle distanze dalle aree umide si applica ai nuovi impianti successivi al 2010 (anno in cui venne introdotto il vincolo stesso) e che tale distanza è quella tra il confine dello shape dell’area umida così come da cartografia regionale e il limitare dell’area vitata. Esistono dei vigneti che hanno il confine catastale (e non quello dell’area vitata) a distanza inferiore di 10 metri dall’area umida e questa condizione ne blocca la possibilità di rivendicarne le uve. Si ritiene necessaria tale riformulazione essendosi evidenziata un’errata interpretazione del Disciplinare che di fatto ingiustamente impedisce in sede di dichiarazione vitivinicola la rivendicazione delle uve di questi vigneti con attitudine a DOCg Franciacorta.</i></p> <p><i>Si intende eliminare il vincolo di altitudine. La possibilità di coltivare la vite in areali più freschi, seppur per un numero relativamente esiguo di ettari (stimati circa cinquanta) rientra nel quadro complessivo delle strategie di contrasto all’innalzamento generalizzato delle temperature che per le peculiarità della Franciacorta (raccolte anticipate per le basi spumante e varietà precoci) rappresenta una criticità molto importante.</i></p> <p><i>Dagli studi pluriennali condotti dal Consorzio Franciacorta si evince che l’Erbamat è un vitigno con scarsissima fertilità basale, la cui produttività è fortemente influenzata dalla matrice pedologica e soggetto ad alternanza di produzione. Con gli attuali sestì di impianto e forme di allevamento</i></p>
---	---	--



<p>ascendente con potatura lunga o corta, su un solo piano di vegetazione (tralcio rinnovato o cordone speronato). Sono consentite forme di allevamento diverse nei terrazzamenti qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.</p> <p>4.4. Norme agronomiche. 4.4.1 Irrigazione. È consentita l'irrigazione di soccorso. Per gli impianti in piena produzione (dal quarto anno conteggiato a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all'impianto) qualsiasi intervento di irrigazione è comunque vietato dopo il completamento dell'invaiaura. Prima, sono consentiti apporti idrici volti a reintegrare l'evapotraspirazione effettiva del vigneto previa comunicazione, opportunamente documentata, da rivolgere almeno 48 ore prima dell'intervento all'ente incaricato dei controlli.</p> <p>4.5. Resa a ettaro, raccolta delle uve e titolo alcolometrico volumico naturale minimo. 4.5.1 La produzione massima di uva a ettaro è <del>12 tonnellate</del>. La quantità di uva rivendicabile, per i primi tre anni conteggiati a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all'impianto del vigneto, è inferiore al massimo stabilito dal disciplinare e di seguito definita: Primo anno: zero; Secondo anno: zero; Terzo anno: 6 ton/ha, <del>con una resa per ettaro massima di 32,5 hl di vino base.</del> <del>Per i vigneti giovani (fino al terzo anno) i limiti di resa in uva a ettaro dovranno essere rispettati, fermo restando la possibilità di un supero di produzione del 20% che potrà essere impiegato per la produzione di DOC "Curtefranca" o IGT "Sebino".</del> <del>Per i vigneti a partire dal quarto anno non è consentito superare il limite fissato di 12 tonnellate per ettaro.</del> Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per i vini derivanti dalle uve Chardonnay, Pinot nero e</p>	<p>ascendente con potatura lunga o corta, su un solo piano di vegetazione (tralcio rinnovato o cordone speronato). Sono consentite forme di allevamento diverse <b>per il vitigno Erbamato</b> e nei terrazzamenti qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.</p> <p>4.4. Norme agronomiche. 4.4.1 Irrigazione. È consentita l'irrigazione di soccorso. Per gli impianti in piena produzione (dal quarto anno conteggiato a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all'impianto) qualsiasi intervento di irrigazione è comunque vietato dopo il completamento dell'invaiaura. Prima, sono consentiti apporti idrici volti a reintegrare l'evapotraspirazione effettiva del vigneto previa comunicazione, opportunamente documentata, da rivolgere almeno 48 ore prima dell'intervento all'ente incaricato dei controlli.</p> <p>4.5. Resa a ettaro, raccolta delle uve e titolo alcolometrico volumico naturale minimo. 4.5.1 La produzione massima di uva a ettaro è <b>10 tonnellate</b>. La quantità di uva rivendicabile, per i primi tre anni conteggiati a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all'impianto del vigneto, è inferiore al massimo stabilito dal disciplinare e di seguito definita: Primo anno: zero; Secondo anno: zero; Terzo anno: 6 ton/ha <b>I suddetti limiti di resa in uva a ettaro dovranno essere rispettati, fermo restando la possibilità di un supero di produzione del 20% che potrà essere impiegato per la produzione di IGT "Sebino".</b></p> <p>Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per i vini derivanti dalle uve Chardonnay, Pinot nero e</p>	<p><i>a spalliera è impossibile garantire una produzione soddisfacente e regolare nel tempo. Si rende necessario lasciare una più ampia libertà di valutazione su sesti più larghi (in particolare sulla fila, per avere capi a frutto più lunghi) e su forme di allevamento alternative al fine di avere una migliore distribuzione spaziale dei grappoli, maggior arieggiamento ed illuminazione degli stessi.</i></p> <p><i>Si ritiene di ripristinare l'impianto produttivo antecedente alla modifica del 2017 riportando la produzione massima rivendicabile a 10 t/ha con un supero di uva del 20% sia nei vigneti adulti che in quelli giovani e che nelle annate favorevoli potrà essere classificato come "riserva vendemmiale". La % di pressatura ritorna ad essere fissata al 65%. L'esperienza maturata nell'applicazione del disciplinare vigente ha permesso di appurare che esso comporta notevoli difficoltà di gestione, di tracciabilità e di controllo, soprattutto nel caso in cui si assiste alla vendita da un produttore di uva verso più soggetti vinificatori</i></p> <p><i>Riducendo la resa massima di uva rivendicabile della Doc di ricaduta Curtefranca a 10 t/ha, il supero di uva potrà essere destinato esclusivamente a Igt Sebino.</i></p>
--	---	--

<p>Pinot bianco è di 9,5% vol. Solo per i vini da uve Erbammat è di 9% vol.</p> <p>4.5.2 La raccolta delle uve e il trasporto delle stesse fino al centro di pressatura devono essere eseguiti in modo da non compromettere l'interezza e l'integrità del grappolo. E' obbligatoria la raccolta a mano delle uve che devono essere riposte in cassette o cassoni di diversa capacità, ma comunque non superiore a 0,2 t, e con il vincolo dell'altezza della massa che non deve superare i 40 cm.</p> <p>4.5.3 La regione Lombardia annualmente, tenuto conto di condizioni ambientali sfavorevoli o per conseguire l'equilibrio del mercato, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, può ridurre la resa massima di vino classificabile come atto a divenire a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" ed eventualmente la resa massima di uva per ettaro rispetto a quello fissato nel presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.</p> <p>4.5.4 <del>In annate climaticamente favorevoli, con provvedimento della regione Lombardia, su proposta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria, il limite di resa di vino base ad ettaro di 65 hl, per tutti i vini di cui all'articolo 1, può essere aumentato fino a 78 hl ad ettaro. Tale esubero, pari ad un massimo di 13 hl ad ettaro, può essere destinato a riserva vendemmiale la cui gestione è regolamentata al successivo articolo 5.</del></p> <p>4.6 Scelta di cantina. È consentito effettuare la scelta di cantina, con la quale ogni partita di vino base della denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta", può passare a vino tranquillo a denominazione di origine controllata "Curtefranca" bianco, o indicazione geografica tipica "Sebino" ma non viceversa. Si esegue comunque prima delle fasi di elaborazione e in</p>	<p>Pinot bianco è di 9,5% vol. Solo per i vini da uve Erbammat è di 9% vol.</p> <p>4.5.2 La raccolta delle uve e il trasporto delle stesse fino al centro di pressatura devono essere eseguiti in modo da non compromettere l'interezza e l'integrità del grappolo. E' obbligatoria la raccolta a mano delle uve che devono essere riposte in cassette o cassoni di diversa capacità, ma comunque non superiore a 0,2 t, e con il vincolo dell'altezza della massa che non deve superare i 40 cm.</p> <p>4.5.3 La regione Lombardia annualmente, tenuto conto di condizioni ambientali sfavorevoli o per conseguire l'equilibrio del mercato, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, può ridurre la resa massima di vino classificabile come atto a divenire a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" ed eventualmente la resa massima di uva per ettaro rispetto a quello fissato nel presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.</p> <p><b>4.5.4 In annate climaticamente favorevoli, con provvedimento della regione Lombardia, su proposta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria, nel caso in cui venga consentita una resa in uva superiore alle 10 ton/ha, ma non oltre le 12 ton/ha, tutta la produzione di uva ha diritto alla denominazione «Franciacorta» e non è consentito ulteriore supero. Il vino base ottenuto dalla quantità di uva eccedente le 10 ton/ha, è regolamentato secondo il successivo art. 5.4.</b></p> <p>4.6 Scelta di cantina. È consentito effettuare la scelta di cantina, con la quale ogni partita di vino base della denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta", può passare a vino tranquillo a denominazione di origine controllata "Curtefranca" bianco <b>(ad eccezione del vino Erbammat)</b>, o indicazione geografica tipica "Sebino" ma non viceversa. Si esegue</p>	<p><i>Si ripristina il meccanismo del Disciplinare precedente. Nelle annate climaticamente favorevoli il supero ha diritto alla denominazione Franciacorta (uva atta a divenire Franciacorta riserva vendemmiale)</i></p> <p><i>Il vino base potrà essere riclassificato a Curtefranca bianco fermo restando che non contenga Erbammat, vitigno non contemplato nella base ampelografica del vino tranquillo. Anche in questo caso è ripristinato quanto contemplato nel precedente disciplinare, ad eccezione della specifica relativa a Erbammat</i></p>
--	--	--

<p>particolare prima dell'aggiunta dello sciroppo di tiraggio.</p> <p>Articolo 5 Norme per la vinificazione, elaborazione ed imbottigliamento</p> <p>5.1 Zona di vinificazione ed elaborazione.</p> <p>5.1.1 Tutte le operazioni di vinificazione, imbottigliamento (tiraggio), compresa la fermentazione in bottiglia, la sboccatura e il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.</p> <p>5.1.2 <b>Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009,</b> l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli. Tenuto conto delle situazioni tradizionali, le operazioni di cui all'art. 5.1.1 possono essere effettuate anche presso le Aziende che hanno propri stabilimenti enologici ubicati nell'ambito del territorio della frazione di S. Pancrazio del comune di Palazzolo sull'Oglio e negli interi territori dei comuni che sono solo in parte compresi nella zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare.</p> <p>Dette Aziende devono dimostrare al competente Organismo di controllo di avere effettuato le operazioni di cui al comma 5.1.1 prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.</p> <p>5.2 Norme per la vinificazione.</p> <p>5.2.1 Il passaggio da uva a mosto deve avvenire esclusivamente tramite la pressatura diretta, senza diraspatura dell'uva intera. Tale obbligo non si applica alle uve di Pinot nero vinificate in rosato o in rosso, destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita</p>	<p>comunque prima delle fasi di elaborazione e in particolare prima dell'aggiunta dello sciroppo di tiraggio.</p> <p>Articolo 5 Norme per la vinificazione, elaborazione ed imbottigliamento</p> <p>5.1 Zona di vinificazione ed elaborazione.</p> <p>5.1.1 Tutte le operazioni di vinificazione, imbottigliamento (tiraggio), compresa la fermentazione in bottiglia, la sboccatura e il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.</p> <p>5.1.2 <b>Conformemente all'articolo 4.2 del Reg. UE n. 33/2019,</b> l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli. Tenuto conto delle situazioni tradizionali, le operazioni di cui all'art. 5.1.1 possono essere effettuate anche presso le Aziende che hanno propri stabilimenti enologici ubicati nell'ambito del territorio della frazione di S. Pancrazio del comune di Palazzolo sull'Oglio e negli interi territori dei comuni che sono solo in parte compresi nella zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare.</p> <p>Dette Aziende devono dimostrare al competente Organismo di controllo di avere effettuato le operazioni di cui al comma 5.1.1 prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.</p> <p>5.2 Norme per la vinificazione.</p> <p>5.2.1 Il passaggio da uva a mosto deve avvenire esclusivamente tramite la pressatura diretta, senza diraspatura dell'uva intera. Tale obbligo non si applica alle uve di Pinot nero vinificate in rosato o in rosso, destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e</p>	<p><i>Aggiornamento del riferimento normativo</i></p>
--	--	---

<p>“Franciacorta” Rosé. 5.2.2 Le diverse varietà di uva vinificate devono essere registrate separatamente negli appositi registri. 5.3 Resa uva/vino per ettaro. Per tutti i vini di cui all'art. 1 la resa massima da uva a vino base, prima delle operazioni di presa di spuma, è pari a 65 hl/ha e la percentuale di pressatura non può mai, in ogni caso, superare il 65%. Qualora la resa complessiva superi il limite sopra fissato (65 hl rivendicabili a DOCG “Franciacorta”, 9,8 hl rivendicabili a DOC “Curtefranca” e 3,2 hl rivendicabili a IGT “Sebino”) tutto il vino ottenuto perde il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” e potrà essere destinato alla produzione di IGT “Sebino” (bianco). 5.4 Vino riserva vendemmiale e gestione dell’offerta. 5.4.1 Bloccaggio. In annate climaticamente favorevoli, e così come descritto all’articolo 4.5.4, un’aliquota di vino, può essere classificata come ‘riserva vendemmiale’ e regolamentata come segue:  – all’atto della presentazione della dichiarazione vitivinicola annuale si deve dare immediata comunicazione alla struttura di controllo autorizzata del quantitativo del vino riserva vendemmiale detenuto; - il vino riserva vendemmiale è bloccato sfuso e non può essere elaborato per un minimo di mesi 12 dalla presa in carico sui registri di cantina; - il vino riserva vendemmiale per l’elaborazione dei vini di cui all’art. 1 non ha diritto al millesimo; - la commercializzazione di tale quantitativo di vino riserva vendemmiale può avvenire anche prima di essere sbloccato, ma previa riclassificazione a DOC “Curtefranca” o IGT “Sebino”, che rispettivamente dovrà o potrà essere immesso al consumo con l’annata. 5.4.2 Sbloccaggio. I vini bloccati ai sensi del comma 5.4.1, possono essere sbloccati come</p>	<p>garantita “Franciacorta” Rosé. 5.2.2 Le diverse varietà di uva vinificate devono essere registrate separatamente negli appositi registri. 5.3 Resa uva/vino per ettaro. <b>Per tutti i vini di cui all'art. 1 la resa massima dell'uva in vino base, prima delle operazioni di presa di spuma, è pari al 65%. Qualora la resa complessiva superi il limite sopra fissato tutto il vino ottenuto perde il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” e potrà essere destinato alla produzione di Curtefranca (ad eccezione del vino Erbamato), o IGT “Sebino”.</b>  5.4 Vino riserva vendemmiale e gestione dell’offerta. 5.4.1 Bloccaggio. <b>In annate particolarmente favorevoli, l'uva eccedente le 10 ton/ha, fino a 12 ton/ha, separatamente registrata ha diritto alla denominazione «Franciacorta». Il suo utilizzo è così regolamentato:</b>  <b>- Il vino riserva vendemmiale ottenuto potrà essere conservato unitamente agli altri vini base, garantendo la corretta tracciabilità in cantina e sui registri.</b>  - il vino riserva vendemmiale è bloccato sfuso e non può essere elaborato per un minimo di mesi 12 dalla presa in carico sui registri di cantina; - il vino riserva vendemmiale per l’elaborazione dei vini di cui all’art. 1 non ha diritto al millesimo;  5.4.2 Sbloccaggio. I vini bloccati ai sensi del comma</p>	<p><i>Viene ripristinato la % fissa di pressatura del 65%, senza supero. Qualora la resa di pressatura superi il limite fissato il vino ottenuto verrà riclassificato alle denominazioni di ricaduta (fino a 68 hl complessivi a Curtefranca – ad eccezione di Erbamato-, per valori superiori, a Sebino).</i>  <i>E' ripristinato il concetto di riserva vendemmiale riferito all'uva e non al vino, esattamente come era precedentemente alla modifica del 2017-</i>  <i>Si propone di specificare le modalità di gestione della riserva vendemmiale: gestione separata sui registri e sulla cartellonistica di cantina, ma possibilità di separazione fisica della riserva dal resto del vino atto a divenire solo all'atto degli assemblaggi che precedono l'imbottigliamento. Al termine dell'imbottigliamento in cantina dovrà rimanere un quantitativo di vino sfuso riserva vendemmiale corrispondente a quanto dichiarato a registro.</i>  <i>Si stralcia l'obbligo di comunicazione all'Odc in quanto superato dall'adozione dei registri telematici.</i>  <i>Il pensiero relativo alla commercializzazione è stato spostato in un apposito comma, creato per riorganizzare l'articolo.</i></p>
--	--	---

<p>segue: -in annate climaticamente sfavorevoli preso atto di una minore resa, per una quantità di vino riserva vendemmiale tale da raggiungere la produzione massima consentita di 6.500 litri per ettaro non ottenuta con la vendemmia. In tal caso ogni produttore che ha raggiunto il limite massimo di resa in vino di 6.500 litri per ettaro, non ha diritto ad elaborare con la presa di spuma i vini riserva vendemmiale. - per soddisfare esigenze di mercato, potendo così elaborare una quantità di vino di riserva che sarà stabilita appositamente dal Consorzio di tutela sentita la filiera e in accordo con la Regione.</p> <p>In entrambi i casi lo sbloccaggio totale o parziale avviene su proposta del Consorzio di tutela riconosciuto, anche a seguito delle richieste dei produttori, con provvedimento regionale e sotto lo stretto controllo della struttura di controllo autorizzata, previa comunicazione all'ufficio dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari competente per territorio.</p> <p><del>È consentita la commercializzazione dei vini atti a DOCG "Franciacorta" riserva vendemmiale all'interno della zona di vinificazione di cui al presente articolo 5, mantenendo la denominazione, trascorso il periodo minimo di mesi 12.</del></p> <p>Pertanto i produttori che non hanno raggiunto il limite massimo di resa di 6.500 litri per ettaro o che necessitano per soddisfare il mercato di maggiori quantitativi di vino possono acquistare vino riserva vendemmiale da altri produttori.</p> <p>5.4.3 Ulteriori sistemi di regolamentazione dello stoccaggio. <del>Fermo restando il limite di resa in vino di 6.5 hl/ha di cui al par. 5.3, la regione</del></p>	<p>5.4.1, possono essere sbloccati come segue: -in annate climaticamente sfavorevoli preso atto di una minore resa, per una quantità di vino riserva vendemmiale tale da raggiungere la produzione massima consentita di 6.500 litri per ettaro non ottenuta con la vendemmia. In tal caso ogni produttore che ha raggiunto il limite massimo di resa in vino di 6.500 litri per ettaro, non ha diritto ad elaborare con la presa di spuma i vini riserva vendemmiale. - per soddisfare esigenze di mercato, potendo così elaborare una quantità di vino di riserva che sarà stabilita appositamente dal Consorzio di tutela sentita la filiera e in accordo con la Regione.</p> <p>In entrambi i casi lo sbloccaggio totale o parziale avviene su proposta del Consorzio di tutela riconosciuto, anche a seguito delle richieste dei produttori, con provvedimento regionale e sotto lo stretto controllo della struttura di controllo autorizzata, previa comunicazione all'ufficio dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari competente per territorio.</p> <p><b>5.4.3 Commercializzazione della riserva vendemmiale</b> <b>La commercializzazione del vino riserva vendemmiale può avvenire anche prima di essere sbloccato, previa riclassificazione a IGT "Sebino", che potrà essere immesso al consumo con l'annata.</b> <b>È consentita la commercializzazione dei vini atti a DOCG "Franciacorta" riserva vendemmiale all'interno della zona di vinificazione di cui al presente articolo 5, mantenendo la denominazione, a sblocco avvenuto.</b></p> <p>Pertanto i produttori che non hanno raggiunto il limite massimo di resa di 6.500 litri per ettaro o che necessitano per soddisfare il mercato di maggiori quantitativi di vino possono acquistare vino riserva vendemmiale da altri produttori.</p> <p>5.4.4 Ulteriori sistemi di regolamentazione dello stoccaggio. La regione Lombardia, in ogni caso, al</p>	<p><i>La commercializzazione della riserva vendemmiale mantenendo tale condizione sarà consentita solo successivamente al provvedimento di sbloccaggio e non necessariamente dopo 12 mesi. Si propone un approccio più "conservativo", volto a incentivare le aziende ad attivare la riserva per utilizzarla ai fini di un miglioramento qualitativo della produzione piuttosto che ai fini di una futura commercializzazione a terzi.</i></p> <p><i>Passaggio eliminato perché non più necessario alla luce delle presenti modifiche.</i></p>
--	---	--

<p>Lombardia, in ogni caso, al fine di migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini, comprese le uve ed i mosti da cui sono ottenuti, e per superare squilibri congiunturali, su proposta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria, potrà con apposito provvedimento stabilire altri sistemi di regolamentazione dello stoccaggio dei vini ottenuti in modo da permettere la gestione dei volumi di prodotti disponibili. I criteri per la gestione di tali volumi sono predeterminati nel citato provvedimento regionale.</p> <p>5.5 Elaborazione dei diversi vini.</p> <p>5.5.1 La preparazione della <i>cuvée</i> può essere ottenuta da una mescolanza di vini di annate diverse, sempre nel rispetto dei requisiti previsti dal presente disciplinare.</p> <p>È consentito produrre i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” millesimati e riserva purché ottenuti con almeno l’85% del vino dell’annata di riferimento.</p> <p>Qualora la <i>cuvée</i> sia millesimabile, dovrà essere registrata obbligatoriamente con l’indicazione dell’annata.</p> <p>In particolari annate con condizioni climatiche sfavorevoli, la regione Lombardia, su proposta del Consorzio di tutela, può vietare l’uso del millesimo.</p> <p>5.5.2 Per la tipologia “Franciacorta” Satèn è fatto obbligo di utilizzare massimo 20 gr/litro di zucchero all’atto</p>	<p>fine di migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini, comprese le uve ed i mosti da cui sono ottenuti, e per superare squilibri congiunturali, su proposta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria, potrà con apposito provvedimento stabilire altri sistemi di regolamentazione dello stoccaggio dei vini ottenuti in modo da permettere la gestione dei volumi di prodotti disponibili. I criteri per la gestione di tali volumi sono predeterminati nel citato provvedimento regionale.</p> <p>5.5 Elaborazione dei diversi vini.</p> <p>5.5.1 La preparazione dell’<b>assemblaggio</b> può essere ottenuta da una mescolanza di vini di annate diverse, sempre nel rispetto dei requisiti previsti dal presente disciplinare.</p> <p>È consentito produrre i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” millesimati e riserva purché ottenuti con almeno l’85% del vino dell’annata di riferimento.</p> <p><b>È consentito detenere in cantina, ai fini di più lunghe maturazioni, vino atto a diventare Franciacorta, contenuto in bottiglie di volume nominale massimo di 9,0 litri destinato previo sbottigliamento all’assemblaggio e successiva presa di spuma. Dette partite di bottiglie, tenute distinte dalle altre, dovranno riportare l’indicazione “conservazione in bottiglia sulle fecce, vino atto a diventare Franciacorta, annata” ed essere registrate in appositi conti distinti sul registro di carico e scarico.</b></p> <p>Qualora l’<b>assemblaggio</b> sia millesimabile, dovrà essere registrata obbligatoriamente con l’indicazione dell’annata.</p> <p>In particolari annate con condizioni climatiche sfavorevoli, la regione Lombardia, su proposta del Consorzio di tutela, può vietare l’uso del millesimo.</p> <p>5.5.2 Per la tipologia “Franciacorta” Satèn è fatto obbligo di utilizzare</p>	<p><i>In termine francese cuvée è sostituito dal termine italiano assemblaggio.</i></p> <p><i>Si propone una nuova pratica enologica (testata a livello sperimentale da alcuni anni in Franciacorta). La conservazione di basi sulle proprie fecce in contenitori di vetro (ambiente non ossidativo) determina un incremento del tenore di glutazione che notoriamente ha un effetto antiossidante contrastando la formazione di composti eterociclici volatili come il sotolone, responsabile di deviazioni olfattive nei vini bianchi. La conservazione dei vini sulle fecce nel caso di un vino rifermentato può certamente favorire un maggiore potenziale di invecchiamento (nel senso positivo del termine) da una parte e un miglioramento delle caratteristiche organolettiche intese come maggiore morbidezza, corpo e finezza.</i></p>
---	--	--

<p>della presa di spuma.</p> <p>5.5.3 La <del>cuvée</del> destinata a diventare tipologia “Franciacorta” Rosé deve avere colorazione rosata prima dell’imbottigliamento (<del>tiraggio</del>).</p> <p>5.6 Tempi minimi di affinamento. I vini a partire dalla data del <del>tiraggio</del> (imbottigliamento) iniziano un periodo minimo obbligatorio di affinamento sui lieviti, fino alla sboccatura, così indicato: Durata minima in mesi: “Franciacorta” 18; “Franciacorta” Rosé 24; “Franciacorta” Satèn 24; “Franciacorta” millesimato, “Franciacorta” Rosé millesimato, “Franciacorta” Satèn millesimato 30; “Franciacorta” riserva, “Franciacorta” Rosé riserva, “Franciacorta” Satèn riserva 60. Le operazioni di <del>tiraggio</del> possono iniziare dal 1° febbraio successivo alla vendemmia dalla quale è stato ricavato il vino base più giovane.</p> <p>5.7 Bottiglie in elaborazione.</p> <p>5.7.1 Le bottiglie ancora in fase di elaborazione, cioè prima della sboccatura, purché con tappo di metallo recante il «logo» di cui al seguente art. 7.3 e munite dell’idoneo documento accompagnatorio e del relativo certificato di analisi chimico fisica, che deve essere consegnato all’ente incaricato dei controlli, possono essere commercializzate fra produttori inseriti nel sistema dei controlli, all’interno della zona di vinificazione di cui al precedente art. 5.1. La commercializzazione delle bottiglie in elaborazione non può avvenire prima di nove mesi dal <del>tiraggio</del>.</p> <p><del>5.7.2</del> Capacità bottiglie in elaborazione. I vini di cui all’art. 1 possono essere</p>	<p>massimo 20 gr/litro di zucchero all’atto della presa di spuma (<b>con l’esclusione dello zucchero utilizzato per l’attivazione dei lieviti</b>).</p> <p>5.5.3 L’ <b>assemblaggio</b> destinato a diventare tipologia “Franciacorta” Rosé deve avere colorazione rosata prima dell’imbottigliamento.</p> <p>5.6 Tempi minimi di affinamento. I vini a partire dalla data di <b>imbottigliamento</b> iniziano un periodo minimo obbligatorio di affinamento sui lieviti, fino alla sboccatura, così indicato: Durata minima in mesi: “Franciacorta” 18; “Franciacorta” Rosé 24; “Franciacorta” Satèn 24; “Franciacorta” millesimato, “Franciacorta” Rosé millesimato, “Franciacorta” Satèn millesimato 30; “Franciacorta” riserva, “Franciacorta” Rosé riserva, “Franciacorta” Satèn riserva 60. Le operazioni di <b>imbottigliamento</b> possono iniziare dal 1° febbraio successivo alla vendemmia dalla quale è stato ricavato il vino base più giovane.</p> <p>5.7 Bottiglie in elaborazione.</p> <p>5.7.1 Le bottiglie ancora in fase di elaborazione, cioè prima della sboccatura, purché con tappo di metallo recante il «logo» di cui al seguente art. 7.3 e munite dell’idoneo documento accompagnatorio e del relativo certificato di analisi chimico fisica, che deve essere consegnato all’ente incaricato dei controlli, possono essere commercializzate fra produttori inseriti nel sistema dei controlli, all’interno della zona di vinificazione di cui al precedente art. 5.1. La commercializzazione delle bottiglie in elaborazione non può avvenire prima di nove mesi dall’<b>imbottigliamento</b>.</p> <p><b>5.7.2 Le bottiglie in elaborazione caricate a registro come tipologia “Franciacorta Satèn” non possono essere riqualficate a “Franciacorta” e viceversa.</b></p> <p>5.7.3 Capacità bottiglie in elaborazione.</p>	<p><i>Si chiarisce che il limite fissato di zucchero per la presa di spuma della tipologia Satèn non è comprensiva degli zuccheri utilizzati per l’attivazione dei lieviti.</i></p> <p><i>Il termine tiraggio è sostituito con termine imbottigliamento. Per tiraggio si può intendere in modo più largo tutte le operazioni annesse e connesse alla pratica della spumantizzazione, mentre col termine inequivocabile di imbottigliamento, si intende il condizionamento del vino addizionato di zucchero e lieviti in recipienti vetro che poi subiranno il lungo periodo di affinamento sui lieviti. Si chiarisce pertanto che il conteggio dei mesi di affinamento minimi previsti parte dalla data di imbottigliamento propriamente detto, lasciando libertà di iniziare le operazioni preliminari (attivazione dei lieviti) antecedentemente all’1 febbraio.</i></p> <p><i>Si introduce il divieto di riqualficazione da Franciacorta Satèn a Franciacorta e viceversa, successivamente all’imbottigliamento e registrazione. Negli ultimi anni l’evoluzione del gusto del consumatore ha determinato il progressivo abbandono di pratiche enologiche che contribuivano ad</i></p>
--	---	--

<p>elaborati nei recipienti di volume nominale così identificati: 0,187 0,375 0,500 0,750 1,500 3,000 6,000 9,000 12,000 15,000. Deve essere utilizzato esclusivamente vetro nuovo.</p> <p>5.8 Sboccatura. La separazione del deposito può avvenire esclusivamente mediante sboccatura, manuale o meccanica, pertanto non è consentita la filtrazione. Nello scioppo di dosaggio è vietato l'utilizzo di vino generico e IGT, ed è pertanto consentito esclusivamente l'impiego di vino atto a divenire DOCG "Franciacorta", vino atto a DOC "Curtefranca" bianco.</p> <p>5.9 Durata dell'idoneità chimico-fisica e organolettica ai fini dell'immissione al consumo. Fatta salva una quota del 5% di ogni partita, con tetto massimo di 2.000 pezzi, rapp. 0,75, che l'Azienda ha facoltà di accantonare come "testimonianza aziendale", le idoneità per l'immissione al consumo conseguite su campioni di vino appositamente sboccati (art. 3, comma 4 DM 11/11/11) hanno validità massima di 3 anni. Al termine di questo periodo, l'ulteriore vino non ancora sboccato dovrà essere sottoposto a nuovo esame chimico-fisico e organolettico.</p> <p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p> <p>I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo diretto, alle seguenti caratteristiche: "Franciacorta" spuma: fine, intensa; colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al giallo dorato; odore: fine, delicato, ampio e</p>	<p>I vini di cui all'art. 1 possono essere elaborati nei recipienti di volume nominale così identificati: 0,187 0,375 0,500 0,750 1,500 3,000 6,000 9,000 12,000 15,000. Deve essere utilizzato esclusivamente vetro nuovo.</p> <p>5.8 Sboccatura. La separazione del deposito può avvenire esclusivamente mediante sboccatura, manuale o meccanica, pertanto non è consentita la filtrazione. Nello scioppo di dosaggio è vietato l'utilizzo di vino generico e IGT, ed è pertanto consentito esclusivamente l'impiego di <b>DOCG "Franciacorta"</b>, di vino atto a divenire DOCG "Franciacorta", <b>di DOC "Curtefranca"</b> e vino atto a DOC "Curtefranca" bianco.</p> <p>5.9 Durata dell'idoneità chimico-fisica e organolettica ai fini dell'immissione al consumo. Fatta salva una quota del 5% di ogni partita, con tetto massimo di 2.000 pezzi, rapp. 0,75, che l'Azienda ha facoltà di accantonare come "testimonianza aziendale", le idoneità per l'immissione al consumo conseguite su campioni di vino appositamente sboccati (art. 3, comma 4 DM 11/11/11) hanno validità massima di 3 anni. Al termine di questo periodo, l'ulteriore vino non ancora sboccato dovrà essere sottoposto a nuovo esame chimico-fisico e organolettico.</p> <p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p> <p>I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo diretto, alle seguenti caratteristiche: "Franciacorta" spuma: fine, intensa; colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al giallo dorato;</p>	<p><i>accentuare le differenze organolettiche tra queste due tipologie (FML; uso del legno, dosaggi zuccherini maggiori). Altri accorgimenti si rendono indispensabili per imprimere un carattere distintivo al Saten a partire dalla scelta e gestione dei vigneti destinati a questa tipologia. Per incentivare questo approccio si rende necessario bloccare il ricorso a riqualificazioni delle quali ci si avvale in alcuni casi con eccessiva disinvoltura per esigenze commerciali dell'ultim'ora. Infatti, la possibilità di riclassificare del Brut a Saten e viceversa, al bisogno, rende spesso indistinguibili le due tipologie peggiorando in particolare l'immagine del Saten, il cui posizionamento commerciale, nel tempo, potrebbe apparire ingiustificato.</i></p> <p><i>Si chiarisce che per lo scioppo di dosaggio è possibile utilizzare anche vino già idoneo e non solo vino atto a divenire.</i></p>
---	---	--



<p>complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fresco, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.</p> <p>È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.</p> <p>“Franciacorta” Rosé spuma: fine, intensa; colore: <del>rosa più o meno intenso;</del></p> <p>odore: fine, delicato, ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fresco, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.</p> <p>È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.</p> <p>“Franciacorta” Satèn spuma: persistente, cremosa; colore: giallo paglierino intenso; odore: fine, delicato, con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,50 g/l; pressione massima: 5 atm.</p> <p>È consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.</p> <p>“Franciacorta” millesimato</p>	<p>odore: fine, delicato, ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fresco, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.</p> <p>È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.</p> <p>“Franciacorta” Rosé spuma: fine, intensa; colore: <b>il colore è determinato analiticamente mediante tecnologia tristimolo da cui sono ricavate le coordinate dello spazio CIE (L*C*H). Sono da escludere i vini con valori di H* superiori a 80;</b></p> <p>odore: fine, delicato, ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fresco, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.</p> <p>È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.</p> <p>“Franciacorta” Satèn spuma: persistente, cremosa; colore: giallo paglierino intenso; odore: fine, delicato, con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,50 g/l; pressione massima: 5 atm.</p> <p>È consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.</p>	<p><i>Si inserisce per il Rosé un vincolo analitico per la valutazione del colore. La valutazione alla vista dei componenti delle commissioni di degustazione è fortemente soggettiva e spesso ha dato riscontri fortemente contraddittori.</i></p>
--	---	---

<p>spuma: fine, intensa; colore: dal giallo paglierino più o meno intenso fino al giallo dorato; odore: fine, delicato, ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l. È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria. "Franciacorta" rosé millesimato spuma: fine, intensa; colore: <del>rosa più o meno intenso con possibili riflessi ramati;</del>  odore: ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fresco, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l. È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria. "Franciacorta" Satèn millesimato spuma: persistente, cremosa; colore: dal giallo paglierino più o meno intenso fino al giallo dorato; odore: fine, complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,50 g/l; pressione massima: 5 atm. È consentita l'immissione al consumo</p>	<p>"Franciacorta" millesimato spuma: fine, intensa; colore: dal giallo paglierino più o meno intenso fino al giallo dorato; odore: fine, delicato, ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l. È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria. "Franciacorta" rosé millesimato spuma: fine, intensa; colore: <b>il colore è determinato analiticamente mediante tecnologia tristimolo da cui sono ricavate le coordinate dello spazio CIE (L*C*H). Sono da escludere i vini con valori di H* superiori a 80;</b> odore: ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fresco, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l. È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria. "Franciacorta" Satèn millesimato spuma: persistente, cremosa; colore: dal giallo paglierino più o meno intenso fino al giallo dorato; odore: fine, complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,50 g/l; pressione massima: 5 atm.</p>	
---	--	--

<p>solo nella tipologia brut.  “Franciacorta” riserva  spuma: fine, intensa;  colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al giallo dorato con eventuali riflessi ramati;  odore: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia;  sapore: sapido, fine ed armonico;  titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;  acidità totale minima: 5,00 g/l;  estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.  È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.  “Franciacorta” rosé riserva  spuma: fine, intensa;  colore: <del>rosa più o meno intenso con possibili riflessi ramati;</del>    odore: complesso, evoluto con sentori tipici del Pinot nero e con bouquet proprio di un lungo affinamento in bottiglia;  sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;  titolo alcolometrico volumico totale effettivo minimo: 11,50% vol;  acidità totale minima: 5,00 g/l;  estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.  È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.  “Franciacorta” Satèn Riserva  spuma: persistente, cremosa;  colore: giallo dorato più o meno intenso;  odore: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia;  sapore: sapido, fine ed armonico;  titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;  acidità totale minima: 5,00 g/l;  estratto non riduttore minimo: 15,00</p>	<p>È consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.  “Franciacorta” riserva  spuma: fine, intensa;  colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al giallo dorato con eventuali riflessi ramati;  odore: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia;  sapore: sapido, fine ed armonico;  titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;  acidità totale minima: 5,00 g/l;  estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.  È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.  “Franciacorta” rosé riserva  spuma: fine, intensa;  colore: <b>il colore è determinato analiticamente mediante tecnologia tristimolo da cui sono ricavate le coordinate dello spazio CIE (L*C*H). Sono da escludere i vini con valori di H* superiori a 80;</b>  odore: complesso, evoluto con sentori tipici del Pinot nero e con bouquet proprio di un lungo affinamento in bottiglia;  sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;  titolo alcolometrico volumico totale effettivo minimo: 11,50% vol;  acidità totale minima: 5,00 g/l;  estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.  È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.  “Franciacorta” Satèn Riserva  spuma: persistente, cremosa;  colore: giallo dorato più o meno intenso;  odore: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia;  sapore: sapido, fine ed armonico;  titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;  acidità totale minima: 5,00 g/l;</p>	
---	--	--

<p>g/l. pressione massima: 5 atm. È consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.</p> <p>Articolo 7 Etichettatura, designazione e presentazione</p> <p>7.1 Tutte le menzioni tipologiche e le qualificazioni di sapore obbligatorie devono figurare in etichetta in caratteri di stampa di altezza <del>e di dimensioni</del> non superiori a quelli usati per la denominazione "Franciacorta".</p> <p>7.2 Nei casi in cui il produttore fa effettuare l'elaborazione a terzi per proprio conto, è obbligatoria l'indicazione di colui che svolge l'operazione di sboccatura (ragione sociale o codice attribuito dall'ICQRF e indirizzo). Detta indicazione deve essere riportata nell'ambito dello stesso campo visivo in cui figurano tutte le indicazioni obbligatorie.</p> <p>7.3 Indicazioni facoltative. Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie e nazionali. Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso della menzione riserva. Il termine riserva è ammesso per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" millesimati che abbiano raggiunto un periodo di affinamento sui lieviti minimo di 60 mesi. Il termine riserva</p>	<p>estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l. pressione massima: 5 atm. È consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.</p> <p>Articolo 7 Etichettatura, designazione e presentazione</p> <p><b>7.1 Nell'ambito del campo visivo dove sono riportate tutte le indicazioni obbligatorie</b>, le menzioni tipologiche e le qualificazioni di sapore obbligatorie devono figurare in caratteri di stampa di altezza non superiori a quelli usati per la denominazione "Franciacorta". <b>Qualora sia presente un'etichetta di immagine, è obbligatorio indicare in tale etichetta il nome della denominazione "Franciacorta" in caratteri di altezza minima di 2 millimetri e nella stessa etichetta le altre eventuali diciture possono figurare senza alcun vincolo di dimensioni rispetto al nome Franciacorta.</b> <b>Inoltre le predette menzioni tipologiche e di sapore possono figurare senza alcun vincolo dimensionale nell'ambito dei collari e capsuloni.</b></p> <p>7.2 Nei casi in cui il produttore fa effettuare l'elaborazione a terzi per proprio conto, è obbligatoria l'indicazione di colui che svolge l'operazione di sboccatura (ragione sociale o codice attribuito dall'ICQRF e indirizzo). Detta indicazione deve essere riportata nell'ambito dello stesso campo visivo in cui figurano tutte le indicazioni obbligatorie.</p> <p>7.3 Indicazioni facoltative. Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie e nazionali. Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso della menzione riserva. Il termine riserva è ammesso per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" millesimati che abbiano raggiunto un periodo di affinamento sui lieviti</p>	<p><i>Si ritiene di specificare che tale vincolo sia da soddisfare almeno una volta nell'etichettatura ed in particolare sia da attribuire esclusivamente all'etichetta contenente tutte le indicazioni obbligatorie da apporre nello stesso campo visivo. Qualora sia presente anche una cosiddetta "etichetta di immagine", in tale sede non sarà necessario ripetere la condizione di cui sopra.</i></p> <p><i>Allo stesso tempo, e al fine di armonizzare la comunicazione della Denominazione, nell'etichetta di immagine, se presente, sarà fatto obbligo di indicare la denominazione Franciacorta e in caratteri di altezza minima di 2 mm</i></p>
---	---	--

<p>deve essere accompagnato dall'annata di produzione delle uve.</p> <p>L'uso della menzione DOCG, anche scritta per esteso è da intendersi facoltativo ai sensi <del>dell'art. 59 del Reg. (CE) n. 607/2009</del>. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, che non traggano in inganno il consumatore.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" millesimato deve riportare l'annata di produzione delle uve.</p> <p>Alla denominazione "Franciacorta" è riservato in via esclusiva l'utilizzo di un logo o marchio collettivo, di qualunque dimensione e colore, registrato in data 22 novembre 1991, di proprietà e diritto collettivo di tutti i produttori della denominazione "Franciacorta" e consistente in una lettera "F" (effe maiuscola), con parte superiore merlata.</p> <p>7.4 Indicazioni vietate.</p> <p>Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" Rosé non è ammessa nessun'altra designazione e riferimento di colore.</p> <p><del>In etichetta, per identificare tutti i vini della denominazione "Franciacorta" è vietato:</del>  <del>specificare il metodo di elaborazione, metodo classico, metodo tradizionale, metodo della fermentazione in bottiglia e utilizzare i termini "vino spumante".</del></p> <p>Il riferimento a indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, frazioni, aree, zone, località, o vigne, è vietato. Restano salvi i toponimi inclusi nei nomi delle aziende agricole produttrici.</p> <p>Ad eccezione dei vini della denominazione "Franciacorta" millesimati e riserva è vietata l'indicazione dell'annata di vendemmia</p>	<p>minimo di 60 mesi. Il termine riserva deve essere accompagnato dall'annata di produzione delle uve.</p> <p>L'uso della menzione DOCG, anche scritta per esteso è da intendersi facoltativo ai sensi <b>dell'art. 23 del Reg. (UE) n. 33/2019</b>. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, che non traggano in inganno il consumatore.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" millesimato deve riportare l'annata di produzione delle uve.</p> <p>Alla denominazione "Franciacorta" è riservato in via esclusiva l'utilizzo di un logo o marchio collettivo, di qualunque dimensione e colore, registrato in data 22 novembre 1991, di proprietà e diritto collettivo di tutti i produttori della denominazione "Franciacorta" e consistente in una lettera "F" (effe maiuscola), con parte superiore merlata.</p> <p>7.4 Indicazioni vietate.</p> <p>Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" Rosé non è ammessa nessun'altra designazione e riferimento di colore.</p> <p><b>Nella presentazione, designazione ed etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" è vietato fare esplicito riferimento al metodo di elaborazione, inserendo definizioni come "metodo classico", "metodo della fermentazione in bottiglia", "metodo tradizionale" e similari. Esclusivamente in contesti descrittivi, se veritiero e documentabile, è consentito indicare il periodo di affinamento sui lieviti, purchè sia superiore rispetto ai tempi minimi obbligatori di cui all'articolo 5.6.</b></p> <p>Il riferimento a indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, frazioni, aree, zone, località, o vigne, è vietato. Restano salvi i toponimi inclusi nei nomi delle aziende agricole produttrici.</p> <p>Ad eccezione dei vini della denominazione "Franciacorta" millesimati e riserva è vietata</p>	<p><i>Aggiornamento del riferimento normativo</i></p> <p><i>Pur rimanendo il divieto all'esplicito riferimento al metodo di elaborazione, si accoglie l'istanza dei produttori di comunicare un elemento distintivo di molti Franciacorta, che molto spesso vengono commercializzati dopo aver trascorso periodi di affinamento sui lieviti molto più lunghi di quelli minimi previsti dal Disciplinare.</i></p>
--	--	--

<p>delle uve.</p> <p>Articolo 8 Confezionamento</p> <p>8.1 Volumi nominali, colore, abbigliamento. I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo nei formati di cui all'art. 5.7.2. I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto nei recipienti di volume nominale così identificati: 0,187 (solo per l'esportazione) 0,375 0,500 (solo per l'esportazione) 0,750 1,500 3,000 6,000. Inoltre è consentito l'utilizzo di contenitori tradizionali di capacità di litri 9, 12 e 15. Sono ammesse solo le bottiglie in vetro, per colore tradizionalmente usate nella zona, la cui gamma colorimetrica può variare dalle tonalità del bianco (trasparente), al verde, e al marrone di varia intensità. E' altresì vietato l'inserimento nel vino per finalità estetiche di sostanze solide di qualsiasi natura (es. oro alimentare).</p> <p>8.2 Tappatura e recipienti. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" sono tappati con il tappo in sughero recante, nella parte visibile fuori dal collo della bottiglia, la scritta "Franciacorta" evidente, ancorato con la tradizionale gabbietta di metallo e placchetta metallica.</p> <p>Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico</p> <p>A) Informazioni sulla zona geografica. 1) Fattori naturali rilevanti per il legame Il territorio della Franciacorta è delimitato a est dalle colline rocciose e moreniche di Rodengo, Ome, Gussago e Cellatica, a nord dalle sponde meridionali del Lago d'Iseo e dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche, a ovest dal fiume Oglio e infine a sud dal Monte Orfano. Esso è formato da un ampio anfiteatro morenico formatosi durante le glaciazioni delle ere geologiche Secondaria e Terziaria per effetto dei movimenti di espansione e</p>	<p>l'indicazione dell'annata di vendemmia delle uve.</p> <p>Articolo 8 Confezionamento</p> <p>8.1 Volumi nominali, colore, abbigliamento. I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo nei formati di cui all'art. 5.7.2. I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto nei recipienti di volume nominale così identificati: 0,187 (solo per l'esportazione) 0,375 0,500 (solo per l'esportazione) 0,750 1,500 3,000 6,000. Inoltre è consentito l'utilizzo di contenitori tradizionali di capacità di litri 9, 12 e 15. Sono ammesse solo le bottiglie in vetro, per colore tradizionalmente usate nella zona, la cui gamma colorimetrica può variare dalle tonalità del bianco (trasparente), al verde, e al marrone di varia intensità. E' altresì vietato l'inserimento nel vino per finalità estetiche di sostanze solide di qualsiasi natura (es. oro alimentare).</p> <p>8.2 Tappatura e recipienti. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" sono tappati con il tappo in sughero recante, nella parte visibile fuori dal collo della bottiglia, la scritta "Franciacorta" evidente, ancorato con la tradizionale gabbietta di metallo e placchetta metallica.</p> <p>Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico</p> <p>A) Informazioni sulla zona geografica. 1) Fattori naturali rilevanti per il legame Il territorio della Franciacorta è delimitato a est dalle colline rocciose e moreniche di Rodengo, Ome, Gussago e Cellatica, a nord dalle sponde meridionali del Lago d'Iseo e dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche, a ovest dal fiume Oglio e infine a sud dal Monte Orfano. Esso è formato da un ampio anfiteatro morenico formatosi durante le</p>	
--	---	--

<p>arretramento del grande ghiacciaio proveniente dalla Valcamonica ed è caratterizzato da un'estrema complessità morfologica e geologica. Elemento comune di gran parte dei suoli della Franciacorta è dunque l'origine morenica che ne determina le caratteristiche principali: genesi alloctona, discreta profondità, drenaggio buono e riserva idrica buona o elevata. I suoli franciacortini sono dunque particolarmente adatti alla coltura della vite. Fatte salve le caratteristiche generali della zona vi è poi una grande variabilità pedo-paesaggistica che determina diversi comportamenti vegeto-produttivi, diverse dinamiche di maturazione delle uve e infine diversi caratteri sensoriali nei vini-base. Con lo studio di zonazione condotto negli anni '90 sono state identificate ben sei unità vocazionali differenti. Questa variabilità è il fondamento della raffinata arte della creazione delle cuvée vale a dire l'assemblaggio di vini base differenti provenienti da specifiche unità di pedo-paesaggio. All'interno dell'area sopradescritta, a tutela della qualità delle uve prodotte il disciplinare prevede alcune esclusioni, tra cui i vigneti giacenti a quote superiori a 550 m s.l.m ed ad una distanza da corsi d'acqua e zone di ristagno permanente inferiore ai 10 metri.</p> <p>- La Franciacorta ricade nella regione mesoclimatica insubrica e gode di alcuni caratteri di tipo mediterraneo risultando relativamente mite nell'inverno, non eccessivamente caldo nell'estate, con discrete escursioni termiche giornaliere ed annuali. Altri fattori operano a livello di meso scala e contribuiscono a determinare il regime delle precipitazioni e dei venti assicurando una regolare apporto idrico e l'assenza di umidità eccessiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vicinanza dell'area di pianura, il che trova riscontro in tutta una serie di fenomeni quali le inversioni termiche e le circolazioni di brezza.</li> <li>- vicinanza del lago d'Iseo, che manifesta caratteristici effetti in termini di mitigazione delle temperature medie, diminuzione del</li> </ul>	<p>glaciazioni delle ere geologiche Secondaria e Terziaria per effetto dei movimenti di espansione e arretramento del grande ghiacciaio proveniente dalla Valcamonica ed è caratterizzato da un'estrema complessità morfologica e geologica. Elemento comune di gran parte dei suoli della Franciacorta è dunque l'origine morenica che ne determina le caratteristiche principali: genesi alloctona, discreta profondità, drenaggio buono e riserva idrica buona o elevata. I suoli franciacortini sono dunque particolarmente adatti alla coltura della vite. Fatte salve le caratteristiche generali della zona vi è poi una grande variabilità pedo-paesaggistica che determina diversi comportamenti vegeto-produttivi, diverse dinamiche di maturazione delle uve e infine diversi caratteri sensoriali nei vini-base. Con lo studio di zonazione condotto negli anni '90 sono state identificate ben sei unità vocazionali differenti. Questa variabilità è il fondamento della raffinata arte della creazione delle cuvée vale a dire l'assemblaggio di vini base differenti provenienti da specifiche unità di pedo-paesaggio. All'interno dell'area sopradescritta, a tutela della qualità delle uve prodotte il disciplinare prevede alcune esclusioni, tra cui i vigneti giacenti a quote superiori a 550 m s.l.m ed ad una distanza da corsi d'acqua e zone di ristagno permanente inferiore ai 10 metri.</p> <p>- La Franciacorta ricade nella regione mesoclimatica insubrica e gode di alcuni caratteri di tipo mediterraneo risultando relativamente mite nell'inverno, non eccessivamente caldo nell'estate, con discrete escursioni termiche giornaliere ed annuali. Altri fattori operano a livello di meso scala e contribuiscono a determinare il regime delle precipitazioni e dei venti assicurando una regolare apporto idrico e l'assenza di umidità eccessiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vicinanza dell'area di pianura, il che trova riscontro in tutta una serie di fenomeni quali le inversioni termiche</li> </ul>	
---	--	--

<p>rischio di gelate, intensificazione delle precipitazioni, regime dei venti.</p> <p>- presenza a Nord del grande solco vallivo che delimita l'area del lago e poi della Valcamonica, con effetti sul campo del vento e sulle precipitazioni. Gli eventi piovosi sono particolarmente frequenti nei periodi autunnale e primaverile, le precipitazioni annue sono pari a circa 1000 mm. Nel periodo vegetativo le precipitazioni medie sono adeguate e generalmente ben distribuite, comprese tra 500 e 600 mm. Le temperature, espresse con l'indice bioclimatico di Winkler sono comprese tra i 1800 e i 2300 gradi giorno, in relazione all'altezza, all'esposizione e all'effetto del lago. Questi valori consentono il raggiungimento di una adeguata maturazione delle uve.</p> <p>2) Fattori umani rilevanti per il legame</p> <p>La vite è presente in forma spontanea in Franciacorta già in epoca preistorica: testimonianza è data dal ritrovamento di vinaccioli di vite nella zona di Provaglio d'Iseo, laddove probabilmente v'erano insediamenti palafitticoli.</p> <p>Le testimonianze successive della predilezione per la coltivazione della vite in questo territorio sono innumerevoli e tra queste ricordiamo le esperienze di coltivazione dei monaci abitanti le corti monastiche della zona che da queste ultime prese il nome Franciacorta, vale a dire dalle "francae curtes", le corti esentate dal pagamento dei dazi doganali per il merito di bonificare e coltivare i terreni.</p> <p>L'attuale territorio così come delimitato all'articolo 3 del presente disciplinare era già descritto e delimitato nell'atto del Doge di Venezia Francesco Foscari del 1429, quando la zona era sotto il dominio della Serenissima.</p> <p>Nel corso dei secoli la viticoltura ha sempre mantenuto un ruolo importante nell'economia agricola della zona fine agli anni '60 del secolo scorso, quando con l'istituzione della DOC, è iniziato una sorta di Rinascimento viticolo che ha portato la coltivazione della vite ad essere oggi la principale attività</p>	<p>e le circolazioni di brezza.</p> <p>- vicinanza del lago d'Iseo, che manifesta caratteristici effetti in termini di mitigazione delle temperature medie, diminuzione del rischio di gelate, intensificazione delle precipitazioni, regime dei venti.</p> <p>- presenza a Nord del grande solco vallivo che delimita l'area del lago e poi della Valcamonica, con effetti sul campo del vento e sulle precipitazioni. Gli eventi piovosi sono particolarmente frequenti nei periodi autunnale e primaverile, le precipitazioni annue sono pari a circa 1000 mm. Nel periodo vegetativo le precipitazioni medie sono adeguate e generalmente ben distribuite, comprese tra 500 e 600 mm. Le temperature, espresse con l'indice bioclimatico di Winkler sono comprese tra i 1800 e i 2300 gradi giorno, in relazione all'altezza, all'esposizione e all'effetto del lago. Questi valori consentono il raggiungimento di una adeguata maturazione delle uve.</p> <p>2) Fattori umani rilevanti per il legame</p> <p>La vite è presente in forma spontanea in Franciacorta già in epoca preistorica: testimonianza è data dal ritrovamento di vinaccioli di vite nella zona di Provaglio d'Iseo, laddove probabilmente v'erano insediamenti palafitticoli.</p> <p>Le testimonianze successive della predilezione per la coltivazione della vite in questo territorio sono innumerevoli e tra queste ricordiamo le esperienze di coltivazione dei monaci abitanti le corti monastiche della zona che da queste ultime prese il nome Franciacorta, vale a dire dalle "francae curtes", le corti esentate dal pagamento dei dazi doganali per il merito di bonificare e coltivare i terreni.</p> <p>L'attuale territorio così come delimitato all'articolo 3 del presente disciplinare era già descritto e delimitato nell'atto del Doge di Venezia Francesco Foscari del 1429, quando la zona era sotto il dominio della Serenissima.</p> <p>Nel corso dei secoli la viticoltura ha</p>	
---	---	--



<p>agricola della Franciacorta. Il profondo legame tra vino e territorio è sintetizzato nel fatto che entrambi si identificano, insieme al metodo di produzione nell'unico termine Franciacorta.</p> <p>Base ampelografica</p> <p>Tradizionalmente la viticoltura in Franciacorta era condotta mediante l'allevamento di vari vitigni locali, bianchi e rossi. Con la nascita della DOC, ed in particolare per la tipologia spumante si è individuato come vitigno più vocato il Pinot, noto allora anche come Pinot chardonnay. Solo negli anni '80 l'ampelografia ufficiale fece chiarezza distinguendo nettamente i due vitigni, Pinot bianco e Chardonnay, tuttora gli unici utilizzabili, insieme al Pinot nero.</p> <p>Forme di allevamento, sestri di impianto, sistemi di potatura</p> <p>La forma tradizionalmente utilizzata era la pergola bresciana, poi gradualmente sostituita da forme moderne a spalliera con sviluppo ascendente della vegetazione e potatura a guyot o cordone speronato, che consentono un migliore equilibrio vegeto-produttivo e un adeguato contenimento della produzione entro i limiti fissati dal disciplinare.</p> <p>Le pratiche relative all'elaborazione dei vini</p> <p>Sono quelle tradizionalmente utilizzate per l'elaborazione dei vini a rifermentazione in bottiglia che nel tempo vengono modificate coerentemente con le acquisizioni tecnico-scientifiche e con gli obiettivi di qualità prefissati. Tra tutte si evidenzia ad esempio l'obbligo della pressatura diretta delle uve, senza diraspatura, tecnica molto importante per garantire il corretto frazionamento dei mosti.</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.</p> <p>La grande eterogeneità del territorio in termini di matrice pedologica e microclimi si riflette sulle diverse cinetiche di maturazione delle uve e sui profili sensoriali dei vini base che sono estremamente diversificati consentendo</p>	<p>sempre mantenuto un ruolo importante nell'economia agricola della zona fine agli anni '60 del secolo scorso, quando con l'istituzione della DOC, è iniziato una sorta di Rinascimento viticolo che ha portato la coltivazione della vite ad essere oggi la principale attività agricola della Franciacorta. Il profondo legame tra vino e territorio è sintetizzato nel fatto che entrambi si identificano, insieme al metodo di produzione nell'unico termine Franciacorta.</p> <p>Base ampelografica</p> <p>Tradizionalmente la viticoltura in Franciacorta era condotta mediante l'allevamento di vari vitigni locali, bianchi e rossi. Con la nascita della DOC, ed in particolare per la tipologia spumante si è individuato come vitigno più vocato il Pinot, noto allora anche come Pinot chardonnay. Solo negli anni '80 l'ampelografia ufficiale fece chiarezza distinguendo nettamente i due vitigni, Pinot bianco e Chardonnay, tuttora gli unici utilizzabili, insieme al Pinot nero.</p> <p>Forme di allevamento, sestri di impianto, sistemi di potatura</p> <p>La forma tradizionalmente utilizzata era la pergola bresciana, poi gradualmente sostituita da forme moderne a spalliera con sviluppo ascendente della vegetazione e potatura a guyot o cordone speronato, che consentono un migliore equilibrio vegeto-produttivo e un adeguato contenimento della produzione entro i limiti fissati dal disciplinare.</p> <p>Le pratiche relative all'elaborazione dei vini</p> <p>Sono quelle tradizionalmente utilizzate per l'elaborazione dei vini a rifermentazione in bottiglia che nel tempo vengono modificate coerentemente con le acquisizioni tecnico-scientifiche e con gli obiettivi di qualità prefissati. Tra tutte si evidenzia ad esempio l'obbligo della pressatura diretta delle uve, senza diraspatura, tecnica molto importante per garantire il corretto frazionamento dei mosti.</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente</p>	
---	---	--

<p>l'ottenimento di cuvée di grande complessità.</p> <p>I tenori acidici delle uve e dei mosti risultano sufficientemente elevati, e i pH adeguati alle esigenze tecnologiche dei vini a rifermentazione in bottiglia.</p> <p>Le escursioni termiche giornaliere garantiscono la preservazione del corredo aromatico varietale.</p> <p>Il profilo sensoriale dei vini è arricchito in ultimo dal processo di affinamento successivo alla rifermentazione.</p> <p>I vini a denominazione di origine controllata e garantita Franciacorta si presentano generalmente di giallo paglierino con riflessi verdolini o dorati fino a possibili riflessi ramati nella versione Riserva.</p> <p>Il perlage è fine e persistente, il bouquet con le caratteristiche note della fermentazione in bottiglia, sentori di crosta di pane e di lievito è arricchito da delicate note di agrumi e di frutta secca (mandorla, nocciola, fico bianco secco) rendendone il profilo sensoriale decisamente riconoscibile come prodotto del territorio. Il sapore sapido, fresco, fine e armonico.</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).</p> <p>La Franciacorta è situata sull'estremo confine settentrionale della Pianura Padana e si va a incastonare dentro il sistema alpino in prossimità del lago di Iseo. Il clima è per alcuni versi simile a quello della pianura Padana ma con i benefici effetti della presenza del lago. D'estate il caldo estivo è mitigato dalle fresche correnti che spirano lungo il corridoio della val Camonica e del lago e d'inverno il lago stesso riemette il calore accumulato nella stagione precedente mitigando le temperature. Da un punto di vista pedologico il territorio della Franciacorta è estremamente eterogeneo, e si possono classificare sei unità vocazionali: morenico sottile, caratterizzato da suoli sottili, situati sulle creste e sulle porzioni a maggior pendenza dei versanti delle colline moreniche dove si è riscontrato il minor potenziale</p>	<p>attribuibili all'ambiente geografico.</p> <p>La grande eterogeneità del territorio in termini di matrice pedologica e microclimi si riflette sulle diverse cinetiche di maturazione delle uve e sui profili sensoriali dei vini base che sono estremamente diversificati consentendo l'ottenimento di cuvée di grande complessità.</p> <p>I tenori acidici delle uve e dei mosti risultano sufficientemente elevati, e i pH adeguati alle esigenze tecnologiche dei vini a rifermentazione in bottiglia. Le escursioni termiche giornaliere garantiscono la preservazione del corredo aromatico varietale.</p> <p>Il profilo sensoriale dei vini è arricchito in ultimo dal processo di affinamento successivo alla rifermentazione.</p> <p>I vini a denominazione di origine controllata e garantita Franciacorta si presentano generalmente di giallo paglierino con riflessi verdolini o dorati fino a possibili riflessi ramati nella versione Riserva.</p> <p>Il perlage è fine e persistente, il bouquet con le caratteristiche note della fermentazione in bottiglia, sentori di crosta di pane e di lievito è arricchito da delicate note di agrumi e di frutta secca (mandorla, nocciola, fico bianco secco) rendendone il profilo sensoriale decisamente riconoscibile come prodotto del territorio. Il sapore sapido, fresco, fine e armonico.</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).</p> <p>La Franciacorta è situata sull'estremo confine settentrionale della Pianura Padana e si va a incastonare dentro il sistema alpino in prossimità del lago di Iseo. Il clima è per alcuni versi simile a quello della pianura Padana ma con i benefici effetti della presenza del lago. D'estate il caldo estivo è mitigato dalle fresche correnti che spirano lungo il corridoio della val Camonica e del lago e d'inverno il lago stesso riemette il calore accumulato nella stagione precedente mitigando le temperature. Da un punto</p>	
--	--	--

<p>produttivo e la maggiore precocità di maturazione.</p> <p>All'analisi sensoriale prevale lo speziato-vegetale e la complessità; depositi fini, che comprende suoli profondi a tessitura limosa, localizzati prevalentemente nelle aree di ritiro del ghiacciaio e di deposito lacustre.</p> <p>Prevale la nota floreale; fluvioglaciale, caratterizzato da suoli mediamente profondi, con scheletro grossolano, situati nelle aree degli scaricatori del ghiacciaio sebino, inducono invece un maggior potenziale produttivo e una minore precocità di maturazione. Sono vini di media complessità dove prevale il fruttato secco; colluvi, che si identifica con terreni molto profondi, localizzati sia sui versanti gradonati sia sulle aree pedecollinari subpianeggianti delle colline calcaree, e morenico profondo che consiste in suoli profondi, con tessiture medie o moderatamente fini e coincide con la serie di colline moreniche più esterne all'anfiteatro. Da queste zone si ottengono vini ad alta connotazione di fruttato secco e speziato-vegetale.</p> <p>Nell'ambito della Uv Colluvi si sono però identificati due comportamenti in relazione al potenziale produttivo e ai livelli di acidità: nelle aree subpianeggianti (Colluvi distali) i livelli di produttività e di acidità risultano significativamente più elevati rispetto alle aree gradonate (Colluvi gradonati).</p> <p>La presenza della vite in forma spontanea sin dalla preistoria è la dimostrazione che trattasi di areale vocato alla viticoltura. Ne sono una prova i rinvenimenti di vinaccioli di epoca preistorica ed il materiale archeologico rinvenuto su tutta la zona oltre alle diverse testimonianze di autori classici, da Plinio a Columella a Virgilio. Sappiamo anche dei popoli che si stanziarono in Franciacorta e che conosciamo anche attraverso testimonianze storiografiche: i galli Cenomani, i Romani, i Longobardi. Documenti del IX, e del X e XI secolo di importanti enti monastici urbani testimoniano una diffusione culturale della vite e sono una prova della continuità, suggellata da significativi</p>	<p>di vista pedologico il territorio della Franciacorta è estremamente eterogeneo, e si possono classificare sei unità vocazionali: morenico sottile, caratterizzato da suoli sottili, situati sulle creste e sulle porzioni a maggior pendenza dei versanti delle colline moreniche dove si è riscontrato il minor potenziale produttivo e la maggiore precocità di maturazione.</p> <p>All'analisi sensoriale prevale lo speziato-vegetale e la complessità; depositi fini, che comprende suoli profondi a tessitura limosa, localizzati prevalentemente nelle aree di ritiro del ghiacciaio e di deposito lacustre.</p> <p>Prevale la nota floreale; fluvioglaciale, caratterizzato da suoli mediamente profondi, con scheletro grossolano, situati nelle aree degli scaricatori del ghiacciaio sebino, inducono invece un maggior potenziale produttivo e una minore precocità di maturazione. Sono vini di media complessità dove prevale il fruttato secco; colluvi, che si identifica con terreni molto profondi, localizzati sia sui versanti gradonati sia sulle aree pedecollinari subpianeggianti delle colline calcaree, e morenico profondo che consiste in suoli profondi, con tessiture medie o moderatamente fini e coincide con la serie di colline moreniche più esterne all'anfiteatro. Da queste zone si ottengono vini ad alta connotazione di fruttato secco e speziato-vegetale.</p> <p>Nell'ambito della Uv Colluvi si sono però identificati due comportamenti in relazione al potenziale produttivo e ai livelli di acidità: nelle aree subpianeggianti (Colluvi distali) i livelli di produttività e di acidità risultano significativamente più elevati rispetto alle aree gradonate (Colluvi gradonati).</p> <p>La presenza della vite in forma spontanea sin dalla preistoria è la dimostrazione che trattasi di areale vocato alla viticoltura. Ne sono una prova i rinvenimenti di vinaccioli di epoca preistorica ed il materiale archeologico rinvenuto su tutta la zona oltre alle diverse testimonianze di autori classici, da Plinio a Columella a Virgilio. Sappiamo anche dei popoli che si stanziarono in Franciacorta e</p>	
--	--	--

<p>rinvenimenti archeologici nella zona, della vitivinicoltura dall'età tardo antica al pieno medioevo in Franciacorta. Il toponimo Franzacurta compare per la prima volta in un ordinanza dell'Ottavo Libro degli Statuti di Brescia nell'anno 1277 e riguardava una ingiunzione fatta ai comuni di Gussago e Rodengo per la riparazione del ponte sul fiume Mella in località Mandolossa: «Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta». Chi riceveva l'ordine, conosceva bene quindi quali erano i territori franciacortini che avrebbero tratto beneficio dal suo lavoro a testimonianza di un uso più antico del nome probabilmente legato alla potenza di quelle corti monastiche (Rodengo, Provaglio, Rovato) fondate dai cluniacensi e libere dal pagamento della decima al vescovo di Brescia, quindi corti franche o libere o, nel latino del tempo, francae curtae. Recenti studi indicherebbero che lo stato di libertà fosse riferito alle merci che dalla Franciacorta transitavano verso il libero comune di Brescia, esenti da dazio in cambio del mantenimento del passaggio della strada che da Brescia conduceva a Iseo e da lì, lungo il lago, all'approvvigionamento del ferro della Val Camonica. Quale che sia l'origine della «libertà» è certamente nel latino «francae» e nel ruolo dei monasteri «curtae» che va ricercata l'origine del nome.</p> <p>Nel primo Quattrocento, grazie ad un prolungato periodo di stabilità, vi fu una crescita delle attività agricole, l'investimento di nuovi capitali e la concentrazione nella fascia collinare suburbana e franciacortina della produzione vitivinicola, grazie alla diffusione di nuove tecniche come la piantana e la pergola. Nell'intreccio tra storia, vino e cultura della Franciacorta si inserisce una delle prime pubblicazioni al mondo sulla tecnica di preparazione dei vini a fermentazione naturale in bottiglie e sulla loro azione sul corpo umano. Stampato in Italia nel 1570, il testo viene scritto dal medico bresciano Gerolamo Conforti con il significativo titolo di "Libellus de vino</p>	<p>che conosciamo anche attraverso testimonianze storiografiche: i galli Cenomani, i Romani, i Longobardi. Documenti del IX, e del X e XI secolo di importanti enti monastici urbani testimoniano una diffusione colturale della vite e sono una prova della continuità, suggellata da significativi rinvenimenti archeologici nella zona, della vitivinicoltura dall'età tardo antica al pieno medioevo in Franciacorta. Il toponimo Franzacurta compare per la prima volta in un ordinanza dell'Ottavo Libro degli Statuti di Brescia nell'anno 1277 e riguardava una ingiunzione fatta ai comuni di Gussago e Rodengo per la riparazione del ponte sul fiume Mella in località Mandolossa: «Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta». Chi riceveva l'ordine, conosceva bene quindi quali erano i territori franciacortini che avrebbero tratto beneficio dal suo lavoro a testimonianza di un uso più antico del nome probabilmente legato alla potenza di quelle corti monastiche (Rodengo, Provaglio, Rovato) fondate dai cluniacensi e libere dal pagamento della decima al vescovo di Brescia, quindi corti franche o libere o, nel latino del tempo, francae curtae. Recenti studi indicherebbero che lo stato di libertà fosse riferito alle merci che dalla Franciacorta transitavano verso il libero comune di Brescia, esenti da dazio in cambio del mantenimento del passaggio della strada che da Brescia conduceva a Iseo e da lì, lungo il lago, all'approvvigionamento del ferro della Val Camonica. Quale che sia l'origine della «libertà» è certamente nel latino «francae» e nel ruolo dei monasteri «curtae» che va ricercata l'origine del nome.</p> <p>Nel primo Quattrocento, grazie ad un prolungato periodo di stabilità, vi fu una crescita delle attività agricole, l'investimento di nuovi capitali e la concentrazione nella fascia collinare suburbana e franciacortina della produzione vitivinicola, grazie alla diffusione di nuove tecniche come la piantana e la pergola. Nell'intreccio tra storia, vino e cultura della</p>	
--	---	--

<p>mordaci”.</p> <p>Questo medico, i cui studi precedettero le intuizioni dell’illustre abate Dom Perignon, mise in rilievo la notevole diffusione e il largo consumo briosi e spumeggianti ed è inconfutabilmente una prova del legame profondo e antico tra questo territorio ed il Franciacorta.</p> <p>Tra le testimonianze più recenti quella di Gabriele Rosa che nel suo trattato sui vini del 1852 ricorda come i vini bianchi di Franciacorta siano “eccellentissimi, racenti e garbi”.</p> <p>Nel 1967 viene istituita la DOC Franciacorta che è una delle prime denominazioni di origine controllata nate in Italia e che contempla anche la tipologia spumante. A quest’ultima nel 1995 viene dedicato specificatamente il riconoscimento massimo della piramide della qualità dei vini italiani, la denominazione di origine controllata e garantita che segnerà un momento di svolta nel percorso di sempre maggiore riconoscimento del legame indissolubile tra questo vino e il suo territorio, avendo scelto il termine Franciacorta come l’unico per identificare il vino e il metodo di elaborazione.</p> <p>Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>VALORITALIA S.r.l. Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA +3906-45437975 info@valoritalia.it</p> <p>La Società “Valoritalia S.r.l” è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistemica ed a campione) nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione,</p>	<p>Franciacorta si inserisce una delle prime pubblicazioni al mondo sulla tecnica di preparazione dei vini a fermentazione naturale in bottiglie e sulla loro azione sul corpo umano. Stampato in Italia nel 1570, il testo viene scritto dal medico bresciano Gerolamo Conforti con il significativo titolo di "Libellus de vino mordaci”.</p> <p>Questo medico, i cui studi precedettero le intuizioni dell’illustre abate Dom Perignon, mise in rilievo la notevole diffusione e il largo consumo briosi e spumeggianti ed è inconfutabilmente una prova del legame profondo e antico tra questo territorio ed il Franciacorta.</p> <p>Tra le testimonianze più recenti quella di Gabriele Rosa che nel suo trattato sui vini del 1852 ricorda come i vini bianchi di Franciacorta siano “eccellentissimi, racenti e garbi”.</p> <p>Nel 1967 viene istituita la DOC Franciacorta che è una delle prime denominazioni di origine controllata nate in Italia e che contempla anche la tipologia spumante. A quest’ultima nel 1995 viene dedicato specificatamente il riconoscimento massimo della piramide della qualità dei vini italiani, la denominazione di origine controllata e garantita che segnerà un momento di svolta nel percorso di sempre maggiore riconoscimento del legame indissolubile tra questo vino e il suo territorio, avendo scelto il termine Franciacorta come l’unico per identificare il vino e il metodo di elaborazione.</p> <p>Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>VALORITALIA S.r.l. Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA +3906-45437975 info@valoritalia.it</p> <p>La Società “Valoritalia S.r.l” è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni</p>	
---	--	--

<p>confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.</p>	<p>del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, 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 25, par. 1, 2° capoverso.</p> <p>In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.</p>	
---	--	--