

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	Documento di Base	PT DB 14 RV.00
	Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di origine "BOTTICINO"	Data inizio validità: 01/08/2009

Disciplinare di produzione dei vini a D.O. BOTTICINO

Disciplinare originario: approvato con D.p.r. 19 Aprile 1968 (G.U. 140/68)

Disciplinare attuale: approvato con D.d. 2 giugno 1998

Articolo 1

<Riconoscimento denominazione>

La denominazione di origine controllata "Botticino" è riservata ai vini rosso e riserva che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

<Base ampelografica>

I vini a denominazione di origine controllata "Botticino" devono essere ottenuti dalle uve dei seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale, nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi:

Barbera minimo 30%,

Schiava Gentile (media e grigia, da sole o congiuntamente) minimo 10%,

Marzemino (localmente denominato Berzemino) minimo 20%,

Sangiovese minimo 10%.

Possono concorrere alla produzione dei vini "Botticino", fino ad un massimo del 10%, anche uve, da sole o congiuntamente provenienti da altri vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati in provincia di Brescia.

Articolo 3

<Zona di produzione delle uve>

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Botticino" comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni di Brescia, Botticino e Rezzato. Tale zona è così delimitata: a nord-ovest dell'incrocio dei confini dei comuni di Botticino, Serle, Nave, segue il confine fino in prossimità di quota 247. Da qui segue la mulattiera che continua nei pressi del paese, dove si congiunge con la strada proveniente da Brescia e diretta a Botticino Sera;

a sud parte sulla strada Brescia-Caionvico al centro del paese e segue la vecchia strada per Botticino Sera, Sott'acqua, Botticino Mattina. A Botticino Mattina segue la strada che passa davanti all'asilo, a quota 153 prende la carrareccia che passa per quota 147 quindi da quota 148 segue la carrareccia che fiancheggia il piede del monte fino a Molinetto. Da Molinetto, quindi girando a sud, segue la strada pedecollinare che, passando sotto il santuario e il convento, arriva a Rezzato. Prosegue passando ai piedi dell'altura del convento al limite dell'abitato di Rezzato, quindi segue la strada che, partendo da Rezzato al limite dell'abitato, va al "tiro a segno" poi segue la carrareccia che passa sotto "Cave di Pietra" a quota 158;

ad est, da qui segue la strada campestre che passa ai piedi del M. Regogna e del M. Fieno, su fino a Ratei a quota 138. Segue quindi il confine del comune di Botticino fino all'intersezione dei confini di Botticino, Serle e Nave.

Articolo 4

<Norme di viticoltura>

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Botticino" di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

Sono pertanto da considerare idonei i vigneti pedecollinari e collinari di buona esposizione, situati ad una altitudine non superiore a 500 metri s.l.m.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura (corti, medi o lunghi) devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti e i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 3000 calcolati sulla base del sesto d'impianto.

E' vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso effettuata non oltre il periodo dell'invaiaura per un massimo di due interventi all'anno.

La produzione massima di uva per ettaro, in coltura specializzata non deve essere superiore a 12,0 tonnellate per il vino a denominazione di origine controllata "Botticino" e a 10,0 tonnellate per il vino a denominazione di origine controllata "Botticino" riserva.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	Documento di Base	PT DB 14 RV.00
	Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di origine "BOTTICINO"	Data inizio validità: 01/08/2009

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Botticino" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata

Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Fermi restando i limiti sopra indicati, la produzione massima per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata "Botticino" devono assicurare, un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 11% vol; quelle destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata "Botticino" riserva devono assicurare, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12% vol.

La regione Lombardia, annualmente, prima della vendemmia, sentite le organizzazioni professionali di categoria, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltura che nell'anno si sono verificate, può stabilire con decreto un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione in rapporto agli ettolitri di vino ottenibile, dandone immediata comunicazione al Ministero per le Politiche agricole – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini ed alla Camera di Commercio I.A.A. Di Brescia.

Art. 5

<Norme di vinificazione>

Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata "Botticino" devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi, in tutto o in parte, nella zona di produzione delimitata dall'art. 3 del disciplinare;

Le operazioni di imbottigliamento e di affinamento in bottiglia dei vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate solo nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Brescia.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche, comprese quelle relative all'affinamento, corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche: in particolare è ammessa la vinificazione congiunta o disgiunta delle uve che concorrono alla denominazione di origine controllata "Botticino". Nel caso della vinificazione disgiunta, il coacervo dei vini deve avvenire nella cantina del vinificatore.

La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 70% per entrambe le tipologie.

Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Il vino a denominazione di origine controllata "Botticino" non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno successivo all'annata di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata "Botticino" può riportare la menzione riserva quando viene sottoposto ad un periodo d'invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, possibile anche in botti di legno. Detto periodo decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Art. 6

<Caratteristiche vini al consumo>

I vini a denominazione di origine controllata "Botticino" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Botticino"

colore: rosso rubino con riflessi granati;

profumo: vinoso e intenso;

sapore: asciutto, armonico, giustamente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50%;

acidità totale minima: 5,0g/l;

estratto secco netto minimo: 20 g/l.

"Botticino" riserva

colore: rosso rubino tendente al granato;

profumo: intenso, pieno, leggermente etereo;

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	Documento di Base	PT DB 14 RV.00
	Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di origine "BOTTICINO"	Data inizio validità: 01/08/2009

sapore: pieno, vellutato, di notevole carattere con eventuale leggera percezione di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.50%;

acidità totale minima: 5,0g/l;

estratto secco netto minimo: 22 g/l.

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art. 7

<Etichettature designazione e presentazione>

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Botticino" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto e similari.

E' consentita l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non siano tali da trarre in inganno il consumatore

E' consentito altresì l'uso dell'indicazione aggiuntiva "vigna" seguita immediatamente dal relativo toponimo purché le uve provengano totalmente dai corrispondenti vigneti e siano rivendicate annualmente ed iscritte nell'apposito albo dei vigneti previsto dalla Legge 10 febbraio 1992, n.164, tenuto presso la Camera di Commercio I.A.A. di Brescia.

In sede di designazione del vino a denominazione di origine controllata "Botticino" la specificazione di tipologia riserva deve figurare in etichetta al di sotto della dicitura "denominazione di origine controllata" e pertanto non può essere intercalata tra quest'ultima dicitura e il nome "Botticino". In ogni caso tale specificazione di tipologia deve figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine controllata "Botticino".

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a denominazione di origine controllata "Botticino" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8

<Confezioni e chiusure>

Per il vino a denominazione di origine controllata "Botticino" è vietato l'uso del tappo a corona.

Il vino a denominazione di origine controllata "Botticino" riserva deve essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro, di capacità compresa tra 0.375 e 3.0 litri, munite di tappo di sughero.

Le bottiglie con capacità inferiore a 0.375 litri, per specifiche esigenze commerciali, possono avere la chiusura a vite.