

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA «FRANCIACORTA»

Art. 1.

Denominazioni e vini

1. La denominazione d'origine controllata e garantita «Franciacorta» (di seguito «Franciacorta»), e' riservata al vino ottenuto esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia che risponde alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- «Franciacorta»;
- «Franciacorta» Saten;
- «Franciacorta» Rose';
- «Franciacorta» millesimato;
- «Franciacorta» riserva.

Art. 2.

Base ampelografica

2.1. I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Chardonnay e/o Pinot nero.

Possono inoltre concorrere, fino ad un massimo del 50% le uve del vitigno Pinot bianco.

2.2. Per la produzione del «Franciacorta» Rose' (rosato), la percentuale delle uve Pinot nero vinificate in rosato deve essere maggiore del 25% del totale.

2.3. Per la produzione del «Franciacorta» designabile con la menzione tradizionale Saten non e' consentito l'impiego delle uve Pinot nero.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

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 qualita' di tutto il territorio dei comuni di Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago, nonche' la parte del territorio dei comuni di Cologno, 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.

Tale zona e' cosi' 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 Cologno 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 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 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, 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 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.

Art. 4.
Norme di viticoltura

4.1. Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini «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 delle denominazioni di origine di cui si tratta. Per la produzione di tutti i vini «Franciacorta» sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati o di fondovalle, in zone umide perché adiacenti a fiumi, torrenti e ristagni d'acqua, in zone fortemente ombreggiate, come delimitati nel precedente art. 3 e tutte le zone e le aree situate ad una altitudine superiore a 500 mt s.l.m. perché non idonee alla corretta maturazione delle uve destinate alla denominazione Franciacorta.

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.

4.3. Forme di allevamento.

Per i nuovi impianti e i reimpianti le forme di allevamento consentite sono: a spalliera singola con sviluppo 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.

4.4. Interventi di sostegno.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4.5. Resa a ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

4.5.1 La produzione massima di uva a ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti:

	Prod. Uva ton/ha	Tit. alc. nat. min
{Franciacorta}	10	9,5
{Franciacorta} Saten	10	9,5
{Franciacorta} Rose'	10	9,5
{Franciacorta} millesimato	10	10,0
{Franciacorta} riserva	10	10,0

La raccolta delle uve e il trasporto delle stesse fino al centro di pressatura devono essere eseguiti in modo da non compromettere l'integrità dell'acino. In particolare è ammessa esclusivamente la raccolta a mano delle uve che possono 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.

La quantità di uva rivendicabile, per i primi due 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 4 ton/ha.

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» se ne ha il diritto.

4.5.2 La regione Lombardia annualmente, prima della vendemmia, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentito l'Ufficio dell'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità e tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltura che nell'anno si sono verificate, può stabilire un limite massimo di uva per ettaro diverso da quello fissato nel presente disciplinare di produzione dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

In annate particolarmente favorevoli, 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 e' consentito ulteriore supero. Il vino base ottenuto dalla quantita' di uva eccedente le 10 ton/ha, e' regolamentato secondo il successivo art. 5.4.

4.6 - Scelta vendemmiale e di cantina.

Le uve dei vigneti iscritti all'albo 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 nell'Albo dei vigneti anche per il vino a denominazione di origine controllata «Curtefranca» bianco, ma non viceversa. E' inoltre consentito effettuare la scelta di cantina, da eseguirsi comunque prima delle fasi di elaborazione e in particolare prima dell'aggiunta dello sciroppo di tiraggio, con la quale ogni partita di vino base della denominazione «Franciacorta», puo' passare a vino tranquillo a denominazione di origine controllata «Curtefranca» bianco, o IGT «Sebino» ma non viceversa.

Art. 5.

Norme per la vinificazione ed elaborazione

5.1 - Zona di vinificazione ed elaborazione.

Tutte le operazioni di vinificazione, imbottigliamento (tiraggio), elaborazione, compresa la fermentazione in bottiglia, dei vini «Franciacorta» devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

E' consentito anche l'utilizzo di contenitori in legno di rovere per le operazioni di vinificazione e di affinamento. 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.

5.2 - Correzioni e arricchimenti.

Sono consentite le correzioni e l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali.

5.3 - Resa uva/vino per ettaro.

Per tutti i vini di cui all'art. 1 la resa massima dell'uva in vino base, prima delle operazioni di presa di spuma, e' pari al 65%.

In vinificazione e' consentita l'eventuale maggiore resa dell'uva in vino base, purché fino ad un massimo del 6% che corrisponde, per una produzione massima di 10 ton ad ettaro, a 390 litri di vino base, che non hanno comunque diritto alla denominazione «Franciacorta» e «Curtefranca» ma potrà essere impiegato per la produzione di IGT «Sebino». Qualora la resa complessiva superi il 69% tutto il vino ottenuto perde il diritto alla denominazione «Franciacorta» e potrà essere destinato alla produzione di IGT «Sebino».

5.4 - Vini base.

5.4.1. La preparazione del vino base puo' essere ottenuta da una miscelanza di vini di annate diverse, sempre nel rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare.

5.4.2 In annate particolarmente favorevoli, l'uva eccedente le 10 ton/ha, fino a 12 ton/ha, separatamente registrata (art. 4.6), ha diritto alla denominazione «Franciacorta» ed il vino riserva vendemmiale ottenuto e' cosi' regolamentato e utilizzato: all'atto della presentazione della dichiarazione vitivinicola annuale si deve dare immediata comunicazione al Consorzio di tutela riconosciuto e all'Ufficio dell'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualita' competente per territorio, del quantitativo del vino riserva vendemmiale detenuto; il vino riserva vendemmiale e' bloccato sfuso e non puo' essere elaborato per un minimo di mesi 12 dalla presa in carico sui registri di cantina; il vino riserva vendemmiale non ha diritto al millesimo; la commercializzazione di tale quantitativo di vino riserva vendemmiale puo' avvenire anche prima di essere sbloccato, ma previo declassamento a IGT «Sebino» o vino da tavola; il Consorzio di tutela riconosciuto, preso atto dell'andamento sfavorevole della vendemmia e della produzione, a seguito delle richieste dei produttori e del parere della Regione Lombardia, puo' autorizzare lo sbloccaggio di una quantita' del vino riserva vendemmiale al fine di raggiungere la produzione massima consentita di 6.500 litri per ettaro non ottenuta con la vendemmia. 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 tali vini riserva vendemmiale.

E' consentita la commercializzazione dei vini atti a «Franciacorta» riserva vendemmiale all'interno della zona di vinificazione di cui all'art. 5.1., mantenendo la denominazione, trascorso il periodo minimo di mesi 12.

Pertanto i produttori, che non hanno raggiunto il limite massimo di resa di 6.500 litri per ettaro, possono acquistare tali vini riserva vendemmiale da altri produttori fino e non oltre il limite stesso di resa.

Lo sbloccaggio totale o parziale del vino base riserva vendemmiale, deve avvenire sotto lo stretto controllo del Consorzio di tutela riconosciuto previa comunicazione all'Ufficio dell'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualita' competente per territorio.

5.5 - Elaborazione dei diversi vini.

E' consentito produrre i vini «Franciacorta» millesimati e riserva purché ottenuti con almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento. In particolari annate con condizioni climatiche sfavorevoli, la Regione Lombardia, su proposta del Consorzio di tutela, può vietare l'uso del millesimo.

Per la tipologia «Franciacorta» Saten e' fatto obbligo di utilizzare massimo 20 gr/litro di zucchero all'atto della presa di spuma.

I vini a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento) iniziano un periodo minimo obbligatorio di affinamento sui lieviti, fino alla sboccatura, così indicato:

Durata minima in mesi:

«Franciacorta» 18;

«Franciacorta» Rose' 24;

«Franciacorta» Saten 24;

«Franciacorta» millesimato 30;

«Franciacorta» riserva 60.

Le operazioni di tiraggio possono iniziare dal 1° febbraio successivo alla vendemmia dalla quale e' stato ricavato il vino base piu' giovane.

L'elaborazione del «Franciacorta» Rose' può essere ottenuta con la miscela di vini di colore differente.

5.6 - Bottiglie in elaborazione.

Le bottiglie ancora in fase di elaborazione, cioè prima della sboccatura, purché con tappo di metallo recante il «logo» di cui al seguente art. 7.2 e munite dell'idoneo documento accompagnatorio e del relativo certificato di analisi chimico fisico possono essere commercializzate fra elaboratori iscritti all'albo degli imbottiglieri/elaboratori di «Franciacorta» 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 tiraggio.

5.7 - Immissione al consumo diretto.

Per i vini di cui all'art. 1 l'immissione al consumo e' consentita soltanto dopo un periodo di affinamento sui lieviti come previsto all'art. 5.5 e comunque non prima del seguente periodo dalla data di inizio della vendemmia, stabilita con decreto della regione Lombardia, della partita di uve piu' recente:

(Mesi minimi dalla vendemmia)

«Franciacorta» 25;

«Franciacorta» Rose' 31;

«Franciacorta» Saten 31;

«Franciacorta» millesimato 37;

«Franciacorta» riserva 67.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

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 piu' o meno intenso con eventuali riflessi verdolini, fino al giallo dorato;

odore: fine, gentile ampio e complesso con bouquet proprio della rifermentazione in bottiglia;

sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

E' consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosage zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

«Franciacorta» Rose'

spuma: fine, intensa;

colore: rosato piu' o meno intenso;

odore: fine, gentile, ampio, complesso, con sentori derivanti

dalla presenza del Pinot Nero e con bouquet proprio della
rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

E' 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.

«Franciacorta» Saten

spuma: persistente, cremosa;
colore: paglierino intenso;
odore: fine, gentile, con bouquet proprio della
rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,5 g/l;
pressione massima: 5 atm.

E' consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.

«Franciacorta» millesimato

spuma: fine, intensa;
colore: dal giallo paglierino piu' o meno intenso con
eventuali riflessi verdolini, fino al giallo dorato;
odore: fine, gentile, ampio e complesso con bouquet proprio
della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale min: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

E' 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» riserva

spuma: fine, intensa;
colore: dal giallo paglierino piu' o meno intenso, fino al
giallo dorato con eventuali riflessi ramati;
odore: bouquet complesso ed evoluto proprio di un lungo
affinamento in bottiglia;
sapore: sapido, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo min: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

E' 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.

E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - 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 dell'acidita' totale e dell'estratto non riduttore minimo dei vini di cui all'art. 1.

Art. 7.

Etichettatura designazione e presentazione

7.1 - Tutte le menzioni tipologiche e le qualificazioni di sapore obbligatorie devono figurare in etichetta in caratteri di stampa di altezza e di dimensioni non superiori a quelli usati per la denominazione «Franciacorta».

7.2 - 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 e' consentito l'uso della menzione riserva. Il termine riserva e' ammesso per i «Franciacorta» millesimati che abbiano raggiunto un periodo di affinamento sui lieviti minimo di 60 mesi. Il termine riserva deve essere accompagnato dall'annata di produzione delle uve. L'uso della menzione D.O.C.G., anche scritta per esteso e' da intendersi facoltativo ai sensi dell'art. 30 del Reg. 753/02. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, che non traggano in inganno il consumatore.

Il «Franciacorta» millesimato deve riportare l'annata di produzione delle uve.

Alla denominazione «Franciacorta» e' riservato in via esclusiva l'utilizzo di un logo o marchio collettivo, di qualunque dimensione e colore, registrato in data 22 novembre 1991, di proprieta' e diritto collettivo di tutti gli elaboratori iscritti nell'albo degli imbottiglieri dei «Franciacorta» e consistente in una lettera «F» (effe maiuscola), con parte superiore merlata.

7.3 - Indicazioni vietate.

Per il «Franciacorta» Rose' non e' ammessa nessun'altra designazione e riferimento di colore.

In etichetta, per identificare tutti i «Franciacorta» e' vietato: specificare il metodo di elaborazione, metodo classico, metodo tradizionale, metodo della rifermentazione in bottiglia, utilizzare i termini «vino spumante» e la sigla VSQPRD.

Il riferimento a indicazioni geografiche o toponomastiche di unita' amministrative, frazioni, aree, zone, localita', o vigne, e' vietato. Restano salvi i toponimi inclusi nei nomi delle aziende agricole produttrici.

Ad eccezione dei «Franciacorta» millesimati e riserva e' vietata l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8. Confezionamento

8.1 - Volumi nominali.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto nei recipienti di volume nominale cosi' identificati: 0,375 0,750 1,500 3,000. Inoltre, a richiesta delle ditte interessate o del Consorzio di tutela puo' essere consentito, con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, l'utilizzo di contenitori tradizionali di capacita' di litri 6, 9, 12 e 15.

8.2 - Tappatura e recipienti.

I vini «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.