

B.R. 19/04/1968 (A.U. n. 140 del 30/06/68)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL
VINO "BOTTICINO".

(Riconoscimento DOC)
Art.1

I) La denominazione di origine "Botticino" e' riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione.

II) La denominazione di origine controllata Botticino puo' essere rivendicata per le seguenti tipologie: Botticino, Botticino riserva.

(Vitigni ammessi)
Art.2

Il vino "Botticino" deve essere ottenuto dalle uve dei seguenti vitigni, nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi:

- Barbera minimo 30%
- Schiava Gentile (media e grigia) minimo 10%
- Marzemino (Berzaminio) minimo 20%
- Sangiovese minimo 10%

Possono concorrere alla produzione del vino "Botticino" fino a un massimo del 10% anche uve provenienti da altri vitigni, a frutto di colore analogo, purché raccomandati e o autorizzati per la provincia di Brescia.

(Zona raccolta uve)
Art.3

La zona di produzione del vino "Botticino" comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Brescia, Botticino e Rezzato. Tale zona e' cosi' de-

limitata: a nord-ovest dell'incrocio dei confini dei comuni di Botticino, Serle, Nave, segue il confine per S.Vito, M.Selena, M.Maddalena e continua fino in prossimita' di quota 247. Da qui segue la mulattiera che continua nei pressi del paese di Caionvico con la strada che arriva al centro 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 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 mulattiera fino a quota 147 che continua con 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 M.Fieno e fino a Ratei a quota 318. Segue quindi il confine del comune di Botticino fino all'intersezione dei confini dei comuni di Botticino, Serle e Nave.

(Condizioni ambientali e rese)
Art.4

I) Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino

"Botticino", devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

II) Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti pedecollinari e collinari di buona esposizione, situati ad una altitudine non superiore a 500 metri s.l.m. su terreni argillo-calcarei con esclusione dei terreni pianeggianti, freschi, profondi.

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

IV) Per la denominazione di origine Botticino i vigneti di nuovo impianto ed oggetto di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 2400 calcolati sul sesto d'impianto.

V) E' vietata ogni pratica di forzatura e' ammessa l'irrigazione di soccorso a condizione che sia effettuata in modo da non alterare la tipicit  del vino.

VI) La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Botticino" non deve essere superiore a 12 tonnellate per ettaro in coltura specializzata, mentre per il Botticino "riserva" la resa massima e' ridotta a 10 tonnellate per ettaro.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovr  essere riportata attraverso un'accurata cernita

delle uve, purch  la produzione globale di uva del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.

L'eccedenza delle uve nei limiti massimo del 20% non ha diritto alla denominazione di origine, oltre detto limite tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine.

VII) Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Botticino" una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 11,00 e per la tipologia "Riserva" una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 12,00.

VIII) La Regione Lombardia annualmente, prima della vendemmia, con proprio decreto sentite le organizzazioni professionali di categoria e l'Ente di tutela riconosciuto e delegato, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltura che nell'anno si sono verificate, puo' stabilire un limite massimo di uva per ettaro diverso da quello fissato dal presente disciplinare in rapporto agli ettolitri di vino ottenibile, dandone immediata comunicazione al Ministero per le Risorse Agricole Alimentari e Forestali, al Comitato Nazionale per la Tutela delle Denominazioni di Origine dei vini e della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Brescia.

(Operazioni di vinificazione) Art.5

I) Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio dei Comuni compresi, in

tutto o in parte, nella zona di produzione di cui al precedente art.3.

II) L'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia dei vini di cui all'art.2 devono essere effettuati solo nell'ambito del territorio della provincia di Brescia.

III) Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali tradizionali leali e costanti, atte a conferire al vino le proprie caratteristiche.

IV) In particolare e' ammessa la vinificazione congiunta o disgiunta delle uve che concorrono alla denominazione di origine Botticino. Nel caso della vinificazione disgiunta il coacervo dei vini, facenti parte la medesima partita, deve avvenire nella cantina del vinificatore.

V) La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. Sono ammessi eventuali superi per un massimo del 5% e tali eccedenze non hanno diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine.

VI) Il vino "Botticino" non puo' essere immesso al consumo prima del 1 Giugno successivo all'annata di produzione delle uve.

VII) Il vino "Botticino" puo' riportare la menzione "riserva" quando viene sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, possibile anche in botti di legno, di cui tre mesi di affinamento in bottiglia. Detto

periodo decorre dal 1 Novembre dell'anno di produzione delle uve.

(Caratteristiche vini al consumo)

Art.6

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

"Botticino"

- colore: rubino carico con riflessi granati;
- profumo: vinoso, intenso;
- sapore: asciutto, giustamente tannico;
- gradazione alcolica complessiva minima: gradi 11,50;
- acidita' totale: minimo 5 per mille
- estratto secco netto: minimo 20 per mille

"Botticino Riserva"

- colore: rosso rubino tendente al granato;
- profumo: intenso bouquet pieno leggermente eterico;
- sapore: pieno vellutato, di notevole carattere, eventualmente con lieve sapore di legno derivante dall'affinamento in botte;
- gradazione alcolica complessiva minima: gradi 12,50
- acidita' totale: minimo 5 per mille
- estratto secco netto: minimo 22 per mille

E' facolta' del Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali, modificare con proprio decreto i limiti minimi

sopra indicati per l'acidita' totale e l'estratto secco netto.

(Etichettatura)
Art.7

I) In sede di designazione del vino a Denominazione di Origine "Botticino" la specificazione di tipologia "riserva" deve figurare in etichetta al di sotto della dicitura Denominazione di Origine e pertanto non puo' essere intercalata tra quest'ultima dicitura e la DDC Botticino.

In ogni caso tale specificazione di tipologia deve figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la Denominazione di Origine "Botticino".

II) Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine "Botticino" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "superiore", "fine", "scelto", "selezionato" o similari.

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

IV) E' consentito l'uso dell'indicazione aggiuntiva di "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 come previsto dalla Legge 164/92. E' vietato l'uso di indicazioni geografiche che

facciano riferimento a frazioni, aree, zone, localita' finché non opportunamente previste in lista positiva facente parte integrante del disciplinare di produzione.

V) Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti vini a denominazione di origine "Botticino" puo' figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile; tuttavia tale indicazione e' obbligatoria per la designazione del Botticino "riserva".

(Contenitori)
Art.8

I) Il vino con la denominazione di origine Botticino "riserva" deve essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro con tappo raso di sughero di capacita' da 0,375 a 5 litri.

II) Le bottiglie con capacita' fino a 0,375 litri, per specifiche esigenze commerciali possono avere la chiusura a vite.

ultima correzione 11-12-95