



EVENTI & NEWS

A TAVOLA CON IL NOBILE

MONDO NOBILE

NEWSLETTER

NOBILE CAFFÈ

PRESS AREA

## Caratteristiche e disciplinari

### Il Vino Nobile di Montepulciano

Il 12 luglio 1966, tre anni dopo la promulgazione della legge sulle Denominazioni di Origine, è stato emanato il Decreto del Presidente della Repubblica che ha riconosciuto la Denominazione di Origine controllata (D.O.C.) "Vino Nobile di Montepulciano", regolamentandone la produzione. Il 1 luglio 1980 il Nobile è divenuto il **primo vino in Italia a potersi fregiare delle fascette della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.)**, che lo ha classificato tra i vini più prestigiosi nel nostro Paese e nel mondo. La prima serie di "fascette" statali è custodita a Montepulciano presso il Consorzio del Vino Nobile. Secondo il Disciplinare di produzione attualmente vigente (Decreto Ministeriale del 26 luglio 1999), le caratteristiche fondamentali del Vino Nobile di Montepulciano risultano le seguenti:

- la resa massima per ettaro di vigneto è di 80 quintali con una resa in vino effettiva del 70%
- il vino può essere immesso in commercio soltanto dopo due anni di maturazione (tre per la Riserva) e comunque dopo aver superato rigidi controlli consistenti in esami chimici ed organolettici compiuti da una commissione ministeriale;
- la vinificazione e la maturazione devono avvenire obbligatoriamente nel Comune di Montepulciano.



### Il Rosso di Montepulciano D.O.C.

Il Rosso di Montepulciano Doc fa riferimento a un disciplinare del 1988. Un vino relativamente giovane, ma ricco di sorprese e di caratteristiche qualitative. La zona di produzione è la stessa del Nobile, identiche anche le uve utilizzate: Sangiovese, denominato a Montepulciano "Prugnolo Gentile" (per un minimo del 70%) possono inoltre concorrere il Canaiolo Nero fino ad un massimo del 20% e i vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Siena. Le sue caratteristiche sono la freschezza di un vino giovane abbinata all'eleganza del "Prugnolo Gentile", elementi questi che ne fanno un vino che con un ottimo rapporto qualità/prezzo può accompagnare i piatti del territorio. Tra gli abbinamenti il vino Rosso di Montepulciano si sposa molto bene con i primi piatti della tradizione toscana soprattutto i sughi di carne esaltano le caratteristiche di questo vino oltre ai salumi e ai formaggi del territorio. Qualità a prezzi contenuti per un vino che sta divenendo un cavallo di battaglia della produzione di Montepulciano.

### Il Vin Santo di Montepulciano D.O.C.

Secondo il grande enologo Giacomo Tachis "è il frutto della fantasia e della passione di chi lo produce". Rappresenta il prodotto di nicchia di molte aziende disegnando la tradizione più antica, la gestualità contadina che è insita nelle sue fattezze. È il Vin Santo di Montepulciano, la terza, ma non per importanza, D.O.C. del territorio del "Nobile". Un tempo veniva definito il "Vino dell'ospitalità", utilizzato per scaldare il corpo di qualche forestiero di passaggio dalla collina, o per festeggiare qualche lieto evento, o per brindare alla domenica dopo un pasto diverso dal solito. Oggi il Vin Santo sta tornando a piccoli passi a rivestire un ruolo importante per molte aziende di Montepulciano che continuano a produrlo con grandi risultati. Il disciplinare di produzione del Vin Santo di Montepulciano risale al 1996 anche se la sua tradizione è secolare. Se ne distinguono tre denominazioni: Vin Santo di Montepulciano, Vin Santo di Montepulciano – riserva, Vin Santo di Montepulciano – Occhio di Pernice. Per le prime due specie vengono utilizzate uve di Malvasia bianca, Grechetto bianco (a Montepulciano viene detto il "Pulcinculo"), Trebbiano toscano. Il disciplinare non contempla l'uso di vitigni aromatici o di vitigni non presenti nel territorio della provincia di Siena. Diversa combinazione si ha per la tipologia "Occhio di Pernice" che si ottiene da un minimo di 50% di Sangiovese unito ad altri vitigni presenti nel territorio d'origine. Il tradizionale metodo di vinificazione è molto caratteristico. Le uve raccolte vengono selezionate con molta accuratezza e messe ad appassire in locali posti ad una certa temperatura e con un particolare tasso di umidità. L'appassimento serve a raggiungere il contenuto zuccherino utile per la realizzazione del vino. In base al disciplinare l'uva viene poi ammostata in un periodo che va dal 1 dicembre al 28 febbraio (dai tre ai cinque mesi dopo essere stata raccolta) e quindi messa ad invecchiare in recipienti di legno (i caratelli) di una capacità che in base alla tipologia va da un minimo di 75 litri (per l'Occhio di Pernice) a un massimo di 300 litri (per il Vin Santo di Montepulciano). Il periodo di invecchiamento va da un minimo di tre anni per il Vin Santo di Montepulciano, passando per i cinque anni della riserva fino al minimo di otto per l'Occhio di Pernice. Ci sono dei vinsanti chiusi in caratello per oltre dieci anni.

[Download Disciplinare Vino Nobile](#)  
[Download Disciplinare Rosso di Montepulciano](#)  
[Download Disciplinare Vin Santo di Montepulciano](#)

