

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	Documento di base	PT SM DB 01 RV.00
	Disciplinare di produzione per la Denominazione "SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA"	Data inizio validità: 01/08/2009

Disciplinare di produzione dei vini a D.O. SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA

Disciplinare originario: approvato con D.p.r. 26 Marzo 1970 (G.U. 131/ del 17 Maggio 1970)

Disciplinare attuale: approvato con D.d. 22 Giugno 1998

Articolo 1

<Riconoscimento denominazione>

La denominazione di origine controllata "San Martino della Battaglia" è riservata ai vini bianco e liquoroso che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

<Base ampelografica>

La denominazione di origine controllata "San Martino della Battaglia" è riservata al vino ottenuto per almeno l'80% da uve provenienti, nell'ambito aziendale, dal vitigno "Tocai Friulano".

Possono concorrere alla produzione del vino "San Martino della Battaglia" per un massimo del 20% del totale anche uve provenienti da altri vitigni, a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Brescia e di Verona con esclusione dei vitigni aromatici.

Articolo 3

<Zona di produzione delle uve>

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "San Martino della Battaglia" comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Sirmione, Desenzano, Lonato e Pozzolengo in provincia di Brescia e di Peschiera, in provincia di Verona.

Tale zona è così delimitata:

partendo da quota 70 in prossimità del km 267 della strada statale 11, la linea di delimitazione segue la riva del lago di Garda fino ai "Capuccini", ad ovest di Peschiera del Garda. Procede quindi verso sud per Villa Montesor fino a giungere alla ferrovia. Segue ad ovest la ferrovia fino a quota 84 ove scende a sud lungo la strada che conduce al laghetto del Frassino, sopra quota 91 piega ad ovest per C.Berra Nuova e sotto quota 101 piega a sud per Serraglio, indi passa ad est di C.na Gozzetto fino a giungere all'autostrada della Serenissima. Attraversa l'autostrada, il limite procede a sud-ovest sulla strada che passa sotto i Pignolini e sopra quota 84 fino a giungere a C.na Boschetti e C.na Rondinelli ove incontra il confine provinciale col quale si identifica verso sud fino alla strada per Pozzolengo in prossimità di quota 100. Da questo punto il limite segue la strada per Pozzolengo, Ponte dell'Irta, Ballino e fino a quota 110 ove incontra il confine provinciale che segue a nord-ovest fino all'altezza de "il Casino"; qui segue la strada per Ferrari indi quella che verso nord e nord-est porta a Madonna della Scoperta, Fenil Novo, C.Baita, Castel Venzago, Centenaro e S.Pietro. Da S.Pietro il limite procede verso nord sulla strada che passando da C.na Venga giunge sull'autostrada della Serenissima, segue questa verso est fino a C.Caporale per poi salire a nord sulla strada che passando per Casette Pomo, Villa Venga, Bogliacco, Pigna, Moie, C.na Tesea a nord di Villa Arriga, giunge al lago di Garda a quota 70 in prossimità del km267 della strada statale n.11.

E' inoltre da considerare zona di produzione del vino "S.Martino della Battaglia" il territorio compreso nei confini qui appresso indicati: partendo dalla stazione ferroviaria di Lonato, segue la linea ferroviaria in direzione di est fino ad incontrare la strada statale n.11. Segue la strada statale n.11 fino a quota 137 (Gruppo di Rovere) e l'abbandona per seguire la strada che andando verso sud, passa per Casetta e quindi passa sotto l'autostrada della Serenissima e da qui segue la strada per S.Cipriano. Passa in fianco a S.Cipriano sempre seguendo la strada fino alla carrareccia che va in direzione di C.na Gerardi (quota 206), quindi il confine passa per la linea di massima pendenza attraverso C.na Gerardi fino ad intersecare la strada che da Lonato porta Castel Venzago. Segue questa strada fino in località Tiracul e poi passa a sud fino a Brodonella. Da Brodonella segue la strada che va fino a Ghetto e la segue ancora fino a Ghetto Superiore a quota 163. Da quota 163 il confine taglia in linea retta fino a C.Pulecra. Scende da C.Pulecra per il sentiero fino ad intersecare la mulattiera che passa sotto M.Nuvolo e arriva a le Crociere. Qui imbocca la carrareccia che porta a Malocco di sopra e da Malocco di sopra segue la strada che porta a Lonato. Attraversa l'autostrada la Serenissima in prossimità dell'ex Convento ed oltrepassando il sottopassaggio segue la strada che porta alla stazione di Lonato.

Articolo 4

<Norme di viticoltura>

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "San Martino della Battaglia" di cui all'art.1, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	Documento di base	PT SM DB 01 RV.00
	Disciplinare di produzione per la Denominazione "SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA"	Data inizio validità: 01/08/2009

Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione all'Albo di cui all'art.15 della legge 10 febbraio 1992, n° 164, unicamente i vigneti pedecollinari e collinari, di buona esposizione su terreni di natura prevalentemente calcareo argilloso, misti a buona parte di scheletro e similari.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura (corti medi e lunghi) devono essere quelli di tipo tradizionale e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti ed i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 3000 calcolati sul 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 l'anno.

La produzione massima di uva per ettaro, in coltura specializzata, non deve essere superiore rispettivamente a 11,5 tonnellate per il vino a denominazione di origine controllata "San Martino della Battaglia" e a 8 tonnellate per il vino a denominazione di origine. "San Martino della Battaglia" liquoroso.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine "San Martino della Battaglia" 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 2% 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 "San Martino della Battaglia" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.; quelle destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata "San Martino della Battaglia" tipologia liquoroso devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12% vol.

La regione Lombardia, d'intesa con la Regione Veneto, annualmente, prima della vendemmia, 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, 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 e Verona.

Art. 5

<Norme di vinificazione>

Le operazioni di vinificazione, imbottigliamento ed affinamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art.3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'ambito dell'intero territorio amministrativo delle province di Brescia, Mantova, nella Regione Lombardia e di Verona nella Regione Veneto.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche, comprese quelle relative all'affinamento, corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, o comunque atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

La denominazione di origine controllata "San Martino della Battaglia" può essere utilizzata per designare io tipo liquoroso ottenuto mediante l'alcolizzazione del mosto di base, anche parzialmente fermentato. Per detta tipologia è vietato aumentare la gradazione alcolica complessiva del prodotto mediante concentrazione del mosto o impiego di mosti che siano oggetto di concentrazione.

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

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

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

Art. 6

<Caratteristiche vini al consumo>

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

"San Martino della Battaglia"

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	Documento di base	PT SM DB 01 RV.00
	Disciplinare di produzione per la Denominazione "SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA"	Data inizio validità: 01/08/2009

colore: giallo citrino tendente al dorato con l'affinamento;
 profumo: evoluto, intenso, caratteristico;
 sapore: fresco, secco rotondo, con retrogusto leggero di mandorla;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50% vol.;
 acidità totale minima 4,5 g/l;
 estratto secco minimo 15,0 g/l.

"San Martino della Battaglia" liquoroso

colore: giallo tendente al dorato con l'affinamento;
 profumo: intenso, caratteristico;
 sapore: gradevolmente dolce, vellutato, armonico e generoso, con retrogusto leggero di mandorla eventualmente con sapore di legno derivante dall'affinamento in botte;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo 15% vol.
 zuccheri residui non inferiori a 40,0 g/l;
 acidità totale minima 4 g/l;
 estratto secco minimo 17,0 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 "San Martino della Battaglia" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto e similari.

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

E' consentito altresì l'uso della 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 rispettivamente presso le camere di commercio di Brescia e Verona, alle condizioni previste del decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Sulle bottiglie contenenti vini a denominazione di origine controllata "San Martino della Battaglia" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8

<Confezioni e chiusure>

Il vino a denominazione di origine controllata "San Martino della Battaglia" può essere immesso al consumo in contenitori di qualsiasi capacità. Qualora venga confezionato in recipienti da 0,375 a 3 litri, può essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro con tappo di sughero. Le bottiglie con capacità inferiore a 0,375 per specifiche esigenze commerciali possono avere la chiusura a vite.

Il vino a denominazione di origine controllata "San Martino della Battaglia" liquoroso deve obbligatoriamente essere immesso al consumo in recipienti di vetro di capacità inferiore o uguale a litri 1,0 e con tappo di sughero.