

— di dodici mesi per il prodotto giacente presso ditte produttrici o imbottigliatrici;

— di diciotto mesi per il prodotto presso ditte diverse da quelle di cui sopra;

— di ventiquattro mesi per il prodotto presso il commercio al dettaglio o presso esercizi pubblici.

Per il prodotto sfuso il periodo di smaltimento è ridotto a sei mesi.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana.

Dato a Roma, addì 21 luglio 1967

SARAGAT

RESTIVO — ANDREOTTI

Registrato alla Corte dei Conti, addì 9 agosto 1967.
Registro n. 14, foglio n. 385

Disciplinare di produzione dei vini « Franciacorta » rosso e Pinot

Art. 1.

La denominazione di origine controllata « Franciacorta » rosso e Pinot è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Il vino « Franciacorta » rosso deve essere ottenuto dalle uve dei seguenti vitigni, nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi:

- Cabernet Franc: 40-50%;
- Barbera: 20-30%;
- Nebbiolo: 15-25%;
- Merlot: 10-15%.

Il vino « Franciacorta » Pinot deve essere ottenuto dalle uve dei vitigni Pinot bianco.

Sono ammessi anche il Pinot grigio e il Pinot nero per il vino base spumante.

Art. 3.

La zona di produzione dei vini « Franciacorta » rosso e Pinot, è così delimitata:

« Dalla riva del lago 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, quindi il confine del comune di Erbusco fino all'intersezione con il confine del comune di Cologne. Segue questo 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 il confine del comune di Castegnato fino ad incontrare il confine del comune di Gussago, quindi Cellatica ed ancora Gussago, innestandosi sul confine del comune di Brione, quindi sul confine del comune di Polaveno fino all'intersezione del confine del comune di Iseo che segue fino al lago. Segue la riva del lago fino a Paratico ».

Nella zona sono compresi i territori dei seguenti comuni:

Paratico - Capriolo - Adro - Erbusco - Corte Franca - Iseo - Polaveno - Brione - Ome - Monticello Brusati - Cellatica - Gussago - Rodengo Saiano - Castegnato - Paderno Franciacorta - Passirano - Provaglio d'Iseo;

nonchè il territorio che si trova a nord della statale Bergamo-Brescia dei seguenti comuni:

Cologne - Coccaglio - Rovato - Cazzago S. Martino.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini « Franciacorta » rosso e Pinot, devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

Sono, pertanto, da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione nell'Albo di cui all'art. 10 del decreto del Presidente della Re-

pubblica 12 luglio 1963, n. 930, soltanto i vigneti pedecollinari e collinari di buona esposizione, situati ad una altitudine non superiore a 400 m. s.l.m.

I sistemi di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

E' esclusa ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini « Franciacorta » rosso e Pinot, non deve essere superiore a quintali 125 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purchè la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 68% per il « Franciacorta » rosso ed al 65% per il « Franciacorta » Pinot.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 e, comunque, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione nell'ambito del territorio della provincia di Brescia.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino « Franciacorta » rosso una gradazione alcoolica complessiva minima naturale di gradi 10,5 ed al vino « Franciacorta » Pinot una gradazione alcoolica complessiva minima naturale di gradi 11.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

E' ammessa la correzione, limitatamente al vino « Franciacorta » rosso, con mosti e vini provenienti anche da zone di produzione diverse da quella delimitata nel precedente art. 3 nella misura massima del 10% del volume.

Art. 6.

I vini « Franciacorta », all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

« Franciacorta » rosso:

- colore: rosso vivace con riflessi violacei, se giovane; rosso con riflessi granati se invecchiato;
- profumo: caratteristico che si modifica in vinoso con l'invecchiamento;
- sapore: di medio corpo, asciutto, vinoso, armonico;
- gradazione alcoolica minima complessiva: gradi 11;
- acidità totale: da 5 a 7 per mille;
- estratto secco netto: da 18 a 24 per mille;
- ceneri: da 1,70 a 2,40 per mille.

« Franciacorta » Pinot:

- colore: paglierino con riflessi verdolini;
- profumo: delicato, caratteristico;
- sapore: sapido, morbido, armonico;
- gradazione alcoolica minima complessiva: gradi 11,5;
- acidità totale: da 5 a 7 per mille;
- estratto secco netto: da 17 a 23 per mille;
- ceneri: da 1,70 a 2,30 per mille.

Art. 7.

La denominazione di origine « Franciacorta » Pinot, può essere utilizzata per designare il vino spumante naturale ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, a condizione che le operazioni di elaborazione di detti mosti o vini per la produzione dello spumante siano effettuate in stabilimenti situati nell'ambito del territorio della provincia di Brescia.

Art. 8.

Il vino « Franciacorta » rosso non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno successivo all'annata di produzione delle uve.

Art. 9.

Alla denominazione di origine controllata « Franciacorta » rosso e Pinot, è consentita l'aggiunta di eventuali specificazioni geografiche che facciano riferimento a determinate località rica-