

Serie Ordinaria n. 42 - Mercoledì 15 ottobre 2025

**Comunicato regionale 9 ottobre 2025 - n. 107**  
**Domanda di modifica presentata dal Consorzio per la tutela**  
**del Franciacorta relativa al disciplinare di produzione dei vini**  
**a indicazione geografica tipica IGT Sebino**

Ai sensi dell'articolo 7 del decreto del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 6 dicembre 2021, comunico che il Presidente del Consorzio per la Tutela del Franciacorta, con nota protocollo n. M1.2025.0182050 del 16 settembre 2025, ha presentato a Regione Lombardia, Direzione Generale Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste - U.O. Filieri vegetali e zootecniche, agroambiente, nitrati e sostenibilità ambientale, bonifica e irrigazioni e fitosanitario, la proposta di modifica del disciplinare del vino IGT Sebino.

Si riporta in allegato il documento sinottico relativo alla proposta di modifica del disciplinare di produzione del vino IGT Sebino.

Entro il termine di 30 giorni dalla data di pubblicazione del presente comunicato, chiunque abbia interesse può prendere visione della proposta di modifica presso la sopracitata Direzione Generale, a cui possono essere trasmesse eventuali osservazioni nel medesimo termine.

Il dirigente  
Andrea Azzoni

\_\_\_\_\_ • \_\_\_\_\_

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «SEBINO»	PROPOSTA MODIFICA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «SEBINO»	SPIEGAZIONE DELLA MODIFICA
<p>Approvato con D.M. 18.11.1995 G.U. 285 – 6.12.1995</p> <p>Modificato con D.M. 3.07.2008 G.U. 164 – 15.07.2008</p> <p>Modificato con D.M. 8.09.2008 G.U. 224 – 24.09.2008</p> <p>Modificato con D.M. 24.07.2009 G.U. 184 – 10.08.2009</p> <p>Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011</p> <p>Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p> <p>Modificato con D.M. 7.03.2014 Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p> <p><b>Articolo 1</b></p> <p><i>Denominazione e vini</i></p> <p>1. L'indicazione geografica tipica «Sebino» è riservata ai mosti e vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:</p> <p>bianco</p> <p>rosso;</p> <p>novello;</p> <p>passito.</p> <p>e con il nome di uno dei seguenti vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Carmenere, Nebbiolo, Barbera.</p> <p><b>Articolo 2</b></p> <p><i>Base ampelografica</i></p> <p>1. I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:</p> <p>1.1 «Sebino» bianco: deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>1.2 «Sebino» rosso: deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>1.3 «Sebino» novello: deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino,</p>	<p>Approvato con D.M. 18.11.1995 G.U. 285 – 6.12.1995</p> <p>Modificato con D.M. 3.07.2008 G.U. 164 – 15.07.2008</p> <p>Modificato con D.M. 8.09.2008 G.U. 224 – 24.09.2008</p> <p>Modificato con D.M. 24.07.2009 G.U. 184 – 10.08.2009</p> <p>Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011</p> <p>Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p> <p>Modificato con D.M. 7.03.2014 Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p> <p><b>Articolo 1</b></p> <p><i>Denominazione e vini</i></p> <p>1. L'indicazione geografica tipica «Sebino» è riservata ai mosti e vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:</p> <p>bianco</p> <p>rosso;</p> <p>novello;</p> <p>passito.</p> <p>e con il nome di uno dei seguenti vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Carmenere, Nebbiolo, Barbera.</p> <p><b>Articolo 2</b></p> <p><i>Base ampelografica</i></p> <p>1. I vini a IGT “Sebino” bianchi, rossi, novelli e passiti devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da una o più varietà idonee alla coltivazione <b>o in osservazione</b> nella Regione Lombardia ed iscritte nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>2. I vini a IGT “Sebino” accompagnato da uno dei seguenti nomi di vitigno: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Carmenere, Nebbiolo e Barbera purchè ottenuto per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini, le uve provenienti dai vitigni a bacca di colore analogo i idonei alla coltivazione <b>o in osservazione</b> nella Regione Lombardia ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, fino ad un massimo del 15%.</p>	<p><i>E' stato riscritto l'articolo per renderlo più sintetico e leggibile, ma nulla cambia nella sostanza.</i></p> <p><i>L'unica modifica è relativa all'aggiunta del sostantivo "in osservazione" per chiarire che sono ammesse anche le varietà incluse nell'elenco regionale sotto la voce "in osservazione".</i></p>

<p>approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>1.4 «Sebino» passito; deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino; approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>2- «Sebino», accompagnato da uno dei seguenti nomi di vitigno: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Carmenere, Nebbiolo e Barbera purchè ottenuto per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini, le uve provenienti dai vitigni a bacca di colore analogo i idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, fino ad un massimo del 15%.</p> <p><b>Articolo 3</b></p> <p><i>Zona di produzione delle uve</i></p> <p>1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica Sebino comprende l'intero territorio comunale di Capriolo, Paratico, Palazzolo sull'Oglio, Adro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Gussago, Coccaglio, Cologne, Rovato, Cazzago S. Martino, Brione, e la parte ovest del territorio comunale di Brescia, meglio identificato come zona della collina di S. Anna, fra il confine comunale di Brescia, a sud la ex s.s. n. 11 e la strada provinciale per il paese di Cellatica ad est, fino ad innestarsi prima sul confine amministrativo del comune di Cellatica il cui territorio comunale è escluso dalla delimitazione e poi il confine del comune di Gussago.</p> <p><b>Articolo 4</b></p> <p><i>Norme per la viticoltura</i></p> <p>1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.</p> <p>2. La produzione massima di uva per ettaro, in vigneto con coltura specializzata, per i vini ad indicazione geografica tipica «Sebino» non deve essere superiore a:</p> <p>2.1 Bianco: 13 tonnellate;</p> <p>2.2 Rosso: 13 tonnellate;</p> <p>2.3 Novello: 13 tonnellate;</p> <p>2.4 Passito: 13 tonnellate;</p>	<p><b>Articolo 3</b></p> <p><i>Zona di produzione delle uve</i></p> <p>1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica Sebino comprende l'intero territorio comunale di Capriolo, Paratico, Palazzolo sull'Oglio, Adro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Gussago, Coccaglio, Cologne, Rovato, Cazzago S. Martino, Brione, <b>Sulzano, Sale Marasino, Marone, Pisogne e Montisola</b> e la parte ovest del territorio comunale di Brescia, meglio identificato come zona della collina di S. Anna, fra il confine comunale di Brescia, a sud la ex s.s. n. 11 e la strada provinciale per il paese di Cellatica ad est, fino ad innestarsi prima sul confine amministrativo del comune di Cellatica il cui territorio comunale è escluso dalla delimitazione e poi il confine del comune di Gussago.</p> <p><b>Articolo 4</b></p> <p><i>Norme per la viticoltura</i></p> <p>1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.</p> <p>2. La produzione massima di uva per ettaro, in vigneto con coltura specializzata, per i vini ad indicazione geografica tipica «Sebino» non deve essere superiore a:</p> <p>2.1 Bianco: 13 tonnellate;</p> <p>2.2 Rosso: 13 tonnellate;</p> <p>2.3 Novello: 13 tonnellate;</p> <p>2.4 Passito: 13 tonnellate;</p>	<p><i>Si propone di allargare il confine dell'areale di coltivazione inserendo i Comuni di Sulzano, Sale Marasino, Marone, Pisogne e Montisola. In questi territori c'è una sostanziale continuità geopedologica, testimoniata da una tutt'ora presente, seppur residuale, attività vitivinicola che negli anni '80 aveva come modello di riferimento i parametri descrittivi e qualitativi del Pinot di Franciacorta e del Franciacorta rosso. I risultati attesi sono i seguenti: dare maggiori chance di sviluppo alla crescita di questa Indicazione geografica differenziandone parzialmente l'areale di coltivazione da quello del Franciacorta Docg, che ha una predominanza assoluta all'interno dell'attuale confine di produzione, rendendo di fatto poco o per nulla attrattivi gli investimenti finanziari mirati alla produzione di vini fermi.</i></p> <p><i>2. Rafforzare il legame col territorio. L'indicazione geografica in oggetto porta il nome del lago, Sebino e questa inclusione porterà a rendere ancora più coincidente nei fatti e nella percezione del consumatore il legame tra l'area geografica e il prodotto.</i></p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>2.5 con nome di vitigno: 13 tonnellate.</p> <p>3. Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Sebino» devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:</p> <p>3.1 Bianco: 10%;</p> <p>3.2 Rosso: 10%;</p> <p>3.3 Novello: 10%;</p> <p>3.4 con nome di vitigno: 10,5%.</p> <p><b>Articolo 5</b></p> <p><i>Norme per la vinificazione</i></p> <p>1. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.</p> <p>2. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3. È fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.</p> <p>3. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo non deve essere superiore a:</p> <p>bianco 70%;</p> <p>rosso 70%;</p> <p>novello 70%;</p> <p>passito 50%;</p> <p>con nome di vitigno 70%. 3</p> <p><b>Articolo 6</b></p> <p><i>Caratteristiche al consumo</i></p> <p>1. I vini ad indicazione geografica tipica «Sebino», all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:</p> <p>6.1 bianco:</p> <p>colore: giallo paglierino;</p> <p>odore: delicato, caratteristico;</p> <p>sapore: asciutto, armonico;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol;</p> <p>acidità totale minima: 4,50 g/l</p> <p>estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.</p> <p>6.2 rosso:</p> <p>colore: rosso rubino più o meno intenso;</p> <p>odore: intenso, caratteristico, con sfumature fruttate o erbacee;</p> <p>sapore: asciutto, armonico;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00%;</p> <p>acidità totale minima: 4,50 g/l</p> <p>estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.</p> <p>6.3 novello:</p> <p>colore: rosso più o meno intenso con riflessi violacei;</p> <p>odore: fresco, floreale;</p> <p>sapore: morbido, tipico;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol;</p> <p>acidità totale minima: 4,50 g/l</p> <p>estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.</p> <p>6.4 passito:</p> <p>colore: giallo dorato più o meno intenso;</p>	<p>2.5 con nome di vitigno: 13 tonnellate.</p> <p>3. Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Sebino» devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:</p> <p>3.1 Bianco: 10%;</p> <p>3.2 Rosso: 10%;</p> <p>3.3 Novello: 10%;</p> <p>3.4 con nome di vitigno: 10,5%.</p> <p><b>Articolo 5</b></p> <p><i>Norme per la vinificazione</i></p> <p>1. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.</p> <p>2. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3. È fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.</p> <p>3. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo non deve essere superiore a:</p> <p>bianco 70%;</p> <p>rosso 70%;</p> <p>novello 70%;</p> <p>passito 50%;</p> <p>con nome di vitigno 70%. 3</p> <p><b>Articolo 6</b></p> <p><i>Caratteristiche al consumo</i></p> <p>1. I vini ad indicazione geografica tipica «Sebino», all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:</p> <p>6.1 bianco:</p> <p>colore: giallo paglierino;</p> <p>odore: delicato, caratteristico;</p> <p>sapore: asciutto, armonico;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol;</p> <p>acidità totale minima: 4,50 g/l</p> <p>estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.</p> <p>6.2 rosso:</p> <p>colore: rosso rubino più o meno intenso;</p> <p>odore: intenso, caratteristico, con sfumature fruttate o erbacee;</p> <p>sapore: asciutto, armonico;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00%;</p> <p>acidità totale minima: 4,50 g/l</p> <p>estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.</p> <p>6.3 novello:</p> <p>colore: rosso più o meno intenso con riflessi violacei;</p> <p>odore: fresco, floreale;</p> <p>sapore: morbido, tipico;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol;</p> <p>acidità totale minima: 4,50 g/l</p> <p>estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.</p> <p>6.4 passito:</p> <p>colore: giallo dorato più o meno intenso;</p>	<p><i>3. Spostare l'areale di coltivazione a Nord per occupare posizioni di maggiore altitudine rispetto alla media delle latitudini franciacortine, esposizioni e giaciture maggiormente favorevoli ad una maturazione delle uve meno sensibile agli shock termici estivi, più regolare e graduale, e in definitiva con risultati qualitativamente superiori.</i></p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>odore: caratteristico, intenso;  sapore: delicatamente dolce, pieno, tipico;  titolo alcolometrico volumico totale minimo 14,00% vol;  acidità totale minima: 4,50 g/l  estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.  6.5 I vini a indicazione geografica tipica «Sebino» con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno ed un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11,5% vol.</p> <p><b>Articolo 7</b>  <i>Designazione e presentazione</i>  Alla indicazione geografica tipica «Sebino» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati perchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. L'indicazione geografica tipica «Sebino», ai sensi dell'art. 14 del DLgs 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.</p> <p><b>Articolo 8</b>  <i>Confezionamento</i>  1. I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi in commercio in contenitori di qualunque capacità prevista per legge. Tutti i vini di cui all'art. 1, se confezionati in recipienti inferiori a 5 litri, devono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro.</p> <p><b>Articolo 9</b>  <i>Legame con l'ambiente geografico</i>  A) <i>Informazioni sulla zona geografica</i>  Fattori naturali rilevanti per il legame  Il territorio di produzione dell'Indicazione Geografica Tipica Sebino prende il nome dall'altro nome del vicino Lago d'Iseo, Sebino, appunto, e comprende l'intero territorio comunale di Capriolo, Paratico, Palazzolo sull'Oglio, Adro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Gussago, Coccaglio, Cologno, Rovato, Cazzago S. Martino, Brione, e la parte ovest del territorio comunale di Brescia, meglio identificato come zona della collina di S. Anna, così come descritto all'art. 3 del presente disciplinare.</p>	<p>odore: caratteristico, intenso;  sapore: delicatamente dolce, pieno, tipico;  titolo alcolometrico volumico totale minimo 14,00% vol;  acidità totale minima: 4,50 g/l  estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.  6.5 I vini a indicazione geografica tipica «Sebino» con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno ed un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11,5% vol.</p> <p><b>Articolo 7</b>  <i>Designazione e presentazione</i>  Alla indicazione geografica tipica «Sebino» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati perchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. L'indicazione geografica tipica «Sebino», ai sensi dell'art. 14 del DLgs 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.</p> <p><b>Articolo 8</b>  <i>Confezionamento</i>  1. I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi in commercio in contenitori di qualunque capacità prevista per legge. Tutti i vini di cui all'art. 1, se confezionati in recipienti inferiori a 5 litri, devono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro.</p> <p><b>Articolo 9</b>  <i>Legame con l'ambiente geografico</i>  A) <i>Informazioni sulla zona geografica</i>  Fattori naturali rilevanti per il legame  Il territorio di produzione dell'Indicazione Geografica Tipica Sebino prende il nome dall'altro nome del vicino Lago d'Iseo, Sebino, appunto, e comprende l'intero territorio comunale di Capriolo, Paratico, Palazzolo sull'Oglio, Adro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Gussago, Coccaglio, Cologno, Rovato, Cazzago S. Martino, Brione, <b>Sulzano, Sale Marasino, Marone, Pisogne e Montisola</b> e la parte ovest del territorio comunale di Brescia, meglio identificato come zona della collina di S.</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>Più genericamente si può descrivere come delimitato a est dalle colline rocciose e moreniche di Rodengo Saiano, Ome, Gussago, a nord dalle sponde meridionali del Lago d’Iseo e dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche, a ovest dal fiume Oglio e infine a sud dai confini meridionali dei comuni a sud del Monte Orfano. È caratterizzato da un’estrema complessità morfologica e geologica essendo costituito macroscopicamente da un ampio anfiteatro morenico formatosi durante le glaciazioni delle ere geologiche Secondaria e Terziaria per effetto dei movimenti di espansione e arretramento del grande ghiacciaio proveniente dalla Valcamonica. Elemento comune di gran parte dei suoli della denominazione è dunque l’origine morenica che ne determina le caratteristiche principali: genesi alloctona, discreta profondità, drenaggio buono e riserva idrica buona o elevata. Esternamente al cordone morenico sussistono zone prevalentemente pianeggianti con depositi ghiaiosi di origine alluvionale. I suoli sono dunque particolarmente adatti alla coltura della vite. Fatte salve le caratteristiche generali della zona vi è poi una grande variabilità pedo-paesaggistica che determina diversi risultati differenziati sia da un punto di vista agronomico che enologico. Lo studio di zonazione condotto negli anni ’90 ha confermato questa ricchezza, individuando quattro differenti unità vocazionali. L’Indicazione Geografica Tipica Sebino ricade nella regione mesoclimatica insubrica, quindi, se per alcuni aspetti il clima è assimilabile a quello della Pianura Padana e della fascia prealpina, la benefica azione del vicino Lago serve a mitigare le temperature sia in estate che in inverno.</p> <p>In particolare i fattori che operano a livello di meso scala e contribuiscono a determinare il regime delle precipitazioni e dei venti assicurando una regolare apporto idrico e l’assenza di umidità eccessiva sono:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vicinanza dell’area di pianura, il che trova riscontro in tutta una serie di fenomeni quali le inversioni termiche e le circolazioni di brezza.</li><li>- vicinanza del lago d’Iseo, che manifesta caratteristici effetti in termini di mitigazione delle temperature medie, diminuzione del rischio di gelate, intensificazione delle precipitazioni, regime dei venti.</li><li>- presenza a Nord del grande solco vallivo che delimita l’area del lago e poi della Valcamonica, con effetti sul campo del vento e sulle precipitazioni.</li></ul> <p>Gli eventi piovosi sono particolarmente frequenti nei periodi autunnale e primaverile, le precipitazioni annue sono pari a circa 1000 mm. Nel periodo vegetativo le precipitazioni medie sono adeguate e generalmente ben distribuite, comprese tra 500 e 600 mm. Le</p>	<p>Anna, così come descritto all’art. 3 del presente disciplinare. Più genericamente si può descrivere come delimitato a est dalle colline rocciose e moreniche di Rodengo Saiano, Ome, Gussago, <b>a nord si estende fino all’estremo settentrionale del versante bresciano del Lago di Iseo</b> e dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche, a ovest dal fiume Oglio e infine a sud dai confini meridionali dei comuni a sud del Monte Orfano. È caratterizzato da un’estrema complessità morfologica e geologica essendo costituito macroscopicamente da un ampio anfiteatro morenico formatosi durante le glaciazioni delle ere geologiche Secondaria e Terziaria per effetto dei movimenti di espansione e arretramento del grande ghiacciaio proveniente dalla Valcamonica. Elemento comune di gran parte dei suoli della denominazione è dunque l’origine morenica che ne determina le caratteristiche principali: genesi alloctona, discreta profondità, drenaggio buono e riserva idrica buona o elevata. Esternamente al cordone morenico sussistono zone prevalentemente pianeggianti con depositi ghiaiosi di origine alluvionale. I suoli sono dunque particolarmente adatti alla coltura della vite. Fatte salve le caratteristiche generali della zona vi è poi una grande variabilità pedo-paesaggistica che determina diversi risultati differenziati sia da un punto di vista agronomico che enologico. Lo studio di zonazione condotto negli anni ’90 ha confermato questa ricchezza, individuando quattro differenti unità vocazionali. L’Indicazione Geografica Tipica Sebino ricade nella regione mesoclimatica insubrica, quindi, se per alcuni aspetti il clima è assimilabile a quello della Pianura Padana e della fascia prealpina, la benefica azione del vicino Lago serve a mitigare le temperature sia in estate che in inverno.</p> <p>In particolare i fattori che operano a livello di meso scala e contribuiscono a determinare il regime delle precipitazioni e dei venti assicurando una regolare apporto idrico e l’assenza di umidità eccessiva sono:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vicinanza dell’area di pianura, il che trova riscontro in tutta una serie di fenomeni quali le inversioni termiche e le circolazioni di brezza.</li><li>- vicinanza del lago d’Iseo, che manifesta caratteristici effetti in termini di mitigazione delle temperature medie, diminuzione del rischio di gelate, intensificazione delle precipitazioni, regime dei venti.</li><li>- presenza a Nord del grande solco vallivo che delimita l’area del lago e poi della Valcamonica, con effetti sul campo del vento e sulle precipitazioni.</li></ul> <p>Gli eventi piovosi sono particolarmente frequenti nei periodi autunnale e primaverile, le precipitazioni annue sono pari a circa 1000 mm. Nel periodo vegetativo le precipitazioni medie sono adeguate e generalmente ben</p>	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>temperature, espresse con l'indice bioclimatico di Winkler sono comprese tra i 1800 e i 2300 gradi giorno, in relazione all'altezza, all'esposizione e all'effetto del lago. Questi valori consentono il raggiungimento di una adeguata maturazione delle uve.</p> <p>Fattori umani rilevanti per il legame</p> <p>La vite è presente in forma spontanea su tutta l'area dell'Igt Sebino già in epoca preistorica: testimonianza è data dal ritrovamento di vinaccioli di vite nella zona di Provaglio d'Iseo, laddove probabilmente v'erano insediamenti palafitticoli. La storia viticola di questo territorio, dall'epoca romana al Rinascimento, si conosce soprattutto grazie all'ampio contributo di Gabriele Archetti su Vigne e vino nel Medioevo (secoli X-XV). L'indagine dell'Archetti, riguardante la zona compresa tra il corso del Mella e dell'Oglio, ha permesso di tracciare una mappa della vitivinicoltura per il periodo altomedievale, di verificarne l'incidenza nel corso dei secoli, di individuare la varietà dei vitigni, le rese per ettaro, le tecniche di coltivazione, gli attrezzi impiegati dai contadini nei lavori campestri e in cantina, fino a stabilire i prezzi del vino, i costi del lavoro dei rustici o delle maestranze artigiane e le disposizioni statutarie emanate a tutela della vite e del commercio del vino.</p> <p>Un'altra grande ricerca territoriale è quella condotta da Angelo Baronio grazie alle carte di grandi enti monastici che, attraverso i loro possedimenti, contribuirono al consolidamento, già prima del Mille, di una società rurale profondamente legata all'influsso delle istituzioni monastiche. Tra le fondazioni monastiche più attive nel dissodamento, bonifica e coltivazione del territorio figura il monastero femminile di Santa Giulia di Brescia, le cui proprietà in zona sono documentate da una fonte di eccezionale importanza, quale il noto Politico, della seconda metà del secolo IX. Nella stessa epoca, sono attive numerose altre corti monastiche, tra cui quelle di Clusane (priorato cluniacense), Colombaro (cella di Santa Maria), Timoline (corte di Santa Giulia), Nigoline (corte di Sant'Eufemia), Borgonato (corte di Santa Giulia), Torbiato (corte dei monasteri di Verona e di S. Faustino di Brescia).</p> <p>Il primo documento che ci dà notizia di proprietà fondiarie dislocate sul territorio del Sebino, dipendenti dal monastero bresciano di San Salvatore, risale all'anno 766. Si tratta del diploma con cui Adelchi, figlio di Desiderio, d'accordo con la madre Ansa, aveva provveduto a donare «pro remedio animae» al monastero, fondato pochi anni prima proprio per iniziativa della madre, tutti i beni avuti dal nonno Verissimo e dagli zii Donnolo e Adelchi. Prima del secolo X, però, le nostre conoscenze sulla diffusione e la consistenza</p>	<p>distribuite, comprese tra 500 e 600 mm. Le temperature, espresse con l'indice bioclimatico di Winkler sono comprese tra i 1800 e i 2300 gradi giorno, in relazione all'altezza, all'esposizione e all'effetto del lago. Questi valori consentono il raggiungimento di una adeguata maturazione delle uve.</p> <p>Fattori umani rilevanti per il legame</p> <p>La vite è presente in forma spontanea su tutta l'area dell'Igt Sebino già in epoca preistorica: testimonianza è data dal ritrovamento di vinaccioli di vite nella zona di Provaglio d'Iseo, laddove probabilmente v'erano insediamenti palafitticoli. La storia viticola di questo territorio, dall'epoca romana al Rinascimento, si conosce soprattutto grazie all'ampio contributo di Gabriele Archetti su Vigne e vino nel Medioevo (secoli X-XV). L'indagine dell'Archetti, riguardante la zona compresa tra il corso del Mella e dell'Oglio, ha permesso di tracciare una mappa della vitivinicoltura per il periodo altomedievale, di verificarne l'incidenza nel corso dei secoli, di individuare la varietà dei vitigni, le rese per ettaro, le tecniche di coltivazione, gli attrezzi impiegati dai contadini nei lavori campestri e in cantina, fino a stabilire i prezzi del vino, i costi del lavoro dei rustici o delle maestranze artigiane e le disposizioni statutarie emanate a tutela della vite e del commercio del vino.</p> <p>Un'altra grande ricerca territoriale è quella condotta da Angelo Baronio grazie alle carte di grandi enti monastici che, attraverso i loro possedimenti, contribuirono al consolidamento, già prima del Mille, di una società rurale profondamente legata all'influsso delle istituzioni monastiche. Tra le fondazioni monastiche più attive nel dissodamento, bonifica e coltivazione del territorio figura il monastero femminile di Santa Giulia di Brescia, le cui proprietà in zona sono documentate da una fonte di eccezionale importanza, quale il noto Politico, della seconda metà del secolo IX. Nella stessa epoca, sono attive numerose altre corti monastiche, tra cui quelle di Clusane (priorato cluniacense), Colombaro (cella di Santa Maria), Timoline (corte di Santa Giulia), Nigoline (corte di Sant'Eufemia), Borgonato (corte di Santa Giulia), Torbiato (corte dei monasteri di Verona e di S. Faustino di Brescia).</p> <p>Il primo documento che ci dà notizia di proprietà fondiarie dislocate sul territorio del Sebino, dipendenti dal monastero bresciano di San Salvatore, risale all'anno 766. Si tratta del diploma con cui Adelchi, figlio di Desiderio, d'accordo con la madre Ansa, aveva provveduto a donare «pro remedio animae» al monastero, fondato pochi anni prima proprio per iniziativa della madre, tutti i beni avuti dal nonno Verissimo e dagli zii Donnolo e Adelchi. Prima del secolo X, però, le nostre conoscenze sulla diffusione e la consistenza</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



<p>della viticoltura rimangono scarse e frammentarie, anche se alcune località dovettero conoscere un'intensa attività vinicola già in età romana. In un documento del 7 aprile 884, il monastero di Santa Giulia esercitava la «undatio fluminis in Caput Ursi» cioè dal diritto di pedaggio sul fiume Po a Caorso nel Piacentino riceveva spezie, sale e olio, mentre il monastero trasportava vino rosso e vino bianco nei propri possedimenti del Cremonese e del Piacentino fino nel Reatino. L'attuale territorio così pressoché come delimitato all'articolo 3 del presente disciplinare era già descritto e delimitato nell'atto del Doge di Venezia Francesco Foscari del 1429, quando la zona era sotto il dominio della Serenissima. Nel corso dei secoli la viticoltura ha sempre mantenuto un ruolo importante nell'economia agricola della zona fine agli anni '60 del secolo scorso, è iniziato una sorta di Rinascimento viticolo che ha portato la coltivazione della vite ad essere oggi la principale coltura di questo territorio.</p> <p>Base ampelografica</p> <p>Le prime testimonianze riguardo la viticoltura della zona risalgono al Medioevo, quando la vite era coltivata soprattutto dai monaci. Tradizionalmente si allevavano vari vitigni locali, bianchi e rossi ad alberata, cioè maritati ad alberi come pioppo e salice. Da questo sistema è derivata la classica pergola bresciana. Attualmente i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione</p> <p>Forme di allevamento, sesti di impianto, sistemi di potatura La forma tradizionalmente utilizzata era la pergola bresciana, poi gradualmente sostituita da forme moderne a spalliera con sviluppo ascendente della vegetazione e potatura a guyot o cordone speronato, che consentono un migliore equilibrio vegeto-produttivo e un adeguato contenimento della produzione entro i limiti fissati dal disciplinare. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini</p> <p>Sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco e in rosso dei vini tranquilli.</p> <p><i>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente riconducibili o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico</i></p> <p>I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare tutti i vini rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi</p>	<p>della viticoltura rimangono scarse e frammentarie, anche se alcune località dovettero conoscere un'intensa attività vinicola già in età romana. In un documento del 7 aprile 884, il monastero di Santa Giulia esercitava la «undatio fluminis in Caput Ursi» cioè dal diritto di pedaggio sul fiume Po a Caorso nel Piacentino riceveva spezie, sale e olio, mentre il monastero trasportava vino rosso e vino bianco nei propri possedimenti del Cremonese e del Piacentino fino nel Reatino. L'attuale territorio così pressoché come delimitato all'articolo 3 del presente disciplinare era già descritto e delimitato nell'atto del Doge di Venezia Francesco Foscari del 1429, quando la zona era sotto il dominio della Serenissima. Nel corso dei secoli la viticoltura ha sempre mantenuto un ruolo importante nell'economia agricola della zona fine agli anni '60 del secolo scorso, è iniziato una sorta di Rinascimento viticolo che ha portato la coltivazione della vite ad essere oggi la principale coltura di questo territorio.</p> <p>Base ampelografica</p> <p>Le prime testimonianze riguardo la viticoltura della zona risalgono al Medioevo, quando la vite era coltivata soprattutto dai monaci. Tradizionalmente si allevavano vari vitigni locali, bianchi e rossi ad alberata, cioè maritati ad alberi come pioppo e salice. Da questo sistema è derivata la classica pergola bresciana. Attualmente i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione</p> <p>Forme di allevamento, sesti di impianto, sistemi di potatura La forma tradizionalmente utilizzata era la pergola bresciana, poi gradualmente sostituita da forme moderne a spalliera con sviluppo ascendente della vegetazione e potatura a guyot o cordone speronato, che consentono un migliore equilibrio vegeto-produttivo e un adeguato contenimento della produzione entro i limiti fissati dal disciplinare. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini</p> <p>Sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco e in rosso dei vini tranquilli.</p> <p><i>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente riconducibili o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico</i></p> <p>I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare tutti i vini rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



<p>prevalenti tipici dei vitigni.</p> <p><i>C) Descrizione dell'interazione causale tra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b)</i></p> <p>Il territorio della Indicazione Geografica tipica Sebino è situato sull'estremo confine settentrionale della Pianura Padana e si va a incastonare dentro il sistema alpino in prossimità del lago di Iseo. D'estate il caldo estivo è mitigato dalle fresche correnti che spirano lungo il corridoio della val Camonica e del lago e d'inverno il lago stesso riemette il calore accumulato nella stagione precedente mitigando le temperature. Da un punto di vista pedologico il territorio è eterogeneo, con diversi tipi di terreno, pendenze ed esposizioni che concorrono differentemente alla produzione di uve di qualità. La storica presenza della vite, dal medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Sebino" Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini. La IGT «Sebino» è stata riconosciuta con Decreto ministeriale del 6 dicembre 1995 e modificata con decreto del 3 luglio 2008.</p> <p><b>Articolo 10</b></p> <p><i>Riferimenti alla struttura di controllo</i></p> <p>VALORITALIA S.r.l.</p> <p>Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA +3906-45437975</p> <p>info@valoritalia.it</p> <p>Valoritalia S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.</p> <p>In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).</p>	<p><i>C) Descrizione dell'interazione causale tra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b)</i></p> <p>Il territorio della Indicazione Geografica tipica Sebino è situato sull'estremo confine settentrionale della Pianura Padana e si va a incastonare dentro il sistema alpino in prossimità del lago di Iseo. D'estate il caldo estivo è mitigato dalle fresche correnti che spirano lungo il corridoio della val Camonica e del lago e d'inverno il lago stesso riemette il calore accumulato nella stagione precedente mitigando le temperature. Da un punto di vista pedologico il territorio è eterogeneo, con diversi tipi di terreno, pendenze ed esposizioni che concorrono differentemente alla produzione di uve di qualità. La storica presenza della vite, dal medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Sebino" Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini. La IGT «Sebino» è stata riconosciuta con Decreto ministeriale del 6 dicembre 1995 e modificata con decreto del 3 luglio 2008.</p> <p><b>Articolo 10</b></p> <p><i>Riferimenti alla struttura di controllo</i></p> <p>VALORITALIA S.r.l.</p> <p>Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA +3906-45437975</p> <p>info@valoritalia.it</p> <p>Valoritalia S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.</p> <p>In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--