LUOGHI DI INTERESSE NATURALISTICO
PLACES OF INTEREST: NATURE

Riserva naturale Torbiere del Sebino
Oasi naturalistica di interesse internazionale, unica in Europa per il suo habitat. Ospita numerosissime specie animali e vegatali tipiche delle zone paludose. Originatisi dall'estrazione della torba, gli specchi d'acqua che le costituiscono sono visitabili attraverso suggestive passerelle.

The Peat-Moors of Sebino
They are a natural oasis of international interest and a unique site within Europe recognised as a Nature Reserve. The bogs are a special environment that was gradually created from the extraction of peat. The excavation has given rise to numerous basins that are still visible today, providing a natural habitat for hundreds of birds and marsh plants.

LUOGHI DI INTERESSE NATURALISTICO
PLACES OF INTEREST: NATURE

Monte Isola - Lago d'Iseo
È l'isola lacustre più grande d'Europa. Nel 2015 ha ospitato l'installazione artistica "The Floating Piers" di Christo and Jean-Claude

Monte Isola - Iseo Lake
Montisola is the largest lake island in Europe. In 2015, Christo and Jean-Claude collocated here his artistic work "The Floating Piers".

SITO UNESCO / UNESCO SITE
Capo di Ponte (BS) *distance 50km / 31miles*

Parco nazionale delle incisioni rupestri della Valle Camonica
Uno delle più importanti collezioni al mondo di petroglifi preistorici risalenti ad oltre 8.000 anni fa. Su queste rocce si contano oltre 140.000 incisioni.

Rock Drawings in Valcamonica
One of the world's greatest collections of prehistoric petroglyphs – more than 140,000 symbols and figures carved in the rock over a period of 8,000 years.

SITO UNESCO / UNESCO SITE
Bergamo

Mura venete
La città alta è circondata da imponenti opere murarie e bastioni che risalgono al XVI secolo, quando Bergamo era territorio della Repubblica di Venezia.

Venetian Works of Defence
The upper city is enclosed by this imposing masonry examples and bastions that date back to the XVI th century when Bergamo was part of the Venetian Republic.

BERGAMO 37KM / 23MILES

LUOGHI DI INTERESSE STORICO: MONASTERI
PLACES OF INTEREST: ABBEYS

Monastero di San Pietro in Lamosa - Provaglio d'Iseo
Prende il nome dalle Lame, le paludi che i monaci Cluniacensi bonificarono con l'uso di nuove tecniche agricole, dopo aver ricevuto in dono il complesso nel 1083.
Dal Monastero si può godere di una vista splendida sulle Torbiere del Sebino, dichiarate Riserva Naturale e sito di interesse nazionale.

Cluniac Monastery of San Pietro in Lamosa - Provaglio d'Iseo
The monastery is named after the "Lame", the marshes that the Cluniac monks cleaned up using new agricultural techniques, after having been gifted the complex in 1083.
This monastery is an excellent place for enjoying a beautiful view of the bogs of Sebino, which were declared a Nature Reserve in 1983.

SITO UNESCO / UNESCO SITE
Città di Verona
La storia della Città di Verona comincia nel I secolo A.C.. Esempio eccezionale di città fortificata, conserva un enorme numero di monumenti di epoca medioevale e rinascimentale.

City of Verona
The historic city of Verona was founded in the 1st century B.C. Verona has preserved a remarkable number of monuments from antiquity, the medieval and Renaissance periods, and represents an outstanding example of a military stronghold.

SITO UNESCO / UNESCO SITE
Milano

Ultima Cena di Leonardo da Vinci
Il refettorio del Convento di S. Maria delle Grazie è parte integrante del complesso architettonico realizzato dal Bramante nel XV secolo. Sulla parete nord è situato l'affresco capolavoro di Leonardo Da Vinci "l'Ultima Cena".

The Last Supper by Leonardo da Vinci
The refectory of the Convent of Santa Maria delle Grazie forms an integral part of this architectural complex, begun in 1463 and reworked at the end of the 15th century by Bramante. On the north wall is "The Last Supper," the unrivalled masterpiece painted by Leonardo da Vinci.

MILANO 70KM / 43MILES

SITO UNESCO / UNESCO SITE
Mantova e Sabbioneta - *distance 110km*
Mantova e Sabbioneta rappresentano l'eredità della Signoria dei Gonzaga che ne fece magnifici centri del Rinascimento italiano ed europeo.

Mantua and Sabbioneta - *distance 68 miles*
Mantua and Sabbioneta were made very important Reinassance city by Gonzaga Family.

VERONA 80KM / 50MILES

LUOGHI DI INTERESSE STORICO: MONASTERI
PLACES OF INTEREST: ABBEYS

Convento dell'Annunciata - Rovato
Situato sulle pendici orientali del Monte Orfano nel comune di Rovato, fu fondato nel 1503 dai frati della congregazione dei Servi di Maria. Ospita opere di grande rilievo artistico tra cui un'Annunciazione del Romanino (1485-1566).

Monastery dell'Annunciata - Rovato
This complex is located in a fantastic position on the eastern slopes of Monte Orfano, in the municipality of Rovato. It was built by the congregation of the Servi di Maria (Servants of Mary) in 1503. It is also houses works of great artistic importance, including an Annunciation by Romanino (1485-1566).

LUOGHI DI INTERESSE STORICO: MONASTERI
PLACES OF INTEREST: ABBEYS

Abbazia Olivetana S.Nicola - Rodengo Saiano
Fondato dai Monaci Benedettini Cluniacensi e documentato già dal 1090, fu protagonista della rinascita della vita religiosa, ma anche della bonifica agraria della zona.
Nel XV vi si insediò la Congregazione Olivetana che edificò ex novo l'attuale complesso.

Olivetan Abbey of San Nicola- Rodengo Saiano
The Abbey of San Nicola was founded in the tenth century by the Benedectine Cluniac Monks and flourished for a second time thanks to the Olivetans, who obtained possession of the Rodengo priory in 1446. It was the protagonist of the rebirth of religious life, but also of the land reclamation.

BRESCIA

SITO UNESCO / UNESCO SITE
Brescia *distance 10km / 6miles*

Longobardi in Italia
Il Monastero di Santa Giulia con la Basilica di San Salvatore rappresentano uno dei sei luoghi in Italia che costituiscono questo sito Unesco.

Longobards in Italy
The Santa Giulia Monastery and San Salvatore Basilica are one of the six architectural monuments of this Unesco site.

Franciacorta
Unione di Passioni

UNITÀ VOCAZIONALI DELLA FRANCIACORTA

Elaborazione dello studio di zonazione concluso nel 1996, realizzato dalla Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano. Autori: O.Failla, R.Minelli, C.A. Panont

scala 0 500

Progetto grafico: arch. Laura Colosio 2018

	CARATTERISTICHE DEL SUOLO *SOIL*	ASPETTI VEGETO-PRODUTTIVI *INFLUENCE ON GROWTH*	ASPETTI QUALITATIVI DEL MOSTO *CHARACTERISTIC OF GRAPE MUST*	PROFILO SENSORIALE DEL VINO *SENSORY PROFILE*
DEPOSITI FINI	Profondi, scheletro scarso, tessitura franco-limosa o franco-limosa-argillosa, reazione subalcalina, drenaggio mediocre	Potenziale vegetativo ●●● Produttività ●●●	Precocità di maturazione ● Uva alla raccolta: potenziale acidico ● zuccheri ●	Complessità: ● Persistenza: Sentori: floreale ●●●● speziati ● vegetali ● fruttato secco ●
FINE GRAINED DEPOSIT	Deep, little rock. Silty loam texture. Subalkaline reaction. Poor drainage	Influence on growth ●●● Influence on yield ●●●	Early ripening ● Acid level ● Sugar ●	Complexity: ● Lenght: Bouquet: florality ●●●● spice ● vegetal ● nuts/dried fruit ●
FLUVIO-GLACIALE	Moderatamente profondi o profondi, limitati da un substrato ghiaioso-sabbioso, tessitura franca, localmente franco -sabbiosa o franco-argillosa, reazione neutra, drenaggio buono.	Potenziale vegetativo ●●● Produttività ●●●	Precocità di maturazione ●● Uva alla raccolta: potenziale acidico ●● zuccheri ●●	Complessità: ●● Persistenza: ●● Sentori: floreale ●● speziati ●● vegetali ●● fruttato secco ●●●●
FLUVIO-GLACIAL	Moderately deep, limited by gravel - sand substrate. Loamy texture. Neutral reaction. Good drainage.	Influence on growth ●●● Influence on yield ●●●	Early ripening ● Acid level ●● Sugar ●●	Complexity: ●● Lenght: ●● Bouquet: florality ●● spice ●● vegetal ●● nuts/dried fruit ●●●●

	CARATTERISTICHE DEL SUOLO *SOIL*	ASPETTI VEGETO-PRODUTTIVI *INFLUENCE ON GROWTH*	ASPETTI QUALITATIVI DEL MOSTO *CHARACTERISTIC OF GRAPE MUST*	PROFILO SENSORIALE DEL VINO *SENSORY PROFILE*
COLLUVI DISTALI	Profondi, scheletro da assente a comune, tessitura franca in superficie, franco-argillosa o franco-limosa-argillosa in profondità, reazione da neutra a subalcalina, drenaggio mediocre.	Potenziale vegetativo ●●● Produttività ●●●	Precocità di maturazione ●● Uva alla raccolta: potenziale acidico ●●● zuccheri ●●	Complessità: ●● Persistenza: ●● Sentori: floreale ●●● speziati ●● vegetali ●● fruttato secco ●●
EXTREME EDGE HILL FOOT DEPOSIT	Deep, none to normal to abundant gravel content. Loamy textured surface, clay loam or sandy clay loam at depth. Neutral to sub-alkaline reaction. Poor drainage.	Influence on growth ●●● Influence on yield ●●●	Early ripening ●● Acid level ●●● Sugar ●●	Complexity: ●● Bouquet: florality ●●● spice ●● vegetal ●● nuts/dried fruit ●●
MORENICO PROFONDO	Profondi o molto profondi, scheletro da comune ad abbondante, tessitura franca o franco-sabbiosa in superficie, franca o franca-argillosa in profondità reazione subacida, drenaggio buono.	Potenziale vegetativo ●● Produttività ●●	Precocità di maturazione ●● Uva alla raccolta: potenziale acidico ●● zuccheri ●●●	Complessità: ●●● Persistenza: ●●● Sentori: floreale ● speziati ●●● vegetali ●●● fruttato secco ●●●●
DEEP MORAINAL	Deep or veery deep, birmal tuo abundant gravel content. Loamy to sandy loam texture on surface, clay loam at depth. Sub-acid reaction. Good drainage.	Influence on growth ●● Influence on yield ●●	Early ripening ●● Acid level ●● Sugar ●●●	Complexity: ●●● Lenght: ●●● Bouquet: florality ● spice ●●● vegetal ●●● nuts/dried fruit ●●●●

	CARATTERISTICHE DEL SUOLO *SOIL*	ASPETTI VEGETO-PRODUTTIVI *INFLUENCE ON GROWTH*	ASPETTI QUALITATIVI DEL MOSTO *CHARACTERISTIC OF GRAPE MUST*	PROFILO SENSORIALE DEL VINO *SENSORY PROFILE*
COLLUVI GRADONATI	Da profondi a molto profondi, scheletro da scarso a frequente, tessitura franco-argillosa in superficie, argillosa o franco-argillosa in profondità, reazione subalcalina, drenaggio buono	Potenziale vegetativo ●● Produttività ●●	Precocità di maturazione ●● Uva alla raccolta: potenziale acidico ●● zuccheri ●●●	Complessità: ●●●● Persistenza: ●●●● Sentori: floreale ● speziati ●●● vegetali ●●● fruttato secco ●●●
STEPPED HILL FOOT DEPOSIT	Deep to very deep, scarce to abundant gravel. Clay to loam texture on surface, clay or clay loam at depth. Sub-alkaline reaction. Good drainage	Influence on growth ●● Influence on yield ●●	Early ripening ●● Acid level ●● Sugar ●●●	Complexity: ●●●● Lenght: ●●●● Bouquet: florality ● spice ●●● vegetal ●●● nuts/dried fruit ●●●
MORENICO SOTTILE	Da poco profondi a sottili, limitati dal substrato sabbioso-limoso con ghiaie e ciottoli, sovente molto compatto,scheletro da frequente ad abbondante, tessitura franco - sabbiosa o franca, reazione subalcalina o alcalina, drenaggio moderatamente rapido.	Potenziale vegetativo ● Produttività ●	Precocità di maturazione ●●● Uva alla raccolta: potenziale acidico ● zuccheri ●●●	Complessità: ●●●● Persistenza: ●● Sentori: floreale ● speziati ●●●● vegetali ●●●● fruttato secco ●●
SHALLOW MORAINAL	Not very deep to shallow; limited by a silty substrate with gravel and cobbles, frequent to abundant rock. Sandy loam texture. Sub-alkaline or alkaline reaction. Fast drainage.	Influence on growth ● Influence on yield ●	Early ripening ●●● Acid level ● Sugar ●●●	Complexity: ●●●● Lenght: ●● Bouquet: florality ● spice ●●●● vegetal ●●●● nuts/dried fruit ●●

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA “FRANCIACORTA”

Approvato con
- DM 01.09.1995 G.U.249 - 24.10.1995

Ultima modifica:
- DM 17/07/2017

Articolo 1 - Denominazioni e vini

1.1. La denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” è riservata al vino ottenuto esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia e la separazione del deposito mediante sboccatura, rispondente alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.
1.2. Le tipologie ammesse sono di seguito descritte:
“Franciacorta”;
“Franciacorta” Satèn;
“Franciacorta” Rosé.

Articolo 2 - Base ampelografica

2.1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta”, deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Chardonnay e/o Pinot nero. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve del vitigno Pinot bianco, fino ad un massimo del 50% e le uve del vitigno Erbamat fino ad un massimo del 10%.
2.2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” Rosé, deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Chardonnay fino ad un massimo del 65%; Pinot nero per almeno il 35%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve del vitigno Pinot bianco fino ad un massimo del 50% e le uve del vitigno Erbamat fino ad un massimo del 10%.
2.3.Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” Satèn deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Chardonnay minimo 50%. Può concorrere alla produzione di detto vino il vitigno Pinot bianco fino ad un massimo del 50%.

Articolo 3 - Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve, destinate alla elaborazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta”, ricade nella provincia di Brescia e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio dei comuni di Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d’Iseo, Cellatica e Gussago, nonché la parte del territorio dei comuni di Cologne, Coccaglio, Rovato e Cazzago S. Martino che si trova a nord delle ex strade statali n. 573 e n. 11 e parte del territorio del comune di Brescia.
Tale zona è così delimitata:
dalla riva del lago di Iseo 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. Segue il confine di Adro verso sud fino ad incontrare il confine del comune di Erbusco che segue, sempre verso sud, oltrepassando l’intersezione con il comune di Cologne che segue ancora verso sud 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 sempre verso nord, il confine del comune di Castegnato fino ad incontrare la ex strada statale n. 11 che segue verso est passando la località Mandolossa e prosegue sulla stessa strada statale fino a località Scuole. Da qui prende la strada a nord che va verso la Badia fino a quota 133. Da qui segue la strada che individua ad est la collina di S. Anna in direzione nordest passando per le quote 136,9-138,8-140,2-150-160-157,9, fino ad incontrare la strada Brescia- Cellatica che segue in direzione Cellatica. Da quota 139,9, la delimitazione si identifica prima con il confine comunale di Cellatica e poi con quello di Gussago comprendendo tutto il territorio dei suddetti due comuni, quindi segue prima il confine del comune di Brione e poi quello di Polaveno fino al lago di Iseo. Segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico.
Dalla zona di produzione come sopra delimitata, è escluso il seguente territorio:
partendo dal confine della provincia di Brescia, a ovest, in prossimità dell’autostrada A4 e del fiume Oglio, fra i confini comunali di Palazzolo sull’Oglio e Capriolo, segue il confine del comune di Capriolo fino ad intersecare la linea ferroviaria con cui si identifica verso nord fino alla stazione di Paratico, poi con la ex strada statale n. 469, la strada provinciale n. 12 fino all’abitato di Clusane, in corrispondenza di quota 193,8. Non includendo tutto il territorio di Villa Barcella, passa per quota 205 e interseca nuovamente la strada provinciale n. 12 a quota 197; si identifica con la strada provinciale n. 12 fino a quota 191 con l’esclusione del colle di Cascina Beloardo e transita per le quote 189,9-188-195,2 intersecando così la strada provinciale n. 11 verso sud fino alla Chiesa di S. Pietro in Lamosa e in corrispondenza di questa imbocca la carrareccia fino a Segaboli, poi passa per quota 192,3-189,5-187,5-198 e prosegue per Il Mulino, la stazione ferroviaria di Provaglio, quindi coincide con la linea ferroviaria verso nord, fino ad incontrare, prima dell’abitato di Iseo, la ex s.s. 510 che ne segue il percorso fino ad incontrare il confine comunale di Sulzano. Si identifica con esso, verso nord, fino al lago, quindi segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico dove incontra, nei pressi di Sarnico, il confine della provincia di Brescia con cui si identifica fino a raggiungere il confine del comune di Capriolo da dove si è partiti.

Articolo 4 - Norme per la viticoltura

4.1. Condizioni naturali dell’ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.
I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta.
Per la produzione di tutti i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” sono da escludere i terreni insufficientemente soleggiati o di fondovalle, in zone umide perché adiacenti a fiumi, torrenti e ristagni d’acqua, come descritto nel sistema cartografico della provincia di Brescia (SIT).
Dai corsi d’acqua e zone di ristagno permanente dovrà essere mantenuta per tutti i nuovi impianti e reimpianti una fascia di rispetto di almeno 10 metri.
Per i terreni che all’interno del perimetro della denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta”, siano stati oggetto di escavazione e/o riempimento, l’eventuale richiesta di futuro impianto di vigneto destinato alla produzione di Franciacorta DOCG, sarà subordinata alla presentazione di motivata relazione, redatta da un tecnico abilitato al proprio Albo professionale di competenza, vincolata al parere favorevole dell’Amministrazione competente, che attesti l’idoneità del terreno all’impianto del vigneto, sia da un punto di vista chimico fisico che da un punto di vista pedologico.
Sono da escludere altresì tutte le zone e le aree situate ad una altitudine superiore a 550 m s.l.m. perché non idonee alla corretta maturazione delle uve destinate alla denominazione “Franciacorta”.
4.2. Densità d’impianto.
Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4500 calcolata sul sesto di impianto con distanza massima tra le file di 2,50 m, ad eccezione delle zone terrazzate e/o ad elevata pendenza la cui densità non potrà essere inferiore a 2500 ceppi/ettaro.
4.3. Forme di allevamento.
Per i nuovi impianti e i reimpianti le forme di allevamento consentite sono: a spalliera singola con sviluppo ascendente con potatura lunga o corta, su un solo piano di vegetazione (tralcio rinnovato o cordone speronato).
Sono consentite forme di allevamento diverse nei terrazzamenti qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.
4.4. Norme agronomiche.
4.4.1 Irrigazione.
È consentita l’irrigazione di soccorso.
Per gli impianti in piena produzione (dal quarto anno conteggiato a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all’impianto) qualsiasi intervento di irrigazione è comunque vietato dopo il completamento dell’invaiatura.
Prima, sono consentiti apporti idrici volti a reintegrare l’evapotraspirazione effettiva del vigneto previa comunicazione, opportunamente documentata, da rivolgere almeno 48 ore prima dell’intervento all’ente incaricato dei controlli.
4.5. Resa a ettaro, raccolta delle uve e titolo alcolometrico volumico naturale minimo.
4.5.1 La produzione massima di uva a ettaro è 12 tonnellate.
La quantità di uva rivendicabile, per i primi tre anni conteggiati a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all’impianto del vigneto, è inferiore al massimo stabilito dal disciplinare e di seguito definita:
Primo anno: zero;
Secondo anno: zero;
Terzo anno: 6 ton/ha, con una resa per ettaro massima di 32,5 hl di vino base.
Per i vigneti giovani (fino al terzo anno) i limiti di resa in uva a ettaro dovranno essere rispettati, fermo restando la possibilità di un supero di produzione del 20% che potrà essere impiegato per la produzione di DOC “Curtefranca” o IGT “Sebino”.
Per i vigneti a partire dal quarto anno non è consentito superare il limite fissato di 12 tonnellate per ettaro.
Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per i vini derivanti dalle uve Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco è di 9,5% vol. Solo per i vini da uve Erbamat è di 9% vol.
4.5.2 La raccolta delle uve e il trasporto delle stesse fino al centro di pressatura devono essere eseguiti in modo da non compromettere l’interezza e l’integrità del grappolo. È obbligatoria la raccolta a mano delle uve che devono essere riposte in cassette o cassoni di diversa capacità, ma comunque non superiore a 0,2 t, e con il vincolo dell’altezza della massa che non deve superare i 40 cm.
4.5.3 La Regione Lombardia annualmente, tenuto conto di condizioni ambientali sfavorevoli o per conseguire l’equilibrio del mercato, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, può ridurre la resa massima di vino classificabile come atto a divenire a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” ed eventualmente la resa massima di uva per ettaro rispetto a quello fissato nel presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione all’organismo di controllo.
4.5.4 In annate climaticamente favorevoli, con provvedimento della regione Lombardia, su proposta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria, il limite di resa di vino base ad ettaro di 65 hl, per tutti i vini di cui all’articolo 1, può essere aumentato fino a 78 hl ad ettaro. Tale esubero, pari ad un massimo di 13 hl ad ettaro, può essere destinato a riserva vendemmiale la cui gestione è regolamentata al successivo articolo 5.
4.6 Scelta di cantina.
È consentito effettuare la scelta di cantina, con la quale ogni partita di vino base della denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta”, può passare a vino tranquillo a denominazione di origine controllata “Curtefranca” bianco, o indicazione geografica tipica “Sebino” ma non viceversa. Si esegue comunque prima delle fasi di elaborazione e in particolare prima dell’aggiunta dello sciroppo di tiraggio.

Articolo 5 - Norme per la vinificazione, elaborazione ed imbottigliamento

5.1 Zona di vinificazione ed elaborazione.
5.1.1 Tutte le operazioni di vinificazione, imbottigliamento (tiraggio), compresa la fermentazione in bottiglia, la sboccatura e il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” devono essere effettuate nell’interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.
5.1.2 Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l’imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l’origine o assicurare l’efficacia dei controlli.
Tenuto conto delle situazioni tradizionali, le operazioni di cui all’art. 5.1.1 possono essere effettuate anche presso le Aziende che hanno propri stabilimenti enologici ubicati nell’ambito del territorio della frazione di S. Pancrazio del comune di Palazzolo sull’Oglio e negli interi territori dei comuni che sono solo in parte compresi nella zona di produzione di cui all’art. 3 del presente disciplinare.
Dette Aziende devono dimostrare al competente Organismo di controllo di avere effettuato le operazioni di cui al comma 5.1.1 prima dell’entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.
5.2 Norme per la vinificazione.
5.2.1 Il passaggio da uva a mosto deve avvenire esclusivamente tramite la pressatura diretta, senza diraspatura dell’uva intera. Tale obbligo non si applica alle uve di Pinot nero vinificate in rosato o in rosso, destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” Rosé.
5.2.2 Le diverse varietà di uva vinificate devono essere registrate separatamente negli appositi registri.
5.3 Resa uva/vino per ettaro.
Per tutti i vini di cui all’art. 1 la resa massima da uva a vino base, prima delle operazioni di presa di spuma, è pari a 65 hl/ha e la percentuale di pressatura non può mai, in ogni caso, superare il 65%.
Qualora la resa complessiva superi il limite sopra fissato (65 hl rivendicabili a DOCG “Franciacorta”, 9,8 hl rivendicabili a DOC “Curtefranca” e 3,2 hl rivendicabili a IGT “Sebino”) tutto il vino ottenuto perde il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” e potrà essere destinato alla produzione di IGT “Sebino” (bianco).
5.4 Vino riserva vendemmiale e gestione dell’offerta.
5.4.1 Bloccaggio.
In annate climaticamente favorevoli, così come descritto all’articolo 4.5.4, un’aliquota di vino, può essere classificata come ‘riserva vendemmiale’ e regolamentata come segue:
- all’atto della presentazione della dichiarazione vitivinicola annuale si deve dare immediata comunicazione alla struttura di controllo autorizzata del quantitativo del vino riserva vendemmiale detenuto;
- il vino riserva vendemmiale è bloccato sfuso e non può essere elaborato per un minimo di mesi 12 dalla presa in carico sui registri di cantina;
- il vino riserva vendemmiale per l’elaborazione dei vini di cui all’art.1 non ha diritto al millesimo;
- la commercializzazione di tale quantitativo di vino riserva vendemmiale può avvenire anche prima di essere sbloccato, ma previa riclassificazione a DOC “Curtefranca” o IGT “Sebino”, che rispettivamente dovrà o potrà essere immesso al consumo con l’annata.
5.4.2 Sbloccaggio.
I vini bloccati ai sensi del comma 5.4.1, possono essere sbloccati come segue:
- in annate climaticamente sfavorevoli preso atto di una minore resa, per una quantità di vino riserva vendemmiale tale da raggiungere la produzione massima consentita di 6.500 litri per ettaro non ottenuta con la vendemmia.
In tal caso ogni produttore che ha raggiunto il limite massimo di resa in vino di 6.500 litri per ettaro, non ha diritto ad elaborare con la presa di spuma i vini riserva vendemmiale.
- per soddisfare esigenze di mercato, potendo così elaborare una quantità di vino di riserva che sarà stabilita appositamente dal Consorzio di tutela sentita la filiera e in accordo con la Regione.
In entrambi i casi lo sbloccaggio totale o parziale avviene su proposta del Consorzio di tutela riconosciuto, anche a seguito delle richieste dei produttori, con provvedimento regionale e sotto lo stretto controllo della struttura di controllo autorizzata, previa comunicazione all’ufficio dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari competente per territorio.
È consentita la commercializzazione dei vini atti a DOCG “Franciacorta” riserva vendemmiale all’interno della zona di vinificazione di cui al presente articolo 5, mantenendo la denominazione, trascorso il periodo minimo di mesi 12.
Pertanto i produttori che non hanno raggiunto il limite massimo di resa di 6.500 litri per ettaro o che necessitino per soddisfare il mercato di maggiori quantitativi di vino possono acquistare vino riserva vendemmiale da altri produttori.
5.4.3 Ulteriori sistemi di regolamentazione dello stoccaggio.
Fermo restando il limite di resa in vino di 65 hl/ha di cui al par. 5.3, la regione Lombardia, in ogni caso, al fine di migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini, comprese le uve ed i mosti da cui sono ottenuti, e per superare squilibri congiunturali, su proposta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria, potrà con apposito provvedimento stabilire altri sistemi di regolamentazione dello stoccaggio dei vini ottenuti in modo da permettere la gestione dei volumi di prodotti disponibili. I criteri per la gestione di tali volumi sono predeterminati nel citato provvedimento regionale.
5.5 Elaborazione dei diversi vini.
5.5.1 La preparazione della cuvée può essere ottenuta da una mescolanza di vini di annate diverse, sempre nel rispetto dei requisiti previsti dal presente disciplinare.
È consentito produrre i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” millesimati e riserva purché ottenuti con almeno l’85% del vino dell’annata di riferimento.
Qualora la cuvée sia millesimabile, dovrà essere registrata obbligatoriamente con l’indicazione dell’annata.
In particolari annate con condizioni climatiche sfavorevoli, la regione Lombardia, su proposta del Consorzio di tutela, può vietare l’uso del millesimo.
5.5.2 Per la tipologia “Franciacorta” Satèn è fatto obbligo di utilizzare massimo 20 gr/litro di zucchero all’atto della presa di spuma.
5.5.3 La cuvée destinata a diventare tipologia “Franciacorta” Rosé deve avere colorazione rosata prima dell’imbottigliamento (tiraggio).
5.6 Tempi minimi di affinamento.
I vini a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento) iniziano un periodo minimo obbligatorio di affinamento sui lieviti, fino alla sboccatura, così indicato:
Durata minima in mesi:
“Franciacorta” 18;
“Franciacorta” Rosé 24;
“Franciacorta” Satèn 24;
“Franciacorta” millesimato, “Franciacorta” Rosé millesimato, “Franciacorta” Satèn millesimato 30;
“Franciacorta” riserva, “Franciacorta” Rosé riserva, “Franciacorta” Satèn riserva 60.
Le operazioni di tiraggio possono iniziare dal 1° febbraio successivo alla vendemmia dalla quale è stato ricavato il vino base più giovane.
5.7 Bottiglie in elaborazione.
5.7.1 Le bottiglie ancora in fase di elaborazione, cioè prima della sboccatura, purché con tappo di metallo recante il «logo» di cui al seguente art. 7.3 e munite dell’idoneo documento accompagnatorio e del relativo certificato di analisi chimico fisica, che deve essere consegnato all’ente incaricato dei controlli, possono essere commercializzate fra produttori inseriti nel sistema dei controlli, all’interno della zona di vinificazione di cui al precedente art. 5.1.
La commercializzazione delle bottiglie in elaborazione non può avvenire prima di nove mesi dal tiraggio.
5.7.2 Capacità bottiglie in elaborazione.
I vini di cui all’art. 1 possono essere elaborati nei recipienti di volume nominale così identificati:
0,187 0,375 0,500 0,750 1,500 3,000 6,000 9,000 12,000 15,000.
Deve essere utilizzato esclusivamente vetro nuovo.
5.8 Sboccatura.
La separazione del deposito può avvenire esclusivamente mediante sboccatura, manuale o meccanica, pertanto non è consentita la filtrazione.
Nello sciroppo di dosaggio è vietato l’utilizzo di vino generico e IGT, ed è pertanto consentito esclusivamente l’impiego di vino atto a divenire DOCG “Franciacorta”, vino atto a DOC “Curtefranca” bianco.
5.9 Durata dell’idoneità chimico-fisica e organolettica ai fini dell’immissione al consumo.
Fatta salva una quota del 5% di ogni partita, con tetto massimo di 2.000 pezzi, rapp. 0,75, che l’Azienda ha facoltà di accantonare come “testimonianza aziendale”, le idoneità per l’immissione al consumo conseguite su campioni di vino appositamente sboccati (art. 3, comma 4 DM 11/11/11) hanno validità massima di 3 anni. Al termine di questo periodo, l’ulteriore vino non ancora sboccato dovrà essere sottoposto a nuovo esame chimico-fisico e organolettico.

Articolo 6 - Caratteristiche al consumo

I vini di cui all’art. 1 devono rispondere, all’atto dell’immissione al consumo diretto, alle seguenti caratteristiche:
“Franciacorta”
spuma: fine, intensa;
colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al giallo dorato;
odore: fine, delicato, ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.
È consentita l’immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.
“Franciacorta” Rosé
spuma: fine, intensa;
colore: rosa più o meno intenso;
odore: fine, delicato, ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
È consentita l’immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.
“Franciacorta” Satèn
spuma: persistente, cremosa;
colore: giallo paglierino intenso;
odore: fine, delicato, con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,50 g/l;
pressione massima: 5 atm.
È consentita l’immissione al consumo solo nella tipologia brut.
“Franciacorta” millesimato
spuma: fine, intensa;
colore: dal giallo paglierino più o meno intenso fino al giallo dorato;
odore: fine, delicato, ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
È consentita l’immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.
“Franciacorta” rosé millesimato
spuma: fine, intensa;
colore: rosa più o meno intenso con possibili riflessi ramati;
odore: ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
È consentita l’immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.
“Franciacorta” Satèn millesimato
spuma: persistente, cremosa;
colore: dal giallo paglierino più o meno intenso fino al giallo dorato;
odore: fine, complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,50 g/l;
pressione massima: 5 atm.
È consentita l’immissione al consumo solo nella tipologia brut.
“Franciacorta” riserva
spuma: fine, intensa;
colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al giallo dorato con eventuali riflessi ramati;
odore: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia;
sapore: sapido, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
È consentita l’immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.
“Franciacorta” rosé riserva
spuma: fine, intensa;
colore: rosa più o meno intenso con possibili riflessi ramati;
odore: complesso, evoluto con sentori tipici del Pinot nero e con bouquet proprio di un lungo affinamento in bottiglia;
sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
È consentita l’immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.
“Franciacorta” Satèn Riserva
spuma: persistente, cremosa;
colore: giallo dorato più o meno intenso;
odore: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia;
sapore: sapido, fine ed armonico;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
pressione massima: 5 atm.
È consentita l’immissione al consumo solo nella tipologia brut.

Articolo 7 - Etichettatura, designazione e presentazione

7.1 Tutte le menzioni tipologiche e le qualificazioni di sapore obbligatorie devono figurare in etichetta in caratteri di stampa di altezza e di dimensioni non superiori a quelli usati per la denominazione “Franciacorta”.
7.2 Nei casi in cui il produttore fa effettuare l’elaborazione a terzi per proprio conto, è obbligatoria l’indicazione di colui che svolge l’operazione di sboccatura (ragione sociale o codice attribuito dall’ICQRF e indirizzo). Detta indicazione deve essere riportata nell’ambito dello stesso campo visivo in cui figurano tutte le indicazioni obbligatorie.
7.3 Indicazioni facoltative.
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie e nazionali.
Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all’art. 1 è consentito l’uso della menzione riserva. Il termine riserva è ammesso per i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” millesimati che abbiano raggiunto un periodo di affinamento sui lieviti minimo di 60 mesi. Il termine riserva deve essere accompagnato dall’annata di produzione delle uve.
L’uso della menzione DOCG, anche scritta per esteso è da intendersi facoltativo ai sensi dell’art. 59 del Reg. (CE) n. 607/2009. È consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, che non traggano in inganno il consumatore.
Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” millesimato deve riportare l’annata di produzione delle uve.
Alla denominazione “Franciacorta” è riservato in via esclusiva l’utilizzo di un logo o marchio collettivo, di qualunque dimensione e colore, registrato in data 22 novembre 1991, di proprietà e diritto collettivo di tutti i produttori della denominazione “Franciacorta” e consistente in una lettera “F” (effe maiuscola), con parte superiore merlata.
7.4 Indicazioni vietate.
Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” Rosé non è ammessa nessun’altra designazione e riferimento di colore.
In etichetta, per identificare tutti i vini della denominazione “Franciacorta” è vietato:
specificare il metodo di elaborazione, metodo classico, metodo tradizionale, metodo della rifermentazione in bottiglia e utilizzare i termini “vino spumante”.
Il riferimento a indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, frazioni, aree, zone, località, o vigne, è vietato. Restano salvi i toponimi inclusi nei nomi delle aziende agricole produttrici.
Ad eccezione dei vini della denominazione “Franciacorta” millesimati e riserva è vietata l’indicazione dell’annata di vendemmia delle uve.

Articolo 8 - Confezionamento

8.1 Volumi nominali, colore, abbigliamento.
I vini di cui all’art. 1 possono essere immessi al consumo nei formati di cui all’art. 5.7.2.
I vini di cui all’art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto nei recipienti di volume nominale così identificati: 0,187 (solo per l’esportazione) 0,375 0,500 (solo per l’esportazione) 0,750 1,500 3,000 6,000. Inoltre è consentito l’utilizzo di contenitori tradizionali di capacità di litri 9, 12 e 15.
Sono ammesse solo le bottiglie in vetro, per colore tradizionalmente usate nella zona, la cui gamma colorimetrica può variare dalle tonalità del bianco (trasparente), al verde, e al marrone di varia intensità.
È altresì vietato l’inserimento nel vino per finalità estetiche di sostanze solide di qualsiasi natura (es. oro alimentare).
8.2 Tappatura e recipienti.
I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” sono tappati con il tappo in sughero recante, nella parte visibile fuori dal collo della bottiglia, la scritta “Franciacorta” evidente, ancorato con la tradizionale gabbietta di metallo e placchetta metallica.

PRODUCTION RULEBOOK OF THE CONTROLLED AND GUARANTEED “FRANCIACORTA” DESIGNATION WINES

Approved though
- Min.Decree dtd 01.09.1995O.J. 249-24.10.1995

Last amended through
- Min. Decree dtd 17/07/2017

Article 1 - Designations and Wines

1.1. The “Franciacorta” controlled and guaranteed designation of origin is reserved for wine obtained exclusively by means of secondary fermentation in bottles and separation from the lees by disgorging; such wine must comply with the conditions and prerequisites set forth in this production rulebook.
1.2.The authorized wine styles are described as follows:
“Franciacorta”;
“Franciacorta” Satèn;
“Franciacorta” Rosé.

Article 2 -Authorized Varietals

2.1. Controlled and guaranteed designation “Franciacorta” wine shall be obtained from grapes grown in each estate from the following varietals: Chardonnay and/or Pinot nero. Pinot bianco grapes can be used to produce the aforesaid wine up to a maximum proportion of 50%, while Erbamat can be used in a maximum proportion of 10%.
2.2. Controlled and guaranteed designation “Franciacorta” Rosé wine shall be obtained from grapes grown in each estate from the following varietals: Chardonnay up to a maximum proportion of 65% and/or Pinot nero for at least 35%. Pinot bianco grapes can be used to produce the aforesaid wine up to a maximum proportion of 50%, while Erbamat can be used in a maximum proportion of 10%.
2.3. Controlled and guaranteed designation “Franciacorta” Satèn wine shall be obtained from grapes grown in each estate from the following varietals: Chardonnay min. 50%. Pinot bianco grapes can be used to produce the aforesaid wine up to a maximum proportion of 50%.

Article 3 - Grape Production Area

The production area of the grapes grown to make controlled and guaranteed designation “Franciacorta” wine is fully included in the Province of Brescia; it covers land suitable for producing high quality wine in the entire territory of the municipalities of Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d’Iseo, Cellatica and Gussago, as well as the part of the territory of the municipalities of Cologne, Coccaglio, Rovato and Cazzago S. Martino located north of the former A-roads no. 573 and no. 11 and part of the territory of the municipality of Brescia.
The area is demarcated as follows:
From the banks of Lake Iseo along the border of the municipality of Paratico to the border of the municipality of Capriolo and on to that of Adro. It then follows the border of Adro southwards to the border of the municipality of Erbusco, which it follows southwards past the intersection with the municipality of Cologne, continuing on to the south until it reaches the A-road connecting Bergamo to Brescia, which it follows to the intersection with the municipality of Ospitaletto. It then follows the border of this municipality further north until it reaches the border of the municipality of Castegnato, proceeding all the way to former A-road no. 11, which it follows eastwards running through the hamlet of Mandolossa and on to the hamlet called Scuole. From here, it coincides with the northbound road going to the Badia to an elevation of 133 m asl, then follows the road running along with the Sant’Anna hill to the east and heading northeast, climbing to these elevations: 136.9-138.8-140.2-150-160-157.9, until it meets up with the road from Brescia to Cellatica, which it follows towards Cellatica. From 139,9 m asl, the area is delimited first by the municipal border of Cellatica, then by Gussago’s, encompassing the entire territory of both of the aforesaid townships. It then follows the border of the municipality of Brione, then that of Polaveno up to Lake Iseo, where it follows the shore to Paratico.
The production area identified above does not include the following:
From the western border of the Province on Brescia, near Motorway A4 and the Oglio river, where the municipal borders of Palazzolo sull’Oglio and Capriolo converge, it follows the border of the municipality of Capriolo until it crosses the railroad tracks, with which it coincides running northwards to the station of Paratico, then it follows former A-road no. 469, B-road no. 12 to the village of Clusane, at an elevation of 193.8 m asl. Non including all the territory of Villa Barcella, it runs at an elevation of 205 m and crosses B-road no. 12 again at 197 m. It then follows B-road no. 12 to an elevation of 191 m asl, leaving out the Cascina Beloardo hill, running through these elevations: 189.9-188-195.2. It crosses southbound B-road no. 11 to the Church of San Pietro at Lamosa, where it follows the dirt road to Segaboli, then climbs to 192.3-189.5-187.5-198 and continues towards Il Mulino, the railway station of Provaglio, after which it coincides with the northbound tracks until, before the village of Iseo, it reaches the former A-road no. 510, which it follows to the municipal border of Sulzano and runs along it northwards to the lake. Then it follows the shore of Lake Iseo to Paratico, where, near Sarnico, it reaches the border of the Province of Brescia and follows it back to the starting point in the municipality of Capriolo.

Article 4 - Rules for Viniculture

4.1. Natural environmental conditions.
The environmental conditions of the vineyards that produce grapes to make controlled and guaranteed designation “Franciacorta” wines shall be the normal conditions for the area, suitable to impart the required quality characteristics to the grapes.
The vineyards shall be planted on land qualified as suitable for the production of the designation wines in question.
Any plots of land that are inadequately sunlit or located in the valley beds, or in damp areas near rivers, creeks or marshes, as described in the maps of the Province of Brescia (SIT), are not eligible for the production of any controlled and guaranteed designation of origin “Franciacorta” wines.
A buffer zone of at least 10 meters from any bodies of water or marshland shall be established for all new vineyards or replanted vineyards
Within the footprint of the “Franciacorta” controlled and guaranteed designation of origin area, any petition for future planting of vineyards to make Franciacorta DOCG on excavated and/or filled land shall be conditional on the submission of a reasoned report written by an expert certified by his/her competent Professional Association, and subject to the favorable opinion of the competent Administration, attesting the suitability for planting of the land in question from a chemical and physical as well as pedological perspective.
All areas above 550 m asl are ineligible, as they are not suitable to ensure the right degree of ripening of the grapes to be used to make “Franciacorta” wine.
4.2. Vine spacing.
For new or replanted vineyards, the density shall not be less than 4,500 vines per hectare, calculated based on a maximum between-row spacing of 2.5 m, with the exception of terraces and/or steep slopes, where the vine density shall not be less than 2,500 vines per hectare.
4.3. Training methods.
In the case of new or replanted vineyards, the permitted vine training methods are: single espalier, vertical shoot positioning, with short or long pruning on one vegetation level (cane or spur pruning).
Different training systems are permitted on terraces, if they can improve vineyard management without negatively affecting grape quality.
4.4. Cultivation prescriptions.
4.4.1 Irrigation.
Emergency irrigation is permitted.
For vineyards in full production (from the fourth year following the first full vinicultural year after planting), all irrigation is prohibited after the end of veraison.
Before then, irrigation aiming at compensating actual evapotranspiration is permitted following duly documented notification to be sent at least 48 hours earlier to the appointed control authority.
4.5. Yield per hectare, grape harvest and natural minimum alcohol strength by volume.
4.5.1 The maximum grape production per hectare is 12 tons.
For the first three years following the first full vinicultural year after planting, the volume of grapes that can be claimed is less than the maximum volume specified in the Rulebook, that is:
First year: none;
Second year: none;
Third year: 6 tons/ha, with a maximum yield per hectare of 32.5 hl of base wine.
For vineyards up to three years old, the grape yield limits per hectare shall be adhered to, while excess production is permitted up to 20%, to be used to make DOC “Curtefranca” or IGT “Sebino”.
From the fourth year on, the limit of 12 tons/hectare shall not be exceeded.
The natural minimum alcohol strength for wines made from Chardonnay, Pinot nero and Pinot bianco grapes is 9.5% by vol. For Erbamat grapes only, it is set at 9% by vol.
4.5.2 Grape picking and transportation to the pressing center shall be carried out in such a way as to not affect the wholeness and integrity of the bunches. Hand-picking is compulsory; the grapes must be placed in crates or bins of different capacities not exceeding 0.2 t, and with a load height not exceeding 40 cm.
4.5.3 Every year, the Lombardy Regional Authority, assesses any unfavorable environmental conditions or the need to rebalance the market and may, through a decree and following a proposal by the Consortium, reduce the maximum wine yield to be categorized as fit to become controlled and guaranteed “Franciacorta” wine, and, if necessary, the maximum grape yield per hectare from the limit prescribed in the Rulebook, by immediately notifying this measure to the control authority.
4.5.4 In climatically favorable years, through a deliberation by the Lombardy Regional Authority, following a proposal by the Consortium and having heard the trade organizations, the yield limit per hectare applicable to base wines of 65 hl for all the wines referred to in Article 1 may be increased to 78 hl/hectare. This excess production, equal to a maximum of 13 hl/hectare, may be set aside as yearly wine stock, whose management is regulated by Article 5 below.
4.6 Winemaker’s option.
It is permissible to exercise the winemaker’s option, with which individual batches of base wine bearing the “Franciacorta” controlled and guaranteed designation of origin may be used to make controlled designation of origin “Curtefranca” still white wine, or typical geographical indication “Sebino”, but not vice-versa. However, this must occur before advanced processing, and, in particular, before the tirage liqueur is added.

Article 5 - Rules for Vinification, Advanced Processing and Bottling

5.1 Vinification and processing area.
5.1.1 With controlled and guaranteed “Franciacorta” wines, all vinification operations as well as drawing off and bottling (tirage), also including bottle-fermentation, disgorging and packaging, must be carried out within the production area defined in Article 3 above.
5.1.2 In compliance with Article 8 of EC Reg. no. 607/2009, bottling or packaging must be carried out in the aforesaid demarcated geographical area in order to safeguard the wines’ quality and reputation, or guarantee their origin, or ensure effective controls.
In consideration of traditional practices, the operations described in Art. 5.1.1 above can also be carried out at Companies whose wineries are located in the territory of the San Pancrazio hamlet in the municipality of Palazzolo sull’Oglio and also in the entire territory of the municipalities which are only partially included in the production area as per Art. 3 of this Rulebook.
Such Companies shall demonstrate to the competent Control authority that they have carried out the operations described under Para. 5.1.1 before this Production Rulebook takes effect.
5.2 Rules for Vinification.
5.2.1 Grapes shall be processed to make must exclusively by direct pressing, without destemming the bunches. This requirement shall not apply to Pinot nero grapes vinified to produce a rosé or a red wine, in view of the production of a controlled and guaranteed designation “Franciacorta” Rosé.
5.2.2 The different grape varieties pressed must be recorded separately in the appropriate registers.
5.3 Grape/wine yield per hectare.
For all the wines specified in Art. 1, the maximum grapes-to-base wine yield, before secondary fermentation, is equal to 65 hl/ha, while the pressing proportion shall under no circumstances exceed 65%.
If the overall yield exceeded the aforementioned limit (65 hl for DOCG “Franciacorta”, 9.8 hl for DOC “Curtefranca” and 3.2 hl for IGT “Sebino”), all the wine made would lose its right to the controlled and guaranteed “Franciacorta” designation, and may be used to produce IGT “Sebino” (white).
5.4 Wine inventory and wine supply management.
5.4.1 Stock freezing.
In years characterized by favorable weather, as described in Article 4.5.4, a certain proportion of wine can qualify as “yearly wine stock”, to be regulated as follows:
- Upon submission of the yearly grape and wine report, the authorized control agency shall be promptly informed of the volume of the year’s wine held as stock;
- The yearly wine stock is confined as bulk wine and cannot be further processed for a minimum of 12 months from the date the corresponding entry is made in the winery’s registers;
- The wine held in the yearly stock to make the wines described in Art. 1 shall not be entitled to display any vintage indication;
- The sale of such volume of wine in stock may take place even before release, but only provided that the wine is reclassified as DOC “Curtefranca” or IGT “Sebino”, which, respectively, must and can be released for consumption bearing a vintage year label.
5.4.2 Stock Release.
The wines held in confined stock pursuant to Para. 5.4.1 may be released as follows:
- During years of unfavorable weather, when a lower yield is ascertained, to a proportion of wine in stock as necessary to reach the maximum permitted wine yield of 6,500 liters per hectare which was not obtained with the harvest alone.
In this case, each producer having reached the maximum wine yield of 6,500 liters per hectare shall not be authorized to process the wines of the yearly stock by bottle fermentation.
- To meet market demand, that is, processing a volume of wine from the stock specifically authorized by the Consortium, having heard the industry and in agreement with the Regional Authority.
In either case, the total or partial release shall take place on a proposal by the official Consortium, also following specific requests from the producers, through a regional deliberation and under close control by the authorized control authority, after notification to the central Inspectorate for quality protection and food fraud repression competent for the area.
It is permitted to sell wines suitable to become DOCG “Franciacorta” yearly stock in the wine production area defined herein (Article 5), while maintaining the designation, after a minimum of 12 months.
Consequently, the producers who have not reached the maximum yield limit of 6,500 liters per hectare or need higher volumes to meet market demand are allowed to buy yearly wine stocks from other producers.
5.4.3 Other stock regulation methods.
In any case, without prejudice to the wine yield limit of 65 hl/ha as per Para. 5.3, in order to improve or stabilize the functioning of the wine market, including grapes and musts, and to overcome occasional imbalances, the Lombardy Regional Authority, upon a proposal by the Consortium and having heard the trade organizations, may through a specific deliberation introduce other wine stock regulation methods so as to manage available product volumes. The criteria for managing such volumes are predetermined in the aforementioned regional deliberation.
5.5 Production of the various wines.
5.5.1 A cuvée can be obtained by blending wines from different vintages, while respecting the prerequisites specified in this Rulebook.
The production of controlled and guaranteed “Franciacorta” vintage and reserve wines is permitted, provided they are made from at least 85% of the wine of the vintage in question.
If a cuvée is eligible for vintage indication, then it is compulsory to register it with such vintage indication.
In years of particularly unfavorable weather, the Lombardy Regional Authority, on a proposal by the Consortium, may prohibit any reference to the vintage.
5.5.2 For “Franciacorta” Satèn wine, it is mandatory to add at least 20 g/liter of sugar during bottle fermentation.
5.5.3 Any cuvées meant to become “Franciacorta” Rosé must have a rosé color before bottling (tirage).
5.6 Minimum cellaring time.
From the date of tirage (bottling), a minimum compulsory period on the lees begins, which shall end with disgorging, that is:
Minimum time period (months):
“Franciacorta” 18;
“Franciacorta” Rosé 24;
“Franciacorta” Satèn 24;
“Franciacorta” millesimato, “Franciacorta” Rosé millesimato, “Franciacorta” Satèn millesimato (vintage) 30;
“Franciacorta” riserva, “Franciacorta” Rosé riserva, “Franciacorta” Satèn riserva (reserve) 60.
Drawing off can begin from 1st February following the harvest in which the grapes to make the youngest base wine were picked.
5.7 In-process bottles.
5.7.1 During bottle-ageing, the bottles waiting to be disgorged, provided they bear a metal top disc with the logo as per Art. 7.3 below and provided with an appropriate accompanying document as well as the corresponding physical and chemical analysis certificate to be supplied to the control authority, may be sold to producers included in the control system within the production area specified in Art. 5.1 above.
Such bottles cannot be sold before nine months have elapsed from tirage.
5.7.2 In-process bottle capacity.
The wines listed in Art. 1 can be processed in vessels having a nominal capacity of:
0.187 0.375 0.500 0.750 1.500 3.000 6.000 9.000 12.000 15.000.
Only new glass can be used for this purpose.
5.8 Disgorging.
Separation from the lees can only be carried out by disgorging the bottle, either manually or mechanically; as a result, filtration is not permitted.
In the dosage liqueur it is forbidden to use generic or IGT wine; only wine suitable for making DOCG “Franciacorta”, i.e. authorized for DOC “Curtefranca” white, is allowed.
5.9 Physical-chemical and sensory suitability in view of market release.
With the exception of a share equal to 5% of each batch, or up to a maximum of 2,000 pieces of 0.75 liters each, the Company can set aside as “corporate legacy”, the certificates of suitability for market release obtained for expressly disgorged samples of wine (Art. 3, Para. 4 Min. Decree dtd 11/11/11) shall be valid for up to 3 years. At the end of this period, any undisgorged wine shall be submitted to a new physical and chemical examination as well as sensory evaluation.

Article 6 - Characteristics of the Marketed Wines

When released on the market, the wines referred to in Art. 1 must possess the following characteristics:
“Franciacorta”
beading: fine-grained, intense;
color: straw yellow of varying intensity to gold;
odor: refined, delicate, ample and complex with the characteristic aromas of bottle fermentation;
taste: sapid, fresh, refined and harmonious;
minimum alcohol strength: 11.50% by vol;
minimum total acidity: 5.00 g/l;
minimum sugar-free extract: 14.00 g/l.
The following taste variations can be marketed: dosage zero, extra brut, brut, extra dry, sec and demi-sec, in correspondence to the sugar levels provided for in European regulations.
“Franciacorta” Rosé
beading: fine-grained, intense;
color: light to deep rosé;
odor: refined, delicate, ample and complex with the characteristic aromas of Pinot nero and bottle fermentation;
taste: sapid, fresh, refined and harmonious;
minimum alcohol strength: 11.50% by vol;
minimum total acidity: 5.00 g/l;
minimum sugar-free extract: 15.00 g/l
The following taste variations can be marketed: dosage zero, extra brut, brut, extra dry, sec and demi-sec, in correspondence to the sugar levels provided for in European regulations.
“Franciacorta” Satèn
beading: persistent, creamy;
color: deep straw yellow;
odor: refined, delicate, with the characteristic aromas of bottle fermentation;
taste: sapid, creamy, refined and harmonious;
minimum alcohol strength: 11.50% by vol;
minimum total acidity: 5.00 g/l;
minimum sugar-free extract: 14.50 g/l;
maximum pressure: 5 bars.
The only taste variation that can be marketed is brut.
“Franciacorta” millesimato (vintage)
beading: fine-grained, intense;
color: straw yellow of varying intensity to gold;
odor: refined, delicate, ample and complex with the characteristic aromas of bottle fermentation;
taste: sapid, refined and harmonious;
minimum alcohol strength: 11.50% by vol;
minimum total acidity: 5.00 g/l;
minimum sugar-free extract: 15.00 g/l.
The following taste variations can be marketed: dosage zero, extra brut, brut and extra dry, in correspondence to the sugar levels provided for in European regulations.
“Franciacorta” rosé millesimato (vintage)
beading: fine-grained, intense;
color: light to deep pink with possible coppery highlights;
odor: ample and complex with the characteristic aromas of Pinot nero and bottle fermentation;
taste: sapid, fresh, refined and harmonious;
minimum alcohol strength: 11.50% by vol;
minimum total acidity: 5.00 g/l;
minimum sugar-free extract: 15.00 g/l.
The following taste variations can be marketed: dosage zero, extra brut, brut and extra dry, in correspondence to the sugar levels provided for in European regulations
“Franciacorta” Satèn millesimato (vintage)
beading: persistent, creamy;
color: light or deep straw yellow to gold;
odor: refined, complex, with the characteristic aromas of bottle fermentation;
taste: sapid, creamy, refined and harmonious;
minimum alcohol strength: 11.50% by vol;
minimum total acidity: 5.00 g/l;
minimum sugar-free extract: 14.50 g/l;
maximum pressure: 5 bars.
The only taste variation that can be marketed is brut.
“Franciacorta” riserva (reserve)
beading: fine-grained, intense;
color: straw yellow of varying intensity to gold with possible coppery highlights;
odor: complex ageing aromas, typical of extensive bottle-ageing;
taste: sapid, refined and harmonious;
minimum alcohol strength: 11.50% by vol;
minimum total acidity: 5.00 g/l;
minimum sugar-free extract: 15.00 g/l.
The following taste variations can be marketed: dosage zero, extra brut and brut, in correspondence to the sugar levels provided for in European regulations.
“Franciacorta” rosé riserva (reserve)
beading: fine-grained, intense;
color: light to deep pink with possible coppery highlights;
odor: complex ageing aromas combined with the characteristic aromas of Pinot nero and extensive bottle ageing;
taste: sapid, fresh, refined and harmonious;
minimum alcohol strength: 11.50% by vol;
minimum total acidity: 5.00 g/l;
minimum sugar-free extract: 15.00 g/l.
The following taste variations can be marketed: dosage zero, extra brut and brut, in correspondence to the sugar levels provided for in European regulations.
“Franciacorta” Satèn Riserva (reserve)
beading: persistent, creamy;
color: light to deep gold;
odor: complex ageing aromas, typical of extensive bottle ageing;
taste: sapid, refined and harmonious;
minimum alcohol strength: 11.50% by vol;
minimum total acidity: 5.00 g/l;
minimum sugar-free extract: 15.00 g/l;
maximum pressure: 5 bars.
The only taste variation that can be marketed is brut.

Article 7 - Labelling, Designation and Presentation

7.1 Any reference to the style as well as the compulsory terms describing the taste variation shall be displayed on the label in lettering whose height and size cannot exceed that used for the “Franciacorta” designation.
7.2 When a producer outsources wine processing to third parties, reference shall be made to the entity carrying out the disgorging operations (corporate name or code attributed by ICQRF – Central Quality Protection and Food Fraud Repression Inspectorate - and their address). Such reference shall be included in the same visual field as all the compulsory indications.
7.3 Optional wording.
The optional captions provided for in European and national regulations are permitted.
On the labels and in the designation and presentation of the wines referred to in Art. 1 it is permitted to use the word “Riserva” (reserve). Such term can be used for controlled and guaranteed designation “Franciacorta” vintage wines aged for a minimum of 60 months on the lees. The term “Riserva” shall be accompanied by the year of production of the grapes.
The use of the DOCG caption, including spelled in full, is optional pursuant to Art. 59 of (EC) Reg. no. 607/2009. Indications referring to names, corporate names and private trademarks that are not misleading for the consumer are permitted.
Controlled and guaranteed designation “Franciacorta” vintage wine labels shall indicate the year of production of the grapes.
The “Franciacorta” designation was granted the exclusive right to use a logo or collective trademark of any size and color, registered on 22nd November 1991, whose ownership and related rights are held collectively by all the producers of the “Franciacorta” designation. The logo consists of the letter “F” (capital F) with battlements on the top.
7.4 Prohibited indications.
For controlled and guaranteed designation “Franciacorta” Rosé, no other designation or color reference is admitted.
On the labels, in order to identify all the wines that fall under the “Franciacorta” designation, it is prohibited to:
specify the processing method, e.g. metodo classico, metodo tradizionale, metodo della rifermentazione in bottiglia (bottle fermentation), and use the phrase “vino spumante” (sparkling wine).
Any reference to geographical indications or names of townships, hamlets, areas, zones, places or vineyards is forbidden, with the exception of any place names included in the names of the commercial farm producing the wine.
It is prohibited to specify the year of grape harvest other than in “Franciacorta” vintage and reserve wines.

Article 8 - Packaging

8.1 Nominal volumes, colors, bottle packaging.
The wines referred to in Art. 1 can be marketed in the bottle sizes covered in Art. 5.7.2.
The wines referred to in Art. 1 can be marketed exclusively in vessels with a capacity corresponding to the following nominal volumes: 0.187 (for export only) 0.375 0.500 (for export only) 0.750 1.500 3.000 6.000. Additionally, traditional vessels with a capacity of 9, 12 or 15 liters are also permitted.
Only glass bottles shall be used in the local traditional colors, ranging from white (clear) to green and brown in varying degrees of intensity.
It is also prohibited to add solid substances of any nature to the wine for esthetic purposes, (e.g. food-grade gold).
8.2 Closures and vessels.
Controlled and guaranteed “Franciacorta” wines are capped with natural cork stoppers, with the “Franciacorta” caption fully visible on the part of the cork that sticks out of the bottle, anchored with the traditional wire hood and metal disc.

SITI UNESCO DELLA LOMBARDIA/ WORLD HERITAGE SITES IN LOMBARDY

Longobardi in Italia: i luoghi del potere (568-774 D.C.)
Longobards in Italy. Places of the Power (568-774 A.D.)
BRESCIA
distance 25km / 16miles

Mura venete di Bergamo
Venetian Works of Defence between the 16th and 17th Centuries
BERGAMO
distance 37km / 23miles

Crespi d’Adda: città ideale del lavoro
Crespi d’Adda: the perfect workers’ village
CRESPI D’ADDA
distance 50km / 32miles

Parco nazionale delle incisioni rupestri della Valle Camonica
Rock Drawings in Valcamonica
CAPO DI PONTE (BS)
distance 68km / 42miles

Chiesa di S.Maria delle Grazie e Ultima Cena di Leonardo da Vinci
Church of Santa Maria delle Grazie with The Last Supper by Leonardo da Vinci
MILANO
distance 70km / 43miles

Il saper fare liutario cremonese
Traditional violin craftsmanship in Cremona
CREMONA
distance 70km / 43miles

Mantova e Sabbioneta
Mantua and Sabbioneta
MANTOVA
distance 110km / 68miles

Sacri Monti del Piemonte e della Lombardia Pre-Alps Sacred Mounts
COMO
distance 120km / 75miles

Siti palafitticoli preistorici dell’arco alpino
Alpine prehistoric pile-dwelling sites
BIANDRONNO (VA)
distance 140km / 96miles

Monte San Giorgio
Saint George’s Mount
CLIVIO, VIGGIÙ (VA)
distance 140km / 96miles

Ferrovia retica: trenino rosso Bernina Express Rhaetian Railway in the Albula / Bernina Landscapes
TIRANO (SO)
distance 150km / 96miles

Franciacorta
Unione di Passioni

UNITÀ VOCAZIONALI DELLA FRANCIACORTA

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FRANCIACORTA
www.franciacorta.net