

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO, TOSCANA
È LA STORIA CHE FA LA DIFFERENZA



CARTELLA STAMPA 2024



ZONA DI PRODUZIONE



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO



La zona di produzione è caratterizzata da peculiarità geologiche e ambientali alle quali si deve la qualità del vino che vi si produce. L'area è strettamente limitata alla parte del territorio del comune di Montepulciano compresa tra i 250 ed i 600 m s.l.m.. Gli ettari di vigneto iscritti all'albo vigneti della DOCG sono circa 1.300, mentre per la produzione di Rosso di Montepulciano DOC gli ettari iscritti sono circa 550.



UNA STORIA NOBILE



Montepulciano e il vino rappresentano un connubio che ha profonde radici storiche ed è proprio in questa area geografica della Toscana, già caratterizzata dalla straordinaria ricchezza di un patrimonio artistico e paesaggistico in cui si incontrano e si fondono un bellissimo territorio ed una conformazione architettonica del centro abitato rimasta inalterata dal 1580, che nascono vini di eccezionale pregio che fanno apparire questa terra quasi come "privilegiata".

Il passato glorioso e l'importanza del legame tra il territorio di Montepulciano, la sua storia e il Vino Nobile sono tuttora gli elementi essenziali per garantire, nel presente come nel futuro, qualità e autenticità a tutto ciò che viene da questa "terra nobile".

Il chierico Arnipert offre alla chiesa di San Silvestro o di San Salvatore a Lanciniano sull'Amiata, un pezzo di terra coltivata a vigna posta nel castello di Policiano.

Sante Lancerio, cantiniere di papa Paolo III Farnese, celebrava il vino di Montepulciano "perfettissimo tanto il verno quanto la state odorifero, polputo, non agrestino, né carico di colore, sicchè è vino da Signori" per le tavole dei nobili, appunto, anche se le etichette più remote indicavano semplicemente Rosso Scelto di Montepulciano.

Francesco Redi, insigne non solo come medico e naturalista, ma anche come poeta, esaltasse, nel suo ditirambo "Bacco in Toscana" del 1685, con tanta efficacia il vino. Il Redi immagina che Bacco e Arianna elogino i migliori vini della Toscana e "Montepulciano d'ogni vino è Re".

55 A.C.



789



1350



1500



1685



Titolo Livio nelle Storie racconta che i Galli calarono in Italia attratti proprio dal vino di quelle colline che un etrusco di Chiusi, tal Arunte o Arrunte, aveva fatto loro assaggiare per convincerli a varcare le Alpi e vendicarsi così del suo Locumone, per una banale questione di gelosia.

Uno dei documenti più interessanti che testimoniano l'esistenza di un distretto produttivo del vino di Montepulciano risale al 1350: una registrazione notarile di una società di commercializzazione ed esportazione del vino prodotto nelle vigne della famiglia signorile dei del Pecora di Montepulciano, attraverso l'intervento del mercante Jacopo di Vanni di S. Fiora. La pergamena testimonia che il "vino squisito di Montepulciano, ... s'inviasse all'estero da tempi assai remoti" (Repetti)

A questa data risale il primo documento che parla di "Vino Nobile" e proviene dall'archivio dei Gesuiti di Montepulciano, oggi custodito all'Archivio di Stato di Firenze. Il termine "Nobile" rappresentò una tappa fondamentale nel percorso enologico poliziano che vide protagonisti proprio i padri della compagnia di Gesù del locale collegio.

All'esposizione internazionale di vino di Vienna l'enologo di Sua Maestà Britannica si lamenta di trovare un solo vino di Montepulciano in degustazione, annoverandolo invece tra i suoi preferiti.

Nasce il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano con l'obiettivo di dare vita alla prima Denominazione di origine controllata (Doc) riconosciuta in quello stesso anno.

Il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano è la prima denominazione italiana a ricevere la certificazione di sostenibilità secondo la norma EQUALITAS

1766

1803

1873

1933

1966

1980

2022

1803 Il presidente degli Stati Uniti, Thomas Jefferson, fa partire un ordine di 123 bottiglie di vino a base Sangiovese proveniente da Montepulciano. Nel 1806 lo stesso presidente scrive ad un certo signor Appleton, residente in Italia, chiedendo 473 bottiglie di vino di Montepulciano dell'annata precedente.

Alla prima mostra mercato dei vini tipici svoltasi a Siena viene presentato per la prima volta un vino chiamato Vino Nobile di Montepulciano ottenendo larghi consensi.

Il Vino Nobile di Montepulciano è il primo vino italiano a fregiarsi della fascetta della Denominazione di origine controllata e garantita (Docg)

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE
CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. - SIENA

VINO A D.O.C.G. VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

serie **AA**

lt. 0,750

N° 000001

I NUMERI DEL VINO



A MONTEPULCIANO

ESTENSIONE DELL'INTERO TERRITORIO: 16.500 ettari circa

ESTENSIONE COMPLESSIVA VIGNETI (31.12.2023): 2.000 ettari circa

POTENZIALE PRODUTTIVO

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO (31.12.2023):

1.102 ettari (fonte Artea)

PRODUZIONE UVE 2023 Vino Nobile di Montepulciano DOCG:

7.797 tonnellate circa

BOTTIGLIE IMMESSE SUL MERCATO NEL 2023 Vino Nobile di Montepulciano DOCG

6.905.358 bottiglie

POTENZIALE PRODUTTIVO

ROSSO DI MONTEPULCIANO (31.12.2023)

214 ettari (fonte Artea)

PRODUZIONE UVE 2023 Rosso di Montepulciano DOC

2.145 tonnellate circa

BOTTIGLIE IMMESSE SUL MERCATO NEL 2023 Rosso di Montepulciano DOC

2.630.858 bottiglie

CARTA D'IDENTITÀ DEL VINO NOBILE

81 aziende imbottigliatrici socie (che rappresentano oltre il 90% della superficie vitata)

ADDETTI AL SETTORE VINO

Circa 1.000 lavoratori fissi e circa 1.000 stagionali

VALORI MEDI DELLA PRODUZIONE DI VINO A MONTEPULCIANO

65 milioni di euro circa

VALORE PATRIMONIALE DELLE AZIENDE VITIVINICOLE

1 miliardo di euro circa

INCIDENZA VINO SU ALTRI SETTORI (INDOTTO)

Oltre il 70%



MERCATO 2023

DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO



ITALIA 34 %

CENTRO	61%	DI CUI TOSCANA 42 %
SUD E ISOLE	6,30 %	DI CUI BIOLOGICO
NORD ITALIA	33,00 %	44,7 %

ESTERO 66 %

CONTINENTE	%	DI CUI BIOLOGICO
AMERICA	35 %	35 %
EUROPA (escluso Italia)	29,2 %	19,5 %
ASIA	1,3 %	0,5 %
AFRICA	0,1 %	-
OCEANIA	0,4 %	0,3 %

13 MAGGIORI NAZIONI PER EXPORT

NAZIONE	%	DI CUI BIOLOGICO
GERMANIA	38 %	11%
STATI UNITI	27,5 %	42 %
PAESI BASSI	6,7 %	19,2 %
CANADA	4,6% %	5 %
BELGIO	4,1 %	3,9 %
SVEZIA	3,6 %	5 %
DANIMARCA	3,5 %	3 %
REGNO UNITO	2,5 %	4 %
SVIZZERA	4,5 %	2 %
FRANCIA	2,2 %	3 %
GIAPPONE	1,1 %	1,9 %
RUSSIA	1 %	-
SINGAPORE	0,7 %	-



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE	Vino Nobile di Montepulciano Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)
LEGGE	Decreto del Presidente della Repubblica 5 Agosto 1980 e successive modifiche
ZONA DELIMITATA	Invariata dal 1966 ad oggi (DPR 12.7.1966), comprende il territorio del Comune di Montepulciano con esclusione della fascia pianeggiante della Valdichiana.
NATURA DEL TERRENO	Terreni collinari con altitudine compresa tra 250 e 600 m. s.l.m. La composizione litologica dei terreni è per lo più rappresentata da sabbie e argille-sabbiose poco cementate con intercalazioni lenticolari di ciottoli e con presenza di fossili (pettinidi e ostreidi) del Pliocene medio-inferiore.
VITIGNI	Sangiovese, denominato a Montepulciano "Prugnolo Gentile", per un minimo del 70%. Possono inoltre concorrere fino ad un massimo del 30% i vitigni complementari a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Toscana.
DENSITÀ MINIMA CEPPI A ETTARO	Per i nuovi impianti (a partire dal 1999) deve essere di 3.300 ceppi
INIZIO PRODUZIONE DEI VIGNETI	A partire dal 3° anno dell'impianto con il 60% del potenziale. Dal 4° anno vegetativo, 100% del potenziale
PRODUZIONE MASSIMA DI UVA	8 tonnellate a ettaro
RESA MASSIMA DI UVA IN VINO	Non deve essere superiore al 70%
CARATTERISTICHE ANALITICHE ED ORGANOLETTICHE	Gradazione alcolica minima al consumo: 12,5% vol; per la Riserva: 13,0% vol. Colore: Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento Odore: profumo intenso, etereo, caratteristico Sapore: asciutto, equilibrato e persistente
IMMISSIONE AL CONSUMO	Vino Nobile di Montepulciano: Dopo il compimento di 2 anni di maturazione obbligatoria a partire dal 1 gennaio successivo alla vendemmia. Vino Nobile di Montepulciano Riserva: Dopo minimo 3 anni di maturazione di cui almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia, a partire dal 1 gennaio successivo alla vendemmia



PIEVE VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE	Pieve Vino Nobile di Montepulciano Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)
ZONA DELIMITATA	Terreni collinari con altitudine compresa tra 250 e 600 m. s.l.m. all'interno del Comune di Montepulciano, escluso la zona pianeggiante della Val di Chiana. I vini devono essere ottenuti esclusivamente dalla vinificazione di uve prodotte dai vigneti condotti dall'azienda imbottigliatrice.
VIGNETI	Vigneti di almeno 15 anni
VITIGNI AMMESSI	Sangiovese Prugnolo Gentile minimo 85%, Canaiolo Nero; Cilieggiolo, Mammolo, Colorino massimo 15%. Vitigni non ammessi: internazionali e bacca bianca
DENSITÀ MINIMA CEPPI A ETTARO	2,5 kg / ceppo
PRODUZIONE MASSIMA DI UVA:	Resa massima 70 quintali /ha
AFFINAMENTO	36 mesi minimo, di cui minimo 12 mesi in legno con libero utilizzo del formato e della tipologia. Segue periodo in bottiglia di ulteriori 12 mesi.
CARATTERISTICHE ANALITICHE ED ORGANOLETTICHE	Colore: Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento Odore: profumo intenso, etereo, caratteristico Sapore: asciutto, equilibrato e persistente Acidità totale: 5g/l Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% Estratto non riduttore minimo: 26 g/l Fenoli volatili massimo: 450µ/l
IMMISSIONE AL CONSUMO	Dopo il compimento di 3 anni di maturazione obbligatoria a partire dal 1 gennaio successivo alla vendemmia.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO PIEVE



PIEVE



Nel 2023 è arrivata la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale dell'approvazione del disciplinare del Vino Nobile di Montepulciano "Pieve".

La prima annata in commercio, la vendemmia 2021, uscirà da gennaio 2025. L'idea di far nascere il Vino Nobile di Montepulciano menzione "Pieve" nasce da un percorso metodologico che ha visto il consenso e la partecipazione di tutte le aziende produttrici.

Un percorso di studio all'interno della denominazione stessa, che grazie a momenti di incontro, confronto e di analisi collettiva, ha portato alla nascita di una "visione" univoca di Vino Nobile di Montepulciano.

Una visione supportata dalla ricerca anche degli esperti. Lo studio storico della geologia e della geografia del territorio ha portato alla individuazione di 12 zone, definite nel disciplinare di produzione UGA (Unità geografiche aggiuntive), che saranno anteposte con la menzione "Pieve" in etichetta.

Questo aspetto rappresenta l'identità del Vino Nobile di Montepulciano che guarda appunto al passato. La scelta di utilizzare i toponimi territoriali riferibili a quelli delle antiche Pievi in cui era suddiviso il territorio già dall'epoca tardo romana e longobarda, nasce da un approfondimento di tipo storico, paesaggistico e produttivo vitivinicolo.

In particolare, la volontà del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano è quella di ribadire e codificare una realtà fisica con antica radice storica, che ha caratterizzato il territorio poliziano fino all'epoca moderna e che trova la sua eco anche nel catasto Leopoldino dei primi decenni del XIX secolo, che suddivideva il territorio in sottozone definite con il toponimo.





Il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano è nato nel 1965 con l'obiettivo di tutelare e promuovere l'immagine del Vino Nobile di Montepulciano e, successivamente, anche quella delle due Doc Rosso e Vin Santo, in Italia e nel mondo; attualmente i soci del Consorzio sono circa 270 (gli imbottiglieri soci sono 80) rappresentando oltre il 90% della superficie vitata. In virtù di questa rappresentatività ampia, il Consorzio dal 2011 svolge, tra l'altro, il ruolo di gestione della denominazione, di controllo dei vini in commercio, di tutela legale del marchio in Italia e a livello internazionale, di promozione e valorizzazione dell'intera denominazione.

Il Consorzio per il territorio

Sono tante le iniziative che il Consorzio e i suoi soci hanno realizzato a sostegno del territorio d'origine. Oltre al rispetto dell'ambiente con pratiche non invasive e attività di manutenzione di strade e vigneti, le aziende di Vino Nobile di Montepulciano si sono rese protagoniste negli anni anche di attività a sostegno del patrimonio artistico e architettonico. Tra i tanti spicca tuttavia il restauro della Fortezza di Montepulciano, dove per altro oggi hanno sede anche gli uffici consortili e sede di mostre internazionali.

ATTIVITÀ E FINALITÀ DEL CONSORZIO

La promozione e la tutela della denominazione in Italia e nel mondo Tutela, vigilanza e promozione dell'intera denominazione. Sono le funzioni che per indirizzo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali il Consorzio esercita su tutti i produttori di Vino Nobile Docg. La tutela e la vigilanza sono estese al marchio e avvengono costantemente in tutto il mondo attraverso l'analisi di mercato e vendita del prodotto. Da questo punto di vista il Consorzio negli anni si è reso protagonista della registrazione del marchio in oltre 50 stati internazionali per tutelare da contra azioni il prodotto guardando così al consumatore finale e alle imprese vitivinicole del territorio. La promozione del marchio è l'altro importantissimo compito del Consorzio. Promozione che avviene sia in Italia con tanti eventi e partecipazione a fiere, che nel mondo attraverso delle vere e proprie "missioni" che in questi ultimi anni hanno visto le aziende di Vino Nobile di Montepulciano protagoniste in diversi continenti da est a ovest del pianeta.



SOSTENIBILITÀ



Sostenibilità, il distretto della Denominazione Vino Nobile di Montepulciano primo in Italia ad essere certificato con la norma EQUALITAS. Dal maggio 2022 il Vino Nobile di Montepulciano è la prima denominazione italiana ad aver ricevuto il marchio di certificazione di sostenibilità secondo lo standard Equalitas. Equalitas è un protocollo molto impegnativo che implica il rispetto di un numero elevato di requisiti ambientali, come la misurazione dell'impronta carbonica e dell'impronta idrica, e socio economici, come la verifica del rispetto delle libertà sindacali e delle pari opportunità. Inoltre, Equalitas prevede anche il raggiungimento di obiettivi progressivi e la stesura di un bilancio di sostenibilità nel quale presentare e comunicare i risultati ottenuti. La visione di sostenibilità a Montepulciano nasce in tempi non sospetti. Negli anni 1985/1990 fu creata una rete di stazioni meteorologiche installate su tutto l'areale di produzione per la rilevazione dei dati meteo. In base alle condizioni

riscontrate, a cadenza settimanale gli esperti agronomi emanavano il "messaggio verde". Nei primi anni '90 il Consorzio fu tra i primi in Italia ad indagare i terreni produttivi tramite un progetto di zonazione denominato "Vino Nobile Di Montepulciano Zonazione e Valorizzazione Del territorio" che interessò i vigneti di produzione nel triennio 1992/1994. Nel 2015 il progetto della Carbon Footprint del Vino Nobile di Montepulciano diventa un modello su scala nazionale premiato allo Smau di Milano come best practice ambientale. Dal 2023 il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano è stato riconosciuto operatore professionale per la certificazione SQNPI a supporto delle proprie aziende associate. Il Consorzio ha inoltre in funzione una rete di 50 stazioni meteo per una capillare raccolta dei dati al fine di favorire l'attività di sostenibilità.

Nel 2023 il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano ha pubblicato il primo bilancio di sostenibilità.



LE ANNATE DEL VINO NOBILE



2020	★★★★★
2019	★★★★★
2018	★★★★
2017	★★★★★
2016	★★★★★
2015	★★★★★
2014	★★★
2013	★★★★
2012	★★★★★
2011	★★★★
2010	★★★★
2009	★★★★
2008	★★★★
2007	★★★★★
2006	★★★★★
2005	★★★★
2004	★★★★
2003	★★★★
2002	★★
2001	★★★★
2000	★★★★
1999	★★★★★
1998	★★★★
1997	★★★★★
1996	★★★
1995	★★★★★
1994	★★★
1993	★★★★
1992	★★
1991	★★★★
1990	★★★★★

1989	★★★
1988	★★★★★
1987	★★★
1986	★★★★
1985	★★★★★
1984	★
1983	★★★★
1982	★★★★
1981	★★★★
1980	★★★

La valutazione dell'annata è espressa in stelle e corrisponde alla seguente classificazione

★	insufficiente
★★	discreta
★★★	pregevole
★★★★	ottima
★★★★★	eccezionale



10 COSE DA NON PERDERE A MONTEPULCIANO



PIAZZA GRANDE CON IL DUOMO E IL POZZO DEI GRIFI E DEI LEONI



LA FORTEZZA



LA TORRE DEL PALAZZO COMUNALE



IL MUSEO CIVICO PINACOTECA CROCIANI



TERRAZZA PANORAMICA DI PIAZZA SAN FRANCESCO



CHIESA DEL GESÙ



CANTINE SOTTERRANEE DEL CENTRO STORICO



“REGIO” TEATRO POLIZIANO



TEMPIO DI SAN BIAGIO



LAGO DI MONTEPULCIANO







**CONSORZIO
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO**

UFFICIO STAMPA

ufficiostampa@consorziovinonobile.it
Alessandro Maurilli cell. +39 320 7668222

Fortezza di Montepulciano Via di San Donato, 21
53045 Montepulciano (Siena)
Tel. +39 0578 757812
Fax +39 0578 758213
info@consorziovinonobile.it

www.consorziovinonobile.it

FOLLOW US



@vinonobile
@enotecaconsorziovinonobile



@consorzionobile



@consorzionobile

#vinonobile #nobiledimontepulciano #vinonobiledimontepulciano

