



CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO®

Elenco dei Produttori Consorziati

List of Associated Producers

2017

MONTALCINO

UN PO' DI STORIA

Montalcino sorge a 564 metri sul livello del mare tra le valli del fiume Ombrone, del fiume Asso e del fiume Orcia. Questa posizione strategica, di dominio sulla Via Cassia che corre ai piedi del colle, è stato uno dei motivi dei lunghissimi assedi che dovette sopportare la città tra il XIII e il XVI secolo, contesa dalle Repubbliche di Siena e di Firenze.

Tuttavia, Montalcino è famosa nelle pagine di storia per aver dato rifugio agli esuli di Siena nel 1555 e per aver proclamato la Repubblica di Siena in Montalcino, ultimo libero comune fino al 1559.

Montalcino, tagliata fuori dalle grandi vie di comunicazione, per secoli ha basato la sua attività economica principalmente sulla produzione di vino e di olio. Certamente furono gli Etruschi, grandi cultori della materia, ad intuire per primi le potenzialità vinicole di questo territorio. Nella seconda metà del XIX secolo, alcuni produttori locali cominciarono ad abbandonare i metodi tradizionali toscani di vinificazione puntando esclusivamente sul Sangiovese. Questi produttori da alcuni anni erano impegnati in sperimentazioni tecniche che avrebbero portato ad un'intuizione modernissima e geniale: il Brunello di Montalcino.

MONTALCINO

A BIT OF HISTORY

Montalcino rises 564 metres high above sea level between the valleys of river Ombrone, river Asso and river Orcia. This strategic position, overlooking the Cassia state road at the foot of the hill, has been one of the reasons for the long lasting sieges which the city went through between the 13th and the 16th centuries, when it was fought for between the Republics of Siena and Florence. However, Montalcino is renowned in history books for affording refuge to Siena's exiles in 1555 and for the proclamation of the Republic of Siena in Montalcino, being the last free municipality up till 1559.

Montalcino, being cut off from major transit roads, has for centuries based its economic activities mainly on the production of wine and oil. It was certainly the Etruscans, as renowned vineyard farmers, to first sense this territory's potential for vineyards. In the latter half of the 19th century, some local producers started abandoning traditional Tuscan wine making methods by exclusively basing themselves on Sangiovese wine. These producers had for some years been involved in technical experiments which eventually led them to a very modern and ingenious intuition, namely the Brunello wine of Montalcino.



Veduta di Montalcino
Montalcino aerial view



MONTALCINO

TERRITORIO, SUOLO E CLIMA

La zona di produzione dei vini di Montalcino coincide con il territorio comunale di Montalcino ed ha una superficie di circa 24.000 ettari, dei quali solo il 15% è occupato dai vigneti. La zona di produzione ha una forma pressoché quadrata, i cui 'lati' sono delimitati dalle acque dei più importanti fiumi della provincia di Siena: l'Ombrone, l'Asso, l'Arbia e l'Orcia. A sud, il monte Amiata, con i suoi 1.740 metri di altezza, domina e protegge il territorio del Brunello da fenomeni atmosferici come nubifragi e grandinate.

Sotto il profilo geologico Montalcino, essendosi formata in ere geologiche diverse, presenta caratteristiche del suolo estremamente mutevoli per costituzione e struttura, per cui è difficile fare generalizzazioni di una certa ampiezza. Le zone più basse sono costituite da terreni abbastanza sciolti originatisi nel quaternario per trasporto di detriti con strato attivo profondo. Salendo, il terreno si arricchisce di scheletro mentre lo strato attivo si riduce essendo suoli formatisi dalla decomposizione di rocce originarie, in particolare galestro ed alberese.

Il clima è tipicamente mediterraneo con precipitazioni concentrate nei mesi primaverili e tardo autunnali (media annuale 700 mm.). In inverno, al di sopra dei 400 metri non sono rare le nevicate. Le fasce di media collina raramente sono interessate da nebbie, gelate o brinate tardive, anche per la frequente presenza di vento che garantisce le condizioni migliori per lo stato sanitario delle piante. Durante l'intera fase vegetativa della vite il clima è prevalentemente mite e con un elevato numero di giornate serene, che assicurano una maturazione graduale e completa dei grappoli.

MONTALCINO

TERRITORY, SOIL AND CLIMATE

The area where the wines of Montalcino are produced lies on the municipal territory of Montalcino and has a surface area of about 24,000 hectares, of which only 15% is occupied by vineyards. The production area is squarish, with its 'sides' bounded and washed by the most important rivers found in the province of Siena: the Ombrone, Asso, Arbia and Orcia. To the south, mount Amiata, rising 1,740 metres high, looks over and protects the Brunello territory from atmospheric phenomena such as cloudbursts and hailstorms.

From a geological viewpoint Montalcino, having been formed in diverse geological eras, presents ground features which are very different from each other as to both constitution and structure, about which it would not be easy to generalise widely. The lowest areas are made up of quite loose land which owes its origins to the transportation of rubble having a deep active layer, in the Quaternary. On gaining ground, the terrain is enriched with ribs while the active layer is reduced since it consists of earth formed by the decomposition of original rocks, particularly marl and alberese.

The climate is typically Mediterranean with precipitation being concentrated during the spring and late autumn months (yearly average 700 mm.). In winter, snowfalls are not rare above 400 metres. The strips halfway up the hill rarely witness any fog, chilly weather or late frosts, even owing to the frequent presence of wind which guarantees the best conditions for plant health. During the whole vegetative state of the vine the climate is prevalently mild with a considerable amount of fair days, thus ensuring a gradual and full growth of the grape bunches.

LE PRINCIPALI NORME DEI DISCIPLINARI

MAIN PRODUCTION REGULATIONS

BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Zona di produzione: Comune di Montalcino

Vitigno: Sangiovese (denominato, a Montalcino, "Brunello").

Resa massima dell'uva: 80 quintali per ettaro.

Affinamento in legno obbligatorio: 2 anni in rovere.

Affinamento in bottiglia obbligatorio: 4 mesi

(6 mesi per il tipo Riserva).

Imbottigliamento: può essere effettuato solo nella zona di produzione.

Immissione al consumo: 1º Gennaio del 5º anno successivo alla vendemmia (1º Gennaio del 6º anno per il tipo Riserva).

Confezionamento: il Brunello di Montalcino può essere posto in commercio solo se confezionato in bottiglie di forma bordolese.

Production area: the communal territory of Montalcino.

Variety: Sangiovese (named "Brunello" in Montalcino).

Maximum yield of grapes: 8 tons per hectare.

Obligatory ageing in wood: 2 years in oak casks.

Obligatory ageing in bottles: 4 months

(6 months for the Riserva).

Bottling: must take place in the production area.

Available for sale: 1st of January of the 5th year following the harvest (6th year for the Riserva).

Packaging: Brunello di Montalcino can be put on sale only in Bordeaux type bottles.

ROSSO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di produzione: Comune di Montalcino.

Vitigno: Sangiovese (denominato, a Montalcino, "Brunello").

Resa massima dell'uva: 90 quintali per ettaro.

Imbottigliamento: può essere effettuato solo nella zona di produzione.

Immissione al consumo: 1º settembre dell' anno successivo alla vendemmia.

Confezionamento: il Rosso di Montalcino può essere posto in commercio solo se imbottigliato in confezioni di tipo bordolese.

Production area: the communal territory of Montalcino.

Variety: Sangiovese (named "Brunello" in Montalcino).

Maximum yield of grapes: 9 tons per hectare.

Bottling: must take place in the production area.

Available for sale: 1st of September of the year following the vintage.

Packaging: Rosso di Montalcino can be put on sale only in Bourdeaux type bottles.

MOSCADELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di produzione: Comune di Montalcino.

Vitigno: Moscato Bianco.

Resa massima dell'uva: 100 quintali per ettaro per i tipi Tranquillo e Frizzante, 50 quintali per ettaro per il tipo Vendemmia Tardiva.

Imbottigliamento: può essere effettuato solo nella zona di produzione.

Immissione al consumo: 1º gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia per il tipo Vendemmia Tardiva.

Production area: the communal territory of Montalcino.

Variety: Moscato Bianco

Maximum yield of grapes: 10 tons per hectare for the Natural and Bubbly types, 5 tons per hectare for the Late Harvest type.

Bottling: must take place in the production area.

Available for sale: 1st of January of the second year after the harvest, for the Late Harvest type.

SANT'ANTIMO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di produzione: Comune di Montalcino (con esclusione di una piccola zona).

Vitigni: tutti quelli raccomandati e autorizzati in provincia di Siena, con specifiche limitazioni per le tipologie con nome di vitigno e per il Vin Santo.

Resa massima dell'uva: 90 quintali per ettaro per i bianchi e per il Sant' Antimo Rosso, 80 quintali per ettaro per gli altri rossi.

Imbottigliamento: può essere effettuato solo in provincia di Siena.

Production area: the communal territory of Montalcino (excluded a small area).

Variety: all those that are recommended and authorized in the province of Siena, with specific limitations for the types with a variety name and for the Vin Santo.

Maximum yield of grapes: 9 tons per hectare for the white and the Sant' Antimo Rosso, 8 tons for the other reds.

Bottling: must take place in the province of Siena.

VALUTAZIONE QUALITATIVA DELLE ANNATE DEL BRUNELLO DI MONTALCINO

VINTAGE QUALITY EVALUATION OF BRUNELLO DI MONTALCINO

1945	★★★★★	1969	★★	1993	★★★★★
1946	★★★★★	1970	★★★★★	1994	★★★★★
1947	★★★★★	1971	★★★★	1995	★★★★★
1948	★★★	1972	★	1996	★★★★
1949	★★★★	1973	★★★★	1997	★★★★★
1950	★★★★★	1974	★★★	1998	★★★★★
1951	★★★★★	1975	★★★★★	1999	★★★★★
1952	★★★★	1976	★	2000	★★★★
1953	★★★★	1977	★★★★★	2001	★★★★★
1954	★★★	1978	★★★★★	2002	★★★
1955	★★★★★	1979	★★★★	2003	★★★★★
1956	★★★	1980	★★★★★	2004	★★★★★
1957	★★★★★	1981	★★★★	2005	★★★★★
1958	★★★★★	1982	★★★★★	2006	★★★★★
1959	★★★★	1983	★★★★★	2007	★★★★★
1960	★★★★	1984	★	2008	★★★★★
1961	★★★★★	1985	★★★★★	2009	★★★★★
1962	★★★★★	1986	★★★★	2010	★★★★★
1963	★★★★	1987	★★★★	2011	★★★★★
1964	★★★★★	1988	★★★★★	2012	★★★★★
1965	★★★★★	1989	★★★	2013	(★★★★★)
1966	★★★★★	1990	★★★★★	2014	(★★★★★)
1967	★★★★★	1991	★★★★★	2015	(★★★★★)
1968	★★★★	1992	★★★	2016	(★★★★★)

LEGENDA - LEGEND:

ANNATA INSUFFICIENTE
INSUFFICIENT VINTAGE



ANNATA DISCRETA
FAIR VINTAGE



ANNATA PREGEVOLE
GOOD VINTAGE



ANNATA OTTIMA
EXCELLENT VINTAGE



ANNATA ECCEZIONALE
OUTSTANDING VINTAGE



LE ANNATE TRA PARENTESI SONO IN CORSO DI AFFINAMENTO

THE VINTAGES BETWEEN BRACKETS ARE
IN AGEING PROCESS

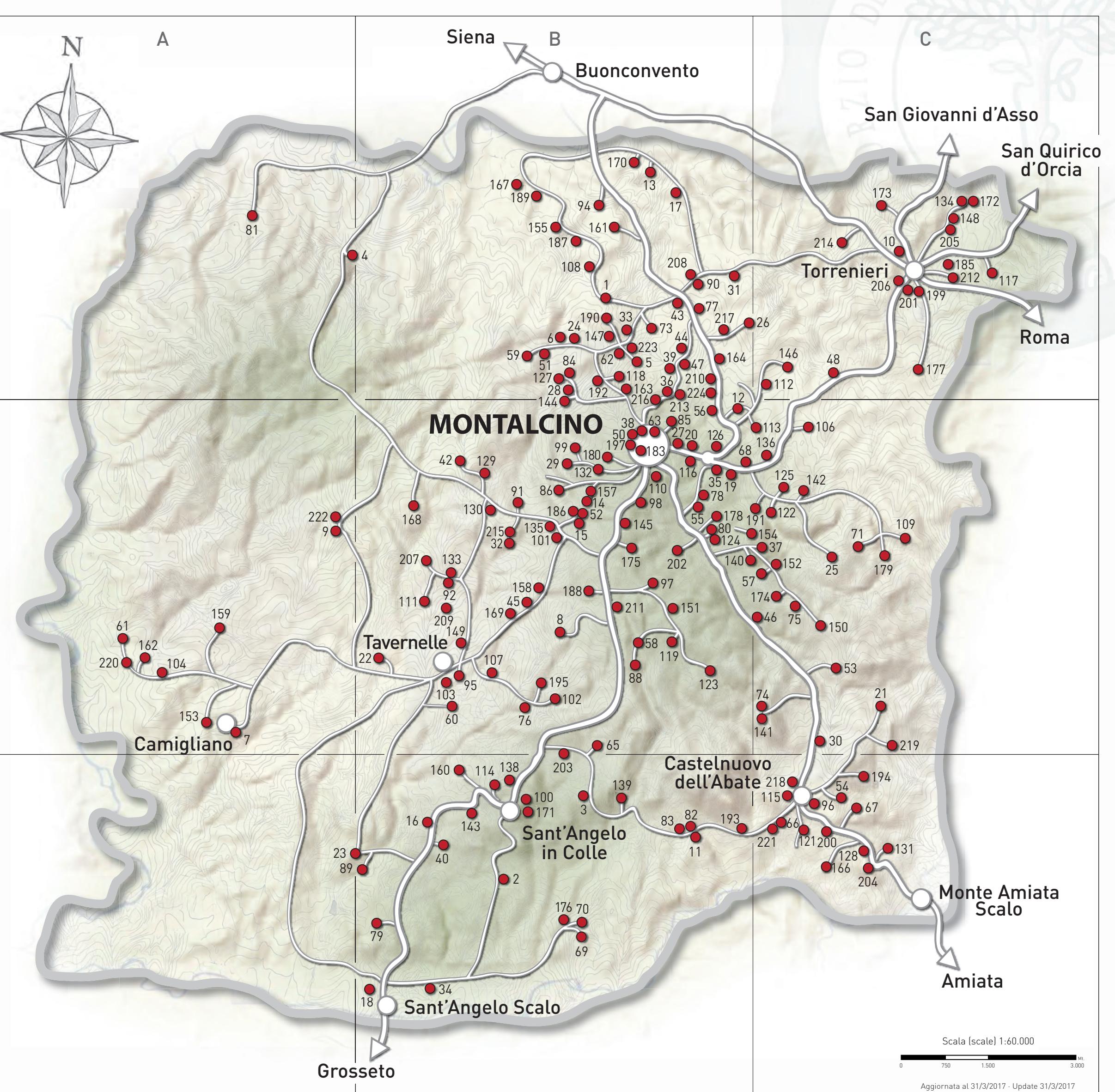
Elenco dei produttori associati imbottiglieri

List of bottler members

Area N.	Azienda - Estate	Telefono - Phone +39	E-mail	Brunello Rosso Moscadello Sant'Antimo
C1 10	Abbadia Ardenga	0577834150	info@abbadiardengapoggio.it	■ ■ ■
B1 127	Aglieta	3486515910	patriziamer064@gmail.com	■ ■ ■
B3 69	Agostina Pieri	0577844163	info@pieragiostina.it	■ ■ ■
B2 15	Aisna	333 1274750	fattoriailagerfa@gmail.com	■ ■ ■
B2 14	Albatreti	3475598870	info@albatreti.it	■ ■ ■
B1 13	Altino	0577806208	info@altino.it	■ ■ ■
A3 23	Argiano	0577844037	argiano@argiano.net	■ ■ ■
B2 103	Armilla	0577816012	info@armillawine.com	■ ■ ■
B2 203	Baccinetti	0577839025 / 3357266432	giovanni.penno@virgilio.it	■ ■ ■
B3 18	Banfi	0577840111	banfi@banfi.it	■ ■ ■
B2 140	Barbi	0577841111	info@fattoriadebarbi.it	■ ■ ■
B1 1	Baricci	0577848109	baricci1950@libero.it	■ ■ ■
B2 20	Bartoli Giusti - Tenuta Comunali	337774184 / 3487430110	comunalibartologiusti.it	■ ■ ■
B1 210	Beatesca	0557310363 / 3921560533	info@beatesca.com	■ ■ ■
B2 145	Bellaria	347 4561530	info@aziendabellaria.it	■ ■ ■
C3 200	Belpoggi	0423983411	belpoggi@belpoggi.it	■ ■ ■
B2 178	Biondi Santi Jacopo - Tenuta Greppo	0577848087	biondisanti@biondisanti.it	■ ■ ■
B1 187	Bonacchi	05773735457	info@bonacchi.it	■ ■ ■
B2 32	Bottega	04384067	info@bottegaspaspa.com	■ ■ ■
B1 216	Bucini	333 2109864	lausala@fiscali.it	■ ■ ■
A2 7	Camigliano	0577844068 / 0577 816061	info@camigliano.it	■ ■ ■
B3 16	Campogiovanni	05773991	info@agricolasfelice.it	■ ■ ■
B1 47	Canalicchio - Franco Pacenti	0577849277	info@canalicchiofrancopacenti.it	■ ■ ■
B1 164	Canalicchio di Sopra	0577848316	info@canalicchiodisopra.com	■ ■ ■
B2 29	Canneta	0577848692	i-moridi-mori.it	■ ■ ■
B1 90	Cantina di Montalcino	0577848704 / 0571 902444	info@cantinadimontalcino.it	■ ■ ■
B1 33	Capanna	0577848289	info@capannamontalcino.com	■ ■ ■
B3 100	Capanne Ricci	0577844095	capannericci@virgilio.it	■ ■ ■
B1 17	Caparzo	0577848390	caparzo@caparzo.com	■ ■ ■
B2 107	Caprili	0577848566	info@caprili.it	■ ■ ■
B2 91	Carpinetto	0558549062	info@carpinetto.com	■ ■ ■
B2 99	Casa Raia	340 0994091	casaraiadymail.com	■ ■ ■
C1 48	Casanova di Neri	0577834455	info@casanovadineri.com	■ ■ ■
B1 51	Casanova delle Cerbaie	0577849284	info@casanuvadellecerbaie.com	■ ■ ■
B2 58	Casianiso - Tommasi Family Estates	0577835540	info@casianiso.it	■ ■ ■
A2 9	Castelgiocondo e Luce della Vite	057784131	info@frescobaldi.it	■ ■ ■
C3 204	Castello di Velona	0577839002	winery@castellovelonavit.it	■ ■ ■
B2 42	Castello Rimatorio	0577847212	info@castellorimatorio.com	■ ■ ■
B1 170	Castello Tricerchi	0577806081	info@castellotricerchi.com	■ ■ ■
A1 4	Castiglion del Bosco	05771913750	wine@castigliondelbosco.com	■ ■ ■
B2 126	Cava d'Onice	3494690420	info@cavadonice.it	■ ■ ■
B1 31	Celestino Pecci	0577847046	info@aziendapeccelestino.com	■ ■ ■
B1 59	Cerbaie	328109588 / 335 280429	infocerbaia@gmail.com	■ ■ ■
C2 25	Cerbalona	0577848660 / 342 9057826	fioretto@cerbalona.net	■ ■ ■
B3 193	Ciaci Piccolomini d'Aragona	0577835616	info@ciacipiccolomini.com	■ ■ ■
C1 172	Cittile di Sopra	333 4246897	info@cittile.com	■ ■ ■
C1 206	Col di Lamo	0577834433	coldilamo@alice.it	■ ■ ■
B3 34	Col d'Orcia	057780891	info@coldoria.it	■ ■ ■
C2 142	Coldise	0577355789	info@castelldomonastero.com	■ ■ ■
A2 162	Collecelto	057781606	info@collecelto.it	■ ■ ■
B3 114	Collemattoni	0577844127	collemattoni@collemattoni.it	■ ■ ■
B1 144	Colleoni	0577847081	santamariasnc@libero.it	■ ■ ■
B3 83	Colosborbo	0577835534	info@colosborbo.com	■ ■ ■
C1 212	Cordella	347 0422815	info@cordellavini.it	■ ■ ■
B3 176	Corte dei Venti	0577844035	info@cortedeiventit.com	■ ■ ■
B2 129	Corte Pavone - Loacker Wine Estates	0471365125 / 0577848110	lo@cker.it	■ ■ ■
B1 62	Cortonesi - La Mannella	0577847126	info@cortonesimontalcino.it	■ ■ ■
B2 35	Costanti	0577848195	info@costanti.it	■ ■ ■
A2 153	Cupano	0577816055 / 377 2433549	cupano@cupano.it	■ ■ ■
A2 220	Domus Vitae	0577839057 / 055 0489409	domusvite@libero.it	■ ■ ■
B1 155	Donatella Cinelli Colombini	057784921 / 0577 662108	vino@cinellicolombini.it	■ ■ ■
B2 158	Donna Olga	3335471426 / 0577 849454	info@domaolga.it	■ ■ ■
C2 30	Fanti	0577835795	info@fentafanti.it	■ ■ ■
B1 5	Fastelli	0577848250	fastelli@mauro@tiscali.it	■ ■ ■
B2 102	Fattoi	0577848483	info@fattoi.it	■ ■ ■
B3 79	Ferrero	0577844170 / 335 6461334	info@brunellotofferrero.it	■ ■ ■
B2 85	Fontebuia	05589297 / 320 1437579	tempirienzo@virgilio.it	■ ■ ■
B3 160	Fortezza	3473157605 / 338 4620489	francescapadovanii@hotmail.com	■ ■ ■
C2 191	Fornacella	0577849024	marcocacci@hotmail.com	■ ■ ■
C2 122	Fornacina	0577848464	info@fornacinaformacion.it	■ ■ ■
B2 95	Fossacolle	0577816013 / 334 8647129	info@fossacolle.it	■ ■ ■
B2 12	Fulgini	0577848710	info@fulgini.it	■ ■ ■
C2 57	Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto	0577849307	laura.brunelli@giannibrunelli.it	■ ■ ■
B2 55	Greppino	0577848709 / 347 0535643	info@greppino.it	■ ■ ■
B2 78	Grepone Mazzi - Ruffino	05583405	info@ruffinno.it	■ ■ ■
B2 111	Il Bosco di Grazia	3337693549	info@brunellolofrazzia.it	■ ■ ■
B2 151	Il Cocco	347 0809712	wine@ilcocco.it	■ ■ ■
B2 19	Il Colle	0577848295 / 338 6209451	scicolecarli@libero.it	■ ■ ■
B3 40	Il Grappolo - Fortius	0574813730	fortius@ilgrappolo@librui.it	■ ■ ■
B1 163	Il Marroneto	0577849382	info@ilmarroneto.it	■ ■ ■
B2 157	Il Palazzone	0577846142	auralipalazzone.com	■ ■ ■
B1 161	Il Paradiso di Frassina	0577839031	info@paradiso@frassina.it	■ ■ ■
B1 36	Il Paradiso di Manfredi	0577848478	info@paradiso@manfredi.com	■ ■ ■
B1 223	Il Pino di Pellegrini - Jessica	347 5719051	info@fattoriadelpino.com	■ ■ ■
B2 52	Il Poggio	0577848412 / 348 3411848	info@poggiomontalcino.com	■ ■ ■
B2 2	Il Poggione	0577840429	info@ilpoggione.it	■ ■ ■
B2 133	Il Valentino	0577848576	info@valentino.it	■ ■ ■
C1 134	Innocenti	0577834227	info@innocentivini.com	■ ■ ■
B2 180	L' Aietta	3461453226	fmulinari@aietta.eu	■ ■ ■
C2 152	La Collina dei Lecci	0577849287	collina@pacinimauro.com	■ ■ ■
C3 115	La Colombina	0577 835609 / 348 3503484	info@lacolombinavini.it	■ ■ ■
B2 80	La Croce	0577849463 / 339 5259455	agriturismolacrocce@virgilio.it	■ ■ ■
C2 74	La Fiorita	0577835657	info@laflorita.com	■ ■ ■
C2 125	La Fornace	3485181644	info@brunellolafornace.it	■ ■ ■
C1 112	La Fortuna	0577848308	info@tenutalafortuna.it	■ ■ ■
B1 39	La Gerla	0577848599	lagerla@tiscali.it	■ ■ ■
C2 37	La Lecciaia	0577849287	lecciaia@pacinimauro.com	■ ■ ■
B2 123	La Magia	0577835657	info@fattorialamagia.it	■ ■ ■
B1 84	La Melina - Scopetone	057784523	info@lamelina.net	■ ■ ■
C3 54	La Palazzetta	0577835510 / 348 9038507	palazzettafantli@gmail.com	■ ■ ■
C2 121	La Pieve	0577835755	info@lapieve.de	■ ■ ■
C2 53	La Poderina	0577835737 / 348 60001631	poderina@tenutedelcerro.it	■ ■ ■
B2 106	La Rasina	0577848536	larasina@larasina.it	■ ■ ■
C2 109	La Serena	0577848659	la_serena@virgilio.it	■ ■ ■

ZONA DI PRODUZIONE CON UBICAZIONE DELLE AZIENDE IMBOTTIGLIATRICI

PRODUCTION AREA AND SITE OF BOTTLING ESTATES



Produttori imbottigliatori

Bottler members

Totale - Total 208

Superficie dei terreni vitati - Surface covered with vineyards

Totale - Total Ha 3.500

Brunello di Montalcino DOCG

Ha 2.100

Rosso di Montalcino DOC

Ha 510

Moscadello di Montalcino DOC

Ha 50

Sant'Antimo DOC

Ha 480

Altri vini - other wines

Ha 360

Superficie totale del territorio



GPS: 43° 3' 0" N
11° 29' 0" E



CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO

Via Boldrini, 10 - 53024 Montalcino (SI)
Tel +39 0577 848246 - Fax +39 0577 849425
info@consorziobrunellodimontalcino.it

www.consorziobrunellodimontalcino.it



Brunellodimontalcino



ConsBrunello



MISTO
Carta da fonti gestite
in maniera responsabile
www.fsc.org
FSC® C092781