

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA  
“SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA”**

Approvato con	DPR 26.03.1970	G.U. 131 - 27.05.1970
Modificato con	DPR 17.04.1990	G.U. 245 - 19.10.1990
Modificato con	DM 22.06.1998	G.U. 160 - 11.07.1998
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1**

**Riconoscimento denominazione**

La denominazione di origine controllata “San Martino della Battaglia” è riservata ai vini bianco e liquoroso che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2**

**Base ampelografica**

La denominazione di origine controllata “San Martino della Battaglia” è riservata al vino ottenuto per almeno l’80% da uve provenienti, nell’ambito aziendale, dal vitigno “Tocai Friulano”.  
Possono concorrere alla produzione del vino “San Martino della Battaglia” per un massimo del 20% del totale anche uve provenienti da altri vitigni, a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia e per la provincia di Verona con esclusione dei vitigni aromatici, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

**Articolo 3**

**Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “San Martino della Battaglia” comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Sirmione, Desenzano, Lonato e Pozzolengo in provincia di Brescia e di Peschiera, in provincia di Verona.

Tale zona è così delimitata:

partendo da quota 70 in prossimità del km 267 della strada statale 11, la linea di delimitazione segue la riva del lago di Garda fino ai “Capuccini”, ad ovest di Peschiera del Garda. Procede quindi verso sud per Villa Montresor fino a giungere alla ferrovia. Segue ad ovest la ferrovia fino a quota 84 ove scende a sud lungo la strada che conduce al laghetto del Frassino, sopra quota 91 piega ad ovest per C.Berra Nuova e sotto quota 101 piega a sud per Serraglio, indi passa ad est di C.na Gozzetto fino a giungere all'autostrada della Serenissima. Attraversa l'autostrada, il limite procede a sud-ovest sulla strada che passa sotto i Pignolini e sopra quota 84 fino a giungere a C.na Boschetti e C.na Rondinelli ove incontra il confine provinciale col quale si identifica verso sud fino alla strada per Pozzolengo in prossimità di quota 100. Da questo punto il limite segue la strada per Pozzolengo, Ponte dell'Irta, Ballino e fino a quota 110 ove incontra il confine provinciale che segue a nord-ovest fino all'altezza de “il Casino”; qui segue la strada per Ferrari indi quella che verso nord e nord-est porta a Madonna della Scoperta, Fenil Novo, C.Baita, Castel Venzago, Centenaro e S.Pietro. Da S.Pietro il limite procede verso nord sulla strada che passando da C.na Venga giunge sull'autostrada

della Serenissima, segue questa verso est fino a C.Caporale per poi salire a nord sulla strada che passando per Casette Pomo, Villa Venga, Bogliacco, Pigna, Moie, C.na Teseo a nord di Villa Arriga, giunge al lago di Garda a quota 70 in prossimità del km267 della strada statale n.11.

E' inoltre da considerare zona di produzione del vino "S.Martino della Battaglia" il territorio compreso nei confini qui appresso indicati: partendo dalla stazione ferroviaria di Lonato, segue la linea ferroviaria in direzione di est fino ad incontrare la strada statale n.11. Segue la strada statale n.11 fino a quota 137 (Gruppo di Rovere) e l'abbandona per seguire la strada che andando verso sud, passa per Casetta e quindi passa sotto l'autostrada della Serenissima e da qui segue la strada per S.Cipriano. Passa in fianco a S.Cipriano sempre seguendo la strada fino alla carrareccia che va in direzione di C.na Gerardi (quota 206), quindi il confine passa per la linea di massima pendenza attraverso C.na Gerardi fino ad intersecare la strada che da Lonato porta Castel Venzago. Segue questa strada fino in località Tiracul e poi passa a sud fino a Brodonella. Da Brodonella segue la strada che va fino a Ghetto e la segue ancora fino a Ghetto Superiore a quota 163. Da quota 163 il confine taglia in linea retta fino a C.Pulecra. Scende da C.Pulecra per il sentiero fino ad intersecare la mulattiera che passa sotto M.Nuvolo e arriva a le Crociere. Qui imbocca la carrareccia che porta a Malocco di sopra e da Malocco di sopra segue la strada che porta a Lonato. Attraversa l'autostrada della Serenissima in prossimità dell'ex Convento ed oltrepassando il sottopassaggio segue la strada che porta alla stazione di Lonato.

#### **Articolo 4** **Norme di viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "San Martino della Battaglia" di cui all'art.1, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo unicamente i vigneti pedecollinari e collinari, di buona esposizione su terreni di natura prevalentemente calcareo argillosa, misti a buona parte di scheletro e similari.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura (corti medi e lunghi) devono essere quelli di tipo tradizionale e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti ed i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 3000 calcolati sul sesto d'impianto.

E' vietata ogni pratica di forzatura, è consentita l'irrigazione di soccorso effettuata non oltre il periodo dell'invasatura per un massimo di due interventi l'anno.

La produzione massima di uva per ettaro, in coltura specializzata, non deve essere superiore rispettivamente a 11,50 tonnellate per il vino a denominazione di origine controllata "San Martino della Battaglia" e a 8,00 tonnellate per il vino a denominazione di origine "San Martino della Battaglia" liquoroso.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine "San Martino della Battaglia" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 2% non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Fermi restando i limiti sopra indicati, la produzione massima per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata "San Martino

della Battaglia” devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol; quelle destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata “San Martino della Battaglia” tipologia liquoroso devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol.

La Regione Lombardia, d'intesa con la Regione Veneto, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

## **Articolo 5** **Norme di vinificazione**

Le operazioni di vinificazione, imbottigliamento ed affinamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art.3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'ambito dell'intero territorio amministrativo delle province di Brescia, Mantova, nella Regione Lombardia e di Verona nella Regione Veneto.

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.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche, comprese quelle relative all'affinamento, corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, o comunque atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

La denominazione di origine controllata “San Martino della Battaglia” può essere utilizzata per designare io tipo liquoroso ottenuto mediante l'alcolizzazione del mosto di base, anche parzialmente fermentato. Per detta tipologia è vietato aumentare la gradazione alcolica complessiva del prodotto mediante concentrazione del mosto o impiego di mosti che siano oggetto di concentrazione.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% per entrambe le tipologie. Qualora superi detto limite, ma non oltre il 75% la eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

## **Articolo 6** **Caratteristiche vini al consumo**

I vini a denominazione di origine controllata “San Martino della Battaglia” all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

“San Martino della Battaglia”

colore: giallo citrino tendente al dorato con l'affinamento;

profumo: evoluto, intenso, caratteristico;

sapore: fresco, secco rotondo, con retrogusto leggero di mandorla;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50% vol;

acidità totale minima 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

“San Martino della Battaglia” liquoroso  
colore: giallo tendente al dorato con l’affinamento;  
profumo: intenso, caratteristico;  
sapore: gradevolmente dolce, vellutato, armonico e generoso, con retrogusto leggero di mandorla eventualmente con sapore di legno derivante dall’affinamento in botte;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,00% vol;  
zuccheri residui non inferiori a 40,00 g/l;  
acidità totale minima 4,00 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

E’ in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto non riduttore minimo.

### **Articolo 7** **Designazione e presentazione**

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “San Martino della Battaglia” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto e similari.

E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi ragioni sociali o marchi privati purché non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “San Martino della Battaglia” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Sulle bottiglie contenenti vini a denominazione di origine controllata “San Martino della Battaglia” deve figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

### **Articolo 8** **Confezioni e chiusure**

Il vino a denominazione di origine controllata “San Martino della Battaglia” può essere immesso al consumo in contenitori di qualsiasi capacità. Qualora venga confezionato in recipienti da 0,375 a 3 litri, può essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro con tappo di sughero. Le bottiglie con capacità inferiore a 0,375 per specifiche esigenze commerciali possono avere la chiusura a vite.

Il vino a denominazione di origine controllata “San Martino della Battaglia” liquoroso deve obbligatoriamente essere immesso al consumo in recipienti di vetro di capacità inferiore o uguale a litri 1,0 e con tappo di sughero.

### **Articolo 9** **Legame con l’ambiente geografico**

#### *a) Informazioni sulla zona geografica*

Fattori naturali rilevanti per il legame

Collocata a cavallo tra le province di Verona e Brescia, S. Martino della Battaglia è una zona di grandissimo interesse per le famose vicende storiche che l’hanno segnata, una piccola nicchia geopedologica e climatica, al confine tra le colline moreniche e l’entroterra a sud del lago di Garda, zona particolarmente beneficiata dalle favorevoli condizioni climatiche determinate dalla grande

massa del bacino del Lago di Garda che da sempre ha favorito il rigoglioso sviluppo dei vigneti che si stendono sulle sue rive. Oggi si attuano ben precise distinzioni tra i vini prodotti a sud, a nord, ad est e ad ovest del lago: un tempo, invece, venivano definiti tutti vini "retici", una generalizzazione avallata da autori importantissimi come Plinio e Virgilio.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "San Martino della Battaglia" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari e pedecollinari di buona esposizione su terreni di natura prevalentemente calcareo argillosa, misti a buona parte di scheletro e similari.

Fattori umani rilevanti per il legame

Questa zona in particolare, famosissima per il suo vino bianco, ha una storia viticola che si suddivide in due periodi: il primo, che va dall'antichità più remote fino a una sessantina di anni fa, legato al Lugana vero e proprio, ed un secondo, più recente ove si inserisce il Tocai. Nessun geografo o storico aveva, in passato, delimitato i confini di questa zona, ma la zona si identificava nella struttura del suo terreno e dal vino che in essa veniva prodotto. Il terreno agrario aveva bordi molto frastagliati e, vicino ad un nucleo centrale e ben identificabile, vi erano lingue di terreno ed isolette esterne al perimetro centrale che ne hanno sempre impedito una netta delimitazione. Gli agricoltori della zona coltivarono, con fortuna, il vitigno Trebbiano nell'argilla della Lugana, espandendo la coltivazione dal centro verso la periferia, tuttavia le caratteristiche del vino ottenuto alla periferia, legate essenzialmente alla natura del terreno, quando si usciva dal terreno tipico, venivano perse irrimediabilmente. Pertanto in questa zona il Lugana, tranne quello prodotto nelle isole di terreno uguali a quello della Lugana vera e propria, non era di qualità simile al vero vino Lugana, e portandone il nome, si penso che con il tempo si sarebbe creato confusione nel consumatore. Così l'ispettorato provinciale dell'Agricoltura di Brescia, preoccupato di salvaguardare il buon nome del Lugana e di permettere la coltivazione della vite in questa zona, fortemente vocata, consigliò, dopo accurati esami dei vigneti esistenti in zona, il vitigno "Tocai Friulano", determinando così il nuovo periodo.

*b) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico*

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

Grazie alle basse produzioni ed alle raffinate tecniche di vinificazione si ottengono vini dalle piacevolissime caratteristiche aromatiche. Bianco secco ove le fresche note floreali tipiche del vitigno vengono esaltate dalla perfetta maturazione delle uve, il S. Martino della Battaglia è contraddistinto da una moderata acidità, un sapore fresco, secco rotondo, con retrogusto leggero di mandorla e un profumo evoluto, intenso, caratteristico. Il San Martino della Battaglia" liquoroso, vino fortificato di eccezionale pregio, che evoca i profumi del miele, della frutta secca, dei canditi e presenta equilibri e contrasti inaspettati tra gusti che si esaltano a vicenda.

*c) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)*

In questa zona, tra le colline di San Martino della Battaglia, residuo morenico delle precedenti glaciazioni, in cui rimase il detrito della morena profonda, finissimamente macinato, di aspetto simile a quello che tutt'ora si trova nei ripiani più bassi della costiera, commisto a piccole quantità di argilla dando al terreno una elevata compattezza, il Tocai friulano ha trovato il suo ambiente di elezione, tanto da essere sopravvissuto nel tempo a tutte le influenze esterne che hanno diffuso in

zona anche altre varietà bianche e rosse.

Il motivo della conservazione del Tocai da parte dei viticoltori locali si deve sicuramente ricercare nelle soddisfazioni qualitative che questo vitigno fornisce e non certo per l'aspetto quantitativo delle produzioni, sempre molto limitate. Proprio sui colli talvolta quasi completamente sassosi il vitigno si è perfettamente adattato ed esprime il massimo delle sue potenzialità.

Il Tocai friulano ha trovato in questa area ristretta (i vigneti atti a produrre questo vino si estendono per poco più di 70 ettari) terreni calcareo-argillosi che ben si prestano ad un suo sviluppo ottimale, riuscendo ad esprimersi in un vino bianco che, associando finezza ed eleganza ad una buona struttura, occupa un ruolo di rilievo nel ricco panorama enologico di questo territorio.

La produzione della tipologia San Martino della Battaglia liquoroso merita un approfondimento storico. In passato era stata trascurata anche per la poca fortuna cui erano andati incontro questi tipi di vini, oggi ritornata all'attualità. Infatti agli inizi degli anni 80 si pensò di produrre nuovamente un vino da Dessert partendo dalle uve sovramaturate di Tocai San Martino della Battaglia doc raccolte con vendemmia tardiva. Una volta tale vino era ben conosciuto ma se ne erano completamente perse le tracce ( "A Lonato - 5 leghe a est di Brescia - si prepara un vino liquoroso celebre in Italia: ha il colore dell'oro, dolce senza essere acre nè vuoto, grande finezza ed un profumo molto soave...il vino che si paragona al Tocai e che si dice essere superiore al vino di Cipro, è la ricchezza dei vigneti della bassa Riviera del Garda" - da "TOPOGRAPHIE DE TOUS LES VIGNOBLES CONNUS" di A. JULIEN-PARIGI, 1822. ) Furono esaminate varie modalità di produzione per poi definire quella che è la tecnica di lavorazione attuale, (così come codificata -in seguito - dal disciplinare che regola la D.O.C., ottenuta, a partire dal 1990, dopo averne dimostrato la storicità.) Da tale data è iniziata la produzione destinata alla vendita superando la fase sperimentale degli anni precedenti. Fondamentale, per la qualità del prodotto, è partire da uve molto sane e sovramaturate - ma non passite - di Tocai di San Martino doc. L'uva di Tocai - a maturazione precoce di primo periodo - è molto sensibile a muffe, botrite e marciume. Una raccolta tardiva invece di migliorare la qualità, può portare alla perdita del prodotto. E' necessario perciò selezionare bene l'uva da lasciare sulla pianta e scegliere vigneti particolarmente ben esposti. Si presta bene a tale scopo un vigneto di nostra proprietà di 1 ha circa esposto a sud-ovest sul crinale di una collinetta arida e sassosa oltre che ventosa: in tali condizioni la botrite in annata favorevole tende a dare origine alla "muffa nobile". L'uva - prodotta con avarizia - è raccolta in cassette e ancora selezionata. Il mosto viene estratto con una pressatura pneumatica molto soffice, e - debitamente pulito - è raffreddato a 5/6 gradi; a tale temperatura si avvia una lentissima fermentazione. La raffinata tecnica di produzione di questo vino liquoroso che prevede anche un lungo affinamento e l'aggiunta di una percentuale dal 10 al 15% di vino di annate precedenti tenuto in barrique, consente di mantenere alcuni profumi ed aromi primari dell'uva di Tocai.

## **Articolo 10**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

**Nome e Indirizzo:** *ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE S.R.L - Sede Centrale: via C. Pisacane, 32 60019 Senigallia (AN) - Italia Tel. (+39) 0717930179 | fax (+39) 0717910043*

**Unità operativa di Brescia:** *via Volturno, 31 25122 Brescia (BS) – Italia Tel (+39) 030 3733069 | fax (+39) 030 316132 e-mail: pianocontrolli@imcert.it*

**L'ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE S.R.L Unità operativa di** è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 3), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco

dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 4).