

# 布鲁内洛蒙塔奇诺技术规范

## 一、地理标志名称

中文名称：布鲁内洛蒙塔奇诺

原文名称：Brunello di Montalcino

## 二、产品类别

葡萄酒

## 三、申请人

申请人名称：布鲁内洛·蒙塔奇诺葡萄酒协会

地址：8 Piazza Cavour, 53024 Montalcino- (SI), Italia

## 四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1973年9月18日获得欧洲共同体注册为受保护的原产地名称（PDO）。

## 五、产品描述

### （一）品种

桑娇维塞黑色品种。

### （二）酒精含量

布鲁奈罗·蒙塔奇诺： $\geq 12.5\% \text{vol}$ 。

布鲁奈罗·蒙塔奇诺—珍藏级： $\geq 12.5\% \text{vol}$ 。

### （三）产品外观

深宝石红，接近石榴红。

## 六、地理区域的简要界定

意大利托斯卡纳区锡耶纳省蒙塔奇诺市辖区。

## 七、与地理区域的联系

该地区位于托斯卡纳区东南部，锡耶纳省以南40km，布鲁内洛。蒙塔奇诺葡萄酒便产于此。产区毗邻奥尔加河（Orcia）、亚索河（Asso）和奥布罗内河（Ombrone）形成的峡谷，总面积243.62km<sup>2</sup>，近似方形，各边平均长度为15km。

这一地区的海拔高度从沿着河岸约120m到靠近奇维泰拉山（Poggio Civitella）约650m不等，奇维泰拉山是该地区最高的地方。

由于形成在不同的地质时期，蒙塔奇诺山的土壤环境复杂多样。

此地属于地中海气候，但总体上较为干燥；由于地处海洋和亚平宁山脉中部之间，此地又兼有大陆性气候特征。在海拔400m以上的地区，冬天可能出现降雪。由于处于半山地带，此地不受大雾、晚霜或地面霜的影响，多风的天气条件能够确保作物在最有利的条件下健康生长。在整个作物生长周期内，此地多数时间气候温和，天气晴朗，光照充沛；这是葡萄能够逐渐生长到完全成熟的理想条件。

数百年来，蒙塔奇诺地区适合出产高品质的葡萄酒一直广为人知。早在中世纪时期，市政法规就明文规定了何时才能开始采收葡萄。即使是在蒙塔奇诺受到围攻的1553年，葡萄酒的生产也从未间断过。彼时，布莱斯·德·蒙吕克（Blaise de Montluc）负责守卫这座城市，为了掩饰所处的困境，他常开怀畅饮醇厚的葡萄酒，一醉方休。

人们相信，克莱门特·桑蒂（Clemente Santi）就是布鲁内洛·蒙

塔奇诺葡萄酒的鼻祖。1869年，他精心酿造的1865年份的顶级葡萄酒（布鲁内洛）在地区农业展览上被授予一枚银质奖章。1893年，农业部部长为拉斐尔·帕蒂雷蒂（**Raffaello Padelletti**）的葡萄酒颁发了奖项，大约在同时，里卡尔多·帕卡尼尼（**Riccardo Paccagnini**）的布鲁内洛葡萄酒荣获了多个国内外著名的奖项。

受20世纪初期的战事影响，葡萄种植和葡萄酒生产一度下挫，蒙塔奇诺地区在两次世界大战期间仅有数家生产商继续葡萄酒的生产。

二战后，人们开始考虑再次生产葡萄酒，一部分具有足够远见的人士立足长远并就布鲁内洛·蒙塔奇诺葡萄酒的生产工艺达成了一致。

#### **八、标签的具体规则**

无。

#### **九、负责审查产品规范方面的管理机构**

意大利农业、食品和林业政策部。