



CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO®

Elenco dei Produttori Consorziati

List of Associated Producers

2024

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.





MONTALCINO

TERRITORIO, SUOLO E CLIMA

La zona di produzione dei vini di Montalcino coincide con il confine storico del Comune di Montalcino, un comprensorio di 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 scolti 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 made coincides with the historical borders of the Municipality of Montalcino, covering a surface area of 24,000 hectares, only 15% of which 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: confine storico del 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: historical borders of the Municipality 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: confine storico del 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: historical borders of the Municipality 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: confine storico del 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: historical borders of the Municipality 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: confine storico del 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: historical borders of the Municipality 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	★★★★★	1970	★★★★★	1995	★★★★★
1946	★★★★★	1971	★★★★	1996	★★★★
1947	★★★★★	1972	★	1997	★★★★★
1948	★★★	1973	★★★★	1998	★★★★★
1949	★★★★	1974	★★★	1999	★★★★★
1950	★★★★★	1975	★★★★★	2000	★★★★
1951	★★★★★	1976	★	2001	★★★★★
1952	★★★★	1977	★★★★★	2002	★★★
1953	★★★★	1978	★★★★★	2003	★★★★★
1954	★★★	1979	★★★★★	2004	★★★★★
1955	★★★★★	1980	★★★★★	2005	★★★★★
1956	★★★	1981	★★★★	2006	★★★★★
1957	★★★★★	1982	★★★★★	2007	★★★★★
1958	★★★★★	1983	★★★★★	2008	★★★★★
1959	★★★★	1984	★	2009	★★★★★
1960	★★★★	1985	★★★★★	2010	★★★★★
1961	★★★★★	1986	★★★★	2011	★★★★★
1962	★★★★★	1987	★★★★	2012	★★★★★
1963	★★★★	1988	★★★★★	2013	★★★★★
1964	★★★★★	1989	★★★	2014	★★★★
1965	★★★★★	1990	★★★★★	2015	★★★★★
1966	★★★★★	1991	★★★★★	2016	★★★★★
1967	★★★★★	1992	★★★	2017	★★★★★
1968	★★★★	1993	★★★★★	2018	★★★★★
1969	★★★	1994	★★★★★	2019	(★★★★★)
				2020	(★★★★★)

LEGENDA - LEGEND:

ANNATA INSUFFICIENTE
INSUFFICIENT VINTAGE



ANNATA DISCRETA
FAIR VINTAGE



ANNATA PREGEVOLI
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

ZONA DI PRODUZIONE CON UBICAZIONE DELLE AZIENDE IMBOTTIGLIATORI
PRODUCTION AREA AND SITE OF BOTTLING ESTATES

Elenco dei produttori associati imbottiglieri

List of bottler members

Area N.	Azienda - Estate	Telefono - Phone +39	E-mail	Coordinate GPS	Viste/Visits
C1 10	Abbadia Ardenga	0577834150	info@abbadiardengadengaggio.it	N 43.08739 E 11.544143	
B3 69	Agostina Pieri	0577844163 / 3294207318	info@pieragiusta.it	N 42.97551 E 11.477441	
B2 15	Aisna	3331274750	fattoriaaisna@gmail.com	N 43.042069 E 11.471047	
B2 14	Alabretti	3475598870	info@alabretti.it	N 43.049446 E 11.513223	
B1 13	Altessino	0577806208	info@altessino.it	N 43.102393 E 11.489913	
A3 23	Argiano	0577844037	argiano@argiano.net	N 42.991459 E 11.423046	
B2 103	Armilla	0577816012 / 3473083262	info@armillawine.com	N 43.017499 E 11.442718	
B2 203	Baccinetti	0577834455		N 42.992238 E 11.484049	
B2 18	Banfi	0577840111	banfi@banfi.it	N 42.979718 E 11.397682	
B2 140	Barbi	0577841111	info@fattoriadebarbi.it	N 43.031129 E 11.512023	
B1 1	Baricci	0577848109	baricci1955@libero.it	N 43.078055 E 11.492203	
B2 20	Bartoli Giusti - Tenuta Comunali	337774184 / 3487430110	comunalibartoligusti.it	N 43.05245 E 11.50116	
B1 210	Beatesca	3482392001 / 3486925018	info@beatesca.com	N 43.060374 E 11.500726	
B2 145	Bellarria	3475615130	info@aziendabellarria.it	N 43.043311 E 11.483989	
C2 200	Belpoggio	0423983411	belpoggio@belpoggio.it	N 42.989848 E 11.528846	
B2 178	Biondi-Santi Tenuta Greppo	0577848023	biondisantibiondisanti.it	N 43.044697 E 11.503036	
B1 187	Bonacchi	0573735457	info@bonacchi.it	N 43.084003 E 11.466894	
A2 32	Bottega	04384067	info@bottegaspa.com	N 43.041090 E 11.365749	
B1 216	Bucine	3332109864	lausulabucine@tiscali.it	N 43.082777 E 11.494166	
A2 7	Camigliano	0577840068 / 0577816061	info@camigliano.it	N 43.007179 E 11.398113	
B3 16	Campogiovanni	0577844001	campogiovanni@sanfelice.com	N 42.992834 E 11.438347	
B1 164	Canalicchio di Sopra	0577843116	info@canalicchiodisopra.com	N 43.065644 E 11.502781	
B2 29	Canneta	0558784452	i-morilli-morili.it	N 43.055974 E 11.524743	
B1 90	Cantina di Montalcino	0577847004 / 0571902444	info@cantinadimontalcino.it	N 43.070855 E 11.494443	
B1 33	Capanna	0577848298	info@capannahmontalcino.com	N 43.070684 E 11.480173	
B3 100	Capanna Ricci	0577844095	info@tenutericci.it	N 42.997222 E 11.456888	
B1 17	Caparzo	0577843930 / 0577847166	info@caparzo.com	N 43.095906 E 11.502028	
B2 107	Caprili	057784566	info@caprili.it	N 43.017081 E 11.450505	
B2 91	Carpinetto	055854062 / 055854908	info@carpinetto.com	N 43.043192 E 11.464501	
B2 99	Casa Raia	340099091	casarai@gmail.com	N 43.05896 E 11.477343	
C2 48	Casanova di Neri	0577834455	info@casanovadineri.com	N 43.057388 E 11.521987	
B1 51	Casanova delle Cerbaie	0577849284	info@casanuovadellecerbaie.com	N 43.041608 E 11.472129	
B2 58	Casianiso - Tommasi Family Estates	0577835540 / 3499044021	info@casianiso.it	N 43.008396 E 11.49162	
A2 9	Castelgiocondo e Luce della Vite	057784131	info@castelgiocondi.it	N 43.038956 E 11.404161	
B2 42	Castello Romitorio	0577847212	info@chavini.com	N 43.05277 E 11.448888	
B1 170	Castello Tricerchi	3472501884	info@castelotricerchi.com	N 43.102711 E 11.486943	
A1 4	Castiglione del Bosco	05771913750 / 05771913286	wine@castiglionedelbosco.com	N 43.083847 E 11.420256	
B2 126	Cava d'Onice	3494670420	info@cavadonice.it	N 43.053611 E 11.506111	
B1 31	Celestino Pecci	3881236765	info@celestinopecciestile.com	N 43.080356 E 11.508358	
B1 59	Cerbaia	3281095688	info@cerbaia@gmail.com	N 43.060336 E 11.74285	
B2 49	Chiusa Grossa	3491231647 / 3389437470	info@chiusagrossa.com	N 43.00166 E 11.28056	
B1 193	Ciacci Piccolomini d'Aragona	057783536	info@ciacciopiccolomini.com	N 42.989651 E 11.511130	
C1 172	Città del Sopra	3713131393	info@cittile.com	N 43.099058 E 11.575397	
C1 206	Col di Lamo	3453700864	info@coldilamo.com	N 43.070833 E 11.545277	
B3 34	Col d'Orcia	0577809091	info@coldorcia.it	N 42.967302 E 11.437795	
B3 114	Collamattoni	0577844127	collamattoni@collamattoni.it	N 42.998034 E 11.455347	
B3 83	Colloroso	0577835354	info@colloroso.com	N 42.993362 E 11.487745	
C1 212	Cordella	3470422815 / 3457756454	info@cordellaviti.it	N 43.068224 E 11.553326	
B3 176	Corte dei Venti	0577844035	info@cortedeiventi.com	N 42.975556 E 11.476944	
B2 129	Corte Pavone - Loacker Wine Estates	0577848110 / 0471345125	lo@cker.it	N 43.052779 E 11.452581	
B1 62	Cortonesi - La Mennella	0577847126	info@cortonesimontalcino.it	N 43.059222 E 11.477229	
B2 35	Costanti	0577848195	info@costanti.it	N 43.051709 E 11.507195	
A2 153	Cupano	0577816055 / 3401721390	cupano@cupano.it	N 43.002681 E 11.390932	
B1 155	Donatelli Cinelli Colombini	0577849421 / 0577662108	vino@cinellicolombini.it	N 43.088196 E 11.464431	
B2 158	Donna Olga	0577849358 / 335471426	info@donnaolga.it	N 43.026914 E 11.459103	
A1 162	Elia Palazzi - Colleceto	0577816604 / 3496557974	info@elapalazzi.it	N 43.035331 E 11.367639	
C2 30	Fanti	0577835795	info@fantaufanti.it	N 43.004142 E 11.526795	
B2 102	Fattoi	0577848463	info@fattoi.it	N 43.008217 E 11.449326	
B2 79	Ferrero	0577844170 / 3356461334	info@brunoferrero.it	N 43.978471 E 11.428478	
B2 85	Fontebuia	055892297 / 3201437579	tempestivenz@gmail.com	N 43.059174 E 11.494471	
C1 191	Fornacella	0577849024	marcofornacella@hotmail.com	N 43.048111 E 11.512678	
C2 122	Fornacina	0577848464	info@cantinafornacina.it	N 43.046666 E 11.510888	
B2 95	Fossacolle	0577816013 / 3348647123	info@fossacolle.it	N 43.017133 E 11.442750	
B1 47	Franci Pacenti	0577849277	info@francipacenti.it	N 43.065050 E 11.499076	
B2 12	Fuligni	0577848710	info@fuligni.it	N 43.057144 E 11.505256	
C2 57	Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto	0577849337 / 3282731399	laura.brunelli@giannibrunelli.it	N 43.027872 E 11.517700	
B2 25	Giudo	3891763222	info@giudo.it	N 42.988112 E 11.473349	
B1 204	Gorelli	3483530321	giuseppe.gorelli@gmail.com	N 43.061997 E 11.501789	
B2 55	Grepino	0577848709 / 3470535643	info@grepino.it	N 43.048892 E 11.499433	
B2 78	Grappone Mazzi - Ruffino	05583605	info@ruffino.it	N 43.040565 E 11.506100	
B2 151	Il Cocco	347089712	wine@ilcocco.it	N 43.024292 E 11.498395	
B2 19	Il Colle	0577848495 / 338620451	info@ilcolleitali@libero.it	N 43.051721 E 11.507447	
B3 40	Il Grappolo - Fortius	0574813730	fortius@ilgrappolofortius.it	N 43.99148 E 11.441059	
B1 163	Il Marroneto	0577849382	info@ilmarroneto.it	N 43.063572 E 11.488358	
B1 157	Il Palazzone	0577849204	info@ilpalazzone.it	N 43.049400 E 11.481050	
B1 161	Il Paradiso di Frassina	0577839031	info@balparadiso@frassina.it	N 43.095637 E 11.480706	
B1 36	Il Paradiso di Manfredi	0577848478	info@paradiso@manfredi.com	N 43.062722 E 11.495942	
B1 223	Il Pino di Pellegrini Jessica	3475719051	info@fattoradelpinoc.com	N 43.064889 E 11.476416	
B2 52	Il Poggio	0577848412 / 348341848	info@poggio@montalcino.com	N 43.045152 E 11.470691	
B2 2	Il Poggione	0577844029	info@poggione.it	N 42.9852778 E 11.446019	
B2 133	Il Valentino	0577848576	info@valentino.it	N 43.035928 E 11.4468875	
C1 134	Innocenti	0577834227 / 331415829	info@innocentivini.com	N 43.099358 E 11.572822	
B2 180	L'Aietta	3461453226	fmurial@lajietta.eu	N 43.056667 E 11.484722	
B2 111	La Casaccia di Franceschi	3247735099			



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