

REGIONE
TOSCANA



Repubblica Italiana

BOLLETTINO UFFICIALE della Regione Toscana

Parte Seconda n. 17 del 28.4.2010

Supplemento n. 59

mercoledì, 28 aprile 2010

Firenze

Bollettino Ufficiale: via F. Baracca, 88 - 50127 Firenze - Fax: 055 - 4384620

Portineria

tel. 055-438.46.22

E-mail:

redazione@regione.toscana.it

Il Bollettino Ufficiale della Regione Toscana è pubblicato esclusivamente in forma digitale, la pubblicazione avviene di norma il mercoledì, o comunque ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, ed è diviso in tre parti separate.

L'accesso alle edizioni del B.U.R.T., disponibili sul sito WEB della Regione Toscana, è libero, gratuito e senza limiti di tempo.

Nella **Parte Prima** si pubblicano lo Statuto regionale, le leggi e i regolamenti della Regione, nonché gli eventuali testi coordinati, il P.R.S. e gli atti di programmazione degli Organi politici, atti degli Organi politici relativi all'interpretazione di norme giuridiche, atti relativi ai referendum, nonché atti della Corte Costituzionale e degli Organi giurisdizionali per gli atti normativi coinvolgenti la Regione Toscana, le ordinanze degli organi regionali.

Nella **Parte Seconda** si pubblicano gli atti della Regione, degli Enti Locali, di Enti pubblici o di altri Enti ed Organi la cui pubblicazione sia prevista in leggi e regolamenti dello Stato o della Regione, gli atti della Regione aventi carattere diffusivo generale, atti degli Organi di direzione amministrativa della Regione aventi carattere organizzativo generale.

Nella **Parte Terza** si pubblicano i bandi e gli avvisi di concorso, i bandi e gli avvisi per l'attribuzione di borse di studio, incarichi, contributi, sovvenzioni, benefici economici e finanziari e le relative graduatorie della Regione, degli Enti Locali e degli altri Enti pubblici, si pubblicano inoltre ai fini della loro massima conoscibilità, anche i bandi e gli avvisi disciplinati dalla legge regionale 13 luglio 2007, n. 38 (Norme in materia di contratti pubblici e relative disposizioni sulla sicurezza e regolarità del lavoro).

Ciascuna parte, comprende la stampa di Supplementi, abbinata all'edizione ordinaria di riferimento, per la pubblicazione di atti di particolare voluminosità e complessità, o in presenza di specifiche esigenze connesse alla tipologia degli atti.

SOMMARIO

SEZIONE I

ALTRI ENTI**A.PRO.VI.TO. SCA**

Proposta modifica disciplinare Ansonica Costa dell'Argentario DOC. *pag. 3*

Proposta modifica disciplinare del Capalbio DOC. "5

Proposta modifica disciplinare Montecucco DOC. "8

Proposta riconoscimento disciplinare Montecucco Sangiovese DOCG. "12

Proposta modifica disciplinare Monteregio di Massa Marittima DOC. "15

Orcia DOC. "19

Proposta modifica disciplinare del Bianco di Pitigliano DOC. "23

Proposta modifica disciplinare del Bianco Pisano di S. Torpè DOC nel San Torpè DOC. "26

Proposta riconoscimento disciplinare Suvereto DOCG. "29

Proposta di Disciplinare di produzione Terre di Pisa Denominazione di Origine Controllata. "31

Proposta modifica del disciplinare Val d'Arbia DOC. "33

Proposta di Modifica del Disciplinare di Produzione Denominazione di Origine Controllata Pietraviva. Disciplinare di Produzione dei vini della Denominazione di Origine Controllata «Vald'Arno di Sopra». "37

Proposta modifica disciplinare Val di Cornia DOC. "48

Proposta disciplinare Val di Cornia Rosso o Rosso della Val di Cornia DOCG. "52

SEZIONE I**ALTRI ENTI****A.PRO.VI.TO. SCA****Proposta modifica disciplinare Ansonica Costa dell'Argentario DOC.***Articolo 1.
Denominazione*

La denominazione di origine controllata «Ansonica Costa dell'Argentario» è riservata al vino bianco che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

*Articolo 2.
Base ampelografica*

Il vino a denominazione di origine controllata «Ansonica Costa dell'Argentario» deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Ansonica B.: minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

*Articolo 3.
Zona di produzione delle uve*

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Ansonica Costa dell'Argentario» è ubicata nella parte collinare, pedecollinare ed insulare dell'area sud della provincia di Grosseto e comprende in parte i comuni di Manciano, Orbetello e Capalbio e l'intero territorio dei comuni di Isola del Giglio e Monte Argentario in provincia di Grosseto.

Tale zona è così delimitata:

la perimetrazione inizia a sud nel punto di intersezione tra la linea ferroviaria Grosseto-Roma e il confine territoriale del comune di Capalbio per continuare sempre lungo lo stesso confine, a est sino alla intersezione della strada provinciale n. 63, s.p. Capalbio che da Capalbio conduce alla frazione di Marsiliana ricadente nel comune di Manciano; il confine prosegue nel tratto est lungo la strada statale n. 74 (s.s. Maremmana) fino al bivio per Magliano in prossimità della frazione di Marsiliana. Prosegue poi nel tratto nord lungo la strada consorziale delle Pulledraie fino al fosso che la interrompe per poi reimmettersi sulla s.s. 74 al km 8,700 in direzione della frazione di Albinia sino alla intersezione con la linea ferroviaria delle FF.SS. Roma-Grosseto. Da tale punto, nel

tratto ovest, il confine prosegue lungo la linea ferroviaria suddetta, in direzione sud, sino a incontrare il punto di partenza.

La zona di produzione comprende altresì i comuni di Monte Argentario e dell'Isola del Giglio.

*Articolo 4.
Norme per la viticoltura*

Le condizioni ambientali e colturali dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Ansonica Costa dell'Argentario» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

È escluso l'allevamento espanso su tetto orizzontale.

I nuovi impianti ed i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.300 ceppi per ettaro e la produzione massima per ceppo non deve superare mediamente i kg 3,5.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Ansonica Costa dell'Argentario» non deve superare tonnellate 11 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le produzioni dovranno essere riportate attraverso una accurata cernita delle uve, purchè la produzione per ettaro non superi del 20% il limite medesimo.

Qualora la produzione superi il 20% delle suddette quantità, il vino ottenuto non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, pur stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata «Ansonica

Costa dell'Argentario» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,50%.

Articolo 5.

Norme per la vinificazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino a denominazione di origine controllata «Ansonica Costa dell'Argentario» le sue peculiari caratteristiche.

La vinificazione delle uve per la produzione del vino a denominazione di origine «Ansonica Costa dell'Argentario» deve essere effettuata nell'ambito dell'intero territorio dei comuni di cui al precedente art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentito il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, pur consentire su apposita domanda delle ditte interessate che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate nell'ambito della provincia di Grosseto, a condizione che le ditte interessate dimostrino di aver tradizionalmente vinificato le uve prodotte nella zona nelle cantine per le quali si chiede l'autorizzazione.

È consentito l'arricchimento, nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve Ansonica prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

Articolo 6.

Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata «Ansonica Costa dell'Argentario» all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, leggermente fruttato;
- sapore: asciutto, morbido, vivace ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

Al vino a denominazione di origine controllata di cui

all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, fattorie e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

È inoltre consentito, nella designazione del vino a denominazione di origine controllata «Ansonica Costa dell'Argentario», l'uso del termine tradizionale "Ansonaco dell'Isola del Giglio" o "Ansonico dell'Isola del Giglio", in aggiunta alla indicazione della denominazione riconosciuta, esclusivamente per i vini ottenuti da uve Ansonica coltivate sul territorio dell'Isola del Giglio.

Nella designazione può inoltre essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo o nome, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti il vino a denominazione di origine controllata «Ansonica Costa dell'Argentario» deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8.

Confezionamento

Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Ansonica Costa dell'Argentario» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.

Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.

Tuttavia, per le tipologie con menzione "vigna" sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 3 litri, con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

A.PRO.VI.TO. SCA**Proposta modifica disciplinare del Capalbio DOC.***Articolo 1.**Denominazione*

La denominazione di origine controllata «Capalbio» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: rosso (anche nella tipologia riserva), bianco, rosato, Vermentino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Vin Santo.

*Articolo 2.**Base ampelografica*

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Capalbio» rosso, rosato e rosso riserva:

Sangiovese minimo 50%.

Per il complessivo rimanente possono concorrere le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

«Capalbio» bianco e Vin Santo:

Trebbiano toscano minimo 50%.

Per il complessivo rimanente possono concorrere le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

«Capalbio» Vermentino:

il vino deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti composti dal vitigno Vermentino per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana;

«Capalbio» Sangiovese:

il vino deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti composti dal vitigno Sangiovese per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana;

«Capalbio» Cabernet Sauvignon:

il vino deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti composti dal vitigno Cabernet Sauvignon per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana;

*Articolo 3.**Zona di produzione delle uve*

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Capalbio», ricade nella zona collinare e pedecollinare dell'area sud della provincia di Grosseto e comprende parte dei territori amministrativi dei comuni di Capalbio, Manciano, Magliano e Orbetello.

La linea di delimitazione inizia a Sud dal punto d'incontro del confine comunale del comune di Capalbio con la ferrovia Grosseto-Roma e risale (in senso anti orario) ad Est e quindi a Nord lungo detto confine comunale, entra poi nel comune di Manciano seguendo la strada di bonifica n. 28 fino ad immettersi, in localita' Sgrillozzo, sulla strada statale n. 74, che percorre fino alla curva di casa Poggio Lepraio; prosegue poi con la strada di bonifica n. 19, che passa per Casalnuovo e casa Pinzuto e quindi con la strada di bonifica n. 17, passante per casa del Lasco fino al fiume Albegna. Da qui il confine segue il corso del fiume Albegna fino al guado della Marianaccia, deviando ad Ovest, entra nel comune di Magliano in Toscana, percorre la strada di Colle Lupo fino al Molino Vecchio, risale a Nord-Est per la strada di S. Andrea al Civilescio, discende verso Sud lungo la strada Magliano in Toscana-Barca del Grazi, devia ad Ovest per la strada dell'Osa e prosegue lungo il limite comunale di Magliano in Toscana fino ad incontrare la ferrovia Grosseto-Roma in prossimita' della Fattoria del Collecchio, segue detta ferrovia verso Sud fino ad incontrare la SP 81 in prossimita' del fiume Osa e la percorre sino ad oltrepassare il podere n. 39 e devia a Sud-Est lungo la strada che porta a S. Donato centro. Aggira parte del centro in senso antiorario e prosegue in direzione Sud-Ovest lungo la strada che costeggia i poderi n. 23, n. 24 e n. 20 e si immette sulla SP 56 in prossimita' del podere n. 26 passando per S. Donato e la percorre sino al ponte sul fiume Albegna in prossimita' della Barca del Grazi; segue quindi il corso del fiume risalendolo fino al centro agricolo dell'Alberone, scende verso Sud lungo la strada interpoderale che conduce alla SS 74 maremmana, si immette su di essa dirigendosi verso la costa tirrenica fino ad incrociare la linea ferroviaria Grosseto-Roma che percorre sino al punto di partenza.

*Articolo 4.**Norme per la viticoltura*

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Capalbio» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque tali da conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono esclusi i vigneti di fondo valle, in argille plioceniche, in zone golenali o comunque in terreni umidi o che difettano di adeguata sistemazione idraulico-agraria. Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, unicamente i vigneti compresi nella fascia collinare e pedecollinare.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità media dei ceppi non può essere inferiore a 3.300 piante per ettaro.

Le uve provenienti da vigneti iscritti all'albo della denominazione di origine controllata «Capalbio» possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Capalbio» Vin Santo, qualora i produttori interessati optino per tale rivendicazione in sede di denuncia annuale delle uve fatta alla competente camera di commercio.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelle tradizionali della zona

(spalliera semplice e cordone speronato) e, comunque, atte a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. I sestri di impianto sono adeguati alle forme di allevamento. La regione può consentire altre forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

<i>Tipologia "Capalbio" Doc</i>	<i>Produzione uva (tonnellate/ettaro)</i>	<i>Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)</i>
Rosso	11	10,50
Rosso riserva	11	11,50
Sangiovese	11	11,50
Cabernet Sauvignon	11	11,50
Rosato	11	10
Bianco	11,50	10
Vin Santo (prima dell'appassimento)	11,50	10
Vermentino	11,50	10,50

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

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

La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Articolo 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di appassimento delle uve e di invecchiamento obbligatorio dei vini a denominazione di origine controllata «Capalbio» devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

L'imbottigliamento deve essere effettuato nell'am-

bito del territorio amministrativo della provincia di Grosseto.

Qualora le uve dei vigneti esistenti in ambito aziendale vengano utilizzate per la produzione di diverse tipologie previste dall'art. 1 è consentito destinare, tramite scelta vendemmiale, una parte delle uve alla produzione della tipologia "rosso" e della tipologia "rosato" purché risultino rispettati i requisiti posti dal presente disciplinare sia per le uve destinate separatamente a una data tipologia sia per le rimanenti uve dello stesso vigneto destinate ad altra tipologia.

Nella vinificazione ed elaborazione dei vini a D.O.C. «Capalbio» devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini medesimi le loro peculiari caratteristiche.

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per la tipologia "Vin Santo", nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

La tipologia «Capalbio» rosato deve essere ottenuta con la vinificazione «in rosato» delle uve a bacca rossa.

La resa massima dell'uva in vino, all'atto dell'immissione al consumo, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Segue tabella

<i>Tipologia "Capalbio" Doc</i>	<i>Resa uva/vino</i>	<i>Produzione massima vino (ettoltri/ettaro)</i>
Rosso, Rosso riserva e Rosato	70	77
Sangiovese e Cabernet Sauvignon	70	77
Bianco	70	80,5
Vermentino	70	80,5
Vin Santo	35 (al terzo anno di invecchiamento)	40,25

Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra indicato, ma non il 75% (40% per la tipologia "Vin Santo"), anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% (40% per la tipologia "Vin Santo"), decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Il vino a denominazione di origine controllata «Capalbio» rosso, sottoposto ad invecchiamento per un periodo non inferiore a 24 mesi, di cui almeno 6 in botti di legno, ha diritto alla qualificazione riserva".

Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

<i>Tipologia "Capalbio" Doc</i>	<i>Data</i>
Bianco, Rosato e Fermentino	31 dicembre (anno di produzione delle uve)
Rosso	1° febbraio (anno successivo alla vendemmia)
Sangiovese e Cabernet Sauvignon	1° marzo (anno successivo alla vendemmia)
Rosso Riserva	1° giugno (terzo anno successivo alla vendemmia)

Per la produzione della tipologia «Capalbio» Vin Santo il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue:

l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale;

l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammastatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26,6%;

la conservazione e l'invecchiamento deve avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 300 litri per un periodo minimo di 24 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo all'anno di raccolta;

l'immissione al consumo non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;

al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo del 16%.

Articolo 6.

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Capalbio» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Capalbio» rosso:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: vinoso caratteristico;
- sapore: armonico, asciutto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

- acidità totale minima: 5,0 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Capalbio» Sangiovese:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;

- odore: ampio, vinoso;

- sapore: pieno, secco, giustamente tannico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

- acidità totale minima: 5,0 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Capalbio» rosato:

- colore: rosa più o meno intenso;

- odore: vinoso, fruttato, fresco;

- sapore: asciutto, fruttato, caratteristico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

- acidità totale minima: 5,0 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Capalbio» Cabernet Sauvignon:

- colore: rosso talvolta con riflessi violacei;

- odore: vinoso con note speziate tipiche;

- sapore: corposo, asciutto, sapido, giustamente tannico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

- acidità totale minima: 5,0 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Capalbio» rosso riserva:

- colore: rosso rubino più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento;

- odore: ampio, vinoso;

- sapore: armonico, asciutto, sapido, giustamente tannico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«*Capalbio*» *bianco*:

- colore: giallo paglierino scarico;
- odore: delicato, fresco, fruttato;
- sapore: asciutto;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«*Capalbio*» *Vermentino*:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli;

- odore: delicato, caratteristico e fruttato;
- sapore: asciutto, sapido;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;

- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«*Capalbio*» *Vin Santo*:

- colore: dal giallo dorato fino all'ambrato intenso;

- profumo: etereo, intenso e caratteristico;

- sapore: armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui almeno il 12% svolto;

- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;
- acidità volatile massima: 1,60 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

Articolo 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e "similari".

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, fattorie e località

dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «*Capalbio*» può inoltre essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo o nome, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino.

Articolo 8.

Confezionamento

Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «*Capalbio*» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.

Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.

Tuttavia, per le tipologie «*Capalbio*» *Vin Santo* e «*Capalbio*» rosso riserva, e per quelle recanti la menzione "vigna" sono consentite soltanto bottiglie di vetro di volume nominale fino a 3 litri e con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

A.PRO.VI.TO. SCA

Proposta modifica disciplinare Montecucco DOC.

Articolo 1.

Denominazione

La denominazione di origine controllata «*Montecucco*» è riservata ai vini rosso, rosso riserva, rosato, bianco, Vermentino, passito rosso, passito bianco, che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «*Montecucco*» devono essere ottenuti da uve prodotte nelle

zone di produzione delimitate nel successivo art. 3 e provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Montecucco rosso:

Sangiovese: minimo 60%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 40%, le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

Montecucco rosato:

Sangiovese, Cilieggiolo: da soli o congiuntamente almeno il 60%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 40%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

Montecucco bianco:

Trebbiano Toscano, Vermentino e Malvasia bianca lunga: da soli o congiuntamente almeno il 40%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 60%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

Montecucco Vermentino:

Vermentino: minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

Montecucco passito bianco:

Malvasia bianca, Grechetto bianco e Trebbiano toscano: da soli o congiuntamente, almeno il 70%;

Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 30%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

Montecucco passito rosso:

Sangiovese: minimo 70%;

Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 30%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

L'adeguamento della composizione ampelografica su base aziendale dei vigneti iscritti all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata «Montecucco» dovrà essere effettuata entro cinque anni dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

Articolo 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve è collocata all'interno della provincia di Grosseto.

Comprende le zone vocate dei comuni di Cinigiano,

Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano.

Tale zona è così delimitata:

a nord il confine parte dall'incrocio della s.s. 223 con il confine amministrativo del comune di Civitella Paganico e lungo di esso prosegue fino ad incrociare in direzione sud-est il confine amministrativo del comune di Cinigiano in prossimità della linea ferroviaria Siena - Monte Antico.

Da qui, seguendo il confine del comune di Cinigiano, prosegue in direzione est fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Castel del Piano lungo di esso in direzione nord-est fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Seggiano, segue detto confine fino ad incontrare la s.s. 323 al ponte sul fosso Ansonia, si prosegue lungo detta statale 323 in direzione sud e fino all'incrocio con la strada provinciale 64 nei pressi del centro abitato di Castel del Piano. Da qui la delimitazione prosegue fino a quando la strada non incontra il confine amministrativo del comune di Castel del Piano, si continua lungo detto confine in direzione sud-est lungo il torrente Ente fino al ponte della Peve sul torrente Ente stesso, si prosegue lungo la provinciale n. 26 (Arcidosso) in direzione nord fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Arcidosso e si segue detto confine fino a quando non si incrocia il torrente Zancona in direzione sud fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Cinigiano a sud dell'abitato di Monticello Amiata in località Banditaccia. Da qui si prosegue lungo il confine di Cinigiano fino ad incontrare la strada provinciale n. 55 (Cinigiano-Stribugliano-Vallerona), si prosegue a sud-ovest, lungo detta strada sino al centro abitato di Stribugliano. Da qui si procede, in direzione sud-ovest, lungo la strada provinciale che si ricongiunge alla strada provinciale cinigianese, sino in prossimità del podere Il Cavallino. Da qui si prosegue sino al torrente Trasubie a quota 308 e quindi lungo il fosso Istrico, in direzione sud-ovest, sino a quota 400, dove percorrendo la strada interna per podere Pian di Simone, in direzione sud ci si ricollega alla strada provinciale n. 24 (Baccinello-Cana). Da qui si prosegue in direzione Baccinello sino all'incrocio della strada vicinale dell'Orto di Boccio che si segue sino ad intersecare con il fosso dell'Atleta. Da questo punto seguendo il corso del fosso dell'Atleta, il confine di ricongiunge alla strada provinciale n. 24. Detta strada si percorre sino al limite amministrativo del comune di Scansano e di seguito, in direzione ovest, sino al limite amministrativo del comune di Campagnatico in prossimità del podere Repenti. Lungo il confine del comune di Campagnatico si prosegue in direzione sud-ovest e poi verso nord fino al punto di incrocio con il comune di Civitella Paganico nei pressi della località Poggio dei Massani. Lungo il confine del comune di Civitella Paganico si prosegue verso nord fino al punto di partenza dove questo incrocia la s.s. 223.

*Articolo 4.
Norme per la viticoltura*

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Montecucco» di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve, al mosto e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono da considerarsi pertanto idonei ai fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti unicamente quelli collinari di giacitura e orientamento adatti con sufficiente altitudine e buona sistemazione idraulico-agraia.

Sono da considerarsi invece inadatti, e non possono essere quindi iscritti al predetto Albo, quei vigneti situati in terreni umidi, su fondi valle ed in terreni fortemente argillosi.

La densità di impianto deve essere quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini; per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 3.300 piante ad ettaro.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare 9 tonnellate per i vini a denominazione controllata «Montecucco» rosso e 11 tonnellate per i vini a denominazione controllata «Montecucco» bianco, rosato e Vermentino.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Fermi restando i limiti sopra indicati la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, sulla base dell'effettiva superficie coperta dalla vite.

Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro è la seguente:

<i>Anno di produzione</i>	<i>Produzione uva (tonnellate/ettaro)</i>
I e II anno vegetativo	0
III anno vegetativo	60% della produzione prevista
IV anno vegetativo	100% della produzione prevista

Ai fini dell'entrata in produzione si fa riferimento all'anno vegetativo (per impianto primaverile si intende anche quello effettuato nel periodo successivo con barbatelle in vaso).

La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

*Articolo 5.
Norme per la vinificazione*

Le operazioni di vinificazione, di appassimento delle uve e di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente art. 3 e nelle relative aree amministrative comunali.

L'imbottigliamento deve essere effettuato nell'ambito della provincia di Grosseto.

Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di

cui all'art. 1, fatta eccezione per le tipologie "Vin Santo", nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

La tipologia "rosato" deve essere ottenuta con la vinificazione in "rosato" delle uve a bacca rossa.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12% per i vini «Montecucco» rosso e di 11% per i vini «Montecucco» bianco, «Montecucco» rosato e «Montecucco» Vermentino.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per i vini a denominazione di origine controllata «Montecucco». Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Tuttavia, la resa massima dell'uva in vino finito "Montecucco passito bianco" e "Montecucco passito rosso" non deve essere superiore al 35% dell'uva fresca.

Il vino «Montecucco» rosso non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Il vino «Montecucco» rosso con la qualifica "riserva" non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile

del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve, fermo restando il periodo di affinamento obbligatorio di diciotto mesi in contenitori di rovere e di sei mesi in bottiglia, così come specificato al successivo articolo 6.

I vini «Montecucco» bianco, «Montecucco» rosato e «Montecucco» Vermentino non possono essere immessi al consumo prima del 1° febbraio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Il metodo di vinificazione per l'ottenimento del «Montecucco passito bianco» e del «Montecucco passito rosso» prevede quanto segue:

l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammestatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26%. L'immissione al consumo di detti vini non potrà avvenire prima del 1 Settembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6.

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Montecucco» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Montecucco» rosso:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: vinoso e ampio;
- sapore: armonico, asciutto giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:

12,00% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

«Montecucco» rosato:

- colore: rosato;
- odore: vinoso e ricco;
- sapore: profondo e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:

11,50% vol;

- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,5 g/l.

«Montecucco» bianco:

- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, fresco, più o meno fruttato;
- sapore: asciutto e vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:

11,50% vol;

- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Montecucco» Vermentino:

- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, fresco e caratteristico;
- sapore: asciutto, morbido e sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:

11,50% vol;

- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Montecucco passito bianco»:

- colore: dal giallo dorato all'ambrato intenso;
- odore: profumo intenso caratteristico di frutta matura;

- sapore: intenso e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico complessivo minimo:

17,00% vol di cui almeno il 12% svolto;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- acidità volatile massima: 1,7 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Montecucco passito rosso»:

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;

- odore: profumo intenso, ricco, complesso, caratteristico di frutta matura e di altre sfumature;

- sapore: persistente con retrogusto dolce;

- titolo alcolometrico volumico complessivo minimo:

20,00% vol di cui almeno il 15% svolto;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- acidità volatile massima: 1,7 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

Il vino a D.O.C. «Montecucco» rosso che provenga da uve con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% e sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi di cui almeno 18 in contenitori di rovere, può ottenere la qualifica "riserva".

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Il vino a D.O.C. «Montecucco» rosso riserva all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato;
- odore: ampio vinoso ed elegante, caratteristico;
- sapore: pieno, asciutto, caldo ed elegante, con eventuale sentore di legno;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo:

12,50% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

Ai vini a denominazione di origine controllata «Montecucco» è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disci-

plinare, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e “similari”.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, fattorie e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Montecucco» può inoltre essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo o nome, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino.

*Articolo 8.
Confezionamento*

I vini a denominazione di origine controllata «Montecucco» devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie dei tipi bordolese o borgognona di capacità non superiore a 15 litri.

Per la tappatura dei vini è obbligatorio il tappo di sughero ad esclusione dei vini «Montecucco» rosso in contenitori non superiori a litri 0,50, «Montecucco» bianco, «Montecucco» rosato e «Montecucco» Vermentino, i quali possono essere chiusi con qualsiasi dispositivo ammesso dalla normativa vigente.

Per la tipologia “riserva” e per quelle recanti la menzione “vigna” sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 5 litri e con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

A.PRO.VI.TO. SCA

Proposta riconoscimento disciplinare Montecucco Sangiovese DOCG.

*Articolo 1.
Denominazione*

La denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco Sangiovese» è riservata ai vini rossi che

rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

*Articolo 2.
Base ampelografica*

I vini a denominazione di origine controllata «Montecucco» Sangiovese devono essere ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata nel successivo art. 3 e provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese: minimo 90%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 10%, le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

*Articolo 3.
Zona di produzione delle uve*

La zona di produzione delle uve è collocata all'interno della provincia di Grosseto.

Comprende le zone vocate dei comuni di Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano.

Tale zona è così delimitata:

a nord il confine parte dall'incrocio della s.s. 223 con il confine amministrativo del comune di Civitella Paganico e lungo di esso prosegue fino ad incrociare in direzione sud-est il confine amministrativo del comune di Cinigiano in prossimità della linea ferroviaria Siena - Monte Antico.

Da qui, seguendo il confine del comune di Cinigiano, prosegue in direzione est fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Castel del Piano lungo di esso in direzione nord-est fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Seggiano, segue detto confine fino ad incontrare la s.s. 323 al ponte sul fosso Ansitonia, si prosegue lungo detta statale 323 in direzione sud e fino all'incrocio con la strada provinciale 64 nei pressi del centro abitato di Castel del Piano. Da qui la delimitazione prosegue fino a quando la strada non incontra il confine amministrativo del comune di Castel del Piano, si continua lungo detto confine in direzione sud-est lungo il torrente Ente fino al ponte della Peve sul torrente Ente stesso, si prosegue lungo la provinciale n. 26 (Arcidosso) in direzione nord fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Arcidosso e si segue detto confine fino a quando non si incrocia il torrente Zancona in direzione sud fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Cinigiano a sud dell'abitato di Monticello Amiata in località Banditaccia. Da qui si prosegue lungo il confine di Cinigiano fino ad incontrare la strada provinciale n. 55 (Cinigiano-Stribugliano-Vallerona), si prosegue a sud-ovest, lungo detta strada sino al centro abitato di Stribugliano. Da

qui si procede, in direzione sud-ovest, lungo la strada provinciale che si ricongiunge alla strada provinciale cinigianese, sino in prossimità del podere Il Cavallino. Da qui si prosegue sino al torrente Trasubie a quota 308 e quindi lungo il fosso Istrico, in direzione sud-ovest, sino a quota 400, dove percorrendo la strada interna per podere Pian di Simone, in direzione sud ci si ricollega alla strada provinciale n. 24 (Baccinello-Cana). Da qui si prosegue in direzione Baccinello sino all'incrocio della strada vicinale dell'Orto di Boccio che si segue sino ad intersecare con il fosso dell'Atleta. Da questo punto seguendo il corso del fosso dell'Atleta, il confine di ricongiunge alla strada provinciale n. 24. Detta strada si percorre sino al limite amministrativo del comune di Scansano e di seguito, in direzione ovest, sino al limite amministrativo del comune di Campagnatico in prossimità del podere Repenti. Lungo il confine del comune di Campagnatico si prosegue in direzione sud-ovest e poi verso nord fino al punto di incrocio con il comune di Civitella Paganico nei pressi della località Poggio dei Massani. Lungo il confine del comune di Civitella Paganico si prosegue verso nord fino al punto di partenza dove questo incrocia la s.s. 223.

*Articolo 4.
Norme per la viticoltura*

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco» Sangiovese di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve, al mosto e al vino

derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono da considerarsi pertanto idonei ai fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti unicamente quelli collinari di giacitura e orientamento adatti con sufficiente altitudine e buona sistemazione idraulico-agraria.

Sono da considerarsi invece inadatti, e non possono essere quindi iscritti al predetto Albo, quei vigneti situati in terreni umidi, su fondi valle ed in terreni fortemente argillosi.

La densità di impianto deve essere quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini; per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 3.300 piante ad ettaro.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare 7 tonnellate.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

Fermo restando il limite sopra indicato la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, sulla base dell'effettiva superficie coperta dalla vite.

Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro è la seguente:

<i>Anno di produzione</i>	<i>Produzione uva (tonnellate/ettaro)</i>
I e II anno vegetativo	0
III anno vegetativo	60% della produzione prevista
IV anno vegetativo	80% della produzione prevista
V anno vegetativo	100% della produzione prevista

Ai fini dell'entrata in produzione si fa riferimento all'anno vegetativo (per impianto primaverile si intende anche quello effettuato nel periodo successivo con barbatelle in vaso).

La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

È consentita la scelta vendemmiale, ove ne sussistano le condizioni di legge, verso la denominazione di origine «Montecucco».

*Articolo 5.
Norme per la vinificazione*

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente art. 3 e nelle relative aree amministrative comunali.

L'imbottigliamento deve essere effettuato nell'ambito della provincia di Grosseto.

Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal

precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12%.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Il vino «Montecucco» Sangiovese non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve, fermo restando il periodo di affinamento obbligatorio minimo di dodici mesi in contenitori di rovere e di sei mesi in bottiglia.

Il vino «Montecucco» Sangiovese con la qualifica «riserva» non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve, fermo restando il periodo di affinamento obbligatorio minimo di ventiquattro mesi in contenitori di rovere e di sei mesi in bottiglia, così come specificato al successivo articolo 6.

I prodotti vitivinicoli atti a divenire vino a denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco» Sangiovese possono essere riclassificati, con la denominazione di origine controllata «Montecucco» rosso, purchè corrispondano alle condizioni e ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6.

Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco» Sangiovese all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Montecucco» Sangiovese:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: fruttato e caratteristico;
- sapore: armonico, asciutto, leggermente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco» Sangiovese che provenga da uve con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50%, sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 36 mesi di cui almeno 24 in contenitori di rovere, può ottenere la qualifica «riserva».

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco» Sangiovese riserva all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato;
- odore: ampio vinoso ed elegante, caratteristico;
- sapore: pieno, asciutto, caldo ed elegante, con eventuale sentore di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

Ai vini a denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco» Sangiovese è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e «similari».

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, fattorie e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco» Sangiovese può inoltre essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo o nome, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta.

Articolo 8.

Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco» Sangiovese devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie dei tipi bordolese o borgognona di capacità non superiore a 5 litri.

Per la tappatura dei vini è obbligatorio il tappo di sughero raso bocca.

Tuttavia, per i contenitori di vetro con capacità fino a 0,250 litri, è ammesso l'utilizzo di altri dispositivi di chiusura.

A.PRO.VI.TO. SCA

Proposta modifica disciplinare Montereio di Massa Marittima DOC.

Articolo 1.

Denominazione

La denominazione di origine controllata «Montereio di Massa Marittima» è riservata ai vini rosso, rosso riserva, rosato, novello, bianco, Sangiovese, Sangiovese riserva, Syrah, Vermentino, Viognier e Vin santo che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

La denominazione di origine controllata «Vin santo di Montereio di Massa Marittima» può essere integrata dalle specificazioni occhio di pernice e/o riserva.

Articolo 2.

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Montereio di Massa Marittima» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la composizione ampelografica appresso specificata:

«Montereio di Massa Marittima» rosso, riserva, rosato e novello:

Sangiovese, minimo 50%;

possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca nera, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

«Montereio di Massa Marittima» bianco:

Trebbiano toscano e Vermentino, da sole e congiuntamente, minimo il 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 50%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

«Montereio di Massa Marittima» Sangiovese, Sangiovese riserva, Sangiovese rosato e Sangiovese novello:

Sangiovese, minimo 85%;

possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca nera, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

«Montereio di Massa Marittima» Syrah:

Syrah, minimo 85%;

possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca nera, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

«Montereio di Massa Marittima» Vermentino:

Vermentino, minimo il 90%;

possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 10%, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

«Montereio di Massa Marittima» Viognier:

Viognier, minimo 90%;

possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 10%, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

«Vin santo di Montereio di Massa Marittima»:

Trebbiano toscano e Malvasia, da soli o congiuntamente, minimo il 70%;

possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 30%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

«Vin santo di Montereio di Massa Marittima» occhio di pernice:

Sangiovese, dal 50 al 70%;

Malvasia nera, dal 10 al 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 30%, le uve a bacca nera provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

Articolo 3.

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Montereio di Massa Marittima» di cui al precedente articolo 2 devono provenire dai vigneti ubicati nella parte nord della provincia di Grosseto inclusa nel territorio amministrativo dei comuni di Massa Marittima e di Monterotondo Marittimo e in parte nei territori dei comuni di Roccastrada, Gavorrano, Castiglione della Pescaia, Scarlino e Follonica, con esclusione del fondo valle.

Tale zona è così delimitata:

la linea di delimitazione inizia dal punto di incontro dei comuni di Massa Marittima, Montieri e Roccastrada in prossimità del bivio di Meleta;

prosegue in direzione sud-est per tutta la strada provinciale n. 8 passando per gli abitati di Roccalederighi e Sassofortino, attraversa la statale n. 73, segue il fondo dei Prati e Seguentina, continua per il torrente Gretano, fino a incontrare la ferrovia Grosseto-Siena in località Aratrice;

prosegue lungo detta ferrovia in direzione ovest fino alla statale n. 73 in località Falsacqua, continua verso

sud fino alla strada provinciale di Lattaia in prossimità di Sticciano Stazione;

piega quindi a ovest per Lattaia, fino alla strada provinciale del Madonnino, ritorna a sud fino alla chiesa degli Olmini, prosegue ancora verso sud lasciando il confine del Comune di Roccastrada ad ovest fino al torrente Frassinai, prosegue sul confine del torrente verso Sud fino ad incrociare la strada interpodere Podere Brucia, percorre la strada interpodere ad ovest fino al podere Venturi Cesare e Gervasio seguendo a sud al confine del podere Bellini Lido, ad incrociare la strada delle Selvacce a sud ovest fino al Podere Porcareccia, di nuovo ad ovest fino al fiume Bruna, percorre il fiume Bruna risalendo verso nord e successivamente il torrente Follonica fino alla strada di Pian del Bichi, da qui prosegue fino alla strada provinciale n. 20 in prossimità del ponte sul fiume Bruna, passando per la fattoria di Pian del Bichi, continua per le strade provinciali numeri 20 e 27 e per il fiume Sovata fino a incontrare la statale n. 1 Aurelia in località Lupo; prosegue per la strada provinciale Castiglione, entra sulla destra nella strada della Morina fino a raggiungere l'incrocio con la strada che termina all'Ampio, prosegue quindi verso Castiglione della Pescaia fino a incontrare il fossa La Valle, lo segue fino al punto in cui questo è separato dal bosco soltanto dalla strada vicinale asfaltata denominata di San Guielmo, da qui prosegue, costeggiando il bosco, fino a raggiungere la vecchia strada che va a Tirli passando dal Castellaccio Prile e prosegue per questa fino a Tirli, continua per la strada di Sant'Anna fino al fosso Rigo in prossimità del podere Follonica, entra nel comune di Gavorrano seguendo la strada provinciale per il vallone del Terigi, raggiunge l'abitato di Caldana e prosegue per la strada provinciale n. 82, fino a Gavorrano, attraversando il centro abitato di Ravi;

da Gavorrano, località Cave, prosegue lungo la strada poderele adiacente al bosco, attraversa i poderi Palaia, fattoria del Poderino e Biagioni, continua attraversando il fosso Anguillara e il podere Cianello e raggiunge Scarlino a quota 139;

da Scarlino prosegue verso la zona 167 e podere Canali, raggiunge il limite comunale sud seguendo la strada vicinale di Monte Muro, la valle dell'Uccelliera, il fosso di Vai Molina e quello Madonella, continua fino al fosso dei Laschi lungo il limite comunale, raggiunge la strada provinciale del Casone, seguendo lo stesso fosso Laschi, la strada statale n. 322 e la provinciale del Puntone, continua per la strada del Casone, piega a est lungo il canale Allacciante, raggiunge la strada statale n. 1 Aurelia in prossimità di Scarlino Stazione;

prosegue lungo l'Aurelia fino al bivio dei Rondelli, piega per la strada statale n. 349 verso Massa Marittima, si immette nella strada poderele in località San Giuseppe verso il podere Cerrete, raggiunge il confine comunale di Massa Marittima, seguendo la strada poderele al limite del bosco in località Tesorino;

prosegue quindi per il confine comunale di Massa Marittima e Monterotondo Marittimo per ricongiungersi al punto di partenza in prossimità del bivio di Meleta.

Articolo 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Monteregio di Massa Marittima» di cui all'articolo 2 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'articolo 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, unicamente i vigneti compresi nella fascia collinare e pedecollinare con sufficiente altitudine e buona sistemazione idraulico-agraia.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 3.300 piante ad ettaro.

Le uve provenienti dai vigneti, iscritti all'albo della denominazione di origine controllata «Monteregio di Massa Marittima» possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Vin Santo di Monteregio di Massa Marittima» e «Vin Santo di Monteregio di Massa Marittima» occhio di pernice, qualora i produttori interessati optino per tali rivendicazioni in sede di denuncia annuale delle uve fatta alla competente Camera di commercio.

È vietata ogni pratica culturale avente carattere di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare tonnellate 10 per i vini a denominazione di origine controllata «Monteregio di Massa Marittima» rosso, rosato, novello, Sangiovese e Syrah, anche nelle tipologie rosato e novello, e nel «Vin santo di Monteregio di Massa Marittima occhio di pernice» e tonnellate 11 per i vini a denominazione di origine controllata «Monteregio di Massa Marittima» bianco, Vermentino e Viognier, e nel «Vin santo di Monteregio di Massa Marittima »

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Le uve fresche destinate alla vinificazione devono assicurare ai fini di cui all'articolo 2 un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10% per il vino «Monteregio di Massa Marittima» bianco, del 10,5% per il vino «Monteregio di Massa Marittima» rosato, dell'11% per i vini «Monteregio di Massa Marittima» rosso, novello, Sangiovese, Sangiovese rosato, Sangiovese novello, Syrah, Vermentino e Viognier.

Articolo 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di appassimento delle

uve, di conservazione e di invecchiamento dei vini di cui all'articolo 2 devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio della provincia di Grosseto.

Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per la tipologia «Vin santo», nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

Nella vinificazione delle uve per il vino a denominazione di origine controllata «Monteregio di Massa Marittima» rosato, l'eventuale contatto del mosto con le parti solide deve essere limitato onde assicurare le caratteristiche di colore di cui all'articolo 6.

La resa massima dell'uva in vino, all'atto dell'immissione al consumo, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

<i>Tipologia «Monteregio di Massa Marittima» Doc</i>	<i>Resa uva/vino</i>	<i>Produzione massima vino (ettoltri/ettaro)</i>
Rosso, Novello, Sangiovese, Sangiovese Novello, Syrah	70	70
Bianco	70	77
Rosato e Sangiovese Rosato	65	65
Vermentino e Viognier	65	71,50
Vin santo	35 dell'uva fresca (al terzo anno di invecchiamento)	38,5
Vin santo occhio di pernice	35 dell'uva fresca (al terzo anno di invecchiamento)	35

Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra indicato, ma non il 75% (70% per le tipologie rosato, Vermentino e Viognier, 38% per il Vin santo), anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

I vini a denominazione di origine controllata «Monteregio di Massa Marittima» rosso e «Monteregio di Massa Marittima» Sangiovese, prodotti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,5% e immessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 12%, dopo un periodo di invecchiamento obbligatorio di minimo due anni, di cui almeno sei mesi in botti di legno e tre mesi di affinamento in bottiglia, possono portare in etichetta la qualifica riserva.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

I vini a denominazione di origine controllata «Monteregio di Massa Marittima» rosso e «Monteregio di Massa Marittima» Sangiovese, imbottigliati entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve, possono essere designati in etichetta con il termine novello purchè la vinificazione delle uve sia condotta secondo la tecnica della macerazione carbonica per almeno il 40% e nella produzione e commercializzazione siano rispettate le altre disposizioni previste dalla normativa vigente per questa tipologia di vino.

Il tradizionale metodo di vinificazione per l'ottenimento dei vini a denominazione di origine controllata «Vin santo di Monteregio di Massa Marittima» e «Vin santo di Monteregio di Massa Marittima» occhio di pernice, prevede quanto segue:

L'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in condizioni idonee; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata

e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammottatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26,6%;

la conservazione e l'invecchiamento delle tipologie «Vin santo di Montereio di Massa Marittima» deve avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 500 litri;

l'immissione al consumo del «Vin santo di Montereio di Massa Marittima» non può avvenire prima del 1° marzo del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;

l'immissione al consumo del «Vin santo di Montereio di Massa Marittima» occhio di pernice non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;

l'immissione al consumo del «Vin santo di Montereio di Massa Marittima» riserva non può avvenire prima del 1° novembre del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve;

al termine del periodo d'invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 16,00%.

Articolo 6.

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Montereio di Massa Marittima» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere rispettivamente alle seguenti caratteristiche:

«Montereio di Massa Marittima» rosso:

- colore: rosso rubino di buona intensità;
- odore: vinoso, fruttato;
- sapore: secco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:

11,50% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Montereio di Massa Marittima» rosso riserva:

- colore: rubino di buona intensità tendente al granato;
- odore: ampio vinoso, profumo intenso, fruttato;
- sapore: secco, armonico, pieno, elegante;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:

12,00% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Montereio di Massa Marittima» rosato:

- colore: rosa di buona intensità;
- odore: vinoso, profumo intenso, fruttato;
- sapore: secco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:

11,50% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Montereio di Massa Marittima» bianco:

- colore: giallo paglierino tenue;

- odore: intenso, delicato;
- sapore: asciutto, di media corposità;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:

11,00% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Montereio di Massa Marittima» Sangiovese:

- colore: rosso rubino di buona intensità;
- odore: vinoso, fruttato e caratteristico;
- sapore: armonico, asciutto, caldo ed elegante, leggermente tannico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo:
12,00% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Montereio di Massa Marittima» Sangiovese riserva:

- colore: rubino di buona intensità tendente al granato;

- odore: ampio vinoso, fruttato e caratteristico;
- sapore: armonico, asciutto, caldo ed elegante, leggermente tannico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo:
12,00% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Montereio di Massa Marittima» Syrah:

- colore: da rosso rubino a granato;
- odore: caratteristico, elegante;
- sapore: armonico, asciutto;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:

12,00% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Montereio di Massa Marittima» Vermentino:

- colore: paglierino brillante, a volte con riflessi verdognoli;

- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco, morbido, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:

11,50% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Montereio di Massa Marittima» Viognier:

- colore: giallo paglierino brillante;
- odore: delicato, caratteristico, con nette sensazioni di fruttato, fresco;

- sapore: asciutto, morbido, vellutato, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo:

11,50% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Montereio di Massa Marittima» novello:

- colore: rosso rubino;
- odore: vinoso, fruttato;
- sapore: asciutto, leggermente acidulo, sapido;

- zuccheri riduttori residui massimo: 6,0 g/l;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«*Vin santo di Montereio di Massa Marittima*» e
 «*Vin santo di Montereio di Massa Marittima*» riserva:

- colore: dal paglierino al dorato, fino all'ambrato intenso;

- odore: etereo, intenso, caratteristico;

- sapore: armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno il 12% svolto;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- acidità volatile massima: 1,6 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

«*Vin santo di Montereio di Massa Marittima*»
occhio di pernice:

- colore: da rosa intenso a rosa pallido;

- odore: caldo, intenso;

- sapore: dolce, morbido, vellutato e rotondo;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% di cui il 14% svolto;

- acidità totale minima: 4 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

Articolo 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

Ai vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 2 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, fattorie e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «*Montereio di Massa Marittima*»

può inoltre essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo o nome, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino.

Articolo 8.

Confezionamento

Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «*Montereio di Massa Marittima*» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucri di cartone o di altro materiale rigido.

Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.

Tuttavia, per le tipologie "riserva", e per quelle recanti la menzione "vigna" sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 5 litri e con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

Il «*Vin santo Montereio di Massa Marittima*» e il «*Vin santo Montereio di Massa Marittima*» occhio di pernice devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie in vetro di capacità non superiore a 3 litri, con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

A.PRO.VI.TO. SCA

Orcia DOC.

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La denominazione di origine controllata «*Orcia*» è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. La denominazione «*Orcia*» senza altra indicazione è riservata al vino rosso, anche con qualifica «riserva», ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi,

nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese: minimo 60%;

possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 40%, le uve non aromatiche provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, a condizione che le uve a bacca bianca non superino il 10%.

2.2. La denominazione «Orcia» seguita dalle specificazioni rosato, bianco, Sangiovese, Sangiovese riserva e Vinsanto è riservata ai vini ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Orcia» rosato:

Sangiovese: minimo 60%;

possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 40%, le uve non aromatiche provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, a condizione che le uve a bacca bianca non superino il 10%;

«Orcia» bianco:

Trebbiano toscano: minimo 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana;

«Orcia» Sangiovese e «Orcia» Sangiovese «riserva»:

Sangiovese: minimo 90%;

possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%, le uve provenienti dalle varietà Canaiolo nero, Colorino, Ciliegiole, Foglia tonda, Pugnitello e Malvasia nera;

«Orcia» Vinsanto:

Trebbiano toscano e Malvasia bianca lunga: da soli o congiuntamente minimo 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

2.3. L'adeguamento della composizione ampelografica su base aziendale dei vigneti iscritti all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata «Orcia» dovrà essere effettuata entro cinque anni dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Orcia» ricade nella provincia di Siena e comprende i terreni vocati alla qualità, dei comuni di Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, S. Giovanni d'Asso, San Quirico d'Orcia, Buonconvento, Trequanda; e parte del territorio dei comuni di Abbadia S. Salvatore, Chianciano, Montalcino, Sarteano, San Casciano Bagni e Torrita di Siena.

Tale zona è così delimitata:

omissis.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1. Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2, devono essere quelle normali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Per la coltivazione dei vigneti sono esclusi i terreni di fondovalle eccessivamente umidi, i terreni eccessivamente argillosi o insufficientemente soleggiati.

Sono pertanto da considerare idonei i vigneti situati a un'altitudine non superiore a m. 700.

4.2. Densità di impianto.

Per i nuovi impianti e reimpianti, relativi a tutte le diverse tipologie di vino, la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.300 in coltura specializzata.

4.3. Forme di allevamento.

I sistemi di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura sono quelli generalmente usati nella zona, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

La regione può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.4. Resa ad ettaro e gradazione minima naturale.

La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia «Orcia» Doc	Produzione uva (tonnellate/ettaro)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
Rosso e Rosso Riserva	8	11,50
Rosato	8	10,50
Bianco	8	10,50

Segue

Sangiovese e Sangiovese Riserva	8	11,50
Vinsanto	8	10,50

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione e conservazione, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio e l'appassimento delle uve, devono essere effettuate nei territori amministrativi dei comuni compresi anche solo in parte nella zona di produzione delimitata al precedente art. 3.

In deroga è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate fuori dalla zona di produzione delle uve, ma a non più di 6 km in linea d'aria dal confine della stessa, purché nella provincia di Siena, se producevano vini con uve della zona di produzione di cui all'art. 3 prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

Le deroghe come sopra previste sono concesse dal Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentita la regione Toscana e comunicate all'Ispettorato per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Siena.

5.2. Pratiche enologiche.

Nella vinificazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per la tipologia "Vinsanto", nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

5.3. Imbottigliamento.

Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Orcia» devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo della provincia di Siena.

5.4. Resa uva/vino e vino/ettaro.

La resa massima dell'uva in vino, all'atto dell'immissione al consumo, compreso l'eventuale arricchimento, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia «Orcia» Doc	Resa uva/vino	Produzione massima vino (ettolitri/ettaro)
Rosso e Rosso Riserva	70	56
Rosato	70	56
Bianco	70	56
Sangiovese e Sangiovese Riserva	70	56
Vinsanto	35 (al 3° anno di invecchiamento)	28

Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra indicato, ma non il 75% (38% per la tipologia "Vinsanto"), anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5.5. Qualifica «riserva».

Il vino a denominazione di origine controllata «Orcia», sottoposto ad invecchiamento per un periodo non inferiore a 24 mesi, di cui almeno 12 in botti di legno, ha diritto alla qualificazione «riserva».

Il vino a denominazione di origine controllata «Orcia» Sangiovese, sottoposto ad invecchiamento per un periodo non inferiore a 30 mesi, di cui almeno 24 in botti di legno, ha diritto alla qualificazione «riserva».

5.6. Metodo di vinificazione della tipologia «Vinsanto».

Il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue:

l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale;

l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammostatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26%;

la vinificazione e l'invecchiamento devono avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 300 litri per un periodo minimo di 18 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo all'anno di raccolta; dopo il

periodo di invecchiamento obbligatorio può essere contenuto in altri recipienti;

l'immissione al consumo non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;

al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo del 16%.

5.7. Immissione al consumo.

Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

Tipologia «Orcia» Doc	Data
Bianco	1° marzo (anno successivo alla vendemmia)
Rosato	1° marzo (anno successivo alla vendemmia)
Rosso	1° marzo (anno successivo alla vendemmia)
Rosso Riserva	1° dicembre (secondo anno successivo alla vendemmia)
Sangiovese Riserva	1° giugno (terzo anno successivo alla vendemmia)

5.8. Scelta vendemmiale.

La scelta vendemmiale è consentita ove ne sussistano le condizioni di legge.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Orcia» e «Orcia» riserva:

- colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;

- odore: vinoso, fruttato;

- sapore: sapido, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol. e 12,50% vol. nella versione riserva;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 20 g/l e 22 g/l nella versione riserva.

«Orcia» bianco:

- colore: bianco paglierino talvolta con riflessi verdognoli;

- odore: fine, fruttato;

- sapore: asciutto, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;

- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Orcia» rosato:

- colore: rosato con riflessi rosso rubino;

- odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;

- sapore: armonioso, leggermente acidulo;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;

- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Orcia» Sangiovese e «Orcia» Sangiovese riserva:

- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

- odore: vinoso, talvolta con note fruttate di ciliegia e viola;

- sapore: asciutto, corposo, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol. e 12,50% vol. nella versione riserva;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 22 g/l e 24 g/l nella versione riserva.

«Orcia» Vinsanto:

- colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso;

- odore: intenso, etereo, aroma caratteristico;

- sapore: armonico, vellutato, morbido, pieno, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol. di cui almeno il 12% svolto;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

*Articolo 7**Etichettatura, designazione e presentazione.*

7.1. Etichettatura.

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e "similari".

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.2. Indicazioni geografiche aggiuntive.

È consentito l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, fattorie e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dalle disposizioni nazionali vigenti.

7.3. Vigna.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Orcia» può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo o nome, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

7.4. Annata.

Nell'etichettatura di tutte le tipologie dei vini l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

*Articolo 8**Confezionamento.*

8.1. Volumi nominali e recipienti.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo in tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.

Tuttavia, per le tipologie "Sangiovese" e "riserva", e per quelle recanti la menzione "vigna" sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 5 litri.

8.2. Tappatura.

Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezio-

nati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.

Tuttavia, per le tipologie "Sangiovese" e "riserva", e per quelle recanti la menzione "vigna" è consentita esclusivamente la chiusura con tappo di sughero raso bocca.

8.3. Confezionamento Vinsanto.

La tipologia "Vinsanto" deve essere immessa al consumo esclusivamente in bottiglie in vetro di capacità non superiore a 3 litri, con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

A.PRO.VI.TO. SCA**Proposta modifica disciplinare del Bianco di Pitigliano DOC.***Articolo 1.**Denominazione*

La denominazione di origine controllata «Bianco di Pitigliano» e «Vin Santo di Pitigliano» è riservata al vino bianco - anche nella tipologia spumante - e al Vin Santo, che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

*Articolo 2.**Base ampelografica*

I vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Pitigliano» devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Bianco di Pitigliano», «Bianco di Pitigliano» superiore e «Bianco di Pitigliano» spumante:

Trebbiano toscano minimo 40%;

Greco, Malvasia bianca lunga, Verdello, Grechetto, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Viognier, Pinot bianco e Riesling italico, da soli o congiuntamente, non oltre il 50%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana;

Il vino a denominazione di origine controllata «Vin Santo di Pitigliano» deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Trebbiano toscano e Malvasia: da soli o congiuntamente, fino al 100%;

Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino

a un massimo del 50%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

L'adeguamento della composizione ampelografica su base aziendale dei vigneti iscritti all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata «Bianco di Pitigliano» dovrà essere effettuata entro cinque anni dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

Articolo 3.

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione della denominazione di origine controllata «Bianco di Pitigliano» e «Vin Santo di Pitigliano» devono essere prodotte nella zona, appresso descritta, in provincia di Grosseto, comprendente:

gli interi territori dei comuni di Pitigliano e Sorano;

il territorio comunale di Scansano, con l'esclusione della parte occidentale compresa tra il confine del predetto comune in corrispondenza del torrente Trasubbie, del torrente Maiano e la dividente che ha origine a sud nel punto in cui la strada statale monte Amiata attraversa il confine comunale di Scansano (quota 374), la segue per breve tratto fino a quota 377, per poi percorrere la strada vicinale dei Gaggioli fino a innestarsi con la strada statale Scansanese, che segue fino alle case Brocchi; segue, quindi, interamente la strada provinciale Pancole-Polveraia; si identifica poi con la strada comunale Polveraia-Pian d'Ornetta, fino a collegarsi con il confine comunale nord di Scansano;

il territorio comunale di Manciano, con l'esclusione dell'estrema parte occidentale dello stesso, delimitata a nord dal confine comunale in corrispondenza del fiume Albegna; a ovest e a sud allo stesso limite di comune; a est dalla dividente che ha origine a sud dal punto in cui la strada di bonifica n. 28 attraversa il confine comunale di Manciano (quota 57); segue detta strada fino a innestarsi, in località Sgrillozzo, con la strada statale n. 74, che percorre fino alla curva di Case Poggio Lepraio (quota 39); prosegue poi con la strada di bonifica n. 19, che passa per Casalnuovo e case Pinzuti e infine, con la strada di bonifica n. 17, passante per case del Lasco, fino al punto in cui interseca a nord il fiume Albegna.

Articolo 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2, devono essere quelle normali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Per la coltivazione dei vigneti sono esclusi i fondovalle e i terreni pianeggianti e umidi.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i siste-

mi di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.000.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini «Bianco di Pitigliano» e «Vin Santo di Pitigliano» non deve essere superiore a tonnellate 11,50 per ettaro in coltura specializzata.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,50%.

Le uve destinate alla produzione della tipologia di vino «spumante» devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,50%.

Articolo 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di appassimento delle uve devono essere effettuate nell'ambito del territorio dei comuni di Pitigliano, Sorano, Manciano e Scansano, in provincia di Grosseto, fatte salve le deroghe previste nel presente articolo.

Le operazioni di preparazione e di elaborazione del vino a denominazione di origine controllata «Bianco di Pitigliano» nella tipologia «spumante», ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate, oltre che all'interno della zona di produzione delimitata all'articolo 3, entro l'intero territorio della provincia di Grosseto e l'intero territorio delle province limitrofe di Pisa, Siena e Livorno.

In deroga a quanto stabilito al primo comma del presente articolo, le operazioni di vinificazione, nonché

quelle di conservazione e invecchiamento, previste per la tipologia «Vin Santo di Pitigliano» possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo della provincia di Grosseto ed in quello delle province limitrofe di Pisa, Livorno e Siena.

Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per il «Vin Santo di Pitigliano», nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

È consentito l'utilizzo di contenitori di legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento, per tutte le tipologie previste.

La resa massima di uva in vino dei vini della denominazione di origine controllata «Bianco di Pitigliano», all'atto dell'immissione al consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Tuttavia, la resa massima dell'uva in vino finito «Vin Santo di Pitigliano» non deve essere superiore al 35% dell'uva fresca al terzo anno di invecchiamento del vino.

Il tradizionale metodo di vinificazione per l'ottenimento del «Vin Santo di Pitigliano» prevede quanto segue:

L'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammostatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26%; la vinificazione, la conservazione e l'invecchiamento del «Vin Santo di Pitigliano» deve avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 500 litri per un periodo minimo di 18 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo all'anno di raccolta;

L'immissione al consumo del «Vin Santo di Pitigliano» non può avvenire prima del 1° marzo del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;

al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo del 16%.

Articolo 6.

Caratteristiche al consumo

Il vino «Bianco di Pitigliano», all'atto dell'immis-

sione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: fine e delicato;
- sapore: fresco, vivace, con fondo leggermente amarognolo, di medio corpo, morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale: non inferiore a 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Il vino «Bianco di Pitigliano» *spumante* all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: paglierino con riflessi verdolini;
- odore: delicato;
- sapore: vivace, acidulo, con fondo leggermente amarognolo;
- spuma: fine e persistente;
- titolo alcolometrico volumico minimo: 11,50% vol;
- acidità totale: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Il vino «Vin Santo di Pitigliano» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal paglierino, all'ambrato, al bruno;
- odore: etereo, caldo, caratteristico;
- sapore: armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile;
- titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 16,00% vol di cui almeno il 12% svolto;
- acidità totale: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

Il vino «Bianco di Pitigliano» proveniente da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo di 11,50% e sia immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo non inferiore a 12,00% può portare la qualificazione «superiore».

Articolo 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da

quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e “similari”.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, fattorie e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Pitigliano» e «Vin Santo di Pitigliano» può inoltre essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo o nome, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino.

Articolo 8. Confezionamento

Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Pitigliano» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.

Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.

Tuttavia, per le tipologie con menzione “superiore” e “vigna” sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 5 litri con chiusura a norma di legge.

Il «Vin Santo di Pitigliano» deve essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglie in vetro di capacità non superiore a 3 litri, con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

A.PRO.VLTO. SCA

Proposta modifica disciplinare del Bianco Pisano di S. Torpè DOC nel San Torpè DOC.

Articolo 1. Denominazione

La denominazione di origine controllata «San Torpè» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: bianco, rosato, Vin Santo (anche con qualifica riserva), Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano e Vermentino.

Articolo 2. Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «San Torpè» devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«San Torpè» bianco:

Trebbiano toscano: minimo 50%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 50%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana;

«San Torpè» rosato:

Sangiovese: minimo 50%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 50%, da sole o congiuntamente, le uve non aromatiche provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana; tuttavia, la percentuale di uve a bacca bianca non potrà superare il 20% del totale.

«San Torpè» Chardonnay:

Chardonnay: minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana;

«San Torpè» Sauvignon:

Sauvignon: minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana;

«San Torpè» Trebbiano:

Trebbiano toscano: minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana;

«San Torpè» Vermentino:

Vermentino: minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le

uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana;

«Vin Santo di San Torpè» e «Vin Santo di San Torpè» riserva:

Trebbiano toscano e Malvasia: da soli o congiuntamente, fino al 100%;

Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

L'adeguamento della composizione ampelografica su base aziendale dei vigneti iscritti all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata "Bianco Pisano di San Torpè" dovrà essere effettuata entro cinque anni dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

Articolo 3.

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 del presente disciplinare devono provenire dalla zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Casciana Terme, Capannoli, Chianni, Crespina, Lari, Palaia, Ponsacco, Terricciola, Cascina Fauglia, Lajatico, Lorenzana, Mon-

topoli Valdarno, Piccioli, Pontedera, Santa Luce e S. Miniato in provincia di Pisa e del comune di Collesalvetti in provincia di Livorno.

Articolo 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni di giacitura e di orientamento adatti, con esclusione di quelli di fondovalle, particolarmente umidi.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli generalmente usati, e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.000.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

<i>Tipologia "San Torpè" Doc</i>	<i>Produzione uva (tonnellate/ettaro)</i>	<i>Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)</i>
Bianco e Vin Santo	12	10,50
Rosato	11	10,50
Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano e Vermentino	10	10,50

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Articolo 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di appassimento delle uve devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo dei comuni compresi nella zona di produzione di cui all'art. 3.

Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per il "Vin Santo di San Torpè", nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

È consentito l'utilizzo di contenitori di legno nelle fasi di vinificazione conservazione e affinamento, per tutte le tipologie previste.

La resa massima di uva in vino dei vini della denominazione di origine controllata "San Torpè", all'atto dell'immissione al consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi detto limite, ma non il

75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Tuttavia, la resa massima dell'uva in vino finito del "Vin Santo di San Torpè" non deve essere superiore al 35% dell'uva fresca al terzo anno di invecchiamento del vino.

Il tradizionale metodo di vinificazione per l'ottenimento del "Vin Santo di San Torpè" prevede quanto segue:

l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammestatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26%; la conservazione e l'invecchiamento del "Vin Santo di San Torpè" deve avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 200 litri;

l'immissione al consumo del "Vin Santo di San Torpè" non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;

l'immissione al consumo del "Vin Santo di San Torpè" riserva non può avvenire prima del 1° novembre del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve;

al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo del 16%.

I vini a denominazione di origine controllata «San Torpè» Bianco e Rosato non possono essere immessi al consumo prima del 31 gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia.

I vini a denominazione di origine controllata «San Torpè» Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano e Vermentino non possono essere immessi al consumo prima del 1° marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6.

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «San Torpè» all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"San Torpè" Bianco:

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: vinoso, vivace, caratteristico;
- sapore: secco, delicato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"San Torpè" Rosato:

- colore: rosato con riflessi rosso rubino;

- odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;

- sapore: armonioso, leggermente acidulo;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

- acidità totale minima: 5,00 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"San Torpè" Chardonnay:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;

- odore: ampio, caratteristico;

- sapore: asciutto, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"San Torpè" Sauvignon:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;

- odore: ampio, caratteristico;

- sapore: asciutto, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"San Torpè" Trebbiano:

- colore: paglierino più o meno intenso;

- odore: asciutto, vivace, caratteristico;

- sapore: secco, delicato, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"San Torpè" Vermentino:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;

- odore: ampio, fruttato;

- sapore: asciutto, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Vin Santo di San Torpè":

- colore: dal dorato all'ambrato intenso;

- odore: etereo, intenso, aromatico, caratteristico;

- sapore: caldo, armonico vellutato con retrogusto caratteristico, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- acidità volatile massima: 1,6 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

*Articolo 7.**Etichettatura, designazione e presentazione*

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e "similari".

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, fattorie e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «San Torpè» e «Vin Santo di San Torpè» può inoltre essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo o nome, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

È consentito riportare in etichetta le qualificazioni «secco», «abboccato», «amabile», «dolce», nel rispetto della normativa comunitaria in materia di designazione e presentazione dei vini.

È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino.

*Articolo 8.**Confezionamento*

Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «San Torpè» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.

Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.

Tuttavia, per le tipologie con menzione "vigna" sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 5 litri con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

I vini «Vin Santo di San Torpè» e «Vin Santo di San

Torpè» riserva devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie in vetro di capacità non superiore a 3 litri, con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

A.PRO.VI.TO. SCA**Proposta riconoscimento disciplinare Suvereto DOCG.***Articolo 1.**Denominazione*

La denominazione di origine controllata e garantita «Suvereto» è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

*Articolo 2.**Base ampelografica*

I vini a denominazione di origine controllata «Suvereto» devono essere ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata nel successivo art. 3 e provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Suvereto»:

Cabernet Sauvignon e Merlot: da soli o congiuntamente, fino al 100%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

«Suvereto» Sangiovese:

Sangiovese: minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

*Articolo 3**Zona di produzione delle uve*

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Suvereto» ricade nella provincia di Livorno e comprende i terreni vocati alla qualità dell'intero territorio amministrativo del comune di Suvereto.

*Articolo 4**Norme per la viticoltura*

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Suvereto» di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona o comunque

atte a conferire alle uve, al mosto e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono da considerarsi pertanto idonei ai fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti unicamente quelli collinari di giacitura e orientamento adatti con buona sistemazione idraulico-agraria. Sono da considerarsi invece inadatti, e non possono essere quindi iscritti al predetto Albo, quei vigneti situati su terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e di pianura alluvionale.

La densità di impianto deve essere quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini; per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 4.000 piante ad ettaro.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare 9 tonnellate.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

Fermo restando il limite sopra indicato la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, sulla base dell'effettiva superficie coperta dalla vite.

Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro è la seguente:

<i>Anno di produzione</i>	<i>Produzione uva (tonnellate/ettaro)</i>
I e II anno vegetativo	0
III anno vegetativo	60% della produzione prevista
IV anno vegetativo	80% della produzione prevista
V anno vegetativo	100% della produzione prevista

Ai fini dell'entrata in produzione si fa riferimento all'anno vegetativo (per impianto primaverile si intende anche quello effettuato nel periodo successivo con barbatelle in vaso).

La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

È consentita la scelta vendemmiale, ove ne sussistano le condizioni di legge, verso la denominazione di origine «Val di Cornia».

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente art. 3.

L'imbottigliamento deve essere effettuato nell'ambito del territorio comunale di Suvereto.

Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti

da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,5%.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 68%. Qualora superi detto limite, ma non il 73%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 73% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

I vini «Suvereto» e «Suvereto» Sangiovese non possono essere immessi al consumo prima del 1° giugno del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve.

I vini Suvereto» e «Suvereto» Sangiovese con la qualifica «riserva» non possono essere immessi al consumo prima del 1° gennaio del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve, fermo restando il periodo di affinamento obbligatorio minimo di diciotto mesi in contenitori di rovere e di sei mesi in bottiglia, così come specificato al successivo articolo 6.

I prodotti vitivinicoli atti a divenire vino a denominazione di origine controllata e garantita «Suvereto» e «Suvereto» Sangiovese possono essere riclassificati, con la denominazione di origine controllata «Val di Cornia» Sangiovese, purché corrispondano alle condizioni e ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Suvereto» e «Suvereto» Sangiovese all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«*Suvereto*»:

- colore: rosso rubino, anche intenso, brillante, tendente al granato;
- odore: vinoso, delicato;
- sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo, con eventuale sentore di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. (13,00% vol. la «riserva»);
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

«*Suvereto*» *Sangiovese*:

- colore: rosso rubino intenso o granato, brillante, tendente al granato;
- odore: delicato, fine, caratteristico;
- sapore: asciutto, vellutato, armonico, di corpo, con eventuale sentore di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. (13,00% vol. la «riserva»);
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Suvereto» e «Suvereto» Sangiovese che provengano da uve la cui resa ad ettaro è pari ad 8 tonnellate e con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13,00%, sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi di cui almeno 18 in contenitori di rovere, possono ottenere la qualifica «riserva».

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

Ai vini a denominazione di origine controllata e garantita «Suvereto» e «Suvereto» Sangiovese è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e "similari".

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, fattorie e località

dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Suvereto» e «Suvereto» Sangiovese può inoltre essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo o nome, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

È obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve in etichetta.

Articolo 8

Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Suvereto» e «Suvereto» Sangiovese possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie dei tipi bordolese o borgognona di volume nominale fino a 5 litri di capacità, aventi forma ed abbinamento consoni ai caratteri dei vini di pregio.

Per la tappatura dei vini è obbligatorio il tappo di sughero raso bocca. Tuttavia, per i contenitori di vetro con capacità fino a 0,375 litri, è ammesso l'utilizzo di altri dispositivi di chiusura ammessi dalla normativa vigente.

A.PRO.VI.TO. SCA

Proposta di Disciplinare di produzione Terre di Pisa Denominazione di Origine Controllata.

Art. 1

(Denominazione)

La denominazione di origine controllata "Terre di Pisa" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2

(Vitigni ammessi)

La denominazione di origine controllata "Terre di Pisa" "Sangiovese" è riservata al vino rosso ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese: minimo 85%

Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca rossa, raccomandati e/o autorizzati nella Regione Toscana, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

La denominazione di origine "Terre di Pisa" "rosso" è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti nell'ambito aziendale.

Sangiovese dal 30% al 70%

Cabernet Sauvignon dal 30% al 70%

Merlot 30% al 70%

Syrah dal 30% al 70%

Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca rossa, raccomandati e/o autorizzati per la Regione Toscana, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%.

Art. 3

(Zona di produzione uve)

La zona di produzione delle uve ricade nel territorio amministrativo della Provincia di Pisa, dei Comuni di Fauglia, Crespina, Lari, Chianni, Capannoli, Palaia, Pecioli, Terricciola, Casciana Terme, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., Lajatico, San Miniato, Orciano Pisano, Lorenzana e Santa Luce con esclusione della zona compresa nella doc Montescudaio.

Art. 4

(viticoltura)

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Terre di Pisa" devono essere quelle normali della zona e comunque atte a dare alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ben esposti in zone collinari, nelle pianure dove le condizioni sono idonee, con esclusione dei fondovalle e nelle pianure dove le condizioni agropedologiche non sono idonee.

I sestri di impianto, le forme d'allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare dovranno avere una densità di almeno 5000 ceppi per ettaro.

La produzione massima di uva ammessa per vini a denominazione di origine controllata "Terre di Pisa Sangiovese" e "Terre di Pisa", proveniente da tali vigneti non deve essere superiore a tonnellate 7,5 per ettaro di coltura specializzata, in ogni caso con un massimo di 1,5 kg per ceppo.

In annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata ai sopracitati limiti, attraverso una accurata cernita delle uve.

La eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini "Terre di Pisa Sangiovese", e "Terre di Pisa", un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12%.

Art. 5

(norma transitoria)

Per i vecchi impianti non aventi le caratteristiche minime del presente disciplinare, è consentita una resa massima per ceppo di Kg. 2,00 di uva per la produzione del vino doc "Terre di Pisa" e "Terre di Pisa Sangiovese" per un periodo massimo di anni 5 dall'entrata in vigore del presente disciplinare, dopodichè la resa massima dovrà essere di kg. 1,5 per ceppo.

Art. 6

(Vinificazione)

Le operazioni di vinificazione, di affinamento, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini di cui all'articolo 2 devono essere effettuate nel territorio amministrativo dei Comuni riportati all'articolo 3.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Il vino a denominazione di origine controllata "Terre di Pisa" non può essere immesso al consumo se non dopo essere stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 18 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, di cui almeno 12 mesi in botti di legno e 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Art. 7

(Caratteristiche dei vini al consumo)

I vini a denominazione di origine controllata "Terre di Pisa" all'atto di immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Terre di Pisa Rosso":

- colore: da rosso rubino a granato
- odore: intensamente vinoso, caratteristico
- sapore: asciutto, armonico
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%
- acidità totale minima: 4,5/1000
- estratto secco netto minimo: 25/1000 gr/lit

"Terre di Pisa Sangiovese":

- colore: rosso rubino tendente al granato
- odore: vinoso caratteristico
- sapore: asciutto, armonico, giustamente tannico
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%
- acidità totale minima: 4,5/1000
- estratto secco netto minimo: 25/1000 gr/lit

Art. 8
(*Etichettatura*)

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Terre di Pisa" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche toponomastiche che facciano riferimento a frazioni, aree, fattorie, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata "Terre di Pisa" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 9
(*Recipienti*)

Le bottiglie esclusivamente in vetro di capacità inferiore a 5 litri in cui possono essere confezionati i vini "Terre di Pisa" in vista dell'immissione al consumo, debbono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai caratteri di un vino di pregio. Non è consentito l'uso del fiasco toscano.

Per l'immissione al consumo del vino "Terre di Pisa" sono ammessi soltanto recipienti di capacità di litri: 0,187 - 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 5,000.

A.PRO.VI.TO. SCA

Proposta modifica del disciplinare Val d'Arbia DOC.

Articolo 1.
Denominazione

La denominazione di origine controllata «Val d'Arbia» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: bianco, Vin Santo (anche con qualifica riserva), Rosato, Chardonnay, Grechetto, Pinot bianco, Sauvignon, Trebbiano e Vermentino.

Articolo 2.
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Val

d'Arbia» devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Val d'Arbia» bianco:

Trebbiano toscano e Malvasia bianca lunga, da soli o congiuntamente: dal 30 al 50%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, per la restante parte, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana;

«Val d'Arbia» rosato:

Sangiovese: minimo 50%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 50%, da sole o congiuntamente, le uve non aromatiche provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana; tuttavia, la percentuale di uve a bacca bianca non potrà superare il 20% del totale.

«Val d'Arbia» Chardonnay:

Chardonnay: minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana;

«Val d'Arbia» Grechetto:

Grechetto: minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana;

«Val d'Arbia» Pinot bianco:

Pinot bianco: minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana;

«Val d'Arbia» Sauvignon:

Sauvignon: minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana;

«Val d'Arbia» Trebbiano:

Trebbiano toscano: minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana;

«Val d'Arbia» Vermentino:

Vermentino: minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana;

«Val d'Arbia» *Vin Santo* e «Val d'Arbia» *Vin Santo riserva*:

Trebbiano toscano e Malvasia: da soli o congiuntamente, fino al 100%;

Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

L'adeguamento della composizione ampelografica su base aziendale dei vigneti iscritti all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata «Val d'Arbia» dovrà essere effettuata entro cinque anni dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

Articolo 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve dei vini «Val d'Arbia» comprende in provincia di Siena l'intero territorio amministrativo del comune di Siena ed in parte quello dei comuni di: Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti, Monteriggioni, Castelnuovo Berardenga, Sovicille, Asciano, Monteroni d'Arbia, Murlo, Buonconvento.

Tale zona è delimitata come appresso indicato:

partendo dal punto d'incontro fra i confini comunali di Montalcino, Murlo e Buonconvento, individuabile nel punto d'incontro fra il torrente Crevolesse ed il fiume Ombrone, il limite segue, in direzione nord-est, il torrente Rigagliano che costituisce il confine comunale tra Buonconvento e Murlo, fino all'incontro con la strada per Murlo a quota 209, segue poi tale strada fino al punto di incontro con la strada per Grotti Alto; indi la strada Grotti-Bagnaia fino al bivio di Mugnano, da dove segue quest'ultima strada fino a quota 263.

Da questa quota il limite segue la strada podereale che porta al podere il Moro, a quota 235, fino all'incontro con la strada comunale per Brucciano e proseguendo fino al punto in cui questa si immette sulla strada statale n. 223 di Paganico a quota 237. da questo punto il limite prosegue lungo la strada statale n. 223 a Costalpino, ove incontra la strada statale n. 73 Senese-Aretina, lungo la quale continua fino a Villa Agazzara, presso la quota 271.

Ripiega poi a nord lungo il fosso Alfino per seguirlo fino a raggiungere la strada che congiunge Belcaro con Montalbucco; prosegue su questa strada fino al bivio a quota 351, imbocca successivamente la strada comunale che passando per Piazza e la Villa Belriguardo si incontra con la via Cassia (strada statale n. 2) presso il km. 233,000. Da questo punto, ripiegando verso est, il limite prosegue lungo la via Cassia ed in località Fontebecci volge a nord lungo la Chiantiggiana (strada statale n. 222) per raggiungere a Castellina in Chianti la strada statale n. 429.

Il limite continua poi dirigendosi verso nord-est, con la strada statale n. 429 fino al suo incontro con il confine del comune di Radda in Chianti al km. 24.

Da questo punto segue il limite del comune suddetto verso nord fino ad incontrare la località Lucarelli e

quindi verso est lungo tutto il confine della provincia di Firenze sfiorando le località Casa al Sodo a quota 662, località Querce alla Fanciulla e ancora verso nord e nord-est toccando la frazione Badiaccia fino ad incontrare il confine della provincia di Arezzo il quale si identifica in direzione sud-est fino a quota 752.

Si identifica poi con la strada carreggiabile che sfiora le quote 772, 754 e 778, da dove prosegue lungo la strada che porta a S. Gusmé, fino a raggiungere la strada statale per Castelnuovo Berardenga, seguendola fino al paese stesso.

Da qui il limite prosegue lungo la strada che da Castelnuovo Berardenga conduce alla strada statale n. 73 Senese-Aretina, fino all'incontro con quest'ultima; indi segue per breve tratto la Senese-Aretina fino alla Croce di Carnesecca; e successivamente corre lungo la strada carreggiabile che, passando per Mucigliani, Vescona, Fontanelle, raggiunge La Pievina, ove si innesta sulla strada per Abbadia a Rofena e podere Cerreto. Da qui prosegue con la strada interpodereale o vicinale che sfiora i poderi San Filippo, Ucinilla, Nebbina, Montefermi, Poggiarello, San Giorgio, Sole, Casanova, Pieve a Sprenna, La Villa per raggiungere Serravalle sulla strada statale Cassia. Indi segue la Cassia fino a Buonconvento.

Prosegue ad est con la strada che porta al ponte Bagnocavallo, gira a sud seguendo il fosso Gobbeno, ad est seguendo il fosso di Tavoleto fino a quota 149; sfiora il podere Fornace e la fattoria di Resta, e girando a sud il limite passa lungo una linea ideale per i poderi Palazzone e Fornace fino all'incontro con il torrente Serlate presso il ponte Alto sulla Cassia. Da qui, girando verso ovest, il limite prosegue con il torrente Serlate, prima, e con il fiume Ombrone, poi, fino alla confluenza con il torrente Rigagliano, punto di partenza della descrizione.

Articolo 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Val d'Arbia» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati, le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi esclusi, ai fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti, i terreni di fondo valle, particolarmente umidi.

I sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.000.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

<i>Tipologia "Val d'Arbia" Doc</i>	<i>Produzione uva (tonnellate/ettaro)</i>	<i>Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)</i>
Bianco e Vin Santo	11	10,00
Rosato	11	10,50
Trebbiano	11	10,00
Chardonnay, Grechetto, Pinot bianco, Sauvignon e Vermentino	10	10,50

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Articolo 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di appassimento delle uve devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, le operazioni di cui sopra potranno essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni di: Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti, Montepulciano, Castelnuovo Berardenga, Sovicille, Asciano, Monteroni d'Arbia, Murlo, Buonconvento, Montalcino e S. Giovanni d'Asso in provincia di Siena e nell'intero territorio amministrativo dei comuni di: Cavriglia e Monteverchi in provincia di Arezzo.

Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per la tipologia "Vin Santo", nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

È consentito l'utilizzo di contenitori di legno nelle

fasi di vinificazione conservazione e affinamento, per tutte le tipologie previste.

La resa massima di uva in vino dei vini della denominazione di origine controllata «Val d'Arbia», all'atto dell'immissione al consumo, non deve essere superiore al 65%. Qualora la resa superi detto limite, ma non il 70%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 70% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Tuttavia, la resa massima dell'uva in vino finito della tipologia "Vin Santo" non deve essere superiore al 35% dell'uva fresca al terzo anno di invecchiamento del vino.

Il tradizionale metodo di vinificazione per l'ottenimento del «Val d'Arbia» Vin Santo prevede quanto segue:

L'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammostatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26,6%; la conservazione e l'invecchiamento del "Vin Santo" deve avvenire in appositi locali (i Vinsantai) ed in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 200 litri;

l'immissione al consumo del «Val d'Arbia» Vin Santo non può avvenire prima del 1° dicembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;

l'immissione al consumo del «Val d'Arbia» Vin Santo riserva non può avvenire prima del 1° dicembre del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve;

al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo del 16%.

L'invecchiamento deve avvenire nell'interno della zona di vinificazione delle uve di cui all'art. 5.

Articolo 6.

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Val d'Arbia», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Val d'Arbia» Bianco:

- colore: giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli;

- odore: delicato, fine, fruttato;
- sapore: asciutto, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- «Val d'Arbia» *Rosato*:
- colore: rosato con riflessi rosso rubino;
- odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;
- sapore: armonioso, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- «Val d'Arbia» *Chardonnay*:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: ampio, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- «Val d'Arbia» *Grechetto*:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso fino al dorato;
- odore: leggermente vinoso, delicato, fruttato;
- sapore: asciutto, vellutato, con retrogusto lievemente amarognolo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- «Val d'Arbia» *Pinot bianco*:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: ampio, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- «Val d'Arbia» *Sauvignon*:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: ampio, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- «Val d'Arbia» *Trebbiano*:
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: asciutto, vivace, caratteristico;
- sapore: secco, delicato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

- «Val d'Arbia» *Vermentino*:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: ampio, fruttato;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- «Val d'Arbia» *Vin Santo e «Val d'Arbia» Vin Santo riserva*:
- colore: dal paglierino all'ambrato più o meno intenso;
- odore: etereo, intenso, aromatico, caratteristico;
- sapore: dal secco al dolce armonico, morbido con retrogusto amarognolo caratteristico, caldo, vellutato con retrogusto caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui almeno il 12% in alcol svolto;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- acidità volatile massima: 1,6 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

Articolo 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore», «vecchio» e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, fattorie e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Val d'Arbia» può inoltre essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione,

seguita dal toponimo o nome, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

È consentito riportare nella etichettatura della tipologia "Vin Santo" le qualificazioni «secco», «abboccato», «amabile», «dolce», nel rispetto della normativa comunitaria in materia di designazione e presentazione dei vini.

È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino.

*Articolo 8.
Confezionamento*

Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Val d'Arbia» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.

Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.

Tuttavia, per le tipologie con menzione "vigna" sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 5 litri con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

I vini «Val d'Arbia» Vin Santo e «Val d'Arbia» Vin Santo riserva devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie in vetro di capacità non superiore a 3 litri, con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

A.PRO.VI.TO. SCA

Proposta di Modifica del Disciplinare di Produzione Denominazione di Origine Controllata Pietraviva. Disciplinare di Produzione dei vini della Denominazione di Origine Controllata «Vald'Arno di Sopra».

Art. 1.

1 - La denominazione di origine controllata "VALD'ARNO DI SOPRA" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

Bianco, Rosso, Rosato, Bianco Superiore, Rosso Superiore, Chardonnay, Cabernet sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah, Sauvignon, Passito e Passito Occhio di Pernice

2 - Le sottozone "Pietraviva" e "Pratomagno"

vengono disciplinate tramite l'allegato 1 al presente disciplinare

Salvo quanto espressamente previsto nel suddetto allegato nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare.

Art. 2.

I vini della denominazione di origine controllata VALD'ARNO DI SOPRA devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

VALD'ARNO DI SOPRA Bianco,:

Chardonnay dal 40 all'80%, Malvasia bianca lunga fino al 30%, Trebbiano toscano fino al 20%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Toscana, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%.

VALD'ARNO DI SOPRA Bianco Superiore,:

Sauvignon Blanc dal 40 all'80%, Chardonnay fino al 30%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Toscana, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%.

VALD'ARNO DI SOPRA Rosso, VALD'ARNO DI SOPRA Rosato:

Sangiovese dal 40 all'80%, Cabernet Sauvignon fino al 30%, Merlot fino al 30%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Toscana, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 20%.

VALD'ARNO DI SOPRA Rosso Superiore:

Merlot dal 40 all'80%, Cabernet Sauvignon fino al 35%.

Syrah fino al 35%

Possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Toscana, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%.

VALD'ARNO DI SOPRA Passito:

Malvasia bianca lunga dal 40 all'80%, Chardonnay fino al 30%, Viognier fino al 30%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Toscana, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%.

VALD'ARNO DI SOPRA Passito Occhio di Pernice:

Sangiovese dal 50 all'80%, Aleatico fino al 30%,

Possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Toscana, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 20%.

VALD'ARNO DI SOPRA con le seguenti specificazioni:

Chardonnay

Sauvignon Blanc

Cabernet sauvignon;

Cabernet Franc

Merlot;

Sangiovese

Syrah;

devono essere ottenuti, in ambito aziendale, per almeno l'85% da uno dei sopracitati vitigni e la rimanente parte da uno o più vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella regione Toscana.

Art. 3.

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata *VALD'ARNO DI SOPRA* ricade nella provincia di Arezzo e comprende i terreni vocati alla viticoltura *dell'intero territorio* dei comuni di *Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Pergine Valdarno, Civitella in Val di Chiana, Pian di Scò, Castelfranco di Sopra, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, Castiglion Fibocchi e Laterina.*

La sottozona "Pietraviva" comprende l'intero territorio dei comuni di *Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Pergine Valdarno e Civitella in Val di Chiana*, mentre la sottozona "Pratomagno" comprende l'intero territorio dei comuni di *Pian di Scò, Castelfranco di Sopra, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, Castiglion Fibocchi e Laterina.*

Sono esclusi ai fini dell'iscrizione al relativo albo i vigneti che siano:

1 - ubicati ad una altitudine inferiore ai 170 metri s.l.m.

2 - ubicati ad una altitudine superiore ai 700 metri s.l.m.

a)

<i>TIPOLOGIA</i>	<i>PRODUZIONE MASSIMA t/ha</i>	<i>PRODUZIONE MASSIMA kg/pianta</i>	<i>TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO NATURALE MINIMO %VOL.</i>
Vald'Arno di Sopra Bianco	9,0	2,7	11
Vald'Arno di Sopra Rosato	9,0	2,7	11
Vald'Arno di Sopra Rosso	9,0	2,7	12
Vald'Arno di Sopra Bianco Superiore	7,0	2,1	12,5
Vald'Arno di Sopra Rosso Superiore	7,0	2,1	12,5
Vald'Arno di Sopra Chardonnay	9,0	2,7	12
Vald'Arno di Sopra Cabernet Franc	9,0	2,7	12
Vald'Arno di Sopra Cabernet Sauvignon	9,0	2,7	12
Vald'Arno di Sopra Merlot	9,0	2,7	12
Vald'Arno di Sopra Sangiovese	9,0	2,7	12
Vald'Arno di Sopra Syrah	9,0	2,7	12
Vald'Arno di Sopra Sauvignon Blanc	9,0	2,7	12
Vald'Arno di Sopra Passito	7,0	2,1	16
Vald'Arno di Sopra Passito Occhio di pernice	7,0	2,1	16

Sono altresì esclusi tutti i terreni non vocati e di fondo valle, di pianura e forte composizione argillosa inclusi nelle aree dei comuni sopra indicati.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata *VALD'ARNO DI SOPRA* devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto considerati idonei ai fini dell'iscrizione al relativo albo unicamente i vigneti ubicati nei territori collinari di altitudine non inferiore a 170 metri s.l.m. e non superiori a 700 m.s.l.m. compresi nelle zone di cui al precedente art.3, e aventi una adeguata sistemazione idraulico-agraria.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non potrà essere inferiore a 3300.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona, privilegiando quelli a più bassa espansione e comunque atti a non modificare le caratteristiche qualitative delle uve e dei vini.

Sono esclusi i sistemi di coltivazione espansi.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

Le produzioni massime di uva per ettaro, per pianta ed i titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

E' consentito l'utilizzo della menzione "Superiore" anche per le seguenti tipologie di prodotto da monovitigno:

- Chardonnay
- Merlot
- Sangiovese

- Cabernet Sauvignon

- Cabernet Franc

purché i valori di la resa per ettaro, per pianta e del titolo alcolometrico minimo siano soddisfatti come nella seguente tabella.

b)

TIPOLOGIA	PRODUZIONE MASSIMA t/ha	PRODUZIONE MASSIMA kg/pianta	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO NATURALE MINIMO %VOL.
Vald'Arno di Sopra Chardonnay Blanc Superiore	7,0	2,1	12,5
Vald'Arno di Sopra Merlot Superiore	7,0	2,1	12,5
Vald'Arno di Sopra Sangiovese Superiore	7,0	2,1	12,5
Vald'Arno di Sopra Cabernet Sauvignon Superiore	7,0	2,1	12,5
Vald'Arno di Sopra Cabernet Franc Superiore	7,0	2,1	12,5

Per i vigneti impiantati precedentemente all'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione, e che hanno una densità di ceppi inferiore a quella suindicata, le produzioni ad ettaro ammesse non possono essere superiori: 7 t per le uve a bacca bianca; 6 t per le uve a bacca rossa. Per la produzione che si fregia della menzione "Superiore", o che sarà dedicata alla produzione delle due tipologie di Passito e della Vendemmia tardiva, la produzione massima per ceppo rimane comunque fissata a 2,1 kg per pianta.

In annate favorevoli i quantitativi delle uve ottenute e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Vald'arno di Sopra" devono essere riportati, nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi il 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.

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

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro ammessa è:

Anno vegetativo	Produzione ammessa
I e II anno	0 %
III anno	60 %
IV anno e successivi	100 %

Il riferimento all'anno d'impianto e' fissato in primavera (ripresa vegetativa), anche se il vigneto e' stato messo a dimora in autunno.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, l'imbottigliamento e l'affinamento devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione delle uve delimitato all'art. 3 del presente disciplinare di produzione.

E' altresì consentito che dette operazioni possano effettuarsi in cantine situate in aziende ricadenti nell'intero territorio dei comuni indicati nel citato art. 3 e nei comuni della provincia di Arezzo, confinanti con la zona di produzione.

Nella vinificazione sono ammesse solo le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali.

E' ammessa la colmatura dei vini, di cui all'art. 1, in corso d'invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione d'origine, di uguale colore e varietà di vite, anche non soggetti ad invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 10%.

La resa massima dell'uva in vino, compreso l'eventuale arricchimento, e' del 70% per tutte le tipologie della denominazione di origine controllata "Vald'Arno di Sopra", ad esclusione per le tipologie "Passito", "Passito occhio di pernice" che sarà del 35%.

La qualificazione "Riserva" è riservata ai seguenti vini:

- Vald'Arno di Sopra Rosso Superiore
- Vald'Arno di Sopra Merlot
- Vald'Arno di Sopra Sangiovese

Tale qualificazione potrà altresì essere utilizzata per

le tipologie designate a “*Superiore*” dei sopraccitati prodotti da monovitigno.

Trascorso un periodo di 24 mesi dalla vendemmia di cui un periodo minimo di 6 mesi di affinamento in legno.

I vini a denominazione di origine controllata *Vald’Arno di Sopra Bianco, Rosato* e le tipologie monovarietaliali a bacca bianca non possono essere immessi al consumo prima del 1° febbraio dell’anno successivo a quello della raccolta delle uve.

I vini a denominazione di origine controllata *Vald’Arno di Sopra Rosso* e le tipologie monovarietaliali a bacca rossa non possono essere immessi al consumo prima del 31 marzo dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve.

I vini a denominazione di origine controllata *Vald’Arno di Sopra Bianco Superiore* e le tipologie monovarietaliali a bacca bianca con menzione “*Superiore*” non possono essere immessi al consumo prima del 30 giugno dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve.

I vini a denominazione di origine controllata *Vald’Arno di Sopra Rosso Superiore* e le tipologie monovarietaliali a bacca rossa con menzione “*Superiore*” non possono essere immessi al consumo prima del 30 giugno del secondo anno successivo a quello di raccolta delle uve.

Art. 6.

I vini a denominazione di origine controllata *Vald’Arno di Sopra* devono rispondere, all’atto dell’immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

Vald’Arno di Sopra Bianco:

colore: giallo paglierino;

odore: fine e delicato;

sapore: secco e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%

vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Vald’Arno di Sopra Rosato:

colore: da rosato a rosso rubino, senza riflessi violacei;

odore: fine e delicato, fruttato;

sapore: secco e armonico, delicato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%

vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Vald’Arno di Sopra Rosso:

colore: da rosso rubino a rosso granato;

odore: fine e fruttato con sentori di iris e di viola;

sapore: pieno e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%

vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo 21,0 g/l;

Vald’Arno di Sopra Bianco Superiore:

colore: giallo paglierino, anche intenso;

odore: fine, intenso, fruttato e sentori di peperone;

sapore: secco e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%

vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Vald’Arno di Sopra Rosso Superiore:

colore: dal rosso rubino al granato intenso;

odore: intenso, fine, fruttato, vegetale e sentori di legno qualora sottoposto ad invecchiamento

sapore: pieno e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%

vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Vald’Arno di Sopra Chardonnay:

colore: giallo paglierino piu’ o meno intenso;

odore: fine, intenso, fruttato e floreale;

sapore: secco e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%

vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Vald’Arno di Sopra Sauvignon Blanc:

colore: giallo paglierino piu’ o meno intenso;

odore: fine e delicato, con sentori vegetali di peperone e foglia di pomodoro;

sapore: secco e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%

vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Vald’Arno di Sopra Sauvignon Blanc Superiore

colore: giallo paglierino piu’ o meno intenso;

odore: fine, delicato, intenso, con sentori vegetali di peperone e foglia di pomodoro;

sapore: secco e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%

vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Vald’Arno di Sopra Cabernet sauvignon:

colore: rosso rubino intenso;

odore: intenso, caratteristico, complesso;

sapore: secco e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%

vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Vald’Arno di Sopra Merlot:

colore: rosso rubino intenso;

odore: intenso, fruttato, complesso con sentori vegetali;

sapore: secco, pieno e armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.
Vald'Arno di Sopra Sangiovese:
 colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
 odore: floreale e fruttato caratteristico;
 sapore: secco, armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.
 estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.
Vald'Arno di Sopra Syrah:
 colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
 odore: profumi di piccoli frutti rossi e spezie;
 sapore: secco, armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.
Vald'Arno di Sopra Merlot Superiore:
 colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
 odore: intenso, fruttato, complesso con sentori vegetali e con sentori di legno qualora sottoposto all'invecchiamento
 sapore: secco e armonico con sentori di legno qualora sottoposto all'invecchiamento
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.
Vald'Arno di Sopra Sangiovese Superiore:
 colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
 odore: floreale, fruttato, caratteristico e complesso con sentori di legno qualora sottoposto all'invecchiamento
 sapore: secco e armonico con sentori di legno qualora sottoposto all'invecchiamento
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.
Vald'Arno di Sopra Passito:
 colore: da giallo paglierino carico al giallo ambrato
 odore: delicato, caratteristico, intenso, etereo
 sapore: vellutato, armonico con pronunciata rotondità

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol.;

acidità totale minima: 4 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
Vald'Arno di Sopra Passito Occhio di Pernice:
 colore: da rosa intenso a rosa pallido;
 odore: caratteristico, intenso, etereo, caldo
 sapore: vellutato, armonico con pronunciata rotondità
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol.;

acidità totale minima: 4 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentita, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali -Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazione di origine e delle indicazioni geografiche tipiche - modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

Art. 7.

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1.

E' consentito, in conformità al disposto del decreto ministeriale 22 aprile 1992, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, poderi, tenute, tenimenti e similari, nonché di altri sinonimi di uso locale, costituite da aree e località incluse nelle zone, delimitate nell'art.3, dalle quali effettivamente provengano le uve da cui i vini così qualificati sono stati ottenuti.

Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata *Vald'Arno di Sopra* l'indicazione dell'annata di produzione delle uve e' obbligatoria.

E' altresì consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle "vigne" dalle quali effettivamente provengano le uve, da cui i vini così qualificati sono stati esclusivamente ottenuti, a

condizione che tali vigne siano indicate ed evidenziate separatamente all'atto della denuncia all'albo dei vigneti e che le uve da esse provenienti ed i vini da esse separatamente ed unicamente ottenuti siano distintamente indicate e caricati rispettivamente nella denuncia annuale di produzione delle uve e nei registri obbligatori di cantina.

Art. 8.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al con-

sumo soltanto in recipienti in vetro del seguente volume nominale: litri 0,187, 0,375, 0,500, 0,750, 1,500, 3,000 e 5,000. Sono ammesse soltanto bottiglie aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio.

Per la tappatura dei vini di cui all'art. 1 e' obbligatorio il tappo di sughero raso bocca.

Limitatamente alle confezioni da litri 0,187 e' ammessa anche la chiusura tappo a vite.

SEGUE ALLEGATO

Allegato 1

- Sottozone

SOTTOZONA "PIETRAVIVA"
SOTTOZONA "PRATOMAGNO"

Art. 1

La denominazione di origine controllata "*Vald'Arno di Sopra*" può fregiarsi della menzione aggiuntiva "*Pietraviva*" o "*Pratomagno*" solo se le uve ed i vini prodotti hanno origine esclusiva nei rispettivi territori stabiliti nell'art. 5 del disciplinare e che non siano stati sottoposti a un coacervo.

Art. 2

La denominazione di origine controllata "*Vald'Arno di Sopra*" "*Pietraviva*" o "*Pratomagno*" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

VALD'ARNO DI SOPRA Bianco Superiore

"Pietraviva" e "Pratomagno"

Sauvignon Blanc dal 40 all'80%, Chardonnay fino al 30%,

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Toscana, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%.

VALD'ARNO DI SOPRA Rosso Superiore

"Pietraviva" e "Pratomagno"

Merlot dal 40 all'80%, Cabernet Sauvignon fino al 35%.

Syrah fino al 35% Possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Toscana, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%.

VALD'ARNO DI SOPRA Vendemmia Tardiva

"Pietraviva" e "Pratomagno"

Malvasia bianca lunga dal 40 all'80%, Chardonnay fino al 30%,

Vioigner fino al 30%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Toscana, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%.

VALD'ARNO DI SOPRA "Pietraviva" e "Pratomagno"

con le seguenti specificazioni:

Chardonnay

Malvasia bianca lunga;

Sauvignon blanc

Cabernet sauvignon;

Cabernet Franc

Canaiolo nero;

Merlot;

Sangiovese

Pugnitello ;

Syrah ;

Malvasia Nera ;

Per la sola sottozona "*Pietraviva*" sono previste anche le seguenti specificazioni:

Ciliegiolo

Queste tipologie di prodotto devono essere ottenute, in ambito aziendale, per almeno l'85% da uno dei sopracitati vitigni e la rimanente parte da uno o più vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella regione Toscana.

Art. 3

Le sottozone di produzione sono così delimitate:

a) La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Vald'Arno di Sopra" sottozona "Pietraviva" ricade nella provincia di Arezzo e comprende i terreni vocati alla viticoltura dell'intero territorio dei comuni di Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Pergine Valdarno, Civitella in Val di Chiana.

b) La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Vald'Arno di Sopra" sottozona "Pratomagno" ricade nella provincia di Arezzo e comprende i terreni vocati alla viticoltura dell'intero territorio dei comuni di Pian di Scò, Castelnuovo di Sopra, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, Castiglion Fibocchi e Laterina.

Sono esclusi ai fini dell'iscrizione al relativo albo i vigneti che siano:

-1- ubicati ad una altitudine inferiore di 170 metri s.l.m.

-2- ubicati ad una altitudine superiore a 700 metri s.l.m.

Sono altresì esclusi tutti i terreni non vocati e di fondo valle, di pianura e forte composizione argillosa inclusi nelle aree dei comuni sopra indicati.

Art. 4

Le produzioni massime di uva per ettaro e i titoli alcolometrici volumici naturali minimi previste per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Vald'Arno di Sopra" "Pietraviva" e "Pratomagno" sono i seguenti:

a)

<i>TIPOLOGIA</i>	<i>PRODUZIONE MASSIMA t/ha</i>	<i>PRODUZIONE MASSIMA kg/pianta</i>	<i>TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO NATURALE MINIMO %VOL.</i>
Vald'Arno di Sopra Bianco Superiore "Pietraviva e "Pratomagno "	7,0	2,1	12,5
Vald'Arno di Sopra Rosso Superiore "Pietraviva e "Pratomagno "	7,0	2,1	12,5
Valda'Arno di Sopra Chardonnay "Pietraviva e "Pratomagno "	7,0	2,1	12,5
Vald'Arno di Sopra Malvasia Bianca "Pietraviva e "Pratomagno "	7,0	2,1	12
Vald'Arno di Sopra Cabernet Sauvignon "Pietraviva e "Pratomagno "	7,0	2,1	12,5
Vald'Arno di Sopra Canaiolo Nero "Pietraviva e "Pratomagno "	7,0	2,1	12,5
Vald'Arno di Sopra Merlot "Pietraviva e "Pratomagno "	7,0	2,1	12,5
Vald'Arno di Sopra Sangiovese "Pietraviva e "Pratomagno "	7,0	2,1	12,5
Vald'Arno di Sopra Syrah "Pietraviva e "Pratomagno "	7,0	2,1	12,5
Vald'Arno di Sopra Sauvignon Blanc "Pietraviva e "Pratomagno "	7,0	2,1	12,5
Vald'Arno di Sopra Pugnitello "Pietraviva e "Pratomagno "	7,0	2,1	12,5

Vald'Arno di Sopra Malvasia Nera "Pietraviva " e "Pratomagno "	7,0	2,1	12,5
Vald'Arno di Sopra Vendemmia Tardiva "Pietraviva " e "Pratomagno"	7,0	2,1	15
Vald'Arno Ciliegio "Pietraviva "	7,0	2.1	12,5

Non è consentito l'utilizzo della menzione "Superiore" abbinato alla Sottozona per i prodotti monovarietali.

La qualificazione "Riserva" in abbinamento alle sottozone "Pietraviva " e "Pratomagno" è riservata ai seguenti vini :

- Vald'Arno di Sopra Rosso Superiore
- Vald'Arno di Sopra Cabernet sauvignon
- Vald'Arno di sopra Cabernet Franc
- Vald'Arno di Sopra Merlot
- Vald'Arno di Sopra Sangiovese

Trascorso un periodo di 24 mesi dalla vendemmia di cui un periodo minimo di 6 mesi di affinamento in legno.

Art. 5.

I vini a denominazione di origine controllata *Vald'Arno di Sopra "Pietraviva" e "Pratomagno"* devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

Vald'Arno Di Sopra Bianco Superiore
"sottozona Pietraviva" e "sottozona Pratomagno"

colore: giallo paglierino, anche intenso;
odore: fine, intenso, fruttato e sentori di peperone;
sapore: secco e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Vald'Arno Di Sopra Rosso Superiore
"sottozona Pietraviva" e "sottozona Pratomagno"

colore: dal rosso rubino al granato intenso;
odore: intenso, fine, fruttato, vegetale e sentori di legno qualora sottoposto ad invecchiamento;
sapore: pieno e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Vald'Arno Di Sopra Chardonnay
"sottozona Pietraviva" e "sottozona Pratomagno"

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: fine, intenso, fruttato e floreale;
sapore: secco e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Vald'Arno Di Sopra Malvasia Bianca Lunga
"sottozona Pietraviva" e "sottozona Pratomagno"

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: fine, delicato, intenso, floreale;

sapore: secco e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Vald'Arno Di Sopra Sauvignon Blanc

“sottozona Pietraviva“ e sottozona Pratomagno“

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: fine, delicato, intenso, con sentori vegetali di peperone e foglia di pomodoro;
sapore: secco e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Vald'Arno Di Sopra Cabernet sauvignon

“sottozona Pietraviva” e “sottozona Pratomagno“

colore: rosso rubino intenso;
odore: vinoso, caratteristico, complesso;
sapore: secco e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Vald'Arno Di Sopra Canalolo nero

“sottozona Pietraviva” e “sottozona Pratomagno”

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: fine, floreale e caratteristico;
sapore: secco e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Vald'Arno Di Sopra Merlot

“sottozona Pietraviva” e “sottozona Pratomagno”

colore: rosso rubino, intenso;
odore: intenso, vinoso e caratteristico;
sapore: odore: intenso, fruttato, complesso con sentori vegetali e con sentori di legno qualora sottoposto all'invecchiamento;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Vald'Arno Di Sopra Sangiovese

“sottozona Pietraviva” e “sottozona Pratomagno”

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: floreale, fruttato, caratteristico e complesso con sentori di legno qualora sottoposto all'invecchiamento;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Vald'Arno Di Sopra Pugnietello

“sottozona Pietraviva“ e “sottozona Pratomagno“

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, complesso e caratteristico con sentori di legno qualora sottoposto all'invecchiamento;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

*Vald' Arno Di Sopra Syrah**“sottozona Pietraviva” e “sottozona Pratomagno”*

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso, caratteristico;

odore: profumi di piccoli frutti rossi e spezie;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

*Vald' Arno Di Sopra Malvasia Nera**“sottozona Pietraviva” e “sottozona Pratomagno”*

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: fine, fruttato e balsamico;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

*Vald' Arno Di Sopra Vendemmia Tardiva**“sottozona “Pietraviva” e “sottozona Pratomagno”*

colore: ; da giallo paglierino carico al giallo ambrato

odore: delicato, caratteristico, intenso, etereo

sapore: vellutato, armonico con pronunciata rotondità

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol.;

acidita' totale minima: 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

*Vald' Arno Di Sopra Ciliegolo**“sottozona Pietraviva”*

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentita, il sapore dei vini puo' rivelare lieve sentore di legno.

I vini ottenuti dal coacervo di uve, mosti e vini provenienti dalle due predette sottozone geografiche vengono designati in etichetta soltanto con la denominazione “Vald'Arno di Sopra”.

A.PRO.VI.TO. SCA**Proposta modifica disciplinare Val di Cornia DOC.***Articolo 1**Denominazione e vini*

La denominazione di origine controllata «Val di Cornia» è riservata ai vini che corrispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: bianco, rosato, Ansonica, Vermentino, Cabernet Sauvignon, Ciliegiole, Merlot, Sangiovese, Aleatico passito e Ansonica passito.

Le qualifiche «riserva» e «superiore» sono riservate alle tipologie Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot.

*Articolo 2**Base ampelografica*

I vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Val di Cornia» bianco:

Vermentino bianco: minimo il 50%

Trebbiano toscano, Ansonica, Viognier e Malvasia bianca lunga, da soli o congiuntamente: massimo il 50%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

«Val di Cornia» rosato:

Sangiovese: minimo il 40%

Cabernet Sauvignon e Merlot: da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 60%

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve a bacca rossa, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 20%.

«Val di Cornia» Ansonica:

Ansonica, minimo l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

«Val di Cornia» Vermentino:

Vermentino, minimo l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

«Val di Cornia» Cabernet Sauvignon:

Cabernet Sauvignon, minimo l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le

uve a bacca rossa, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

«Val di Cornia» Ciliegiole:

Ciliegiole, minimo l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca rossa, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

«Val di Cornia» Merlot:

Merlot, minimo l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca rossa, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

«Val di Cornia» Sangiovese:

Sangiovese, minimo l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca rossa, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

«Val di Cornia» Aleatico passito:

Aleatico, 100%.

«Val di Cornia» Ansonica passito:

Ansonica, minimo l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

L'adeguamento della composizione ampelografica su base aziendale dei vigneti iscritti all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata «Val di Cornia» dovrà essere effettuata entro cinque anni dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

*Articolo 3**Zona di produzione delle uve*

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» ricade nelle province di Livorno e Pisa e comprende i terreni vocati alla qualità rispettivamente:

- in provincia di Livorno: tutto il territorio amministrativo dei comuni di Suvereto e Sassetta e parte del territorio amministrativo dei comuni di Piombino, San Vincenzo e Campiglia Marittima;

- in provincia di Pisa: tutto il territorio amministrativo del comune di Monteverdi Marittimo.

Detta zona si suddivide in due parti, zona sud-ovest e zona nord-est, ed è così delimitata:

Zona sud-ovest

Partendo da Piombino, il limite segue viale Unità d'Italia quindi continua lungo la strada della Principessa fino a Fiorentina. Da qui prosegue verso Venturina lungo la strada provinciale piombinese, e superato il Ponte di

Ferro, volge verso la strada per Campo all'Olmo, incontra la strada provinciale Rinsacca, continua per detta strada deviando poi lungo la strada vicinale di Montegemoli fino ad incontrare la ferrovia. La delimitazione continua verso nord seguendo la ferrovia fino alla stazione di Popolonia. Da qui prosegue verso la strada vicinale di Poggio all'Agnello, incontra la strada che porta alla Principessa, continua per detta strada deviando poi lungo la strada poderale che porta al podere Poggio al Lupo. Da questo podere, seguendo la direzione di questa strada, il limite raggiunge un'altra strada poderale tramite la quale arriva alla strada della Principessa. Da qui la linea di delimitazione prosegue a sud lungo la detta strada, devia lungo la strada poderale che porta al podere delle Fornace e raggiunge il mare seguendo la stessa direzione.

Zona nord-est

Dall'incrocio della ferrovia con il confine tra la provincia di Livorno con quella di Grosseto, il limite segue verso nord la ferrovia stessa fino ad incontrare fosso Valnera. Da qui risalendo il corso di tale fosso arriva alla strada comunale di Riotorto-Piombino e continua su di essa, entra nel comune di Campiglia Marittima e arriva alla strada comunale di Casalappi. Da qui il limite prosegue su questa strada, deviando poi lungo la strada comunale piombinese fino al confine tra il comune di Campiglia Marittima e quello di Suvereto. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue verso ovest identificandosi con il confine tra i due comuni fino all'incrocio con il fosso Riomerdancio, risale il corso di tale fosso fino a quota 28 e continua a nord lungo la strada provinciale pisana fino alla strada statale n. 398. Da qui il limite prosegue verso Venturina, si identifica con questa strada devia a sud lungo la strada per Cignanella, arriva al fosso di Riomerdancio seguendo la stessa direzione, segue il corso di detto fosso al fiume Cornia e segue il corso di quest'ultimo fino alla vecchia strada statale n. 1.

Il limite continua quindi verso nord lungo la vecchia strada Aurelia fino a località Lumiere da dove prosegue lungo la via Remigliano deviando in direzione sud-ovest per la strada delle Lotrine fino ad incontrare la ferrovia. Continuando verso nord il confine si identifica con la ferrovia fino al confine del comune di San Vincenzo e si ricollega la punto di partenza seguendo i confini dei comuni citati al capoverso iniziale.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» di cui all'articolo 2 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni dei vini di cui si tratta; sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e di pianura alluvionale.

I sestii di impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 4.000 piante ad ettaro.

La regione Toscana può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

È vietata ogni pratica colturale avente carattere di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

<i>Tipologia «Val di Cornia» Doc</i>	<i>Produzione uva (tonnellate/ettaro)</i>	<i>Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)</i>
Bianco	12	11,00
Rosato	10	11,00
Ansonica	10	11,50
Vermentino	10	11,50
Cabernet Sauvignon	10	12,00
Cabernet Sauvignon riserva o superiore	9	12,00
Ciliegiolo	10	12,00
Merlot	10	12,00
Merlot riserva o superiore	9	12,00
Sangiovese	10	12,00
Sangiovese riserva o superiore	9	12,00
Aleatico passito	6	16,00
Ansonica passito	7	16,00

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

<i>Tipologia «Val di Cornia» Doc</i>	<i>Resa uva/vino</i>	<i>Produzione massima vino (ettolitri/ettaro)</i>
Bianco	70	84
Rosato	70	70
Ansonica	70	70
Vermentino	70	70
Cabernet Sauvignon	70	70
Ciliegiolo	70	70
Merlot	70	70
Sangiovese	70	70
Aleatico passito	40	24
Ansonica passito	40	28

Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra indicato, ma non il 75% (45% per le tipologie "Passito"), anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

I vini «Val di Cornia» Sangiovese, «Val di Cornia» Merlot, «Val di Cornia» Cabernet Sauvignon nonché le tipologie «Val di Cornia» con la menzione «superiore» non possono essere immessi al consumo prima del 1° marzo del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve.

Detti vini, qualora siano sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi, di cui almeno dodici mesi in contenitori di legno e sei in bottiglia, possono optare per la qualifica «riserva».

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio e l'appassimento delle uve, devono essere effettuate nell'ambito del territorio dei comuni indicati, anche in parte, nel precedente art. 3.

Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per le tipologie "passito", nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

Il vino a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» rosato deve essere ottenuto con la vinificazione in "rosato" delle uve a bacca rossa.

La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva, e la produzione massima di vino per ettaro, sono le seguenti:

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Val di Cornia» bianco:

- colore: giallo paglierino di limpidezza brillante;
- odore: delicato più o meno fruttato;
- sapore: secco, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Val di Cornia» Ansonica:

- colore: giallo paglierino, brillante;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- «Val di Cornia» *Vermentino*:
- colore: giallo paglierino, brillante;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- «Val di Cornia» *rosato*:
- colore: rosato, rosato tenue di limpidezza brillante;
- odore: vinoso delicato, più o meno fruttato;
- sapore: secco fresco, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
- «Val di Cornia» *Cabernet Sauvignon*:
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, di limpidezza brillante;
- odore: vinoso, delicato;
- sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.
- «Val di Cornia» *Ciliegiolo*:
- colore: rosso rubino;
- odore: vinoso, delicato;
- sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.
- «Val di Cornia» *Merlot*:
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, di limpidezza brillante;
- odore: vinoso, delicato;
- sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.
- «Val di Cornia» *Sangiovese*:
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, di limpidezza brillante;
- odore: vinoso, delicato;
- sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

- «Val di Cornia» *Aleatico passito*:
- colore: rosso rubino intenso, di limpidezza brillante;
- odore: intenso, vinoso;
- sapore: leggermente dolce, ricco di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol. di cui almeno il 12% svolto;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l;
- acidità volatile massima: 1,7 g/l.
- «Val di Cornia» *Ansonica passito*:
- colore: paglierino intenso, limpidezza brillante;
- odore: caratteristico intenso;
- sapore: amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol. di cui almeno il 12% vol. svolto;
- acidità volatile massima: 1,6 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

I vini «Val di Cornia» con la qualifica «riserva» o «superiore» devono rispondere alle caratteristiche dei rispettivi vini con l'unica eccezione del titolo alcolometrico volumico totale minimo che deve essere pari a 12,50% vol.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

Ai vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 2 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, fattorie e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» può inoltre essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome, che la relativa superficie

sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo o nome, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino.

Articolo 8 *Confezionamento*

Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.

Per la tappatura dei vini, allorché siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.

Tuttavia, per le tipologie «superiore» o «riserva», per quelle recanti la menzione «vigna» nonché per le tipologie «Sangiovese», «Cabernet Sauvignon» e «Merlot» sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbinamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 5 litri e con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

I vini «Val di Cornia» Aleatico passito e «Val di Cornia» Ansonica passito devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie in vetro di capacità non superiore a 0,75 litri, con chiusura a tappo raso bocca.

A.PRO.VI.TO. SCA

Proposta disciplinare Val di Cornia Rosso o Rosso della Val di Cornia DOCG.

Articolo 1 *Denominazione e vini*

La denominazione di origine controllata e garantita «Val di Cornia» Rosso o Rosso «della Val di Cornia» è riservata ai vini che corrispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 *Base ampelografica*

I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Val di Cornia» Rosso o Rosso «della Val di Cornia» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti

aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese: minimo il 40%

Cabernet Sauvignon e Merlot: da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 60%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve a bacca rossa, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 20%.

L'adeguamento della composizione ampelografica su base aziendale dei vigneti iscritti all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata e garantita «Val di Cornia» Rosso o Rosso «della Val di Cornia» dovrà essere effettuata entro cinque anni dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

Articolo 3 *Zona di produzione delle uve*

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Val di Cornia» Rosso o Rosso «della Val di Cornia» ricade nelle province di Livorno e Pisa e comprende i terreni vocati alla qualità rispettivamente:

- in provincia di Livorno: tutto il territorio amministrativo dei comuni di Suvereto e Sassetta e parte del territorio amministrativo dei comuni di Piombino, San Vincenzo e Campiglia Marittima;
- in provincia di Pisa: tutto il territorio amministrativo del comune di Monteverdi Marittimo.

Detta zona si suddivide in due parti, zona sud-ovest e zona nord-est, ed è così delimitata:

Zona sud-ovest

Partendo da Piombino, il limite segue viale Unità d'Italia quindi continua lungo la strada della Principessa fino a Fiorentina. Da qui prosegue verso Venturina lungo la strada provinciale piombinese, e superato il Ponte di Ferro, volge verso la strada per Campo all'Olmo, incontra la strada provinciale Rinsacca, continua per detta strada deviando poi lungo la strada vicinale di Montegemoli fino ad incontrare la ferrovia. La delimitazione continua verso nord seguendo la ferrovia fino alla stazione di Popolonia. Da qui prosegue verso la strada vicinale di Poggio all'Agnello, incontra la strada che porta alla Principessa, continua per detta strada deviando poi lungo la strada podereale che porta al podere Poggio al Lupo. Da questo podere, seguendo la direzione di questa strada, il limite raggiunge un'altra strada podereale tramite la quale arriva alla strada della Principessa. Da qui la linea di delimitazione prosegue a sud lungo la detta strada, devia lungo la strada podereale che porta al podere delle Fornace e raggiunge il mare seguendo la stessa direzione.

Zona nord-est

Dall'incrocio della ferrovia con il confine tra la provincia di Livorno con quella di Grosseto, il limite segue verso nord la ferrovia stessa fino ad incontrare fosso

Valnera. Da qui risalendo il corso di tale fosso arriva alla strada comunale di Riotorto-Piombino e continua su di essa, entra nel comune di Campiglia Marittima e arriva alla strada comunale di Casalappi. Da qui il limite prosegue su questa strada, deviando poi lungo la strada comunale piombinese fino al confine tra il comune di Campiglia Marittima e quello di Suvereto. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue verso ovest identificandosi con il confine tra i due comuni fino all'incrocio con il fosso Riomerdancio, risale il corso di tale fosso fino a quota 28 e continua a nord lungo la strada provinciale pisana fino alla strada statale n. 398. Da qui il limite prosegue verso Venturina, si identifica con questa strada devia a sud lungo la strada per Cignanella, arriva al fosso di Riomerdancio seguendo la stessa direzione, segue il corso di detto fosso al fiume Cornia e segue il corso di quest'ultimo fino alla vecchia strada statale n. 1. Il limite continua quindi verso nord lungo la vecchia strada Aurelia fino a località Lumiere da dove prosegue lungo la via Remigliano deviando in direzione sud-ovest per la strada delle Lotrine fino ad incontrare la ferrovia. Continuando verso nord il confine si identifica con la ferrovia fino al confine del comune di San Vincenzo e si ricollega la punto di partenza seguendo i confini dei comuni citati al capoverso iniziale.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Val di Cornia» Rosso o Rosso «della Val di Cornia» di cui all'articolo 2 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a

conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni dei vini di cui si tratta. Con buona esposizione ed efficiente sistemazione idraulico-agraria. Sono da escludere, e non possono essere quindi iscritti al predetto Albo, i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e di pianura alluvionale.

I sestri di impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona.

La densità di impianto deve essere quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini; per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 4.000 piante ad ettaro.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare 9 tonnellate.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

Fermo restando il limite sopra indicato la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, sulla base dell'effettiva superficie coperta dalla vite.

Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro è la seguente:

<i>Anno di produzione</i>	<i>Produzione uva (tonnellate/ettaro)</i>
I e II anno vegetativo	0
III anno vegetativo	60% della produzione prevista
IV anno vegetativo	80% della produzione prevista
V anno vegetativo	100% della produzione prevista

Ai fini dell'entrata in produzione si fa riferimento all'anno vegetativo (per impianto primaverile si intende anche quello effettuato nel periodo successivo con barbatelle in vaso).

La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

È consentita la scelta vendemmiale, ove ne sussistano

le condizioni di legge, verso la denominazione di origine controllata «Val di Cornia».

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente art. 3.

L'imbottigliamento deve essere effettuato nell'ambito dell'intero territorio dei comuni di Suvereto, Sassetta, Piombino, San Vincenzo e Campiglia Marittima in provincia di Livorno, e del comune di Monteverdi Marittimo in provincia di Pisa, ricompresi in tutto o in parte nella zona di produzione delimitata di cui all'articolo 3.

Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,5%.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Il vino «Val di Cornia» Rosso o Rosso «della Val di Cornia» non può essere immesso al consumo prima del 1° maggio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve.

Il vino «Val di Cornia» Rosso o Rosso «della Val di Cornia» con la qualifica «riserva» non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve, fermo restando il periodo di affinamento obbligatorio minimo di diciotto mesi in contenitori di rovere e di sei mesi in bottiglia, così come specificato al successivo articolo 6.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Val di Cornia» Rosso o Rosso «della Val di Cornia» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Val di Cornia» Rosso o Rosso «della Val di Cornia»:

- colore: rosso rubino di buona intensità, brillante, tendente al granato;
- odore: vinoso, delicato;
- sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo, con eventuale sentore di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. (13,00% vol. la «riserva»);
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Val di Cornia» Rosso o Rosso «della Val di Cornia» che provenga da uve la cui resa ad ettaro è pari ad 8 tonnellate e con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13,00%, sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi di cui almeno

18 in contenitori di rovere, può ottenere la qualifica «riserva».

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

Ai vini a denominazione di origine controllata e garantita «Val di Cornia» Rosso o Rosso «della Val di Cornia» è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, fattorie e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Val di Cornia» Rosso o Rosso «della Val di Cornia» può inoltre essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo o nome, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

È obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve in etichetta.

Articolo 8

Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Val di Cornia» Rosso o Rosso «della Val di Cornia» possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie dei tipi bordolese o borgognona di volume nominale fino a 5 litri di capacità, aventi forma ed abbinamento consoni ai caratteri dei vini di pregio.

Per la tappatura dei vini è obbligatorio il tappo di sughero raso bocca. Tuttavia, per i contenitori di vetro con capacità fino a 0,375 litri, è ammesso l'utilizzo di altri dispositivi di chiusura ammessi dalla normativa vigente.

MODALITÀ TECNICHE PER L'INVIO DEGLI ATTI DESTINATI ALLA PUBBLICAZIONE IN VIGORE DAL 1 GENNAIO 2008

Con l'entrata in vigore dal 1 gennaio 2008 della L.R. n. 23 del 23 aprile 2007 "Nuovo ordinamento del Bollettino Ufficiale della Regione Toscana e norme per la pubblicazione degli atti. Modifiche alla legge regionale 20 gennaio 1995, n. 9 (Disposizioni in materia di procedimento amministrativo e di accesso agli atti)", cambiano le tariffe e le modalità per l'invio degli atti destinati alla pubblicazione sul B.U.R.T.

Tutti gli Enti inserzionisti devono inviare i loro atti per la pubblicazione sul B.U.R.T. in formato esclusivamente digitale. Le modalità tecniche per l'invio elettronico degli atti destinati alla pubblicazione sono state stabilite con Decreto Dirigenziale n. 5615 del 12 novembre 2007. **L'invio elettronico avviene mediante interoperabilità dei sistemi di protocollo informatici (DPR 445/2000 artt. 14 e 55) nell'ambito della infrastruttura di Cooperazione Applicativa Regionale Toscana. Le richieste di pubblicazione firmate digitalmente (D.lgs 82/2005) hanno come allegato digitale l'atto di cui è richiesta la pubblicazione. E' fatta transitoriamente eccezione alle modalità di cui sopra per gli enti ancora non dotati del protocollo elettronico, per i quali resta utilizzabile, la trasmissione elettronica all'indirizzo redazione@regione.toscana.it.**

Il materiale da pubblicare deve pervenire all'Ufficio del B.U.R.T. entro il mercoledì per poter essere pubblicato il mercoledì della settimana successiva.

Il calcolo per le tariffe di inserzione è determinato in base al numero complessivo dei caratteri, spazi, simboli di interlinea ecc. di cui è composto il testo da pubblicare. La tariffa unitaria per carattere, spazi ecc. è di **Euro 0,010**, il costo per la pubblicazione di tabelle, elenchi, prospetti diversi sarà computato moltiplicando la tariffa unitaria per 2.000 per ogni pagina di formato A/4 anche se le dimensioni delle tabelle, ecc. non dovessero occupare interamente la pagina A/4 (**Euro 20**).

Per le inserzioni a pagamento il versamento dovrà essere fatto sul C/C postale n. 14357503 intestato a: Regione Toscana - Bollettino Ufficiale - via F. Baracca, 88 - 50127 Firenze.

L'attestazione del pagamento dovrà essere inviata via fax al n. 0554384620 contestualmente al materiale da pubblicare inviato in formato digitale.

L'art. 16, comma 2, della L.R. n. 23/2007 stabilisce che gli atti degli enti locali e degli altri enti pubblici la cui pubblicazione è obbligatoria per previsione di legge o di regolamento è effettuata senza oneri per l'interessato, in tal caso nella richiesta di pubblicazione deve essere indicata la norma che la rende obbligatoria.

L'art. 16, comma 3, della L.R. n. 23/2007, stabilisce viceversa che sono soggetti a pagamento gli atti di cui all'art.5, comma 1, lettere h),i),j),e k), ed in particolare:

- 1) bandi ed avvisi di concorso e relativi provvedimenti di approvazione;
- 2) bandi ed avvisi per l'attribuzione di borse di studio, contributi, sovvenzioni, benefici economici e i relativi provvedimenti di approvazione;
- 3) i provvedimenti di approvazione delle graduatorie relativi ai procedimenti di cui sopra;
- 4) gli avvisi di conferimento di incarichi esterni o di collaborazione coordinata e continuativa, ove previsto dalla disciplina della materia.

Si ricorda che l'art 20, comma 2, della L.R. n. 23/2007 stabilisce che per gli anni 2008 e 2009 i comuni e le comunità montane della Toscana beneficiano di una riduzione del cinquanta per cento delle tariffe di inserzione dei loro atti sul B.U.R.T.

I testi da pubblicare, trasmessi unitamente alla istanza di pubblicazione, devono possedere i seguenti requisiti formali:

- testo - in forma integrale o per estratto (ove consentito o espressamente richiesto);
- collocazione fuori dai margini del testo da pubblicare di firme autografe, timbri, loghi o altre segnature;
- utilizzo di un carattere chiaro tondo preferibilmente times newroman, corpo 10;
- indicazione, all'inizio del testo, della denominazione dell'ente emittitore e dell'oggetto dell'atto sintetizzato nei dati essenziali;
- inserimento nel testo di un unico atto o avviso; più atti o avvisi possono essere inseriti nello stesso testo se raggruppati per categorie o tipologie omogenee.

Per ogni eventuale chiarimento rivolgersi alla redazione del B.U.R.T. tel. n. 0554384622