

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Carmignano (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	UNIONE PRATESE DEGLI AGRICOLTORI
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione di Produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	317/Q via Roma 59100 Prato Italia
<i>Telefono:</i>	0574/634382
<i>Fax:</i>	0574/634382
<i>e-mail:</i>	upaprato@condecofi.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	Carmignano DOCG - Disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 9.7.1998

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Carmignano (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

DOCG "Carmignano" anche con la menzione Riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidità totale minima: 4,5g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rubino vivace, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: vinoso con profumo intenso, anche di mammola, e con più pronunciato carattere di finezza per l'invecchiamento; sapore: asciutto, sapido, pieno, armonico, morbido e vellutato;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche****DOCG Carmignano**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
<p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Carmignano" non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve.</p> <p>Qualora il vino a DOCG "Carmignano" venga immesso al consumo a partire dal 29 settembre (giorno di S. Michele e festa di Carmignano) del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve, potrà portare in etichetta la menzione "riserva".</p>	

b. Rese massime:**Carmignano**

<i>Resa massima:</i>
Resa massima di uva per ettaro: 8. t./ha
Resa massima dell'uva in vino per ettaro: 56 ettolitri

5. ZONA DELIMITATA

<p>Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Carmignano" devono essere prodotte nei terreni collinari dei comuni di Carmignano e Poggio a Caiano in provincia di Prato</p>
--

a. Zona NUTS

ITE15	Prato
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

MALVASIA BIANCA LUNGA B.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
TREBBIANO TOSCANO
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Canaiolo Bianco B

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOCG Carmignano****Informazioni sulla zona geografica:**

La zona geografica delimitata si trova all'interno della piccola catena del Montalbano, che da Serravalle Pistoiese giunge a strapiombo sull'Arno a sud di Artimino, ed è costituita da un tratto di una ruga appenninica. Ha quindi un andamento Nord-Ovest-Sud-Est e il suo nucleo è di "macigno", la nota formazione di

Nord-Ovest-Sud-Est e il suo nucleo è di “macigno”, la nota formazione di arenarie gradate quarzoso-feldspatiche di età oligocenica. A tale formazione si sovrappone, per largo tratto nel versante che guarda Nord-Est, il complesso caotico delle argille scagliose costituito da scisti argillosi di vario colore inglobanti blocchi di calcari, arenarie e talora brecce ofiolitiche. Inoltre affiorano a Nord e a Sud di Carmignano, su vasta area, notevoli lembi di “alberese” (calcare marnoso biancastro a frattura concoide). La piccola catena non raggiunge quote elevate culminando con il Poggio al Ciliegio a 611 metri s.l.m. La morfologia alquanto aspra e rupestre dove dominano le arenarie si fa invece più dolce e ondulata dove prevalgono gli scisti argillosi e i calcari marnosi. Le incisioni dei torrenti sono tuttavia assai profonde e, di conseguenza, si sono formati dei lunghi costoloni con belle e aperte pendici. Tali costoloni si protendono in varie direzioni e separano le vallette che scendono dal Montalbano alla pianura pistoiese-fiorentina che giace a 40-50 metri s.l.m. ed è solcata dall’Ombrone pistoiese. Gran parte delle pendici a cui si accennava, oltre ad avere favorevole esposizione e giacitura, sono poste a quote relativamente modeste. Ben soleggiate, di rado superano i trecento metri. Questo favorisce un lungo periodo vegetativo della vite, permette di immagazzinare calore nel terreno e permette una maturazione regolare e completa delle uve nelle annate meno favorevoli. I suoli, che derivano dalle precedentemente menzionate formazioni geologiche, hanno caratteristiche assai diverse secondo il substrato, ma possiedono alcune proprietà comuni che risultano favorevoli ad un equilibrato sviluppo della vite. Sono terreni a libero drenaggio senza intasamenti o stagnazione idrica. Di conseguenza sono ben areati, caldi e permettono una buona e pronta ripresa vegetativa in primavera. I suoli che derivano dalle arenarie sono sciolti, franco-sabbiosi, subacidi e ben provvisti di potassio. I terreni che derivano dal complesso argilloso e dai calcari marnosi hanno tessitura fine, franco-argillosa o argillosa, ma la presenza di calcio e di ossidi di ferro favoriscono una buona aggregazione, di notevole stabilità. Di reazione neutra o subalcalina, a complesso di scambio quasi saturo, ben provvisti di calcio e discretamente di fosforo, hanno una buona capacità idrica di ritenuta e resistono quindi a prolungati periodi di siccità. L’apertura della collina di Carmignano sulla grande pianura Firenze-Pistoia favorisce l’insolazione e la ventilazione e la vicinanza dell’Appennino e i venti freschi, che spesso temperano le notti estive, determinano un’ottima escursione termica. La piovosità media annua è inferiore ai mille millimetri: è evidente qui l’influenza della catena dell’alto Appennino Emiliano-Pistoiese. La maggior parte delle precipitazioni si hanno in autunno ed in inverno, ma tendenzialmente si ha un

buon apporto idrico anche in estate e questo concorre ad una buona maturazione delle uve.

Informazioni sul prodotto:

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per antica e consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Carmignano". Le pregevoli caratteristiche del vino prodotto nella zona del Carmignano sono note da lungo tempo. Già nel '300 Pietro Domenico Bartoloni, cronista, parla dei "vini di Carmignano e di Artimino che sono eccellenti". Il Ricci nelle "Memorie storiche di Carmignano", 1895, riferisce che Ser Lapo Mazzei acquistò l'8 dicembre 1396, per conto di Marco Datini, 15 soma di vino di Carmignano al prezzo di "un fiorino suggello" la soma (un prezzo pari a circa quattro volte quello dei vini maggiormente quotati a quel tempo). Il Redi (1673), nel famoso ditirambo, parla in termini molto lusinghieri del "Carmignano", "ma se giara io prendo in mano di brillante Carmignano così grato in sen mi piove che ambrosia e nettare non invidio a Giove". Il vino di Carmignano si era fatto un buon nome anche al di fuori dei confini, tanto che nel 1716 il Granduca di Toscana Cosimo III dei Medici emise un bando per fissare in modo chiaro ed inequivocabile i confini del comprensorio di produzione del "vino di Carmignano" insieme a quelli di altri tre vini. Numerose altre testimonianze, successive al bando granducale, confermano il riconoscimento di particolari caratteri a questo vino e tali da distinguerlo nettamente da altri rinomati vini prodotti nelle varie zone della Toscana. Il Repetti (1833) afferma che il "Carmignano" è uno dei migliori e più rinomati vini della Toscana. L'Amati, nel suo "Dizionario geografico dell'Italia" (1870) raccomanda, fra gli altri vini, il Carmignano "squisito". Il Cusmano (1889) nel "Dizionario metodico-alfabetico di viticoltura ed enologia" cita il Carmignano tra i vini migliori prodotti in Toscana. Il Palgiani (1891) nel "Supplemento alla VI edizione della "Enciclopedia Italiana" afferma, alla voce "Carmignano" "...tra il territorio bagnato dall'Arno e dall'Ombrone produce vini squisiti, dei migliori della Toscana". L'elenco delle testimonianze potrebbe ancora continuare, ma quanto sopra richiamato ci sembra sufficiente per potere affermare che il "Carmignano", il vino praticamente prodotto nella zona delimitata dal Bando Granducale del 1716, ha sempre avuto una fisionomia propria che lo ha distinto, per le sue caratteristiche particolari, dagli altri eccellenti vini che si producono in Toscana. Esistono infatti delle particolari condizioni microambientali ed agronomiche che, agendo congiuntamente, imprimono al vino "Carmignano" un carattere unico e riconoscibile, ed è per questo motivo che nel 1975 questo vino ebbe il riconoscimento della Denominazione di origine controllata e successivamente, nel 1990, uno dei primi vini italiani, il riconoscimento della Denominazione di origine controllata e garantita. Il vino di cui

al presente disciplinare di produzione presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare il vino Carmignano presenta caratteristiche chimico-fisiche equilibrate, mentre al sapore all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dell'interazione vitigni / territorio.

Legame causale:

La tipologia dei terreni rende il territorio di Carmignano particolarmente vocato per la coltivazione della vite; il clima si diversifica da quello delle zone limitrofe per una maggiore abbondanza delle precipitazioni estive. Inoltre, l'intera area di produzione del Carmignano presenta una notevole luminosità per effetto dell'orientamento delle pendici e della presenza dell'ampia pianura su cui si affaccia. Le formazioni montuose contribuiscono a creare questo particolare ambiente climatico. Tutti questi fattori concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La qualità e le peculiari caratteristiche del vino Carmignano sono la diretta conseguenza dell'antica storia vitivinicola del territorio, che risale al tempo degli Etruschi e attestata da numerosi documenti, e della stretta connessione ed interazione esistente fra i fattori umani e ambientali. Significativo è il bando decretato nel 1716 dal Granduca di Toscana Cosimo III dei Medici per fissare in modo chiaro e inequivocabile i confini del comprensorio di produzione del "vino Carmignano".

Il territorio

del Carmignano permette una maturazione precoce delle uve che facilita la costanza qualitativa in tutte le annate. Il lungo periodo vegetativo, le elevate escursioni termiche, la ventilazione dei pendii, le precipitazioni ben distribuite anche nel periodo estivo hanno permesso di perfezionare, nel corso dei secoli, una serie di pratiche agronomiche ed enologiche volte alla produzione di un vino rosso da invecchiamento strutturato e al tempo stesso elegante ed armonico con un bouquet fine ed intenso.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

DOCG Carmignano - Vitigni Principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>Sangiovese minimo 50%; Canaiolo nero fino al 20%; Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, da soli o congiuntamente, dal 10 al 20%; Trebbiano toscano, Canaiolo bianco e Malvasia del Chianti da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.</p> <p>Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 10% del totale.</p>	

9. DOCUMENTAZIONE**a. Altri documenti:**

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 Vitigni idonei alla coltivazione in Toscana
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 DM 2.11.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 DLGS 61 del 8.4.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 4 Piano dei controlli DOCG Carmignano

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	0039 – 06.46656033 – 06.46656027 – 06.46656029
<i>Fax:</i>	0039 – 06.46656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@politicheagricole.gov.it , l.tarmati@politicheagricole.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Toscana
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	26 Di Novoli 50126 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+39554383747 - +390554383078
<i>Fax:</i>	+390554383150
<i>e-mail:</i>	stefano.barzagli@regione.toscana.it,maddale na.guidi@regione.toscana.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO*Link:*<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395>**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Carmignano