

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA  
“ELBA ALEATICO PASSITO” O “ALEATICO PASSITO DELL’ELBA”**

Approvato come DOC	DPR 09.07.1967	G.U. 200 - 10.08.1967
Approvato come DOCG	DM 17.05.2011	G.U. 131 - 08.06.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1  
(Denominazione)

1.1 La denominazione di origine controllata e garantita “Elba Aleatico Passito” o “Aleatico Passito dell’Elba” è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2  
(Base ampelografica)

2.1 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Elba Aleatico Passito” o “Aleatico Passito dell’Elba” deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Aleatico.

Articolo 3  
(Zona di produzione delle uve)

3.1 Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Elba Aleatico Passito” o “Aleatico Passito dell’Elba” devono essere prodotte nel territorio amministrativo dei comuni dell’isola d’Elba.

Articolo 4  
(Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni ambientali e colturali dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all’art. 1 devono essere quelle normali della zona ed atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualità.

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

4.3 Le forme di allevamento e di potatura devono essere atte a non modificare le caratteristiche peculiari dell’uva e del vino.

4.4 E’ vietata ogni pratica di forzatura, consentendo tuttavia l’irrigazione come pratica di soccorso.

4.5 La produzione massima di uva ad ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a 7 tonnellate per ettaro.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la produzione per ceppo non dovrà essere superiore in media a 1,8 kg.

4.6 Ai limiti massimi indicati, anche nelle annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una cernita delle uve, purchè la produzione totale del vigneto non superi del 20% i limiti medesimi. La eccedenza delle uve non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

4.7 Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare, al momento della raccolta, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 11,50%.

#### Articolo 5 (Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni di appassimento delle uve, vinificazione, conservazione, affinamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nella zona di produzione di cui all'art. 3.

5.2 Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella zona di produzione per salvaguardare la qualità e la reputazione dei vini; il trasporto via mare allo stato sfuso infatti può determinare mutamenti chimico-biologici che alterano la qualità del vino.

Conformemente al medesimo articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010.

5.3 La resa massima dell'uva in vino, riferita allo stato fresco dell'uva stessa, non deve essere superiore al 35%.

5.4 Le uve, dopo un'accurata cernita, devono essere sottoposte per un periodo minimo di almeno 10 giorni ad appassimento all'aria o in locali idonei, con possibilità di una parziale disidratazione con aria ventilata e/o deumidificata sino al raggiungimento di un contenuto zuccherino minimo del 30%.

5.5 L'immissione al consumo può essere effettuata a partire dal 1° Marzo dell'anno successivo a quello di produzione.

#### Articolo 6 (Caratteristiche al consumo)

6.1 Il vino "Elba Aleatico Passito" o "Aleatico Passito dell'Elba", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino carico, talvolta con riflessi violacei e tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, caratteristico;

sapore: dolce, di corpo, armonico;

titolo alcolometrico totale minimo: 19,00% di cui almeno 12,00% svolto;

acidità totale minima: 6,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 35,0 g/l;

6.2 E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti sopra indicati dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7  
(Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Elba Aleatico Passito” o “Aleatico Passito dell’Elba” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.

7.2 Per le particolari caratteristiche del vino, è vietato immettere al consumo nel territorio di produzione dell’”Elba Aleatico Passito” o “Aleatico Passito dell’Elba” altri vini non a d.o. o ad i.g.t. anche liquorosi che riportino in etichetta parole o marchi similari al nome del vino Elba Aleatico e che traggano in inganno il consumatore.

7.3 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.

7.4 Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore sono consentite in osservanza delle disposizioni CE e nazionali in materia.

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

7.6 Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione controllata e garantita “Elba Aleatico Passito” o “Aleatico Passito dell’Elba” deve sempre figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

Articolo 8  
(Confezionamento)

8.1 Il vino di cui all’art. 1 può essere immesso al consumo esclusivamente in recipienti di vetro di volume nominale di Lt. 0,375, Lt. 0,500 e Lt. 1,500 con chiusura a tappo raso di sughero.

Articolo 9  
(Legame con l’ambiente geografico)

- A) Informazioni sulla zona geografica
- 1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione del Vino a denominazione di origine controllata e garantita “Elba Aleatico Passito” o “Aleatico Passito dell’Elba” corrisponde all’intero territorio amministrativo dei comuni dell’Isola d’Elba.

L’isola d’Elba, la maggiore dell’Arcipelago toscano, ha una superficie di 224 kmq ed è la terza isola italiana per estensione. La morfologia del suo territorio è prevalentemente collinare con un massiccio rilievo montuoso nella sua parte occidentale che supera i

1000 m. di altitudine. La fascia altimetrica di coltivazione della vite si estende dal livello del mare fino ai 450 m.

La complessa origine geologica dell'isola ha determinato differenti tipi di substrati rocciosi nelle sue diverse zone e quindi diversi tipi di suoli: la zona occidentale del massiccio del monte Capanne ha suoli derivati dalla disgregazione di rocce granitiche che hanno originato terreni sciolti e molto permeabili; la zona centrale di origine sedimentaria presenta piccole pianure di raccordo tra le coste e colline non ripide con suoli calcarei, ciottolosi e mediamente argillosi; nella parte orientale dell'isola di origine metamorfica predominano i suoli poco profondi, con scheletro grossolano e buona presenza di minerali. Anche se differenti per tessitura i suoli delle diverse zone dell'isola sono sempre poveri di sostanza organica e ben adatti quindi alla produzione di uve di qualità che conferiscono ai vini particolari caratteristiche aromatiche, struttura e complessità.

Il clima è di tipo mediterraneo caratterizzato da masse di aria di genesi tropicale marittima in estate alternate a masse invernali di provenienza marittima polare; la temperatura media annuale si colloca intorno ai 17°C con medie invernali di 10°C ed estive di 24°C; le precipitazioni si concentrano dall'autunno inoltrato alla primavera, con una media annuale di circa 700 mm con punte di 900 nei versanti nord del complesso del Monte Capanne.

## 2) Fattori umani rilevanti per il legame

La viticoltura dell'isola d'Elba risale al periodo etrusco, anche se l'antico sistema di allevamento ad alberello denota l'influenza greca. Già i Romani la descrivevano come "isola feconda di vino". (Plinio il Vecchio, *Naturalis Historia*).

Nei secoli del Rinascimento si definiscono le principali varietà di uve da vino che provengono dalle diverse zone del Mediterraneo che hanno esercitato influenze economiche e sociali sull'isola: dalla Toscana proviene il Trebbiano, il Sangiovese e l'Aleatico, dalla Sicilia l'Ansonica e il Moscato, dalla Corsica e dalla Liguria il Vermentino; tra le tante varietà che sono state coltivate sull'isola nel corso dei secoli e provenienti dalle più diverse zone viticole europee, quelle elencate sono oggi le principali varietà che compongono e caratterizzano le tipologie dei Vini della d.o. "Elba", per il loro migliore adattamento alle condizioni climatiche e ai diversi tipi di suoli.

La viticoltura è stata fino alla metà del secolo XX la principale attività economica della popolazione dell'isola; è indicativo della sua importanza il calo demografico superiore al 10% che si ebbe alla metà del secolo XIX in concomitanza con l'esplosione della crittogama "Oidio della vite" che portò all'estirpazione di gran parte dei vigneti: solo con l'introduzione dello zolfo come curativo della patologia, anche la popolazione isolana riprese ad aumentare.

B) Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

Il vitigno Aleatico si adatta alla variabilità dei tipi di suoli nelle diverse zone dell'isola per la rusticità della pianta, la bassa produttività e la conformazione spargola dei grappoli che induce resistenza alle patologie crittogamiche nella fase di maturazione.

Le condizioni climatiche, la viticoltura concentrata soprattutto sui terrazzamenti e sui versanti collinari e i tradizionali sistemi di allevamento poco espansi (alberello e in seguito l'attuale cordone speronato basso) sono fattori ambientali e umani che

conferiscono particolari caratteristiche al vino: elevato tenore in estratto secco e in contenuto zuccherino; il clima caldo e asciutto nei mesi estivi determina una bassa produzione per ettaro e per ceppo e favorisce una maturazione precoce ed una elevata sanità delle uve.

C) Descrizione dell'interazione causale tra gli elementi di cui alla lettera a e gli elementi di cui alla lettera B

L'uva Aleatico è descritta dai secoli del Rinascimento come uva atta a produrre "vini speciali" intesi come vini adatti a particolari ricorrenze e feste della vita sociale degli abitanti. Per la sua concentrazione e per il suo elevato contenuto zuccherino, polifenolico, e molecole antiossidanti, al vino Aleatico venivano attribuite proprietà, oltre che nutrienti, ricostituenti in particolare per anziani e bambini.

Mentre i differenti tipi di suoli tendono a differenziare le caratteristiche enologiche delle uve nelle diverse zone dell'isola, i fattori climatici, in particolare la vicinanza al mare, e antropici le accomunano.

Le temperature alte ed il clima assolato nel mese di settembre hanno determinato la pratica dell'appassimento al sole per breve periodo (10-20 giorni) tipico della viticoltura delle isole mediterranee;

Lo stesso clima asciutto ha da sempre indotto i viticoltori a praticare irrigazioni di soccorso, dove la presenza e la raccolta delle acque lo permettevano, soprattutto nei primi anni di vita del vigneto.

La coltivazione, l'appassimento e la vinificazione dell'Aleatico richiedono un elevato carico di lavoro e di attenta manualità, fattori che sono tipicamente disponibili nelle piccole aziende agricole a base familiare: la viticoltura dell'isola d'Elba infatti si è sempre sviluppata in piccole imprese proprietarie di piccoli poderi dove l'attenta manodopera familiare permetteva la produzione di varietà differenti di uve e di vini. Ancora oggi la vitivinicoltura dell'isola è formata da aziende medio-piccole che occupano tutta la filiera produttiva, dal vigneto alla vinificazione sino all'imbottigliamento e alla commercializzazione del prodotto.

## Articolo 10

(Riferimenti alla struttura di controllo)

10.1 Nome e indirizzo della autorità di controllo:

Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Livorno

Piazza del Municipio, 48

57123 Livorno

Tel.: +39 0586 231222

Fax: +39 0586 231229

e-Mail: [agricoltura@li.camcom.it](mailto:agricoltura@li.camcom.it)

10.2 La Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Livorno è l'autorità di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura,

elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

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