

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Suvereto (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	A.PRO.VI.TO. Produttori Vitivinicoli Toscani
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Società Cooperativa Agricola
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 Viale Europa 53100 Siena Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0577/271114
<i>Fax:</i>	0039 0577/627031
<i>e-mail:</i>	info@aprovito.it,r.bruchi@aprovito.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 18.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Suvereto (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<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:

Suvereto

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>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;</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>colore: rosso rubino, anche intenso, brillante, tendente al granato; odore: vinoso, delicato; sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo, con eventuale sentore di legno.</p>

Suvereto Sangiovese

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>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;</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

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.

Suvereto Merlot

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. (13,00% vol. la riserva)
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore: 25 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso o granato;
odore: delicato e caratteristico;
sapore : asciutto, armonico, di corpo.

Suvereto Cabernet Sauvignon

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. (13,00% vol. la riserva) ;
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore: 25 g/;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso o granato;
odore: delicato e caratteristico, elegante;
sapore: asciutto ed armonico, di corpo.

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

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

Suvereto, Suvereto Sangiovese, Suvereto Merlot, Suvereto Cabernet sauvignon

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 9 t/ha Resa vino: 61,20 hl/ha

Suvereto Riserva, Suvereto Sangiovese Riserva, Suvereto Merlot Riserva, Suvereto Cabernet Sauvignon Riserva

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 8 t/ha Resa vino: 54,40 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

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.

a. Zona NUTS

ITE16	Livorno
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

	0
--	---

Numero di mappe allegare	
--------------------------	--

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PETIT VERDOT N.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
GROPPELLO GENTILE N.
GAMAY N.
CILIEGIOLO N.
CESANESE D'AFFILE N
CARMENERE N.
Carignano N.
CANINA NERA N.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
TEROLDEGO
TEMPRANILLO N.
SYRAH N.
SCHIAVA GENTILE
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Colombana Nera N
Colorino N
Bracciola Nera N

Foglia Tonda N
Abrusco N
Pugnitello N
Bonamico N
Mazzese N
Calabrese N
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia N
Pollera Nera N
Prugnolo Gentile N
Mammolo N
Vermentino Nero N
Barsaglina N
Malbech N
Caloria N
Groppello di S. Stefano N
Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

Sanforte N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOCG "Suvereto"

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
<p>A) Informazioni sulla zona geografica</p> <p>1) Fattori naturali rilevanti per il legame.</p> <p>La zona geografica delimitata comprende il territorio del Comune di di Suvereto. . Dal punto di vista geologico abbiamo la presenza di calcari cavernosi e calcari neri stratificati del trias medio superiore. . La parte collinare che borda a valle è caratterizzata da litologie appartenenti ai domini : Toscano, Austro – Alpino e Ligure, mentre nelle zone pianeggianti i depositi sono essenzialmente neoautoctoni. Le caratteristiche del suolo agrario dell'intera area sono spiccatamente favorevoli alla coltivazione della vite. La tessitura evidenzia frazioni</p>

granulometriche rappresentate dal medio impasto, dal medio impasto sabbioso e dal medio impasto argilloso. La reazione del terreno è essenzialmente subalcalina, con presenza anche di ph neutro ed in minor misura alcalino.

La presenza di sostanza organica è generalmente al di sotto della media come la dotazione di azoto totale. Buona invece la dotazione di fosforo assimilabile e talvolta molto elevata quella di potassio assimilabile e di calcio.

Sotto l'aspetto agropedologico buona parte della zona è rappresentata da terreni alluvionali leggeri sabbio- limosi e lima – sabbiosi, profondi e freschi, e da terreni alluvionali pesanti limosi e argillosi, profondi e freschi. Le condizioni climatiche che si riscontrano nella zona sono tali da creare un abitat particolarmente idoneo alla viticoltura di qualità. Le temperature non sono mai particolarmente ostili, ma anzi nel periodo primaverile favoriscono con la loro mitezza un equilibrato sviluppo vegetativo, una ottima fioritura ed allegagione. Le temperature estive, l'insolazione l'illuminazione garantiscono sempre una perfetta maturazione dei grappoli, ed il raggiungimento di ottimali indici di maturazione per tutte le varietà di vite coltivate. Eventi meteorici particolarmente dannosi quali gelate primaverili e siccità prolungate ricadono solo raramente. Anche le precipitazioni hanno una buona distribuzione concentrandosi essenzialmente nel periodo di inizio primavera (Marzo - Aprile) ed autunnale (Ottobre - Novembre). La temperatura media si attesta intorno ai 14 ° e la piovosità annuale non supera i 650 mm. La zona è dotata di una buona escursione termica che favorisce la naturale esaltazione dei profumi e degli aromi del vino. In effetti il territorio per le peculiari caratteristiche pedoclimatiche è particolarmente vocato alla produzione di vini di qualità confermando la naturale predisposizione di questo territorio alla produzione di vini di qualità con forti caratteri di tipicità e spiccata identità.

2) Fattori Umani rilevanti per il legame.

La storia della viticoltura a Suvereto si può assimilare a quella della Val di Cornia, e come questa parte da molto lontano, e si intreccia con la storia degli Etruschi, dei Romani, per poi passare dal basso ed alto medio evo ed arrivare ai giorni nostri. L'impero Romano sviluppò la coltivazione della vite e l'uso del vino in modo razionale ed esteso. Nel XIV secolo la famiglia Della Gherardesca, proprietari feudali da Cecina fino a Follonica, dette un ulteriore impulso alla diffusione dell'attività vitivinicola a Suvereto. Un incremento più consistente ed esteso delle attività viticole ed enologiche si ebbe a partire dal XVII secolo, con la nascita dell'Accademia dei Georgofili e con lo spezzettamento del latifondo a causa della eredità e dei fallimenti economici dei proprietari, che dettero impulso ad una impostazione agricola diversa dal passato. Intorno al 1830 si ebbero le prime bonifiche , ed esse portarono nuovi spazi agricoli ed anche nuovi vigneti e nuove cantine. Emanuele Repetti nel suo dizionario del 1843 scrive a proposito dei terreni bonificati “ ...pianure e campi tramezzati di vigneti e oliveti. Ora colui che attraversasse il piano di Campiglia e le pendici del suo poggio stupirebbe in

vedere l'uno e l'altre coperte di vigne, di oliveti...vedrebbe vaste campagne adorne di vigneti disposti a filari, poggianti alle canne (anche se) alcune moderne piantagioni sono all'uso fiorentino..." Agli inizi si pigiava l'uva nel vigneto per poi portare il mosto in fattoria o nella proprietà, nelle quali c'era la grande cantina. In seguito si fecero piccole cantine poderali. Il consumo del vino continuò ad avere i suoi canali : la maggior parte venduto in botti, , ed il resto per autoconsumo dei proprietari. Le prime testimonianze di un certo valore culturale – enoico l'abbiamo nel 1886 con la partecipazione di cinque produttori di Suvereto all'Esposizione Mondiale di Roma ; nel 1907 alcuni produttori sono ad un concorso enologico sui vini di Toscana. Con il dopoguerra i produttori di Suvereto avviano un graduale percorso di valorizzazione e promozione delle produzioni vitivinicole, e con un progressivo lavoro di qualificazione dei vini, nel 1989 viene riconosciuta la DOC "Val di Cornia" e nel 2000 la sottozona "Suvereto".

Informazioni sul prodotto:

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita " Suvereto" è riferita alle tipologie previste dal disciplinare di produzione, le quali sotto gli aspetti analitici ed organolettici evidenziano caratteristiche riconoscibili, ben evidenti e peculiari. Le stesse sono descritte all' art. 6 del disciplinare. Dette caratteristiche esprimono una chiara caratterizzazione ed identità dei vini legata all'ambiente geografico e che si esprimono in tutte le componenti visive, olfattive e gustative. I vini presentano mediamente un modesto tenore di acidità, il colore è rosso rubino, intenso e profondo, e con l'invecchiamento evolve verso il granato. Il profumo è intenso, elegante, ampio, con note caratteristiche dei vitigni di provenienza. Il sapore è caldo ed asciutto, giustamente tannico, con note speziate e sentore di legno nei prodotti invecchiati I vini esprimono caratteri di grande equilibrio che mettono in evidenza la perfetta interazione vitigni/territorio. I vini per i quali è previsto l'invecchiamento, si arricchiscono con il tempo, di profumi, aromi e sapori più intensi, consistenti e persistenti.

Legame causale:

Il particolare ed ottimale ambiente pedo-climatico della zona, particolarmente vocato alla coltivazione della vite, concorre a determinare le condizioni nelle quali i più importanti elementi naturali favoriscono positivamente tutte le funzioni vegeto – produttive della pianta e la perfetta ed equilibrata maturazione dei frutti. Nella scelta dei terreni ove collocare i vigneti vengono privilegiate le zone con ottima esposizione e giacitura, adatti ad una viticoltura di pregio e di qualità. La secolare storia vitivinicola della zona di Suvereto, e la continua e positiva opera dell'uomo, è la prova della stretta connessione ed interazione esistente fra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini "Suvereto". Il territorio per le proprie e particolari caratteristiche pedoclimatiche è particolarmente vocato alla produzione

di vini di qualità, confermando la naturale predisposizione di questi territori alla produzione di vini con forti caratteri di tipicità e spiccata identità.

L'intervento dell'uomo nel corso dei secoli ha tramandato e consolidato sul territorio le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e di produzione del vino, le quali durante l'epoca moderna e contemporanea sono state ulteriormente migliorate ed affinate con il progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali vini rinomati.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Suvereto - 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><i>Suvereto:</i> 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.</p> <p><i>Suvereto Sangiovese:</i> 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.</p> <p><i>Suvereto Merlot:</i> Merlot : minimo 85% Possono concorrere alla produzione di detti vini da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.</p> <p><i>Suvereto Cabernet Sauvignon:</i> Cabernet Sauvignon: minimo 85% Possono concorrere alla produzione di detti vini da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.</p>	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010

Descrizione:

Allegato 2 - DLgs 61/2010

Descrizione:

Allegato 1 - Vitigni idonei Regione Toscana

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>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it, SAQ9@mpaaf.gov.it, a.squarcia@mpaaf.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>	+39.0554383747; +39.0554383078
<i>Fax:</i>	+39.0554383150
<i>e-mail:</i>	stefano.barzagli@regione.toscana.it, maddalena.guidi@regione.toscana.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano
