

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

Colline Lucchesi (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	UNIONE PROVINCIALE DEGLI AGRICOLTORI DI LUCCA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	ASSOCIAZIONE DI CATEGORIA AGRICOLA
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	208 Barsanti e Matteucci 55100 Lucca Italia
<i>Telefono:</i>	+390583342044
<i>Fax:</i>	+0390583341920
<i>e-mail:</i>	lucca@confagricoltura.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Colline Lucchesi - Disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 8/3/2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30/11/2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011 - Approvazione disciplinari consolidati vini DOP e IGP e relativo elenco

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Colline Lucchesi (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
---------

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****Colline Lucchesi Rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino brillante, tendente al granato se invecchiato; odore: gradevole, caratteristico; sapore: asciutto, armonico, morbido, vivace solo se dell'annata;

**Colline Lucchesi Rosso Riserva**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino brillante, tendente al granato se invecchiato;

odore: gradevole, caratteristico;  
sapore: asciutto, armonico, morbido, vivace solo se dell'annata;

### Colline Lucchesi Bianco

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: paglierino più o meno intenso;  
odore: delicato, gradevole, caratteristico;  
sapore: asciutto, delicato, armonico;

### Colline Lucchesi Sangiovese

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino, granato se invecchiato;  
odore: caratteristico e gradevole;  
sapore: asciutto ed armonico;

### Colline Lucchesi Sangiovese Riserva

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino, granato se invecchiato;  
odore: caratteristico e gradevole;  
sapore: asciutto ed armonico;

**Colline Lucchesi Merlot:**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino, con tendenza al granato se invecchiato; odore: caratteristico, gradevole; sapore: pieno, asciutto;

**Colline Lucchesi Merlot Riserva**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino, con tendenza al granato se invecchiato; odore: caratteristico, gradevole; sapore: pieno, asciutto;

**Colline Lucchesi Sauvignon**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol ; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: dal paglierino al dorato chiaro; odore: delicato, quasi aromatico; sapore: asciutto, vellutato, gradevole;

**Colline Lucchesi Vermentino:**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol ;

acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: intenso e delicato;  
sapore: morbido, fruttato, asciutto;

### **Colline Lucchesi Vin Santo Secco**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l nel tipo secco  
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo dorato intenso tendente all'ambrato;  
odore: gradevole, armonico, caratteristico;  
sapore: asciutto, vellutato, armonico  
(tipologia secco);

### **Colline Lucchesi Vin Santo Amabile**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;  
acidità totale minima 5,0 g/l nel tipo amabile;  
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo dorato intenso tendente all'ambrato;  
odore: gradevole, armonico, caratteristico;  
sapore: piacevolmente dolce di passito

### **Colline Lucchesi Vin Santo Occhio di Pernice:**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: dal rosa pallido al rosa intenso con riflessi granati; odore: intenso caratteristico; sapore: dolce, morbido, vellutato;
--

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)
---

#### b. Punto b)

Riserva
---------

Occhio di Pernice
-------------------

Governo all'uso toscano
-------------------------

Vinsanto
----------

Vino Santo
------------

Vin Santo
-----------

### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

#### a. Pratiche enologiche

##### Colline Lucchesi Rosso

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le proprie caratteristiche. Per l'elaborazione del vino "Colline Lucchesi" rosso e' consentita la pratica del governo all'uso toscano purché sia rispettata la resa massima uva/vino.	

#### b. Rese massime:

##### Colline Lucchesi Rosso

<i>Resa massima:</i>
----------------------

Resa uve 10 T/ha
------------------

resa vino 70 HI/ha
--------------------

**Colline Lucchesi Rosso Riserva***Resa massima:*Resa uve 10 T/ha  
resa vino 70 HI/ha**Colline Lucchesi Bianco***Resa massima:*Resa uve 10 T/ha  
resa vino 70 HI/ha**Colline Lucchesi Sangiovese***Resa massima:*Resa uve 10 T/ha  
resa vino 70 HI/ha**Colline Lucchesi Sangiovese Riserva***Resa massima:*resa uve 10 T/ha  
resa vino 70 HI/ha**Colline Lucchesi Merlot***Resa massima:*resa uve 10 T/ha  
resa vino 70 HI/ha**Colline Lucchesi Merlot Riserva***Resa massima:*resa uve 10 T/ha  
resa vino 70 HI/ha

**Colline Lucchesi Sauvignon***Resa massima:*

resa uve 10 T/ha  
resa vino 70 HI/ha

**Colline Lucchesi Vermentino***Resa massima:*

resa uve 10 T/ha  
resa vino 70 HI/ha

**Colline Lucchesi Vin Santo Secco***Resa massima:*

resa uve 10 T/ha  
resa vino 35 HI/ha

**Colline Lucchesi Vin Santo Amabile***Resa massima:*

resa uve 10 T/ha  
resa vino 35 HI/ha

**Colline Lucchesi Occhio di Pernice***Resa massima:*

resa uve 10 T/ha  
resa vino 35 HI/ha

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione del vino "Colline Lucchesi" si estende nei territori dei comuni di Lucca, Capannori e Porcari.

Tale zona è così delimitata:

partendo da nord presso il Serchio dal paese di Sesto, scende a sud, segue per poco la strada comunale che allaccia quel paese alla strada provinciale sulla destra



del Serchio, passa per Ponte a Moriano e prosegue fiancheggiando le colline di San Michele di Moriano, S.Lorenzo, S.Quirico di Moriano e S.Arlascio fino a villa Boccella. Da questa località il confine piega a ponente verso quota 65 e segue poi la strada che passa per villa Barsanti, sotto il seminario arcivescovile e volgendo a sud va in prossimità di villa Sardi per giungere sopra la quota 24 al trivio Tre Cancelli.

Di qui la delimitazione segue per breve tratto la strada Lucca – Camaiore per deviare da questa nella via comunale pedecollinare che passa in località al Pino e che si ricongiunge alla strada Lucca–Camaiore presso Ponte del Giglio e su questa prosegue per un tratto e cioè fino al bivio per la Fornace, quote 51 e 50, località Frantoio, villa Fonna, e per la strada che conduce a Mutigliano, presso quote 33 e 31 e villa Orsetti; di qui la delimitazione segue la strada che passa presso quota 44 e 43 fino ad incontrare la strada che da Monte san Quirico conduce a S.Alessio che segue per breve tratto, poi risale per la strada che da questo paese segue le colline passando sotto Corte Pistelli, sotto villa Albertini, sotto Corte Buchignani, Boscherecci, casa Santini, c. Lanizzi, sotto la fornace, quota 46 fino a poco prima di Ospedaletto. Da questa località con strada e sentieri, il confine volge a nord passando per quota 121, Vecoli, presso quota 337, presso le quote 354 e 324, C. del Colle, presso quota 299 e poi la strada per Castagnori, dalla quale devia per comprendere una zona vitata di pregio, ma nella quale ritorna in breve per proseguire in essa sotto quota 198, C.Montecchio, presso quota 78, Cave e l'Osteria.

Di qui con linea irregolare, che delimita il coltivato dal boschivo, si va sotto C. Sorbo, quota 400, quota 292, sopra Gugliano, C.Barsotti, sotto Molinaccio, rio della Spèsina e poi con linea retta sotto quota 188, Villa ed oltre per arrivare presso quota 204, e di qui con linea quasi retta a Sesto di Moriano punto di partenza.

Da Sesto, traversando il fiume Serchio col breve tratto dei terreni in golena e precisamente nei pressi del ponte ferroviario si passa dall'altra parte delle colline lucchesi dove la prima parte del confine settentrionale è una linea quasi retta che passa sotto quota 204, sopra la località Frantoio, sotto quota 348 sopra il colle di Matraia, C. Mivesto, quota 336 e sotto quota 282.

Di qui la delimitazione segue la strada comunale che da Matraia conduce a Valgiano fino al bivio del cimitero, dove segue per strada secondaria presso quota 262 e una linea leggermente curva che passa sotto quota 530, sotto Campo grande e sopra quota 385 raggiunge il confine con la provincia di Pistoia di fronte a Colle di Sotto. La linea di delimitazione segue poi il confine tra le due provincie, fino a poco dopo la fornace di laterizi (S.A.L.L.A.) proseguendo con la strada provinciale Lucca-Pescia fino all'incrocio delle Quattro Mura.

Qui il confine, lasciata la strada provinciale di Lucca-Pescia, volge a sud seguendo la strada che si snoda parallelamente a rio Leccio costeggiando le colline conduce a Porcari, attraversa il paese per rientrare a quota 20 su strada

secondaria che passa presso palazzo Rossi, C.Matteoni, a levante di villa Bottini; il confine segue il viale della villa stessa, taglia la via provinciale, e con andamento che segue le pendici collinari entra per breve tratto nella strada Borgonuovo-Gragnano seguendo poi il corso del rio Ralla fino a sotto casa Maionchi; di qui volgendo a ponente sotto casa Cesaretti raggiunge a quota 30 la strada Borgonuovo-Camigliano e la segue fino a quota 55: discende poi e volge a ponente costeggiando le colline fino a quota 39 e da qui segue la strada che porta a Rimortoli proseguendo verso il nord per breve tratto lungo la carrozzabile Rimortoli-Segromigno fino a quota 41.

Qui il confine segue l'andamento collinare sotto quota 38, Paradiso, la strada sotto quota 48 e che prosegue per Marlia, costeggia il parco della villa Reale e l'ingresso alla stessa e che prosegue per san Pancrazio, sotto casa Ballarano, la chiesa di San Gemignano per ricongiungersi al punto di partenza di fronte a Sesto di Moriano.

#### a. Zona NUTS

ITE12	Lucca
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

--

#### b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Sauvignon B
Colombana Nera N
Colorino N
Roussane B
Aleatico N
Bracciola Nera N

Clairette B
Greco B
Grechetto B
Viogner B
Albarola B
Ansonica B
Foglia Tonda N
Abrusco N
Cesanese d'Affile N
Sangiovese N
Trebbiano Toscano B
Refosco dal Peduncolo Rosso N
Chardonnay B
Ancellotta N
Incrocio Bruni 54 B
Riesling Italico B
Riesling B
Fiano B
Teroldego N
Tempranillo N
Moscato Bianco B
Montepulciano N
Verdicchio Bianco B
Pinot Bianco B
Biancone B
Rebo N
Livornese Bianca B
Pugnitello N
Vermentino B
Petit Verdot N
Lambrusco Maestri N
Carignano N
Carmenere N
Barbera N
Bonamico N
Mazzese N
Calabrese N
Malvasia Nera di Lecce N

Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia N
Malvasia Istriana B
Cabernet Franc N
Vernaccia di S. Gimignano B
Manzoni Bianco B
Muller-Thurgau B
Cabernet-Sauvignon N
Pollera Nera N
Syrah N
Canina Nera N
Canaiolo Bianco B
Pinot Grigio G
Canaiolo Nero N
Prugnolo Gentile N
Verdello B
Marsanne B
Mammolo N
Vermentino Nero N
Durella B
Malvasia Bianca di Candia B
Barsaglina N
Sémillon B
Merlot N
Malbec N
Malvasia Bianca Lunga B
Pinot Nero N
Verdea B
Caloria N
Albana B
Groppello Gentile N
Ciliegiolo N
Alicante N
Groppello di S. Stefano N
Gamay N
Sagrantino N
Traminer Aromatico Rs
Schiava Gentile N

Alicante Bouschet N
---------------------

**c. Altre varietà**

Orpicchio B.
--------------

Petit Manseng B.
------------------

Sanforte N.
-------------

## **7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**

### **DOC Colline Lucchesi**

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

La zona di produzione dei vini a DOC Colline Lucchesi situata a Nord della Toscana, è compresa tra l'Appennino e il Mar Tirreno. Il clima ha una forte variabilità, a seconda che prevalga l'influenza appenninica oppure quella mediterranea. Per questo motivo, storicamente, vi è una forte presenza di vitigni complementari, che garantiscono una qualità costante. L'Appennino influenza il clima con abbondante piovosità, ben diffusa nell'arco dell'anno, e con escursione termica notturna; mentre il Tirreno regala una luce di grande intensità e una buona ventilazione. Queste condizioni fanno sì che le uve raggiungano un'ottima maturazione – del colore e dei tannini – che producono vini di notevole morbidezza e intensità. Le aziende sono perlopiù situate in mezza collina, posizione che condividono con gli olivi. I due versanti nei quali è suddivisa la denominazione sono ugualmente esposti a mezzogiorno e godono di piena insolazione. Nel versante Occidentale alcune zone specialmente intorno alla Valfreddana sono particolarmente vocate ai bianchi, mentre nel versante orientale prevalgono i rossi. Il fiume Serchio divide i due versanti caratterizzando climaticamente tutta la piana di Lucca, umida e soggetta a brinate mentre i ripidi versanti delle colline proteggono i vigneti.

La grande superficie boschiva dell'alta collina e dell'Appennino determinano il paesaggio, il verde intenso che non arretra nemmeno nelle più torride estati e la ricchezza di acque sorgive purissime lungo tutte le colline. In queste condizioni la Lucchesia è in grado di offrire alle vigne un periodo vegetativo molto lungo, gli inverni miti che sbocciano in precoci primavere, l'escursione termica presente ma moderata, la disponibilità idrica che consente una buona attività fotosintetica anche in piena estate, garantiscono la piena maturità delle uve anche con buone rese.

I terreni derivano geologicamente dalle due conformazioni più tipicamente toscane, la marna calcarea di alberese e l'arenaria del macigno toscano.

I terreni argillosi delle marne calcaree producono vini di potenza e longevità,

mentre il macigno toscano – grazie alla sua ricchezza di minerali – apporta grandi doti di serbevolezza. In alcuni casi questi terreni sono così sapeintemente mescolati da creare dei “terroir” di grande prestigio.

L’origine geologica piuttosto recente, perlopiù Paleocenica e Miocenica fa sì che si tratti di terreni di buona fertilità capaci di esprimere notevole vigore e forza nelle viti, garanzia di adattamento alle annate estreme causate dalla contrapposizione degli Appennini e del Mediterraneo.

Complessivamente la Lucchesia è caratterizzata dalla mitezza e dolcezza del clima, che si esprime in un paesaggio di grande dolcezza ed eleganza, i frutti più tipici di questo paesaggio: l’olio ed il vino esprimono come uno specchio queste caratteristiche.

I vini delle Colline Lucchesi hanno una tradizione che, sulla base di precisi documenti storici, possiamo collegare addirittura all’epoca romana e al medioevo. Secondo alcuni storici sembra che già prima dei Romani le colline della Lucchesia fossero coltivate dagli Etruschi che abitavano a Lucca e poi dai Liguri i quali conoscevano bene l’arte della viticoltura e olivicoltura. La ricchezza della zona è comunque messa in evidenza da documenti anteriori al Mille secondo i quali “le pendici dei colli a nord di Lucca erano nel secolo nono rivestite di vigne”.

Nell’età dei Comuni l’industria del vino era già fiorente: infatti tra il tredicesimo e il quattordicesimo secolo la coltura della vite si era molto intensificata nel territorio delle colline lucchesi e grande era il consumo che si faceva del vino. Narrano le storie che nel 1334 furono portate a Lucca dalle vicine contrade oltre 168.000 barili di vino che doveva essere “chiaro, vermiglio, puro e franco” come quello che nel 1308 acquistò Cimelio il vinattiere.

Nel 1392 un mercante, Antonio di Pace degli Orsi, scriveva alla compagnia Datini di Pisa che “è saporoso: quanto più ne beo, più m’aguzza l’appetito di bere”.

Nel 1400 scriveva Sante Lanciero, sommelier di Papa Paolo III, che si trattava di vini di ottima qualità preparati con cura, soprattutto da offrire agli ospiti, come risultato di una propria scelta di vita e come prodotto della propria terra e della propria passione.

In quegli stessi secoli l’attività in cui i lucchesi eccellono è la produzione della seta: nella sola città di Lucca vengono certificati oltre 2.000 telai in produzione, senza contare tutti quelli del contado. Ed è proprio la seta il veicolo della creazione del mito internazionale del “mercante” lucchese: tutte le maggiori famiglie aristocratiche della città vennero coinvolte nella produzione e nel commercio della seta, soprattutto verso i paesi del Nord Europa. I primogeniti vennero inviati ad aprire “compagnie della seta” in città come Lione, Bruges, Londra, Amsterdam e Amburgo.

Progressivamente, insieme ai tessuti di seta, i mercanti lucchesi iniziarono a trasportare verso il nord anche il loro vino e l’olio di cui andavano tanto orgogliosi: storicamente fu questa la prima volta che il vino lucchese si affacciò sui mercati internazionali.

Ma a metà del 500, per varie ragioni - non ultima la scoperta dell'America, questo sistema mercantile entrò in crisi. Le "compagnie della seta" all'estero vennero chiuse, e le famiglie aristocratiche lucchesi decisero di investire gli enormi ricavi realizzati con la seta in agricoltura. Nasce in quei decenni il sistema lucchese delle "ville-fattorie": i Buonvisi, gli Arnolfini, i Guinigi, i Cenami, i Mansi (solo per citare i nomi di alcune delle più importanti famiglie lucchesi) faranno a gara per realizzare sulle colline che circondano Lucca le ville di campagna più belle, applicando all'agricoltura - in particolare all'olio e al vino - le tecniche agronomiche più avanzate per l'epoca.

All'inizio del 1600, per ragioni ancora oggi controverse, la Repubblica di Lucca emanò un legge che proibiva l'esportazione del vino fuori dai confini dello stato. Un decreto che sembra negare tutta la precedente storia della mercatura lucchese, orientata fin dal primo medioevo agli scambi internazionali.

Scrivono lo storico Renzo Sabbatini che "per meglio commercializzare la sua produzione di vino, nel 1615 la famiglia Guinigi apriva due negozi per la vendita di vino: uno in Pizzorna - dove quotidianamente lavoravano decine di carbonari, ed uno a Viareggio".

Nasce sicuramente in quel periodo il forte orientamento degli abitanti della Lucchesia a consumare il vino locale.

Nei primissimi anni del 1800, Lucca torna a respirare un'aria internazionale: l'arrivo delle truppe francesi, e l'insediamento in città di Elisa Bonaparte e della sua corte di dignitari, influenzerà - in parte - anche i destini della viticoltura lucchese. Viene redatto il "nuovo catasto" del territorio lucchese. Generali e diplomatici dell'esercito napoleonico (Grabaw, Meuron) acquisteranno alcune delle "ville-fattoria", e i vitigni cosiddetti "francesi" faranno per la prima volta la loro apparizione sulle colline della Lucchesia.

Nel suo "Dizionario geografico fisico storico della toscana", edito dall'Accademia dei Georgofili nel 1839, Emanuele Repetti scrive:

*"In quanto all'industria agraria lucchese, essa può dividersi in tre porzioni, sia per la qualità del suolo, sia per la posizione ed elevazione rispettiva del paese. In vista di ciò i Lucchesi distinguono il loro territorio agricolo in tre maniere; la prima nel contado delle sei miglia, che comprende il piano intorno alla città di Lucca con le adiacenti colline; la seconda nel territorio della marina, in cui è Viareggio e Camajore; la terza e compresa nell'agricoltura dell'Appennino. Dalla prima si hanno nella pianura grani, ortaggi, legumi e vini comuni in abbondanza; nelle colline adiacenti, olio squisito e il più accreditato di tutti quelli d'Italia e, specialmente nei colli esposti a levante e a mezzogiorno, vini generosi"*

#### *Informazioni sul prodotto:*

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano dal punto di vista analitico e organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico fisiche equilibrate in tutte

le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

*Legame causale:*

La DOC Colline Lucchesi Rosso, fra le primissime in Toscana, risale al 28 maggio 1968.

Essa veniva a premiare e a riconoscere la tradizione e l'impegno con cui le famiglie Lucchesi producevano vino intorno a Lucca, in un ambiente dalle stesse mantenuto integro e incontaminato.

L'ospitalità, la gentilezza e il carattere dei Lucchesi hanno fatto del vino un messaggero importante da inviare nel mondo, un messaggero capace di rappresentarne in modo perfetto il carattere.

Come altri vitigni della Toscana il vitigno Sangiovese, chiamato dai lucchesi "Sangioveto", è stato abbinato da tempo ai vari Canaiolo, Ciliegiole e Colorino, Merlot, Syrah, nonché ad una piccola parte di Moscati e Aleatici.

Nel 1985 veniva riconosciuta la DOC Colline Lucchesi Bianco: accanto al tradizionale Trebbiano Toscano, troviamo il Vermentino, il Greco e il Grechetto, la Malvasia del Chianti (sinonimo lucchese di Malvasia Bianca Lunga) con l'aggiunta di Chardonnay e Sauvignon nonché di una piccola parte di vitigni a bacca bianca locali.

Nel 1997, il consorzio delle Colline Lucchesi, nel rispetto della tradizione, ma aperto a nuove esperienze, provvedeva ad aggiornare il disciplinare di produzione delle DOC Rosso e Bianco.

Oggi, nella meravigliosa realtà delle colline lucchesi, oltre ai tradizionali rossi e bianchi, si producono alcuni vini fermentati in purezza da singoli vitigni Sangiovese e Merlot, oltre al Vermentino e Sauvignon. A questi si aggiunge il Vin Santo, che le aziende di Lucca hanno sempre prodotto e ne facevano un vanto da offrire agli amici, oggi anch'esso è DOC e anche se prodotto in limitate quantità viene a comporre un ventaglio di prodotti di qualità che danno l'immagine di un ambiente, di una tradizione di valori a cui i viticoltori lucchesi non intendono rinunciare.

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

### Colline Lucchesi

<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><b>"Colline Lucchesi" rosso:</b> Sangiovese: dal 45% al 80%;</p>	



Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Syrah: da soli o congiuntamente da 10% al 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 30%, ad eccezione di Aleatico e Moscato che possono concorrere fino ad un massimo del 5%.

**"Colline Lucchesi" Merlot:**

Merlot: minimo 85%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 15% con esclusione dell'Aleatico e del Moscato.

**"Colline Lucchesi" Sangiovese:**

Sangiovese: minimo 85%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 15% con esclusione dell'Aleatico e del Moscato.

**"Colline Lucchesi" bianco:**

Trebbiano toscano: dal 40% al 80%; Chardonnay, Greco, Grechetto, Malvasia del Chianti, Sauvignon e Vermentino da soli o congiuntamente: da 10% a 60%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 25%.

**"Colline Lucchesi" Sauvignon:**

Sauvignon: minimo 85%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 15%.

**"Colline Lucchesi" Vermentino:**

Vermentino: minimo 85%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 15%.

**"Colline Lucchesi" Vin Santo:**

ottenuto da uve provenienti dai vitigni a bacca bianca iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti.

**"Colline Lucchesi" Vin Santo Occhio di Pernice:**

ottenuto da uve provenienti dai vitigni a bacca rossa iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato

nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti.

## **9. DOCUMENTAZIONE**

### **a. Altri documenti:**

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 D.M. 2/11/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 D Lgis 61/04/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni idonei coltivazione 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>	0039 – 06.46656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it,l.tarmati@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 50127 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0554383078 - +39.0554383747;
<i>Fax:</i>	+39.0554383150
<i>e-mail:</i>	maddalena.guidi@regione.toscana.it,stefano.barzagli@regione.toscana.it

**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**

italiano

**5. LINK A E-BACCHUS**

Colline Lucchesi