

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

Cortona (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Vini Cortona
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione di produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	40 Guelfa 52044 Cortona Italia
<i>Telefono:</i>	39 0575 603793
<i>Fax:</i>	39 0575 603793
<i>e-mail:</i>	cortonavini@cortonavini.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 01 dicembre 2009 di modifica e approvazione disciplinare DOC Cortona
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011 - Approvazione disciplinari consolidati vini DOP e IGP e relativo elenco
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Cortona (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:**Cortona Rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: da rosso rubino a granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, elegante; sapore: secco e armonico;

Cortona Chardonnay

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5 g/l estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: giallo paglierino;
odore: sentore fruttato con sottofondo leggermente aromatico;
sapore: secco ed armonico, elegante;

Cortona Grechetto

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
odore: fresco, delicato, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: secco ed armonico;

"Cortona" Sauvignon

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
odore: profumo intenso elegante caratteristico con sottofondo aromatico;
sapore: secco ed armonico, elegante;

Cortona Cabernet Sauvignon

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: da rosso rubino a granato;
odore: intenso, caratteristico, speziato;
sapore: pieno ed armonico, asciutto;

Cortona Cabernet Sauvignon Riserva*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: da rosso rubino a granato;

odore: intenso, caratteristico, speziato;

sapore: pieno ed armonico, asciutto;

Cortona Merlot*Caratteristiche analitiche:*

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso granato vivo talvolta con qualche riflesso violaceo, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento;

odore: sentore di piccoli frutti, con eventuale lieve nota di erbaceo;

sapore: secco ed armonico e pieno;

"Cortona" Merlot Riserva*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso granato vivo talvolta con qualche riflesso violaceo, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento;

odore: sentore di piccoli frutti, con eventuale lieve nota di erbaceo;

sapore: secco ed armonico e pieno;

"Cortona" Sangiovese*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l .

Caratteristiche organolettiche:

colore: da rosso rubino, tendente al rosso aranciato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, intenso ed elegante;
sapore: secco ed armonico;

"Cortona" Sangiovese Riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo:12,50% vol. ;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 25,0 g/l .

Caratteristiche organolettiche:

colore: da rosso rubino, tendente al rosso aranciato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, intenso ed elegante;
sapore: secco ed armonico;

"Cortona" Syrah

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l .

Caratteristiche organolettiche:

colore: da rosso rubino a granato;
odore: caratteristico, elegante;
sapore: secco ed armonico;

"Cortona" Syrah Riseva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. ;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore 28,0 g/l per la Riserva.

Caratteristiche organolettiche:

colore: da rosso rubino a granato;
odore: caratteristico, elegante;
sapore: secco ed armonico;

"Cortona" Vin Santo

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% di cui almeno 2,00% da svolgere;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
acidità volatile massima: 1,6 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: da giallo dorato all'ambrato intenso;
odore: intenso etereo caratteristico di frutta matura;
sapore: ampio e vellutato con intensa rotondità;

"Cortona" Vin Santo Riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00 % di cui minimo 14,50% svolto e minimo 2,50% da svolgere;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
acidità volatile massima: 1,6 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: da giallo dorato all'ambrato intenso;
odore: intenso etereo caratteristico di frutta matura;
sapore: ampio e vellutato con intensa rotondita';

"Cortona" Vin Santo Occhio di Pernice

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% di cui minimo 15,00% svolto e minimo 4,50% da svolgere;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
acidità volatile massima: 1,6 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: tra ambrato e topazio con ampia unghia rossiccia che si fa marrone con l'età;

odore: intenso, ricco, complesso, di frutta matura ed altre sfumature;

sapore: fine, persistente con retro gusto dolce;

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

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

b. Punto b)

Riserva

Occhio di Pernice

Vinsanto

Vino Santo

Vin Santo

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

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:**Cortona Rosso**

Resa massima:

Resa uva 10 T/ha

Resa vino 7 HI/ha

Cortona Chardonnay

Resa massima:

Resa uva 9 T/ha

Resa vino 63 HI/ha

Cortona Grechetto

<i>Resa massima:</i>
Resa uva 9 T/ha
Resa vino 63 HI/ha

Cortona Sauvignon

<i>Resa massima:</i>
Resa uva 9 T/ha
Resa vino 63 HI/ha

Cortona Cabernet Sauvignonn

<i>Resa massima:</i>
Resa uva 9 T/ha
Resa vino 63 HI/ha

Cortona Cabernet Sauvignon Riserva

<i>Resa massima:</i>
Resa uva 9 T/ha
Resa vino 63 HI/ha

Cortona Merlot

<i>Resa massima:</i>
Resa uva 9 T/ha
Resa vino 63 HI/ha

Cortona Merlot Riserva*Resa massima:*

Resa uva 9 T/ha

Resa vino 63 HI/ha

Cortona Sangiovese*Resa massima:*

Resa uva 9 T/ha

Resa vino 63 HI/ha

Cortona Sangiovese Riserva*Resa massima:*

Resa uva 9 T/ha

Resa vino 63 HI/ha

Cortona Syrah*Resa massima:*

Resa uva 9 T/ha

Resa vino 63 HI/ha

Cortona Syrah Riserva*Resa massima:*

Resa uva 9 T/ha

Resa vino 63 HI/ha

Cortona Vin Santo

Resa massima:

Resa uva 8 T/ha

Resa vino 28 Hl/ha

Cortona Vin Santo Riserva***Resa massima:***

Resa uva 8 T/ha

Resa vino 28 Hl/ha

Cortona Vin Santo Occhio di Pernice***Resa massima:***

Resa uva 8 T/ha

Resa vino 28 Hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Cortona" ricade nella provincia di Arezzo e comprende i terreni vocati alla qualita' di parte del territorio amministrativo del comune di Cortona. Tale zona e' cosi' delimitata: dalla localita' "Villa le Fosse", sita sulla strada provinciale Lauretana a ovest del ponte di Val Tritto sul Torrente Mucchia e procedendo in senso orario per la linea immaginaria posta a quota 260 s.l.m. in direzione sudest si costeggiano le colline di "S. Lorenzo Rinfrena" "Molinaccio" fino al podere "Le Caselle" nei pressi della frazione di "Pietraia". Dal suddetto podere sempre seguendo la quota altimetrica di 260 s.l.m., in direzione del podere "Landrucci" fino ad incontrare la linea ferroviaria all'abitato di "Terontola". Da questo punto seguendo il lato destro della ferrovia Firenze-Roma in direzione sud fino ad incontrare il confine comunale nei pressi di "Casa Borgino".

Seguendo il confine comunale in direzione ovest per tutto il suo tratto al confine con l'Umbria e successivamente con la provincia di Siena in direzione della localita' "Fasciano" posta all'estremo ovest del confine comunale. Sempre seguendo quest'ultimo ad ovest della citata localita' di "Fasciano" si riprende la linea immaginaria posta a quota 260 s.l.m. e si costeggia la collina di Fasciano e

Poggio Martino e di seguito, di "Gabbiano", "Fusigliano", "Poppello", "Il Loggio", "Rione" e "Poggio di Chiana", e sempre per la quota citata, in direzione della localita' "Cignano" e successivamente costeggiando "S. Martino alla Ruota" e "Le Chianacce". Ancora per la quota di riferimento dalle "Chianacce" in direzione di "Farneta" e proseguendo da "Poggio Bello" fino a chiudere l'intero territorio collinare del chiuso orientato ad ovest. Seguendo la citata quota di 260 s.l.m. si prosegue in direzione nord verso la localita' "Oppiello", "Podere S. Giovanni" fino alla frazione di "Creti" e piegando verso est fino ad avvolgere la collina di "Ronzano" e della "Fratticciola" ed ancora verso sudest in direzione di "Manzano" si costeggiano le colline delle "Gaggiole" e "Lombriciano" e quelle di "Montecchio" fino alla "Vecchia Fornace", ed oltre, fino ai colli del "Fondaccio" dove sempre a quota 260 m s.l.m. si incontra "Villa Le Fosse", punto di partenza. Ad eccezione del tratto, corrispondente alla linea ferroviaria ed al confine comunale per tutto il perimetro descritto fa fede unicamente la quota altimetrica di m 260 s.l.m. . Partendo dalla Chiesa di "Mezzavia" posta nel punto di incrocio fra la s.s. 71 ed il confine del comune di Cortona con quello di Castiglion Fiorentino, si segue, procedendo in senso orario per detto confine comunale in direzione nord fino all'altezza di "Casa La Ripa di Sotto" dove si incontra il punto di incrocio con la linea immaginaria di quota 700 s.l.m. Piegando verso sudest si procede per la suddetta linea immaginaria di quota 700 s.l.m. delimitando cosi' tutte le colline, che viste da valle, sono poste a sinistra e successivamente a destra della citta' di Cortona, fino a raggiungere "Poggio alla Croce" a monte del "valico di Mercatale" sulla omonima strada provinciale. Da questo punto si segue la linea di crinale che costituisce lo spartiacque fra i bacini del Torrente Esse (Bacino dell'Arno) e del "Fosso di Rifalcio" (Bacino del Tevere). Per il suddetto crinale a monte del "Podere Renali" fino al confine comunale di Cortona con il comune di Tuoro sul Trasimeno. Seguendo il confine in direzione ovest fino ad incontrare, a monte della localita' "Borghetto" la linea ferroviaria Terontola-Perugia. Per questa linea ferroviaria, lato destro in direzione di Terontola fino a quest'ultima localita' dove detta ferrovia si innesta con la Roma-Firenze. Per la linea ferroviaria Roma-Firenze in direzione di Firenze, fino ad incontrare la strada campestre a valle di "Podere via Cupa". Seguendo questa strada fino ad incontrare la strada comunale Mucchia-Ossaia si svolta per quest'ultima in direzione di Ossaia per raggiungere dopo l'incrocio con la s.s. 71 la strada comunale che da "Ossaia" porta al "Campaccio". Seguendo quest'ultima fino al ponte sul Torrente Esse dove si incontra la strada comunale che costeggia il citato torrente, si prosegue per questa in direzione di Camucia fino all'innesto sulla s.s. 71. Da questo punto si segue la s.s. 71 in direzione nord per tutto il suo percorso nel territorio di Cortona fino alla "Chiesa di Mezzavia", punto di partenza.

Dalla chiesa di S. Agata alla Fratta posta a quota 260 m s.l.m. procedendo in senso orario si segue la linea immaginaria posta alla suddetta quota in direzione

ovest e si costeggiano le colline di Fratta e S. Caterina e successivamente sempre per la sempre per la citata quota piegando in direzione nord e est si circoscrivono le due colline fino alla chiesa di Fratta, punto di partenza.

a. Zona NUTS

ITE18	Arezzo
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegare</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
Aleatico N
Bracciola Nera N
Grechetto B
Foglia Tonda N
Abrusco N
Cesanese d'Affile N
Sangiovese N
Trebbiano Toscano B
Refosco dal Peduncolo Rosso N
Chardonnay B
Ancellotta N
Teroldego N
Tempranillo N

Montepulciano N
Rebo N
Pugnitello N
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
Cabernet-Sauvignon N
Pollera Nera N
Syrah N
Canina Nera N
Canaiolo Nero N
Prugnolo Gentile N
Mammolo N
Vermentino Nero N
Malvasia Bianca di Candia B
Barsaglina N
Merlot N
Malbech N
Malvasia Bianca Lunga B
Pinot Nero N
Caloria N
Groppello Gentile N
Ciliegiolo N
Alicante N
Groppello di S. Stefano N
Gamay N
Sagrantino N
Schiava Gentile N

Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

Sanforte N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Cortona

Informazioni sulla zona geografica:

La zona di produzione della DOC Cortona coincide con parte del territorio amministrativo del Comune di Cortona. L'areale ricade nella parte orientale della Regione Toscana, nel lembo più orientale della provincia di Arezzo, in prossimità con il confine con l'Umbria e con il lago Trasimeno.

Cortona è un comune di 23.044 abitanti in provincia di Arezzo; costituisce il principale centro culturale e turistico della Val di Chiana aretina dopo il capoluogo di provincia. La superficie del territorio comunale è la quarta più estesa della Toscana (la seconda escludendo i capoluoghi di provincia) e la 29° in Italia. Antica lucumonia facente parte delle dodecapoli etrusca, è situata a sud della provincia di Arezzo ed a sud-est della regione Toscana, appunto al confine con la regione Umbria.

Il territorio è caratterizzato dalle parti tipicamente pianeggianti della Val di Chiana, aree sottratte alle acque paludose dalla bonifica del granduca di Toscana; emergono, rispetto alla pianura, la città di Cortona, che si trova su una collina di circa 600 metri s.l.m., ed i territori collinari circostanti, oggi territorio di vocazione specifica della DOC Cortona. La depressione tettonica della Val di Chiana si è formata in conseguenza alla fase compressiva che portò alla genesi della catena appenninica nel tardo Miocene. L'area fu dapprima (Pliocene) invasa dal mare, con conseguente depositi di argille, e successivamente si trasformò in un bacino con depositi di sabbie, limi e argille fini e sciolte.

Il clima della fascia produttiva, pur rientrando per buona parte dell'anno nell'area di influenza del clima temperato e freddo, risente soprattutto in estate di quello continentale con alte temperature e lungo irradiazione solare tale da condizionare in maniera determinante la fase finale del ciclo vegetativo, permettendo di raggiungere un ottimale grado di maturazione delle uve; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni tra la notte e il giorno soprattutto nel periodo estivo. Le precipitazioni medie annue si possono definire costanti su tutta l'area e vanno dai 700 ai 900 mm a seconda degli anni.

I lavori di bonifica, necessari fin dall'epoca medioevale, ebbero scarso impulso causa la frammentazione dei poteri nell'area territoriale di pertinenza. Solo quando, con la caduta di Siena nel 1554, tutto il territorio passò sotto il dominio dei

Medici, poté essere approntato un piano coordinato e completo di bonifica. Si occuparono dei lavori nella valle tutti i maggiori artisti e studiosi del '500, da Leonardo Da Vinci ad Antonio da Sangallo, a Baldassarre Peruzzi a Vignola etc., che realizzarono anche molte opere pubbliche e private. Nel 1737 l'opera di bonifica passò dalle mani dei Medici a quelle dei Lorena, che dettero un contributo concreto al raggiungimento dello scopo, inquadrando il discorso in un ampio panorama di politica territoriale.

La Val di Chiana è caratterizzata da una grande pianura nel fondovalle ottenuta grazie ad opere di bonifica che convogliarono le acque nel Canale Maestro e da qui all'Arno. Nella parte pianeggiante, per tutta la sua ampiezza, si notano campi a maglie ampie con coltivazioni prevalenti di seminativi, sostitutivi delle tradizionali "piantate". Al centro della vallata sorgono alcune colline distese e ampie, in cui ai seminativi si sostituiscono in epoche diverse olivi e viti, queste ultime legate prevalentemente alle attività delle famiglie nobiliari; in questi casi, certamente non molto diffusi, erano presenti vigneti anche ad alta densità di impianto (numerose informazioni sulla gestione viti-vinicola sono riportate nei libri contabili, manoscritti puntualmente nel corso di tutto l'800 in varie fattorie cortonesi. Con l'avvento della meccanizzazione agricola, prima e dopo l'ultima guerra, la viticoltura tradizionale scompare per dar posto a impianti larghi (tipici quelli finanziati dal FEOGA negli anni 70 con sesto di impianto 3x2), finalizzati prevalentemente alla produzione quantitativa per vini da taglio. Con la crisi delle cantine sociali, registrabile chiaramente già negli anni '80, inizia un periodo di massiccio espianto della viticoltura quantitativa nel territorio di Cortona; a tale fenomeno contrappongono, simmetricamente, i lavori di sperimentazione e zonazione portate avanti da alcune aziende private. A tali ricerche si deve il nuovo impulso della viticoltura di qualità con l'introduzione di vigneti ad alta densità di impianto. Qualche anno dopo, questo stesso gruppo di produttori, appoggiato da giovani realtà produttive, si fa promotore della nuova denominazione di origine controllata Cortona. Forte impulso è venuto dalla storica scuola di agricoltura "Angelo Vegni" Capezzine. L'istituto è stato tra i promotori della nuova denominazione ed è stato determinante per lo sviluppo e la ricerca di tutti i vitigni presenti nella denominazione. Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione e nuove sperimentazioni hanno contribuito ad ottenere l'originalità e l'identità dei vini del cortonese.

La presenza della viticoltura nell'area delimitata è precedente all'epoca romana, in particolare numerosissimi sono stati i ritrovamenti etruschi attinenti alla produzione del vino.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del disciplinare di produzione:

- **base ampelografica dei vigneti:** i vitigni idonei alla produzione del vino in

questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione assieme ai nuovi vitigni provenienti dalle ricerche svolte a cavallo tra anni '80 e '90, ripartiti grosso modo nel seguente modo, sul totale dei quasi 500 ettari vitati: 1/3 sangiovese, 1/3 merlot ed 1/3 syrah; si tratta ormai di una viticoltura di qualità che ha totalmente soppiantato e sostituito i vecchi vigneti tipici della zona, in particolare nei 30 anni successivi all'ultima guerra, una produzione finalizzata decisamente all'imbottigliamento.

- I dati relativi all'imbottigliamento rilevano tuttavia una sempre più spiccata prevalenza del syrah, facendo della diffusione e della qualità di questa produzione un elemento di identità internazionale della zona:

2009	TIPOLOGIA	2010
234.985	Syrah	190.000
58.845	Sauvignon	48.000
48.315	Sangiovese	45.867
26.900	Chardonnay	20.667
23.487	Merlot	15.333
6.645	Vin Santo	1.333
2.600	Cabernet Sauvignon	2.400
980	Grechetto	800
600		
403.357	TOTALE BTG	324.400

le forme di allevamento, i sestri di impianto e i sistemi di potatura sono in costante studio ed evoluzione; la vitalità di una doc molto giovane, nata prevalentemente da approfondimenti scientifici svolti sia con partnership universitarie che con consulenti di fama, apre continuamente la riflessione sulla tecnica in rapporto al miglioramento qualitativo. In questo quadro, se resta predominante il cordone speronato anche per i nuovi impianti, non mancano gli esperimenti ad alta densità di impianto con struttura ad alberello. Prevalente è comunque l'alta densità di impianto. Nella zona, in considerazione della dolcezza dei pendii, è continuamente allo studio in varie aziende l'applicazione della meccanizzazione in relazione alla qualità. Le produzioni ad ettaro sono contenute ampiamente nei limiti previsti dal disciplinare, aggiungendo che i limiti sono indicati in termini di produzione ad ettaro; essendo diffusa l'alta densità di impianto, tali limiti si traducono automaticamente in una produzione a pianta ancor più bassa dei valori medi riscontrabili in Toscana.

- **le pratiche relative all'elaborazione dei vini**, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco dei vini fermi, i

rossi di grande struttura e per la vinificazione delle uve appassite per la produzione del vin Santo. la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento obbligatori secondo il metodo tradizionale.

- Anche a Cortona come in gran parte della Toscana il Vinsanto ha tradizioni di ospitalità e di alta qualità. Ancora oggi nelle cantine delle molte ville presenti nel comune, soprattutto intorno alla collina di Cortona, si possono trovare vecchi caratelli contenenti il vino delle famiglie per gli amici e gli ospiti illustri. Le aziende della DOC Cortona hanno saputo interpretare questa tradizione in chiave moderna e scientifica ma senza far perdere la patina dell'antico al famoso vino

Informazioni sul prodotto:

La Doc Cortona è riferita sostanzialmente a 3 tipologie – rosso, bianco e Vin Santo - che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie; un elemento di spicco e di identità può essere rilevato nel rapporto che si crea tra una notevole dotazione in polifenoli, da una parte, appaiata da un'ottima capacità di mantenere valori elevati della struttura acida dei vini (ruolo rilevante degli strati argillosi ai fini del mantenimento di una riserva idrica elevata nel sottosuolo, pur in presenza di notevoli valori della temperatura estiva). Questa doppia valenza, in particolare nei grandi vini rossi, consente di raggiungere notevoli livelli di eleganza in vini di alta capacità di invecchiamento. Al sapore e all'odore si riscontrano aromi caratteristici ed armonici con caratteristico retrogusto nella tipologia Vin Santo.

Legame causale:

L'orografia in parte pianeggiante ma prevalentemente collinare dell'areale di produzione (esiste un limite minimo di altitudine per i vitigni a denominazione di origine controllata), concorrono a determinare un ambiente arioso, fortemente luminoso (la luce è un fattore essenziale per alcuni dei vitigni in grande sviluppo nel cortonese) e con suolo capace di mantenere alti tassi di umidità pur in periodi siccitosi. Anche nelle zone di più difficile scolo si è da sempre intervenuti con sistemazioni idraulico- agrarie tali da impedire ristagni. L'uomo ha selezionato nei corso dei millenni di coltivazione le varietà che meglio si adattano ai terreni, migliorati negli anni recenti da approfonditi lavori di zonazione sia promossi dalle aziende che sono state all'avanguardia nel rilancio della qualità nella zona sia realizzati a livello territoriale più ampio Tali studi hanno portato avanti, in particolare, approfondimenti sul rapporto tra territorio e qualità delle

produzioni vitivinicole, individuando le differenziazioni all'interno dell'area della denominazione. In particolare sono stati individuate le peculiarità nel comportamento della vite dei terreni delle zone di Farneta, Manzano, Fasciano, Montecchio parte orientale, connotati da una importante presenza dell'argilla (in alcuni casi attorno al 40% e più); di quelli nella zona più orientale, e cioè Montecchio est, S.Lorenzo e Pietraia, ove i terreni sono più pianeggianti e con contenuti prevalenti di sabbia e limo (terreni una volta boscosi, tra essi tipica la zona una volta chiamata infatti Selva Piana) e dei terreni nella zona di Montanare, ancora più ad est, ove si riscontrano terreni sabbiosi profondi con scheletro e basso contenuto di argilla.

Per quanto riguarda i vitigni, con la promozione e gli studi recenti sulla viticoltura di qualità, si vanno diffondendo, il syrah, il merlot ed il sangiovese. Più articolata è la produzione dei vini a bacca bianca, ove prevalgono sauvignon e chardonnay, con alcune sperimentazioni sul viognier.

Anche il clima dell'areale di produzione caratterizzato da precipitazioni ridotte (700-800 mm) concentrate soprattutto nel periodo invernale ed in parte primaverile, molto scarse piogge estive con ricorrenti periodi siccitosi nei mesi di luglio e agosto, da una buona temperatura media annuale intorno ai 15° C unita ad una temperatura relativamente elevata ed ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche dei vini del cortonese. La vendemmia dei bianchi viene comunemente effettuata tra la fine di agosto e la prima settimana di settembre, mentre i rossi di pregio vengono di norma raccolti tra la metà e la fine di settembre.

Indubbiamente molto del particolare bouquet dei vini prodotti nella zona di Cortona e le note caratteriali percepibili al gusto, sono indubbiamente dovute alle specifiche caratteristiche pedoclimatiche della zona che sommano inverni freddi a estati assolate e calde, che però mantengono una significativa escursione termica giornaliera che assicura il mantenimento degli aromi.

La millenaria storia viticola riferita a questa zona, dall'epoca etrusca e poi romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini del cortonese.

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere vini che oggi raggiungono riconoscimenti importanti sul piano internazionale (le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'art. 6).

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

DOC Cortona

<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><u>TIPOLOGIE</u></p> <p>I vini a denominazione di origine controllata "Cortona" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:</p> <p><u>"Cortona" Rosso</u></p> <p>Syrah dal 50% al 60%, Merlot dal 10% al 20%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Toscana, fino ad un massimo del 30%.</p> <p><u>"Cortona" Chardonnay</u></p> <p>Chardonnay: minimo 85%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.</p> <p><u>"Cortona" Grechetto</u></p> <p>Grechetto: minimo 85%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.</p> <p><u>"Cortona" Sauvignon</u></p> <p>Sauvignon: minimo 85%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.</p> <p><u>"Cortona" Cabernet Sauvignon e "Cortona" Cabernet Sauvignon Riserva</u></p> <p>Cabernet Sauvignon: minimo 85%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.</p> <p><u>"Cortona" Merlot e "Cortona" Merlot Riserva</u></p> <p>Merlot: minimo 85%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.</p> <p><u>"Cortona" Sangiovese e "Cortona" Sangiovese Riserva</u></p> <p>Sangiovese: minimo 85%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche,</p>	

idei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

"Cortona" Syrah e "Cortona" Syrah Riserva

Syrah: minimo 85%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, idee alla coltivazione nella Regione, fino ad un massimo del 15%.

"Cortona" Vin Santo e "Cortona" Vin Santo Riserva

Trebbiano toscano, Grechetto e Malvasia bianca : da soli o congiuntamente minimo 70%, può inoltre concorrere alla produzione di detto vino uve provenienti da il Vitigno a bacca rossa Sangiovese vinificato in bianco previsto per la produzione dei vini "Cortona" fino ad un massimo del 30%.

"Cortona" Vin Santo Occhio di Pernice

Sangiovese, Malvasia nera: da soli o congiuntamente al 100%.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 3 - DM 2 nov 2010 - Piano dei controlli DOP

Descrizione:

Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010

Descrizione:

Allegato 1 - Vitigni idei alla coltivazione Regione Toscana per DOC Cortona

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano