

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

Elba (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	FEDERAZIONE PROVINCIALE COLDIRETTI LIVORNO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione agricola di categoria
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	36/a SCALI DEGLI OLANDESI 57125 Livorno Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0565 914220
<i>Fax:</i>	+39-0565 914282
<i>e-mail:</i>	roberto.minelli@coldiretti.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	Elba DOC - DM 17.05.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30/11/2011

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Elba (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
4. Vino spumante

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****Elba Bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcol. vol. totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 gr/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: da giallo paglierino a paglierino scarico; odore: delicato più o meno fruttato; sapore: secco ed armonico;

**Elba Bianco Spumante**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcol. vol. totale minimo: 11,50% vol acidità totale minima: 5,5 gr/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: paglierino più o meno intenso;  
perlage: fine e persistente;  
aroma: delicato, tenue;  
sapore: secco, armonico;

### **Elba Ansonica**

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcol. vol. totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5,0 gr/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: da paglierino scarico a paglierino;  
odore: delicato e caratteristico;  
sapore: secco, armonico

### **Elba Vermentino**

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcol. vol. totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5,0 gr/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: da paglierino scarico a paglierino;  
odore: delicato e fruttato;  
sapore: secco e armonico;

### **Elba Trebbiano toscano (o Elba Procanico)**

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcol. vol. totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 5,0 gr/l  
estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: da paglierino scarico a paglierino  
odore: delicato, più o meno fruttato  
sapore: secco e armonico

**Elba Rosso***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcol. vol. totale minimo: 11,50 % vol;  
acidità totale minima: 5,0 gr/l;  
estratto non riduttore minimo: 21,0 gr/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino;  
odore: vinoso, delicato;  
sapore: asciutto, armonico;

**Elba Rosso riserva***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcol. vol. totale minimo: 12,50%;  
acidità totale minima: 4,5 gr/l;  
estratto non riduttore minimo: 24,0 gr/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: da rosso rubino intenso a granato;  
odore: vinoso, delicato;  
sapore: asciutto, armonico, di buon corpo;

**Elba Sangiovese (o Elba Sangiovetto)***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcol. vol. totale minimo: 11,50%;  
acidità totale minima: 5,0 gr/l;  
estratto non riduttore minimo: 21,0 gr/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino;  
odore: vinoso, fine, caratteristico;  
sapore: asciutto, armonico;

**Elba Rosato***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcol. vol. totale minimo: 11,00 % vol;

acidità totale minima: 5,0 gr/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 gr/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosato più o meno intenso;  
odore: delicato, più o meno fruttato;  
sapore: fresco, secco e armonico;

### **Elba Moscato Passito**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcol. vol. totale minimo: 18,00% vol di cui almeno 12,00 % vol svolto;  
acidità totale minima: 6,0 gr/l;  
estratto non riduttore minimo: 30,0 gr/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: dal paglierino all'ambrato;  
odore: intenso, caratteristico;  
sapore: armonico, dall'amabile al dolce;

### **Elba Ansonica Passito**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcol.vol. totale minimo: 16,00 % vol di cui almeno 12,00 % vol svolto;  
acidità totale minima: 6,0 gr/l;  
estratto non riduttore minimo: 30,0 gr/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: dal paglierino all'ambrato;  
odore: etereo, intenso e caratteristico;  
sapore: armonico, dall'amabile al dolce;

### **Elba Bianco Passito**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcol. vol. totale minimo: 18,00% vol di cui almeno il 12,00 % vol svolto;  
acidità totale minima: 6,0 gr/l;  
estratto non riduttore minimo: 30,0 gr/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: dal giallo paglierino all'ambrato  
odore: etereo, intenso, caratteristico;  
sapore: armonico, vellutato;

### **Elba Vin santo**

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico vol. totale minimo: 16,00 % vol di cui almeno 13,00 % vol svolto ed un minimo del 3,00 % vol da svolgere;  
acidità totale minima: 5,0 gr/l;  
estratto non riduttore minimo: 26,0 gr/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso;  
odore: etereo, intenso, caratteristico;  
sapore: armonico, vellutato e rotondo;

### **Elba Vin santo occhio di pernice**

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico vol. totale minimo: 16,00 % vol di cui almeno 14,00 % vol svolto;  
acidità totale minima: 4,0 gr/l;  
estratto non riduttore minimo: 26,0 gr/l

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: da rosa intenso a rosa pallido;  
odore: caldo, intenso;  
sapore: dolce, morbido, vellutato e rotondo;

## **3. MENZIONI TRADIZIONALI**

### **a. Punto a)**

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

### **b. Punto b)**

Riserva

Passito

Occhio di Pernice

Vinsanto
Vino Santo
Vin Santo

#### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

##### a. Pratiche enologiche

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

##### b. Rese massime:

###### Bianco

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 9 t/ha Resa vino: 63 hl/ha

###### Vin Santo

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 9 t/ha Resa vino: 31,5 hl/ha

###### Vin santo occhio di pernice

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 8 t/ha Resa vino: 28 hl/ha

###### Moscato Passito

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 7t/ha Resa vino: 24,5hl/ha

**Ansonica Passito***Resa massima:*

Resa uva: 7t/ha

Resa vino: 24,5hl/ha

**Bianco Passito***Resa massima:*

Resa uva: 7t/ha

Resa vino: 24,5hl/ha

**Rosso***Resa massima:*

Resa uva: 8 t/ha

Resa vino: 56 hl/ha

**Rosso riserva***Resa massima:*

Resa uva: 8 t/ha

Resa vino: 56 hl/ha

**Rosato***Resa massima:*

Resa uva: 8 t/ha

Resa vino: 56 hl/ha

**Sangiovese***Resa massima:*

Resa uva: 8 t/ha

Resa vino: 56 hl/ha



**Bianco Spumante***Resa massima:*

Resa uva: 9 t/ha

Resa vino: 63 hl/ha

**Ansonica***Resa massima:*

Resa uva: 9 t/ha

Resa vino: 63 hl/ha

**Vermentino***Resa massima:*

Resa uva: 9 t/ha

Resa vino: 63 hl/ha

**Trebbiano toscano o Procanico***Resa massima:*

Resa uva: 9 t/ha

Resa vino: 63 hl/ha

**5. ZONA DELIMITATA**

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Elba" devono essere prodotte esclusivamente nel territorio amministrativo dei Comuni dell'isola d'Elba.

**a. Zona NUTS**

ITE16	Livorno
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
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
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
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
Malbech 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.
Riesling renano B.

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

### **DOC Elba**

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
<p><b>1. Fattori naturali rilevanti per il legame</b></p> <p>La zona di produzione dei Vini della denominazione di origine “Elba” corrisponde all’intero territorio amministrativo dei comuni dell’Isola d’Elba.</p> <p>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</p>

occidentale che supera i 1000 m. di altitudine. La fascia altimetrica di coltivazione della vite si estende oggi 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; la vicinanza di tutte le coltivazioni viticole al mare influenza e determina zone microclimatiche uniformi nelle diverse parti dell'isola; le precipitazioni si concentrano dall'autunno inoltrato alla primavera, con una media annuale di circa 700 mm con punte di 900 mm nei versanti nord del complesso del Monte Capanne e 500 mm. sui versanti sud-sudovest.

### **1. 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 denotavano come "isola feconda di vino".

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", sicuramente 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. Una relazione per il primo

censimento del Regno d'Italia (Inchiesta Agraria del senatore Stefano Iacini) indica in quasi 5000 ettari (più del 20% dell'intera superficie dell'isola) l'estensione dei vigneti nel 1870. La maggior parte della produzione dei vini era commercializzata nel centro e nord Italia soprattutto per migliorare la qualità e la concentrazione dei vini di quei territori; tale commercializzazione dei mosti e vini ben si integrava con l'attività marinara presente nei paesi dotati di porti.

#### *Informazioni sul prodotto:*

La Doc "Elba" è riferita a 8 tipologie di vini fermi e 5 di vini passiti le cui caratteristiche organolettiche e analitiche sono descritte nell'articolo 6 del disciplinare. Le diverse tipologie sono ottenute principalmente dai vitigni che nei secoli si sono meglio adattati all'ambiente geografico dell'isola d'Elba: i vini bianchi sono ottenuti prevalentemente dalle varietà Trebbiano toscano, Ansonica, Vermentino e Moscato, i vini rossi ed il rosato dalla varietà Sangiovese. Per il clima caldo e asciutto i vini hanno titolo alcolometrico totale minimo abbastanza elevato e modesto tenore in acidità totale; i vini passiti, ancora a motivo del clima caldo durante il periodo di appassimento delle uve, presentano un elevato estratto non riduttore e un buon contenuto in residuo zuccherino. Per la composizione minerale dei terreni i vini, in particolare i bianchi, presentano una buona sapidità e un'adecisa mineralità al gusto.

#### *Legame causale:*

Mentre i differenti tipi di suoli tendono a differenziare le caratteristiche enologiche delle uve nelle diverse zone dell'isola, i fattori climatici e antropici le accomunano. Le condizioni climatiche, la viticoltura concentrata soprattutto sui terrazzamenti e sui versanti collinari e i tradizionali sistemi di allevamento poco espansi (alberello e successivamente cordone speronato basso) sono fattori ambientali e umani che conferiscono particolari caratteristiche ai vini della d.o.c. "Elba": il clima caldo e asciutto nei mesi estivi determina una bassa produzione per ceppo e favorisce una maturazione precoce ed una elevata sanità delle uve; lo stesso ambiente climatico caldo ed assolato nel mese di settembre ha determinato la pratica dell'appassimento al sole per breve periodo delle varietà più pregiate per ottenere i vini passiti della d.o.c. "Elba" quali l'Ansonica, il Moscato, il Bianco, il Vin santo ed il Vin santo occhio di pernice. Il clima asciutto dei mesi tardo-primaverili ed estivi 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. Lo stesso clima ha determinato rese basse per ettaro delle uve, come prevede l'articolo 4 del disciplinare, concorrendo alla qualità dei vini. La varietà delle tipologie e delle categorie dei vini della d.o. "Elba" (Vini bianchi, rosato, rossi e vini passiti) attestano l'importanza che la coltivazione della vite e l'elaborazione dei vini hanno sempre avuto nel tessuto sociale ed economico dell'isola; la viticoltura infatti si è sempre sviluppata in piccole imprese proprietarie di piccoli poderi dove era 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.

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

### Imbottigliamento in zona

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Imbottigliamento nella zona delimitata
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>Le operazioni di appassimento delle uve, spumantizzazione, vinificazione, conservazione, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all' art. 5 del disciplinare di produzione "Elba".</p> <p>L'imbottigliamento deve aver luogo nella zona di produzione per salvaguardare la qualità e la reputazione dei vini.</p>	

### 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>Rosso, Rosso riserva:</i> Sangiovese almeno il 60%;</p> <p><i>Rosato e Vin santo occhio di pernice:</i> Sangiovese almeno il 60%;</p> <p><i>Sangiovese (o Sangiovese):</i> Sangiovese almeno per l'85%;</p> <p><i>Bianco, Bianco Spumante e Vin santo:</i> Trebbiano toscano dal 10 al 70%, Ansonica e/o Vermentino dal 10 al 70%;</p> <p><i>Ansonica e Ansonica passito:</i> Ansonica almeno per l'85%;</p> <p><i>Vermentino:</i> Vermentino almeno per l'85%;</p> <p><i>Trebbiano toscano (o Procanico):</i> Trebbiano toscano almeno per l'85%; <i>Moscato Passito:</i> Moscato 100%.</p> <p><i>Bianco Passito:</i> Ansonica, Moscato, Trebbiano toscano, Vermentino da soli o congiuntamente per almeno il 70%;</p>	

## ***9. DOCUMENTAZIONE***

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

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Toscana
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010



**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, 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>	<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***

Elba
------