

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Val d'Arbia (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Associazione Produttori Vitivinicoli Toscani - A.PRO.VI.TO.
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione di Produttori - 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>	DOC Val d'Arbia - Disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 18.10.2011 di modifica e approvazione disciplinare DOC Val d'Arbia
<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>	Val d'Arbia (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:

«Val d'Arbia» bianco:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli; - odore: delicato, fine, fruttato; sapore: asciutto, fresco, armonico

«Val d'Arbia» rosato:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 5,00 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosato con riflessi rosso rubino;

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;- sapore: armonioso, leggermente acidulo; |
|---|

«Val d'Arbia» Chardonnay:*Caratteristiche analitiche:*

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;- acidità totale minima: 4,50 g/l;- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l. |
|---|

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: giallo paglierino più o meno intenso;- odore: ampio, caratteristico;- sapore: asciutto, armonico; |
|---|

«Val d'Arbia» Grechetto:*Caratteristiche analitiche:*

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;- acidità totale minima: 4,50 g/l;- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l. |
|---|

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: giallo paglierino più o meno intenso fino al dorato;- odore: leggermente vinoso, delicato, fruttato;- sapore: asciutto, vellutato, con retrogusto lievemente amarognolo, armonico; |
|--|

«Val d'Arbia» Pinot bianco:*Caratteristiche analitiche:*

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;- acidità totale minima: 4,50 g/l;- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l. |
|---|

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: ampio, caratteristico;- sapore: asciutto, armonico; |
|--|

«Val d'Arbia» Sauvignon:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino più o meno intenso; - odore: ampio, caratteristico; - sapore: asciutto, armonico;

«Val d'Arbia» Trebbiano:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: paglierino più o meno intenso; - odore: asciutto, vivace, caratteristico; - sapore: secco, delicato, armonico;

«Val d'Arbia» Vermentino:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino più o meno intenso; - odore: ampio, fruttato; - sapore: asciutto, armonico;

«Val d'Arbia» Vin Santo e «Val d'Arbia» Vin Santo riserva:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui almeno il

- 12,00% vol. in alcol svolto;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
 - acidità volatile massima: 26 meq/l;
 - estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: dal paglierino all'ambrato più o meno intenso;
- odore: etereo, intenso, aromatico, caratteristico;
- sapore: dal secco al dolce armonico, morbido con retrogusto amarognolo caratteristico, caldo, vellutato con retrogusto caratteristico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

Vinsanto

Vino Santo

Vin Santo

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

DOC Val d'Arbia

Resa massima:

Tipologia	Produzione uva (t/ha)	Vino (hl/ha)
Bianco, Vin Santo e Vin Santo riserva	11	71,50

Rosato	11	71,50
Trebbiano	11	71,50
Chardonnay, Grechetto, Pinot bianco, Sauvignon e Vermentino	10	65

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Val d'Arbia» comprende in provincia di Siena l'intero territorio amministrativo del comune di Siena ed in parte quello dei comuni di: Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti, Monteriggioni, Castelnuovo Berardenga, Sovicille, Asciano, Monteroni d' Arbia, Murlo, Buonconvento.

Tale zona è delimitata come appresso indicato:

partendo dal punto d'incontro fra i confini comunali di Montalcino, Murlo e Buonconvento, individuabile nel punto d'incontro fra il torrente Crevolese ed il fiume Ombrone, il limite segue, in direzione nord-est, il torrente Rigagliano che costituisce il confine comunale tra Buonconvento e Murlo, fino all'incontro con la strada per Murlo a quota 209, segue poi tale strada fino al punto di incontro con la strada per Grotti Alto; indi la strada Grotti-Bagnaia fino al bivio di Mugnano, da dove segue quest'ultima strada fino a quota 263.

Da questa quota il limite segue la strada poderale che porta al podere il Moro, a quota 235, fino all'incontro con la strada comunale per Brucciano e proseguendo fino al punto in cui questa si immette sulla strada statale n. 223 di Paganico a quota 237. da questo punto il limite prosegue lungo la strada statale n. 223 a Costalpino, ove incontra la strada statale n. 73 Senese-Aretina, lungo la quale continua fino a Villa Agazzara, presso la quota 271.

Ripiega poi a nord lungo il fosso Alfino per seguirlo fino a raggiungere la strada che congiunge Belcaro con Montalbucco; prosegue su questa strada fino al bivio a quota 351, imbocca successivamente la strada comunale che passando per Piazza e la Villa Belriguardo si incontra con la via Cassia (strada statale n. 2) presso il km. 233,000. Da questo punto, ripiegando verso est, il limite prosegue lungo la via Cassia ed in località Fontebecci volge a nord lungo la Chiantiggiana (strada statale n. 222) per raggiungere a Castellina in Chianti la strada statale n. 429.

Il limite continua poi dirigendosi verso nord-est, con la strada statale n. 429 fino al suo incontro con il confine del comune di Radda in Chianti al km. 24.

Da questo punto segue il limite del comune suddetto verso nord fino ad incontrare la località Lucarelli e quindi verso est lungo tutto il confine della provincia di Firenze sfiorando le località Casa al Sodo a quota 662, località Querce alla Fanciulla e ancora verso nord e nord-est toccando la frazione Badiaccia fino ad

incontrare il confine della provincia di Arezzo il quale si identifica in direzione sud-est fino a quota 752.

Si identifica poi con la strada carreggiabile che sfiora le quote 772, 754 e 778, da dove prosegue lungo la strada che porta a S. Gusmé, fino a raggiungere la strada statale per Castelnuovo Berardenga, seguendola fino al paese stesso.

Da qui il limite prosegue lungo la strada che da Castelnuovo Berardenga conduce alla strada statale n. 73 Senese-Aretina, fino all'incontro con quest'ultima; indi segue per breve tratto la Senese-Aretina fino alla Croce di Carnesecca; e successivamente corre lungo la strada carreggiabile che, passando per Mucigliani, Vescona, Fontanelle, raggiunge La Pievina, ove si innesta sulla strada per Abbadia a Rofena e podere Cerreto. Da qui prosegue con la strada interpoderale o vicinale che sfiora i poderi San Filippo, Ucinilla, Nebbina, Montefermi, Poggiarello, San Giorgio, Sole, Casanova, Pieve a Sprenna, La Villa per raggiungere Serravalle sulla strada statale Cassia. Indi segue la Cassia fino a Buoconvento.

Prosegue ad est con la strada che porta al ponte Bagnocavallo, gira a sud seguendo il fosso Gobbeno, ad est seguendo il fosso di Tavoleto fino a quota 149; sfiora il podere Fornace e la fattoria di Resta, e girando a sud il limite passa lungo una linea ideale per i poderi Palazzone e Fornace fino all'incontro con il torrente Serlate presso il ponte Alto sulla Cassia. Da qui, girando verso ovest, il limite prosegue con il torrente Serlate, prima, e con il fiume Ombrone, poi, fino alla confluenza con il torrente Rigagliano, punto di partenza della descrizione.

a. Zona NUTS

ITE19	Siena
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

LAMBRUSCO MAESTRI N.

PINOT NERO N.

PINOT GRIGIO G.

PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
MULLER THURGAU B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MARSANNE B.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA ISTRIANA B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
GROPPELLO GENTILE N.
GRECHETTO B.
GAMAY N.
FIANO B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CESANESE D'AFFILE N
CARMENERE N.
Carignano N.
CANINA NERA N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALICANTE N.
ALBANA B.
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
VERDEA B.
TREBBIANO TOSCANO
TEROLDEGO
TEMPRANILLO N.
SYRAH N.
SEMILLON B.
SCHIAVA GENTILE
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.

SAGRANTINO N.
RIESLING ITALICO B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Colombana Nera N
Colorino N
Roussane B
Clairette B
Greco B
Viogner B
Ansonica B
Foglia Tonda N
Abrusco N
Incrocio Bruni 54 B
Biancone B
Livornese Bianca B
Pugnitello N
Bonamico N
Mazzese N
Calabrese N
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia N
Pollera Nera N
Canaiolo Nero N
Prugnolo Gentile N
Mammolo N
Vermentino Nero N
Durella B
Barsaglina N
Malbech N
Caloria N
Groppello di S. Stefano N
Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

Orpicchio B.
Petit Manseng B.
Sanforte N.
Riesling Renano B.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC Val d'Arbia***Informazioni sulla zona geografica:*

A 1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata comprende la zona collinare della provincia di Siena che include

l'intero territorio amministrativo del comune di Siena ed in parte quello dei comuni di: Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti, Monteriggioni, Castelnuovo Berardenga, Sovicille, Asciano, Monteroni d' Arbia, Murlo, Buonconvento. Si tratta di una zona molto ampia ed articolata, ma che riscontra comuni fattori dal punto di vista climatico e podologico. Il clima che si riscontra in questa area è quello tipico continentale- mediterraneo, con temperature medie oscillanti intorno ai 14°. In inverno le temperature più basse si registrano nei mesi di Gennaio-Febbraio, mentre in Estate nei mesi di Luglio-Agosto. La temperatura media del suolo si assesta intorno ai 15°. In merito alla piovosità si riscontra una media annuale di circa 800 ml, con precipitazioni concentrate nei mesi autunno/invernali (circa il 60% delle piogge) ed il restante in primavera/estate (circa il 30% in primavera ed il 10% in estate). Morfologicamente la zona è caratterizzata da rilievi collinari dolci di non elevata altitudine, con punte massime di altezza di 600/700 m s.l.m. con una media prevalente dell'altitudine di 300 m s.l.m. . Dal punto di vista geologico la zona mostra caratteri molto eterogenei, con prevalenza di formazioni calcaree

ed argilloscistose. I suoli sono in prevalenza a tessitura franco-argillosa e franco-limosa, derivati dalle formazioni calcaree e la reazione è tendenzialmente alcalina, la loro profondità è generalmente modesta con un substrato roccioso che spesso affiora in superficie. I terreni sono mediamente abbastanza calcarei con tessitura prevalente fine e franco – fine.

A 2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Storicamente la zona geografica è da sempre stata considerata un'area di eccellenza per la coltivazione della vite e la produzione di vino. Su questa area insistono molte Denominazioni di Origine, alcune delle quali storiche e rappresentative della migliore tradizione viticola ed enologica della Toscana, ed in particolare della provincia di Siena. La zona Degrada Nord/Est verso Sud/Ovest tra i bacini del fiume Arbia e del fiume Ombrone. Il percorso storico legato alla vite ed al vino parte dall'epoca Etrusca e passando dal periodo della dominazione romana arriva al medio-evo. Numerosi sono i reperti etruschi e romani rinvenuti, e che testimoniano il profondo legame che ha sempre legato gli abitanti di quest'area alla coltivazione della vite. In epoca medioevale la testimonianza è data da numerosi affreschi e dipinti che raffigurano scene di vita rurale nelle quali non mancano mai soggetti riferiti alla vite, alla vendemmia e alla produzione del vino. Ci piace ricordare fra tutti gli affreschi di Ambrogio Lorenzetti conservati nel Palazzo Pubblico di Siena, nei quali si ritrovano scene di vita rurale nelle quali è evidente la presenza di vigneti. Interessanti poi sono anche i reperti e le attrezzature agricole ed enologiche conservate al museo della mezzadria di Buonconvento. Successivamente, sia in epoca rinascimentale che in epoca più recente, la viticoltura ha sempre rivestito un ruolo cruciale nell'economia agricola della zona, e tutti i poderi mezzadrili producevano vino ed erano dotati di cantine aziendali. Numerosi sono i toponimi dell'area, che testimoniano la presenza di zone particolarmente adatte alla viticoltura e alla produzione di vino di qualità. Le forme di allevamento, i sestri d'impianto ed i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da ottenere la migliore e più razionale disposizione

sul terreno delle viti. Questa impostazione consente di ottenere una razionale ed ottimale gestione della chioma anche mediante interventi di potatura verde e diradamento delle uve, così da contenere le rese di produzione di uva entro i limiti previsti dal presente disciplinare. Le pratiche enologiche relative alla elaborazione dei vini sono quelle tradizionali e tipiche della zona differenziate in base alle singole tipologie di prodotto.

Informazioni sul prodotto:

Il vino di cui al presente disciplinare di produzione presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari. Le stesse sono descritte all' art. 6 del disciplinare. Dette caratteristiche evidenziano una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico. I vini esprimono caratteri di grande equilibrio sotto tutti gli aspetti analitici ed organolettici, che testimoniano la perfetta interazione tra vitigni e territorio.

Legame causale:

Il particolare ambiente pedo-climatico della zona, e l' ottimale esposizione dei vigneti, concorrono a determinare un ambiente nel quale i più importanti elementi naturali favoriscono positivamente tutte le funzioni vegeto – produttive della pianta e la ottimale maturazione dei frutti. In particolare poi la buona escursione termica che si registra sull'intero territorio arricchisce le uve ed i vini di profumi ed aromi caratteristici. Nella scelta dei terreni ove collocare i vigneti vengono privilegiate le zone con buona esposizione e giacitura, adatti ad una viticoltura di pregio e di qualità. La secolare storia vitivinicola della zona dove insiste la DOC "Val d'Arbia" , è la prova della stretta connessione ed interazione esistente fra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini .

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

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

DOC Val d'Arbia

Quadro di riferimento

Nella legislazione nazionale

<i>giuridico:</i>	
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>TIPOLOGIE: «Val d'Arbia» bianco: Trebbiano toscano e Malvasia bianca lunga, da soli o congiuntamente dal 30 al 50% per ciascun vitigno. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana «Val d'Arbia» rosato: Sangiovese: minimo 50%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 50% altri vitigni non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana «Val d'Arbia» Chardonnay: Chardonnay: minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15% le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana. «Val d'Arbia» Grechetto: Grechetto: minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15% le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana. «Val d'Arbia» Pinot bianco: Pinot bianco: minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15% le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana. «Val d'Arbia» Sauvignon: Sauvignon: minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15 % le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana. «Val d'Arbia» Trebbiano: Trebbiano toscano: minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana; «Val d'Arbia» Vermentino: Vermentino: minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15 % le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana. «Val d'Arbia» Vin Santo e «Val d'Arbia» Vin Santo riserva: Trebbiano toscano e Malvasia: da soli o congiuntamente, fino al 100%; Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.</p>	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitignidonei coltivazione Regione Toscana per DOC Val d'Arbia i

Descrizione:

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

Descrizione:

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>	SAQ9@mpaaf.gov.it, 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>	+390554383747 - +390554383078
<i>Fax:</i>	+390554383150
<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

5. LINK A E-BACCHUS

Val d'Arbia