

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

Valdinievole (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Federazione Provinciale Coltivatori Diretti
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione Professionale di Categoria
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	191 Via dell'Annona 51100 Pistoia Italia
<i>Telefono:</i>	0573 991 011
<i>Fax:</i>	0573 991 011
<i>e-mail:</i>	pistoia@coldiretti.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.12.2009

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Valdinievole (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:

Valdinievole Bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; Acidità totale minima: 5,5 g/l; Estratto non riduttore minimo 17,5 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: giallo tendente al paglierino dorato chiaro; Odore: gradevole, con sentori di fiori e frutta: Sapore: secco, armonico, persistente;

Valdinievole Bianco superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; Acidità totale minima: 5,5 g/l; Estratto non riduttore minimo 17,5 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: giallo paglierino tendente al dorato chiaro;

Odore: gradevole, con sentori di fiori e frutta:

Sapore: secco, armonico, persistente;

Valdinievole Rosso

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

Acidità totale minima: 5,0 g/l;

Estratto non riduttore minimo 21,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino tendente al violaceo con riflessi granati con l'invecchiamento;

Odore: vinoso, intenso, con profumi di frutti rossi;

Sapore: secco, armonico, pieno ben strutturato;

Valdinievole Rosso superiore

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

Acidità totale minima: 4,5 g/l;

Estratto non riduttore minimo 23,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino tendente al violaceo con riflessi granati con l'invecchiamento;

Odore: vinoso, intenso, con profumi di frutti rossi;

Sapore: secco, armonico, pieno ben strutturato;

Valdinievole Sangiovese

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

Acidità totale minima: 4,5 g/l;

Estratto non riduttore minimo 22,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino tendente al violaceo con riflessi granati con l'invecchiamento;

Odore: vinoso, intenso, con profumi di frutti rossi;

Sapore: secco, armonico, pieno ben strutturato;

Valdinievole Vinsanto / Vin Santo

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% vol.;

Acidità totale minima: 4,5 g/l;

Acidità volatile massima: 1,5 g/l;

Estratto non riduttore minimo 21,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: dal dorato all'ambrato intenso più o meno fulvo;

Odore: intenso, etereo, tipico;

Sapore: armonico, dal secco al dolce, morbido con retrogusto amarognolo caratteristico;

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

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

b. Punto b)

Superiore

Governo all'uso toscano

Vinsanto

Vino Santo

Vin Santo

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche****DOC Valdinievole Rossi e Vinsanto**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
-----------------------------------	-----------------------------

Descrizione della pratica:

Governo all'uso toscano ammesso per i rossi

Il governo è una rifermentazione ottenuta aggiungendo, solitamente nel mese di dicembre, al mosto vino già fermentato, del mosto nuovo, ottenuto da uve messe da parte, ad appassire, in vendemmia

-

Appassimento delle uve per la produzione del Vinsanto

Il vinsanto viene ottenuto dalla vinificazione di uve fatte preventivamente appassire.

Il vinsanto rimane in contenitori in legno per almeno tre anni

b. Rese massime:

DOC Valdinievole

Resa massima:

Valdinievole bianco	11,5 T/Ha	80,50HI	
Valdinievole bianco superiore	10,5 T/Ha	73,50HI	
Valdinievole rosso	10 T/Ha	70HI	
Valdinievole rosso superiore	8,5 T/Ha	59,50HI	
Valdinievole sangiovese	10 T/Ha	70HI	
Valdinievole vinsanto giunto al terzo anno di invecchiamento	11,5 T/Ha	40,25HI	con riferimento al vino

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origina controllata "Valdinievole" comprende gli interi territori amministrativi dei comuni di: Buggiano, Chiesina Uzzanese, Lamporecchio, Larciano, Marliana, Massa e Cozzile, Monsummano Terme, Montecatini Terme, Pescia, Pieve a Nievole, Ponte Buggianese e Uzzano, in Provincia di Pistoia.

a. Zona NUTS

ITE13	Pistoia
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate 0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.

PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO BIANCO 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.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
ALBANA B.
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
VERDEA B.
TREBBIANO TOSCANO
TRAMINER AROMATICO
TEROLDEGO
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
Bracciola Nera N
Clairette B
Greco B
Vioagner B
Albarola B
Ansonica B
Foglia Tonda N
Abrusco N
Incrocio Bruni 54 B
Tempranillo N
Biancone B
Livornese Bianca B
Bonamico N
Mazzese N
Calabrese N
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia N
Canaiolo Bianco B
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

Riesling renano B

Sanforte N

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC "Valdinievole"***Informazioni sulla zona geografica:***A.1 Fattori naturali rilevanti per il legame**

La Valdinievole, il cui nome deriva dal latino “Vallis Nebulae” (valle delle nebbie o delle nuvole), è un territorio omogeneo per caratteristiche pedoclimatiche e idrogeologiche. Costituiscono l’area i territori di undici comuni: Pescia, Uzzano, Buggiano, Chiesina Uzzanese, Ponte Buggianese, Massa e Cozzile, Montecatini Terme, Pieve a Nievole, Monsummano Terme, Larciano e Lamporecchio. Nella zona di produzione è compreso anche il Comune di Marliana, che, sebbene non faccia parte dell’elenco dei comuni storicamente appartenenti alla Valdinievole, è legato al territorio valdinievolino in quanto appartenente, in parte, allo stesso bacino idrografico; inoltre il Comune di Marliana è limitrofo ai comuni di Pescia, Massa e Cozzile e Montecatini Terme; per tale motivo ha sempre fatto parte del territorio di produzione della presente denominazione di origine.

La storia evolutiva del territorio ha determinato una notevole uniformità geologica, in particolare nell’area collinare-montana, dove l’ossatura dei rilievi è quasi ovunque costituita da arenarie tipo “macigno” di età terziaria.

La pianura della Valdinievole è costituita in modo sostanzialmente omogeneo, da terreni di riempimento alluvionali, trasportati dai corsi d’acqua che la attraversano. Tutta la Valdinievole è ricca di acqua e il suo clima è caratterizzato dalla presenza del bacino del Padule di Fucecchio che riceve le acque dalle pendici meridionali dei rilievi che sovrastano le valli di Pescia, Collodi e Marliana.

Il clima della Valdinievole è più mite rispetto ad altre Aree della Provincia di Pistoia e limitrofe, sia per la presenza del Padule di Fucecchio che fa da volano termico, sia perché la Valdinievole risente positivamente degli influssi dei venti provenienti dal mare che si fermano alla catena del Montalbano, con effetti benefici per l’agricoltura.

L’area è caratterizzata da una piovosità sostanzialmente uniforme che varia tra

800 e 1.000 mm d'acqua/anno per la pianura e 1.000-1.400 mm per la zona collinare.

L'altimetria nelle aree di pianura più depresse, in prossimità del bacino idrografico del Padule di Fucecchio, si aggira intorno ai 13-20 metri sul livello del mare, mentre sui rilievi più alti dei comuni pedimontani si arriva a superare di poco gli 800 metri sul livello del mare. Le aree pianeggianti con maggiore diffusione della coltivazione della vite presentano altimetrie intorno ai 50 metri sul livello del mare; salendo sulle pendici delle colline che circondano la Valdinievole, difficilmente si superano i 500 metri sul livello del mare. La fascia del territorio con la massima concentrazione della coltivazione della vite è la fascia che va da 50 a 300 metri sul livello del mare.

A.2 Fattori umani rilevanti per il legame

Nella bibliografia storica dei vini di Valdinievole si trovano molti riferimenti ai vini di quest'area come vini importanti, non soltanto a livello locale, ma anche per il commercio in altre città toscane e dell'Italia, tanto che nel 1300 i vini della Valdinievole entravano a Firenze senza pagare dazi doganali, per favorirne l'esclusiva ai territori fiorentini.

Dagli scritti di un commerciante di vini di Prato, tal Francesco Datini, che operava i suoi traffici a cavallo fra 1300 e 1400, si desume che Pescia era uno dei più importanti mercati alimentari esistenti fra Firenze e Pisa, che i vini, sia bianchi che rossi, dell'area della Valdinievole riuscivano a spuntare prezzi elevati, di poco inferiori ai vini del Valdarno superiore, e ciò significa che erano vini molto apprezzati.

Nel catasto fiorentino del 1427 viene definito "regno della vite" il territorio delle colline delle zone di Pescia e della Valdinievole per i vini bianchi.

Guardando i registri dei commercianti, dei trasportatori e anche delle famiglie ricche locali, che tenevano contabilità scritta delle vendite, dei commerci, ecc. si ha traccia della produzione di vini sia bianchi che rossi.

Testimonianze della qualità dei vini di Valdinievole sono presenti nell'arco di tutta la storia economica dell'area, fino ai giorni attuali.

L'apprezzamento dei vini di Valdinievole emerge anche dagli scritti di alcuni autori originari dell'area. Famoso è il componimento di Paolo Francesco Carli da Montecarlo, vissuto nel XVIII secolo, autore di un famoso idillio giocoso intitolato "La svinatura in Valdinievole" dove si parla dei vini della regione come "onor di Valdinievole".

Altro componimento (ditirambo), contenente riferimenti ai vini di Valdinievole, è quello di Francesco Redi che scrive nel 1685: "... io di Pescia il buriano/ il trebbiano, il colombano,/Mi tracanno a piena mano...", Tali righe sono state scelte da Carlo Palamidessi, per la copertina del suo libro "I vini di Valdinievole, Studio chimico e considerazioni relative alla loro industria e al loro commercio" (1887).

Nel territorio, dopo l'avvento della fillossera, che comportò la necessità di sostituire le viti con piede europeo con quelle innestate su piede americano, si sono affermate sempre più, rispetto alla coltivazione promiscua della vite (tradizionalmente presente in questo territorio), coltivazioni specializzate, che testimoniano la riconosciuta qualità della produzione vinicola locale. Questa tradizione qualitativa ha trovato un primo riconoscimento con l'istituzione della denominazione di origine controllata "Bianco della Valdinievole" nel 1976, trasformata, nel 2010, in Denominazione di Origine "Valdinievole" a seguito dell'inserimento di tipologie di vino rosso.

I vini Valdinievole vengono prodotti da vitigni tipici toscani quali il Trebbiano per i bianchi e il Sangiovese e il Canaiolo che rappresentano i vitigni predominanti nei vini rossi. A questi vitigni principali sono tradizionalmente abbinati altri vitigni toscani minori per i bianchi possiamo trovare: Canaiolo bianco, Verdea, Malvasia bianca, Verdicchio; per i vini rossi alcuni di questi vitigni minori, comunemente diffusi sono: Ciliegiolo, Buonamico, Colorino, Malvasia nera, Foglia tonda ed altri. Fra i vitigni ammessi sono presenti anche vitigni internazionali che si sono affermati nella viticoltura locale nel corso del XX secolo.

La Valdinievole è, per tradizione vitivinicola secolare e storia recente, un serbatoio naturale di varietà autoctone, di vitigni minori, che caratterizzano fortemente i vini locali rispetto ai vini con predominanza di Sangiovese comuni in tutta la Toscana.

Informazioni sul prodotto:

I vini Valdinievole presentano, dal punto di vista analitico e sensoriale, caratteristiche di indubbia peculiarità, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico e agli uvaggi tipici della Valdinievole.

In particolare tutti i vini, sia rossi che bianchi, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al gusto e all'olfatto si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni di base.

Legame causale:

L'orografia collinare che degrada nella pianura alluvionale del territorio di produzione, l'esposizione dell'area aperta ai venti di mare provenienti da sud-ovest che mitigano, insieme al bacino del Padule di Fucecchio, il clima della Valdinievole, creando condizioni climatiche ottimali per la viticoltura, la natura pedologica dei suoli vocati alla coltivazione della vite, concorrono a creare condizioni favorevoli alla maturazione dell'uva.

Sicuramente il clima dell'area oltre a influire nella maturazione delle uve, condiziona le temperature delle cantine e le condizioni di lavorazione del prodotto in vendemmia, divenendo elemento caratterizzante e intrinseco del vino finito.

Oltre a ciò la cultura vitivinicola dell'area vede i vini rossi ottenuti da uvaggi misti, polivitigno. Infatti la viticoltura locale è caratterizzata dalla presenza di molti vitigni della tradizione Toscana, anche minori, come Ciliegiolo, Colorino, Buonamico,

Foglia tonda, Malvasia nera e altri; esiste tuttavia un elemento caratterizzante: la presenza congiunta e predominante di Sangiovese e Canaiolo nero.

Da quanto scritto sopra si desume l'interazione causale fra ambiente e uomo, che sono elementi inscindibili alla tipicizzazione del prodotto.

Che i prodotti vitivinicoli della Valdinievole siano prodotti apprezzati è documentato dalla loro tracciabilità storica: sono annotati in molti documenti commerciali in quanto, sul mercato, sin dal medioevo, riuscivano a spuntare buoni prezzi.

I vini delle zone considerate sono sicuramente, anche nell'attualità, vini qualitativamente validi: rispetto al medioevo l'unico mutamento è il miglioramento costante della loro qualità in quanto la moderna selezione dei vitigni, le tecnologie enologiche e i sistemi di coltivazione sono elementi migliorativi di cui disponiamo.

Le aziende che attualmente producono vino Valdinievole, intendono mantenere viva questa tradizione secolare.

A tale fine già nel 1976 fu ottenuto il primo riconoscimento della DOC Bianco della Valdinievole. L'attenzione al prodotto è stata costante, e il territorio sentendo forte l'esigenza di valorizzare tutta la tradizione viticola ed enologica locale, ha lavorato per il riconoscimento dei vini rossi, ufficialmente entrati nella denominazione nel 2010.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

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>	
<u>"Valdinievole" Bianco:</u> Trebbiano toscano minimo 70%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 30%.	
<u>"Valdinievole" Bianco superiore:</u> Trebbiano toscano minimo 70%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 30%.	
<u>"Valdinievole" Rosso</u> Sangiovese: minimo 35%, Canaiolo nero minimo 20%.	

Sangiovese e Canaiolo congiuntamente devono raggiungere minimo il 70%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, per un massimo del 30% purchè i vitigni a bacca bianca non superino il 10% del totale.

“Valdinievole” Rosso superiore:

Sangiovese: minimo 35%, Canaiolo nero minimo 20%.

Sangiovese e Canaiolo congiuntamente devono raggiungere minimo il 70%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, per un massimo del 30%.

“Valdinievole” Sangiovese

Sangiovese: minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, per un massimo del 15% purchè i vitigni a bacca bianca non superino il 5% del totale.

“Valdinievole” Vinsanto / Vin Santo

Trebbiano toscano minimo 70%

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 30%.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 DM 2.11.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 DLGS 61 del 8.4.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 Vitigni Regione toscana

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@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 50126 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+39554383747 - +390554383078
<i>Fax:</i>	+390554383150
<i>e-mail:</i>	stefano.barzagli@regione.toscana.it,maddale na.guidi@regione.toscana.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO*Link:*<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395>**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Bianco della Valdinievole