

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

Alta Valle della Greve (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</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>	+39554383150
<i>e-mail:</i>	stefano.barzagli@regione.toscana.it,maddale na.guidi@regione.toscana.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Alta Valle della Greve - Disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011 di approvazione disciplinari consolidati vini DOP e IGP e relativo elenco
<i>Base giuridica:</i>	Dm 09.10.1995 riconoscimento e approvazione disciplinare IGT Alta Valle della Greve
<i>Base giuridica:</i>	DM 10.10.2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Alta Valle della Greve (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Bianco da solo od anche con la specificazione di uno o due vitigni:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<i>Titolo alcolometrico volumico totale:</i> minimo 10,00% vol; <i>Acidità totale minima:</i> 4,5 g/l; <i>Estratto non riduttore minimo:</i> 16,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<i>Colore:</i> tenue con riflessi sul verde oppure giallo paglierino da leggero a più carico; <i>Odore:</i> semplice, floreale costituito fundamentalmente da aromi primari e secondari . in caso di impiego dei vitigni la componente aromatica si evolve negli aromi terziari caratterizzati dagli stessi; <i>Sapore:</i> fruttato, pieno, armonico, caratteristico. Nel caso di evoluzione degli aromi terziari presenta uno specifico persistente retrogusto;

Rosso e Rosso novello da soli od anche con la specificazione di uno o due vitigni:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<i>Titolo alcolometrico volumico totale:</i> minimo 10,50% vol per la tipologia rosso; <i>Titolo alcolometrico volumico totale minimo:</i> 11,00 % vol per la tipologia Rosso

Novello;

Acidità totale minima: 4,5 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: nelle varie tonalità violetto o rubino; per il rosso, tendente al granato con la maturità;

Odore: di aromi primari e secondari, semplice con evidente vivacità, che tende ad una maggiore complessità per l'evoluzione di aromi terziari con la maturazione, differenziato a seconda della percentuale dei vitigni impiegati; caratterizzato nel rosso novello dalla particolare vinificazione.

Sapore: giovane, facile, adatto per un'ampia varietà di vivande, giustamente tannico equilibrato.

Rosato da solo od anche con la specificazione di uno o due vitigni:

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,00% vol;

Acidità totale minima: 4,5 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 16,0g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: di intensità tenue, con tonalità che può variare in funzione dei vitigni utilizzati o della vinificazione;

Odore: prevalentemente derivato dagli aromi primari dei vitigni impiegati;

Sapore: fresco ed equilibrato sia nella componente acida che polifenolica, .

3. **MENZIONI TRADIZIONALI**

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Vino Novello

4. **PRATICHE DI VINIFICAZIONE**

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

IGT Alta Valle della Greve

Resa massima:

tipologia	Produzione uva (t/ha)	Produzione vino (hl/ha)
Bianco anche con indicazione del nome di uno o due vitigni	15	120
Rosso e Rosso novello anche con indicazione del nome di uno o due vitigni	12	96
Rosato anche con indicazione del nome di uno o due vitigni	12	96

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Alta Valle della Greve" ricadente nella provincia di Firenze e' delimitata come segue:

dal centro di San Casciano il confine segue la strada provinciale Grevigina fino a Mercatale Val di Pesa e prosegue fino alla localita' Quattrostrade fino al bivio di San Fabiano. La linea di delimitazione segue la strada provinciale fino all'abitato di Panzano da qui passa per Campana e lungo la strada comunale fino al bivio di Sala per proseguire sulla strada comunale vecchia di Lamole fino ad incontrare il fiume Greve a quota 518 m s.l.m., da qui risale il corso del fiume lungo il Borro del Cerone fino alla sorgente del fiume Greve. Il confine risale poi fino al crinale (quota 822) e prosegue fino al Monte S. Michele, Poggio Corno, Montedomini. Da Pian della Canonica seguendo la mulattiera fino al Poggio del Sugame. Di qui il confine raggiunge in linea retta Villa Fonzacchino e prosegue lungo la mulattiera fino a Chiocco, da qui per la strada statale 222 fino a strada in Chianti e quindi per la via provinciale fino al bivio di Impruneta, dove scende lungo il confine comunale di Greve sino a raggiungere la strada provinciale Valdigreve e proseguire fino in localita' Falciani, da qui corre sulla sponda sinistra del fiume Greve fino al ponte degli Scopeti, prosegue lungo il fiume Greve fino al limite del territorio del comune di San Casciano, in

concomitanza del Borro di Tramonti e risale lungo il confine comunale fino a Casa Boschi dove piega a sinistra lungo la strada provinciale, fino a raggiungere la strada degli Scopeti e congiungersi lungo essa fino a San Casciano Val di Pesa.

a. Zona NUTS

ITE14	Firenze
ITE1	Toscana
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
Roussane B
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
Pollera Nera N
Canaiolo Bianco B
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.
Riesling renano B.
Sanforte N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

IGT "Alta Valle della Greve"

Informazioni sulla zona geografica:

A) Informazioni sulla zona geografica rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata, ricade nella parte centrale della regione Toscana, ed interessa parzialmente i territori collinari, a ridosso della catena degli Appennini, nella provincia di Firenze.

L'Alta Valle della Greve nasce in una area situata a sud dell'Appennino Nel versante est a destra della Greve, così come nei rilievi meridionali (dorsali spartiacque Greve-Pesa), affiorano le unità prevalentemente arenacee. I giacimenti caotici, argillosi, sono distribuiti in aree di affioramento più o meno estese, ma caratterizzano i rilievi in destra della Greve. I terreni ghiaiosi, sabbiosi costituiscono una fascia pressoché continua da Mercatale Val di Pesa fino all'asta della Greve presso il Ferrone.

Una prima classificazione schematica del territorio può essere effettuata sulla base della prevalenza delle unità dei terreni affioranti (unità litologiche), ai quali corrispondono in genere anche differenti andamenti delle morfologiche collinari, a loro volta fortemente legati allo sviluppo del reticolo idrografico. Nell'area che comprende l'Alta Valle della Greve, si individua una fascia principale costituita da un'alternanza di strati calcarei, calcari marnosi e dalle unità dei complessi argillitici. Questa unità corrisponde alle colline a sinistra della Greve, fino ai rilievi della Pesa, da Nord-Ovest (Mercatale Val di Pesa) a Sud-Ovest, presso Sambuca, nel comune di Tavarnelle, dove invece affiorano depositi, ghiaiosi, ciottolosi, sabbiosi sedimentati successivamente dalle principali dorsali appenniniche.

L'altitudine dei terreni collinari coltivati a vite è compresa mediamente fra i 200 ed i 400 m.s.l.m. con giacitura ed orientamento adatti

Il clima del comprensorio può essere definito da "umido" a "subumido", con deficienza idrica in estate. La piovosità media annua è di 867 mm. con un minimo di 817 mm. ed un massimo di 932 mm.. La piovosità massima si registra, di regola, nel mese di novembre con 121 mm. e la minima in luglio con 32 mm.. Il mese di agosto è quello mediamente più caldo, mentre il mese più freddo è solitamente gennaio., La temperatura media annua del suolo è inferiore ai 22°C e la temperatura media estiva ed invernale del suolo differiscono per 5°C o più alla profondità di 50 centimetri

Il clima dell'area si inserisce nel complesso climatico cosiddetto della collina interna della Toscana (regime idrico ustico).

Informazioni sul prodotto:

La IGT Alta Valle della Greve riferita alle tipologie bianco, rosso, rosso novello e rosato (anche con la specificazione di uno o due vitigni) dal punto di vista analitico ed organolettico presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, modesto tenore di acidità, colore giallo paglierino più o meno intenso nel bianco, rosso rubino per i rossi e rosa tenue per il rosato.

Al sapore e all'odore si riscontrano aromi caratteristici ed armonici con aspetti

riconducibili alla specificità e peculiarità delle varietà coltivate.

Legame causale:

La identificazione dei fattori naturali ed umani che intervengono ed influenzano la caratterizzazione dell'igt Alta Valle della Greve nel complesso della sue categorie e delle rispettive tipologie deve essere concepita in base alle condizioni della sua origine e sviluppo nel tempo.

A tal fine si deve tener presente quanto già illustrato relativamente alla funzione tradizionale del vino toscano quale progenitore delle denominazioni di origine sviluppate nella regione negli ultimi due secoli, che ne hanno acquisito i principi informativi della vitivinicoltura toscana sia sotto l'aspetto agronomico che quello enologico e che nel contempo hanno influenzato gli attuali contenuti della igt variamente interpretata sotto il profilo tipologico e secondo i vari ambienti produttivi.

Tale rapporto di causa/effetto è venuto ad agire sull'intero settore delle denominazioni di origine determinando la identificazione dei "vini toscani" come tali differenziati tipologicamente, ma uniti secondo una comune cultura e tradizione produttiva.

Per le stesse condizioni i disciplinari che venivano ad essere realizzati per le doc nei primi anni dell'entrata in vigore della normativa comunitaria e cioè precedentemente alla definizione della disciplina della igt Alta Valle della Greve hanno influenzato la normativa della stessa sia riguardo alla base ampelografica che alle tipologie secondo il principio di complementarietà del resto inserito nella stessa normativa generale.

Un fattore di rilevante importanza nel quadro della formazione normativa della igt Alta Valle della Greve e che ne mette in evidenza la sua funzione quale strumento di evoluzione nei riguardi dell'intero sistema vitivinicolo regionale è rappresentato dall'ampiezza di impiego delle varietà consentite corrispondente a quelle ammesse alla coltivazione sul territorio regionale, ampiezza che consente la sperimentazione delle tipologie varietali sia per monovitigni che per uvaggi più complessi.

Rispetto al maggiore o minore impiego della igt Alta Valle della Greve nell'ambito territoriale regionale si deve evidenziare come i fattori normativi e gli orientamenti commerciali che ne hanno incrementato l'interesse sono stati portatori di alcune evidenti variazioni tra cui si ricorda:

un più semplice modellamento delle superfici, una più facile gestione idrogeologica, in special modo riguardo ai tempi di corrivazione delle acque ed infine la possibilità di adottare forme di allevamento più idonee rispetto alla meccanizzazione delle operazioni colturali ed in special modo della raccolta. Ciò è facilitato dalla maggior reperibilità di superfici in grado di ospitare vigneti di dimensioni rispondenti alle esigenze tecniche di gestione.

La differenziazione della sistemazione e strutturazione dei vigneti, nonché delle

forme di allevamento è essenzialmente legata a fattori che sono comuni a tutta la viticoltura regionale ed alle condizioni ambientali e gestionali proprie della loro caratterizzazione e delle destinazioni qualitative del prodotto.

Tali condizioni che possono risultare, evidentemente specifiche nel campo delle dop, sono comuni per la igt Alta Valle della Greve secondo i seguenti ordini di carattere generale.

In primo luogo le tipologie di sistemazione corrispondono in linea generale al "ritocchino" inerbito; in quanto, in determinati limiti di pendenza e contropendenza e nel rispetto di certi criteri realizzativi, esso assolve al rispetto della difesa del suolo dal dissesto idrogeologico, dall'erosione superficiale e dal pericolo di frane e ciò in rapporto alla particolare natura e tessitura del suolo.

Altro sistema adottato in caso di impossibilità od eccessiva onerosità di altre soluzioni è rappresentato dal giropoggio raccordato.

Le forme di allevamento sono sostanzialmente limitate a quelle tradizionali: capovolto, guyot, cordone ed in rari casi l'alberello rispondente alle particolari esigenze di talune varietà e relative tipologie.

Nell'ambito della igt Alta Valle della Greve manca qualsiasi esempio di forme di potatura orizzontale.

Un ultimo fattore riguardante le forme di strutturazione dei vigneti è rappresentato dall'aspetto paesaggistico che deve essere difeso anche in corrispondenza delle necessità imposte dal progresso agronomico.

E' evidente che la scomparsa della coltura promiscua e la sua sostituzione con il vigneto specializzato hanno prodotto alcune alterazioni del paesaggio tradizionale.

Onde evitare il degrado visivo rappresentato dall'impiego di certi materiali adottati in una fase della ricostituzione viticola sono state abolite le palificazioni con cemento armato precompresso sostituito dai tradizionali pali in legno trattato.

D'altronde la stessa esigenza è stata dimostrata dalla vendemmia meccanica.

Il concetto di vino toscano è talmente radicato nel settore produttivo e presso lo stesso mercato della regione, che la qualificazione Alta Valle della Greve costituisce l'elemento contraddistintivo della vitivinicoltura del comprensorio nell'ambito del mercato locale caratterizzato da un rapporto di conoscenza diretta con il settore viticolo interessato.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

IGT Alta Valle della Greve - 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>	

I vini ad indicazione geografica tipica "Alta Valle della Greve", bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o piu' vitigni a bacca bianca o rossa, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

L'indicazione geografica tipica "Alta Valle della Greve" con il riferimento al nome di un vitigno è riservata ai vini ottenuti da vigneti composti in ambito aziendale per almeno l'85% dal vitigno corrispondente. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve dei vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 15%.

Il riferimento al nome di due vitigni nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica "Alta Valle della Greve" è consentita alla condizione che il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si può fare riferimento e il quantitativo di uva prodotto da uno dei due vitigni sia comunque superiore al 15% del totale.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM controlli vini IGT
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2011
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni idonei coltivazione Regione Toscana per IGT Alta Valle della Greve

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**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: