

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI  
“VAL DI CORNIA ROSSO” O “ROSSO DELLA VAL DI CORNIA”**

Approvato con	DM 18.11. 2011	GU 284 - 06.12.2011 (Suppl.Ord. n.252)
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
(Denominazione e vini)**

1.1 La denominazione di origine controllata e garantita “Val di Cornia Rosso” o “Rosso della Val di Cornia”, anche con la menzione riserva, è riservata ai vini che corrispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2  
(Base ampelografica)**

2.1 I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Val di Cornia Rosso” o “Rosso della Val di Cornia” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese: minimo il 40%

Cabernet Sauvignon e Merlot: da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 60%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 20% ad esclusione del vitigno Aleatico.

2.2 Si riportano nell’allegato 1 i vitigni complementari che possono essere utilizzati per la produzione dei vini a DOCG Val di Cornia Rosso o Rosso della Val di Cornia iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti.

**Articolo 3  
(Zona di produzione delle uve)**

3.1 La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Val di Cornia Rosso” o “Rosso della Val di Cornia” ricade nelle province di Livorno e Pisa e comprende i terreni vocati alla qualità rispettivamente:

- in provincia di Livorno: tutto il territorio amministrativo dei comuni di Suvereto e Sassetta e parte del territorio amministrativo dei comuni di Piombino, San Vincenzo e Campiglia Marittima;
- in provincia di Pisa: tutto il territorio amministrativo del comune di Monteverdi Marittimo.

Detta zona si suddivide in due parti, zona sud-ovest e zona nord-est, ed è così delimitata:

Zona sud-ovest

Partendo da Piombino, il limite segue viale Unità d’Italia quindi continua lungo la strada della Principessa fino a Fiorentina. Da qui prosegue verso Venturina lungo la strada provinciale piombinese, e superato il Ponte di Ferro, volge verso la strada per Campo all’Olmo, incontra la strada provinciale Rinsacca, continua per detta strada deviando poi lungo la strada vicinale di Montegemoli fino ad incontrare la ferrovia. La delimitazione continua verso nord seguendo la ferrovia fino alla stazione di Populonia. Da qui prosegue verso la strada vicinale di Poggio

all'Agnello, incontra la strada che porta alla Principessa, continua per detta strada deviando poi lungo la strada podereale che porta al podere Poggio al Lupo. Da questo podere, seguendo la direzione di questa strada, il limite raggiunge un'altra strada podereale tramite la quale arriva alla strada della Principessa. Da qui la linea di delimitazione prosegue a sud lungo la detta strada, devia lungo la strada podereale che porta al podere delle Fornace e raggiunge il mare seguendo la stessa direzione.

Zona nord-est

Dall'incrocio della ferrovia con il confine tra la provincia di Livorno con quella di Grosseto, il limite segue verso nord la ferrovia stessa fino ad incontrare fosso Valnera. Da qui risalendo il corso di tale fosso arriva alla strada comunale di Riotorto-Piombino e continua su di essa, entra nel comune di Campiglia Marittima e arriva alla strada comunale di Casalappi. Da qui il limite prosegue su questa strada, deviando poi lungo la strada comunale piombinese fino al confine tra il comune di Campiglia Marittima e quello di Suvereto. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue verso ovest identificandosi con il confine tra i due comuni fino all'incrocio con il fosso Riomerdancio, risale il corso di tale fosso fino a quota 28 e continua a nord lungo la strada provinciale pisana fino alla strada statale n. 398. Da qui il limite prosegue verso Venturina, si identifica con questa strada devia a sud lungo la strada per Cignanella, arriva al fosso di Riomerdancio seguendo la stessa direzione, segue il corso di detto fosso al fiume Cornia e segue il corso di quest'ultimo fino alla vecchia strada statale n. 1. Il limite continua quindi verso nord lungo la vecchia strada Aurelia fino a località Lumiere da dove prosegue lungo la via Remigliano deviando in direzione sud-ovest per la strada delle Lotrine fino ad incontrare la ferrovia. Continuando verso nord il confine si identifica con la ferrovia fino al confine del comune di San Vincenzo e si ricollega la punto di partenza seguendo i confini dei comuni citati al capoverso iniziale.

#### **Articolo 4** **(Norme per la viticoltura)**

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia" di cui all'articolo 1 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

4.2 I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni dei vini di cui si tratta.

4.3 I sestri di impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona.

4.4 La densità di impianto deve essere quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini; per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 4.000 piante ad ettaro.

4.5 È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.6 La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare 9 tonnellate.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

4.7 Fermo restando il limite sopra indicato la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, sulla base dell'effettiva superficie coperta dalla vite.

4.8 Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro è la seguente:

Anno di produzione	Produzione uva (tonnellate/ettaro)
I e II anno vegetativo	0
III anno vegetativo	60% della produzione prevista
IV anno vegetativo	80% della produzione prevista
V anno vegetativo	100% della produzione prevista

4.9 La Regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale vini DOP ed IGP.

### **Articolo 5 (Norme per la vinificazione)**

5.1 Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente articolo 3.

5.2 Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.

5.3 È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1, nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente articolo 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

5.4 Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,5%.

5.5 La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

5.6 Il vino "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia" non può essere immesso al consumo prima del 1° maggio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve.

5.7 Il vino "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia" con la qualifica «riserva» non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve, fermo restando il periodo di affinamento obbligatorio minimo di diciotto mesi in contenitori di legno e di sei mesi in bottiglia, così come specificato al successivo articolo 6.

### **Articolo 6 (Caratteristiche dei vini al consumo)**

6.1 I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

**"Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia":**

colore: rosso rubino di buona intensità, brillante, tendente al granato;

odore: vinoso, delicato;

sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo, con eventuale sentore di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. (13,00% vol. la «riserva»);

acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

6.2 È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

### **Articolo 7 (Etichettatura, designazione e presentazione)**

7.1 Ai vini a denominazione di origine controllata e garantita "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia" è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

7.2 È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.3 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia" può inoltre essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo o nome, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

7.4 È obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve in etichetta.

### **Articolo 8 (Confezionamento)**

8.1 I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Val di Cornia Rosso" o "Rosso della Val di Cornia" possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie dei tipi bordolese o borgognona di volume nominale fino a 6 litri di capacità, aventi forma ed abbinamento consoni ai caratteri dei vini di pregio.

8.2 Per la tappatura dei vini è obbligatorio il tappo di sughero raso bocca. Tuttavia, per i contenitori di vetro con capacità fino a 0,375 litri, è ammesso l'utilizzo di altri dispositivi di chiusura ammessi dalla normativa vigente.

### **Articolo 9 (Legame con l'ambiente geografico)**

#### **A) Informazioni sulla zona geografica**

A 1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata comprende il territorio dei Comuni di Suvereto, Sassetta, Monteverdi Marittimo e parte del territorio amministrativo dei comuni di Piombino, San Vincenzo, Campiglia Marittima e Monteverdi Marittimo. Dal punto di vista geologico abbiamo la presenza di calcari cavernosi e calcari neri stratificati del trias medio superiore. La parte collinare che borda a valle è caratterizzata da litologie appartenenti ai domini : Toscano, Austro – Alpino e Ligure, mentre nelle zone pianeggianti i depositi sono essenzialmente neoautoctoni. Da sottolineare la presenza di estesi eventi intrusivi di rocce magmatiche associati a mineralizzazioni a skarne "solfuri metallici". Le caratteristiche del suolo agrario dell'intera area sono spiccatamente favorevoli alla coltivazione della vite. La tessitura evidenzia frazioni granulometriche rappresentate dal medio impasto, dal medio impasto sabbioso e dal medio impasto argilloso. La reazione del terreno è essenzialmente subalcalina, con presenza anche di ph neutro ed in minor misura alcalino.

La presenza di sostanza organica è generalmente al di sotto della media come la dotazione di azoto totale. Buona invece la dotazione di fosforo assimilabile e talvolta molto elevata quella di potassio assimilabile.

Sotto l'aspetto agropedologico buona parte della zona è rappresentata da terreni alluvionali leggeri sabbio- limosi e lima – sabbiosi, profondi e freschi, e da terreni alluvionali pesanti limosi e argillosi, profondi e freschi. Le condizioni climatiche che si riscontrano nella zona sono tali da creare un habitat particolarmente idoneo alla viticoltura di qualità. Le temperature non sono mai particolarmente ostili, ma anzi nel periodo primaverile favoriscono con la loro mitezza un equilibrato sviluppo vegetativo, una ottima fioritura ed allegagione. Le temperature estive e l'insolazione e l'illuminazione garantiscono sempre una ottima maturazione ed il raggiungimento di ottimali indici di maturazione per tutte le varietà di vite coltivate.

Eventi meteorici particolarmente dannosi quali gelate primaverili e siccità prolungate ricadono solo raramente. Anche le precipitazioni hanno una buona distribuzione concentrandosi essenzialmente nel periodo di inizio primavera ( Marzo - Aprile ) ed autunnale ( Ottobre - Novembre). La temperatura media si attesta intorno ai 14 ° e la piovosità annuale non supera i 650 mm. Le zone più interne risultano avere anche una discreta escursione termica che favorisce la naturale esaltazione dei profumi e degli aromi del vino. In effetti il territorio per le peculiari caratteristiche pedoclimatiche è particolarmente vocato alla produzione di vini di qualità confermando la naturale predisposizione di questi territori alla produzione di vini di qualità con forti caratteri di tipicità e spiccata identità.

A 2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La storia della viticoltura in Val di Cornia parte da molto lontano, e si intreccia con la storia degli Etruschi, dei Romani, per poi passare dal basso ed alto medio evo ed arrivare ai giorni nostri. Probabilmente il primo segno della presenza e della coltivazione della vite in questa zona ci è testimoniato da Plinio il Vecchio il quale nella sua "Naturalis Historia" – libro XIV segnala che in Populonia c'era una vite talmente grande da averci scolpito il volto di Giove. Questa vite è ricordata anche da Targioni Terzetti nel XVII secolo d.C. nel suo "Viaggio in Toscana". L'impero Romano da queste parti sviluppò la coltivazione della vite e l'uso del vino in modo razionale ed esteso. Nel XIV secolo la famiglia Della Gherardesca, proprietari feudali da Cecina fino a Follonica, dette un ulteriore impulso alla diffusione dell'attività vitivinicola effettuando piantagioni di vigneti nelle aree di Campiglia Marittima, Sassetta e Suvereto. Un incremento più consistente ed esteso delle attività viticole ed enologiche si ebbe a partire dal XVII secolo, con la nascita dell'Accademia dei Georgofili e con lo spezzettamento del latifondo a causa della eredità e dei fallimenti economici dei proprietari, che dettero impulso ad una impostazione agricola diversa dal passato. Intorno al 1830 si ebbero le prime bonifiche, ed esse portarono nuovi spazi agricoli ed anche nuovi vigneti e nuove cantine. Emanuele Repetti nel suo dizionario del 1843 scrive a proposito dei terreni bonificati " ...pianure e campi tramezzati di vigneti e oliveti. Ora colui che attraversasse il piano di Campiglia e le pendici del suo poggio stupirebbe in vedere l'uno e l'altre coperte di vigne, di oliveti...vedrebbe vaste campagne adorne di vigneti disposti a filari, poggianti alle canne (anche se) alcune moderne piantagioni sono all'uso fiorentino..." Gli archivi comunali offrono alcuni dati sulla consistenza dei vigneti molto interessanti. Nel 1834 la superficie vitata è di 530 ettari ; nel 1842 sale a 748 ettari ; nel 1875 scende a 582 ettari. Agli inizi si pigiava l'uva nel vigneto per poi portare il mosto in fattoria o nella proprietà, nelle quali c'era la grande cantina. In seguito si fecero piccole cantine poderali. Il consumo del vino continuò ad avere i suoi canali : la maggior parte venduto in botti, ed il resto per autoconsumo dei proprietari. Le prime testimonianze di un certo valore culturale – eroico l'abbiamo nel 1886 con la partecipazione di cinque produttori di Suvereto all'Esposizione Mondiale di Roma; sette anni dopo tre produttori di Campiglia partecipano alla mostra di Zurigo ; nel 1907 alcuni produttori sono ad un concorso enologico sui vini di Toscana. Con il dopoguerra l'area cerca lentamente di avviare un percorso di valorizzazione e riconoscimento delle produzioni

vitivinicole, e con un progressivo lavoro di qualificazione dei vini, nel 1980 nasce la prima mostra dei vini della Val di Cornia e negli anni a venire il riconoscimento della DOC “Val di Cornia”.

**B) Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all’ambiente geografico.**

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Val di Cornia Rosso” è riferita alle tipologie base e riserva previste dal disciplinare di produzione, le quali sotto gli aspetti analitici ed organolettici evidenziano caratteristiche riconoscibili, ben evidenti e peculiari. Le stesse sono descritte all’ art. 6 del disciplinare. Dette caratteristiche esprimono una chiara caratterizzazione ed identità dei vini legata all’ambiente geografico e che si esprimono in tutte le componenti visive, olfattive e gustative. I vini presentano un modesto tenore di acidità, il colore è rosso rubino intenso, e con l’ invecchiamento evolve verso il granato. Il profumo è intenso, elegante ed ampio, e ricorda la frutta rossa di bosco e la confettura nei vini più invecchiati. Il sapore è caldo ed asciutto, consistente, giustamente tannico, con note speziate e sentore di legno nei prodotti invecchiati. I vini esprimono caratteri di grande equilibrio che mettono in evidenza la perfetta interazione vitigni/territorio. I vini per i quali è previsto l’ invecchiamento, si arricchiscono con il tempo, di profumi, aromi e sapori più intensi, consistenti e persistenti.

**C) Descrizione dell’interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A e quelli di cui alla lettera B.**

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 perfetta ed equilibrata maturazione dei frutti. Nella scelta dei terreni ove collocare i vigneti vengono privilegiate le zone con buona esposizione adatti ad una viticoltura di pregio e di qualità. La secolare storia vitivinicola della zona dove insiste la DOCG “Val di Cornia Rosso” , e la continua e positiva opera dell’uomo, è la prova della stretta connessione ed interazione esistente fra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini “Val di Cornia Rosso”. In effetti il territorio per le proprie caratteristiche pedoclimatiche è particolarmente vocato alla produzione di vini di qualità confermando la naturale predisposizione di questi territori alla produzione di vini con forti caratteri di tipicità e spiccata identità.

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

**Articolo 10  
(Riferimenti alla struttura di controllo)**

10.1 Nome e indirizzo della autorità di controllo:

Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Livorno

Piazza del Municipio, 48

57123 Livorno

Tel.: +39 0586 231222

Fax: +39 0586 231229

e-Mail: [agricoltura@li.camcom.it](mailto:agricoltura@li.camcom.it)

10.2 La Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Livorno è l’ autorità di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’ articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’ articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed

all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

10.3 In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.

#### Allegato 1 - Vitigni complementari idonei alla produzione del vino a DOCG ROSSO DELLA VAL DI CORNIA o VAL DI CORNIA ROSSO

1. Abrusco N.
2. Alicante Bouschet N.
3. Alicante N.
4. Ancellotta N.
5. Barbera N.
6. Barsaglina N.
7. Bonamico N.
8. Bracciola Nera N.
9. Cabernet Franc N.
10. Calabrese N.
11. Caloria N.
12. Canaiolo Nero N.
13. Canina Nera N.
14. Carignano N.
15. Carmenere N.
16. Cesanese D'Affile N.
17. Ciliegiolo N.
18. Colombana Nera
19. Colorino N.
20. Foglia Tonda N.
21. Gamay N.
22. Gropello di Santo Stefano N.
23. Gropello Gentile N.
24. Lambrusco Maestri N.
25. Malbech N.
26. Malvasia N.
27. Malvasia Nera di Brindisi N.
28. Malvasia Nera di Lecce N.
29. Mammolo N.
30. Mazzese N.
31. Mondeuse N.
32. Montepulciano N.
33. Petit verdot N.
34. Pinot Nero N.
35. Pollera Nera N.
36. Prugnolo Gentile N.
37. Pugnitello N.
38. Rebo N.
39. Refosco dal Peduncolo rosso N.

40. Sagrantino N.
41. Sanforte N.
42. Schiava Gentile N.
43. Syrah N.
44. Tempranillo N.
45. Teroldego N.
46. Vermentino Nero N.