DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "COLLINE LUCCHESI"

Approvato con	DPR 28.05.1968	GU 186 - 23.07.1968
Modificato con	DPR 01.10.1985	GU 117 - 22.05.1986
Modificato con	DM 08.07.1997	GU 164 - 16.07.1997
Modificato con	DM 06.03.1998	GU 67 - 21.03.1998
Modificato con	DM 08.03.2011	GU 67-23.03.2011
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 "Colline Lucchesi" e' riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione. Tali vini sono i seguenti:
"Colline Lucchesi" rosso (anche con la menzione riserva);
"Colline Lucchesi" Sangiovese (anche con la menzione riserva);
"Colline Lucchesi" Merlot (anche con la menzione riserva);
"Colline Lucchesi" bianco;
"Colline Lucchesi" Vermentino;
"Colline Lucchesi" Sauvignon;
"Colline Lucchesi" Vin Santo;
"Colline Lucchesi" Vin Santo Occhio di Pernice.

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 La denominazione di origine controllata "Colline Lucchesi" (anche con la menzione riserva), accompagnata facoltativamente dal riferimento ai colori rosso e bianco, ed obbligatoriamente da una delle specificazioni di cui appresso, e' riservata ai vini ottenuti da uve di vitigni, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Colline Lucchesi" rosso:
Sangiovese: dal 45% al 80%;
Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Syrah: da soli o congiuntamente da 10% al 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 30%, ad eccezione di Aleatico e Moscato che possono concorrere fino ad un massimo del 5%.

"Colline Lucchesi" Merlot:
Merlot: minimo 85%;
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%, con l'esclusione di Aleatico e Moscato.

"Colline Lucchesi" Sangiovese:
Sangiovese: minimo 85%;
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 15% con esclusione dell'Aleatico e del Moscato.

"Colline Lucchesi" bianco:
Trebbiano toscano: dal 40% al 80%;
Chardonnay, Greco, Grechetto, Malvasia, Sauvignon e Vermentino da soli o congiuntamente: da 10% a 60%;
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 25%.

"Colline Lucchesi" Sauvignon:
Sauvignon: minimo 85%;
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 15%.

"Colline Lucchesi" Vermentino:
Vermentino: minimo 85%;
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 15%.

"Colline Lucchesi" Vin Santo:
ottenuto da uve provenienti dai vitigni a bacca bianca iscritti nel Registro Nazionale delle varieta' 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.

"Colline Lucchesi" Vin Santo Occhio di Pernice:
ottenuto da uve provenienti dai vitigni a bacca rossa iscritti nel Registro Nazionale delle varieta' 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.

2.2. Si riportano nell'*allegato* 1 i vitigni complementari che possono concorrere alla produzione dei vini a DOC "Colline Lucchesi", 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 del vino "Colline Lucchesi" si estende nei territori dei comuni di Lucca, Capannori e Porcari.

3.1 Tale zona è così delimitata:
partendo da nord presso il Serchio dal paese di Sesto, scende a sud, segue per poco la strada comunale che allaccia quel paese alla stada provinciale sulla destra del Serchio, passa per Ponte a Moriano e prosegue fiancheggiando le colline di San Michele di Moriano, S.Lorenzo, S.Quirico di Moriano e S.Arlascio fino a villa Boccella. Da questa località il confine piega a ponente verso quota 65 e segue poi la strada che passa per villa Barsanti, sotto il seminario arcivescovile e volgendo a sud va in prossimità di villa Sardi per giungere sopra la quota 24 al trivio Tre Cancelli.
Di qui la delimitazione segue per breve tratto la strada Lucca – Camaiore per deviare da questa nella via comunale pedecollinare che passa in località al Pino e che si ricongiunge alla strada Lucca–Camaiore presso Ponte del Giglio e su questa prosegue per un tratto e cioè fino al bivio per la Fornace, quote 51 e 50, località Frantoio, villa Fonna, e per la strada che conduce a Mutigliano, presso quote 33 e 31 e villa Orsetti; di qui la delmitazione segue la strada che passa presso quota 44 e 43 fino ad incontrare la strada che da Monte san Quirico conduce a S.Alessio che segue per breve tratto, poi risale per la strada che da questo paese segue le colline passando sotto Corte Pistelli, sotto villa Albertini, sotto Corte Buchignani, Boscherecci, casa Santini, c. Lanizzi, sotto la fornace, quota 46 fino a poco prima di Ospedaletto. Da questa località con strada e sentieri, il confine volge a nord passando per quota 121, Vecoli, presso quota 337, presso le quote 354 e 324, C. del Colle, presso quota 299 e poi la strada per Castagnori, dalla quale devia per comprendere una zona vitata di pregio, ma nella quale ritorna in breve per proseguire in essa sotto quota 198, C.Montecchio, presso quota 78, Cave e l'Osteria.
Di qui con linea irregolare, che delimita il coltivato dal boschivo, si va sotto C. Sorbo, quota 400, quota 292, sopra Gugliano, C.Barsotti, sotto Molinaccio, rio della Spèsina e poi con linea retta sotto quota 188, Villa ed oltre per arrivare presso quota 204, e di qui con linea quasi retta a Sesto di Moriano punto di partenza.
Da Sesto, traversando il fiume Serchio col breve tratto dei terreni in golena e precisamente nei pressi del ponte ferroviario si passa dall'altra parte delle colline lucchesi dove la prima parte del confine settentrionale è una linea quasi retta che passa sotto quota 204, sopra la località Frantoio, sotto quota 348 sopra il colle di Matraia, C. Mivesto, quota 336 e sotto quota 282.
Di qui la delimitazione segue la strada comunale che da Matraia conduce a Valgiano fino al bivio del cimitero, dove segue per strada secondaria presso quota 262 e una linea leggermente curva che passa sotto quota 530, sotto Campo grande e sopra quota 385 raggiunge il confine con la provincia di Pistoia di fronte a Colle di Sotto. La linea di delimitazione segue poi il confine tra le due provincie, fino a poco dopo la fornace di laterizi (S.A.L.L.A.) proseguendo con la strada provinciale Lucca-Pescia fino all'incrocio delle Quattro Mura.
Qui il confine, lasciata la strada provinciale di Lucca-Pescia, volge a sud seguendo la strada che si snoda parallelamente a rio Leccio costeggiando le colline conduce a Porcari, attraversa il paese per rientrare a quota 20 su strada secondaria che passa presso palazzo Rossi, C.Matteoni, a levante di villa Bottini; il confine segue il viale della villa stessa, taglia la via provinciale, e con andamento che segue le pendici collinari entra per breve tratto nella strada Borgonuovo-Gragnano seguendo poi il corso del rio Ralla fino a sotto casa Maionchi; di qui volgendo a ponente sotto casa Cesaretti raggiunge a quota 30 la strada Borgonuovo-Camigliano e la segue fino a quota 55: discende poi e volge a ponente costeggiando le colline fino a quota 39 e da qui segue la strada che porta a

Rimortoli proseguendo verso il nord per breve tratto lungo la carrozzabile Rimortoli-Segromigno fino a quota 41.
Qui il confine segue l'andamento collinare sotto quota 38, Paradiso, la strada sotto quota 48 e che prosegue per Marlia, costeggia il parco della villa Reale e l'ingresso alla stessa e che prosegue per san Pancrazio, sotto casa Ballarano, la chiesa di San Gemignano per ricongiungersi al punto di partenza di fronte a Sesto di Moriano.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Colline Lucchesi" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

4.2 I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli generalmente usati, e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

4.3 È esclusa ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso per non più di due interventi annui prima dell'invaiatura.

4.4 I nuovi impianti ed i reimpianti realizzati successivamente all'8 luglio 1997 (data di riconoscimento della denominazione "Colline Lucchesi") debbono prevedere un numero minimo di 3.500 ceppi per ettaro.

4.5 La resa massima di uva ad ettaro ammessa per la produzione dei vini "Colline Lucchesi", con o senza l'indicazione di vitigno, non deve essere superiore a 10 t. in coltura specializzata; la produzione massima per ceppo non deve essere superiore in media a kg 4.

4.6 Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la produzione massima per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

4.7 Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colline Lucchesi" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva - vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno dell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi in tutto o in parte nella zona di produzione di cui all'articolo 3.

5.2 Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Colline Lucchesi" rosso un titolo alcolometrico naturale minimo di 10,50 % vol, ai vini "Colline Lucchesi" con la specificazione dei vitigni Sangiovese o Merlot un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,00% vol, al vino "Colline Lucchesi" bianco un titolo alcolometrico naturale minimo di 10,00% vol, ai vini "Colline Lucchesi" con la specificazione dei vitigni Vermentino o Sauvignon un titolo alcolometrico naturale minimo di 10,50% vol.

5.3 Il vino "Colline Lucchesi" sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a due anni, ed ottenuto da uve con titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore a 11,50 % vol per le tipologie rosso, Sangiovese e Merlot può portare la menzione riserva. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

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

5.5 Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le proprie caratteristiche.

5.6 Per l'elaborazione del vino "Colline Lucchesi" rosso è consentita la pratica del governo all'uso toscano purché sia rispettata la resa massima uva/vino.

5.7 I vini "Colline Lucchesi" tipologia Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice devono essere ottenuti da uve che, dopo aver subito un'accurata cernita, siano state sottoposte ad appassimento naturale e siano state ammostate non prima del 1 dicembre dell'anno di raccolta e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei e deve raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 27%.
È ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata. La resa massima di uva fresca in Vin Santo finito non deve essere superiore al 35%.
La vinificazione, la conservazione e l'invecchiamento del Vin Santo e del Vin Santo Occhio di Pernice debbono avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore ai 5 ettolitri; dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio può essere contenuto in altri recipienti.
L'immissione al consumo del Vin Santo e del Vin Santo Occhio di Pernice non può avvenire prima del 1 novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.
Al termine del periodo d'invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 16,00% vol.

Articolo 6
(Caratteristiche dei vini al consumo)

6.1 I vini "Colline Lucchesi" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Colline Lucchesi" rosso:
colore: rosso rubino brillante, tendente al granato se invecchiato;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, morbido, vivace solo se dell'annata;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol (per la menzione riserva 11,50% vol);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Colline Lucchesi" bianco:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, delicato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Colline Lucchesi" Sangiovese:
colore: rosso rubino, granato se invecchiato;
odore: caratteristico e gradevole;
sapore: asciutto ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol (per la menzione riserva 12,00% vol);

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Colline Lucchesi" Merlot:
colore: rosso rubino, con tendenza al granato se invecchiato;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: pieno, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol (per la menzione riserva 12,00% vol);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Colline Lucchesi" Sauvignon:
colore: dal paglierino al dorato chiaro;
odore: delicato, quasi aromatico;
sapore: asciutto, vellutato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol ;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Colline Lucchesi" Vermentino:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso e delicato;
sapore: morbido, fruttato, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol ;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Colline Lucchesi" Vin Santo:
colore: giallo dorato intenso tendente all'ambrato;
odore: gradevole, armonico, caratteristico;
sapore: piacevolmente dolce di passito (tipologia amabile) asciutto, vellutato, armonico (tipologia secco);
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l nel tipo secco e 5,0 g/l nel tipo amabile;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

"Colline Lucchesi" Vin Santo Occhio di Pernice:
colore: dal rosa pallido al rosa intenso con riflessi granati;
odore: intenso caratteristico;
sapore: dolce, morbido, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l.

Articolo 7
(Etichettatura e recipienti)

7.1 Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini con la denominazione di origine controllata "Colline Lucchesi", deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

7.2 Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Colline Lucchesi" è vietato l'uso di qualificazioni aggiuntive diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e similari.

7.3 È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

7.4 È consentito riportare in etichetta le qualificazioni "secco", "abboccato", "amabile", "dolce", nel rispetto della normativa comunitaria in materia di etichettatura dei prodotti.

7.5 I vini a D.O.C. "Colline Lucchesi" di cui al presente disciplinare, se immessi al consumo in contenitori di capacità non superiore a litri 5, per quanto riguarda l'abbigliamento e la tipologia, devono essere confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.

7.6 I vini a D.O.C. "Colline Lucchesi" tipologia Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice possono essere commercializzati solo in recipienti di capacità non superiore a litri 5 e chiusi con tappatura consona alla qualità del prodotto.

Articolo 8
(Legame con l'ambiente geografico)

A) Informazione sulla zona geografica

A1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione dei vini a DOC Colline Lucchesi situata a Nord della Toscana, è compressa tra l'Appennino e il Mar Tirreno. Il clima ha una forte variabilità, a seconda che prevalga l'influenza appenninica oppure quella mediterranea. Per questo motivo, storicamente, vi è una forte presenza di vitigni complementari, che garantiscono una qualità costante. L'Appennino influenza il clima con abbondante piovosità, ben diffusa nell'arco dell'anno, e con escursione termica notturna; mentre il Tirreno regala una luce di grande intensità e una buona ventilazione. Queste condizioni fanno sì che le uve raggiungano un'ottima maturazione – del colore e dei tannini – che producono vini di notevole morbidezza e intensità. Le aziende sono perlopiù situate in mezza collina, posizione che condividono con gli olivi,. I due versanti nei quali è suddivisa la denominazione sono ugualmente esposti a mezzogiorno e godono di piena insolazione. Nel versante Occidentale alcune zone specialmente intorno alla Valfreddana sono particolarmente vocate ai bianchi, mentre nel versante orientale prevalgono i rossi. Il fiume Serchio divide i due versanti caratterizando climaticamnte tutta la piana di Lucca, umida e soggetta a brinate mentre i ripidi versanti delle colline proteggono i vigneti.

La grande superficie boschiva dell'alta collina e dell'Appenino determinano il paesaggio, il verde intenso che non arretra nemmeno nelle più torride estati e la richezza di acque sorgive purissime lungo tutte le colline. In queste condizioni la Lucchesia è in grado di offrire alle vigne un periodo vegetativo molto lungo, gli inverni miti che sbocciano in precoci primavere, l'escursione termica presente ma moderata, la disponibilità idrica che consente una buona attività fotosintetica anche in piena estate, garantiscono la piena maturità delle uve anche con buone rese.

I terreni derivano geologicamente dalle due conformazioni più tipicamente toscane, la marna calcarea di alberese e l'arenaria del macigno toscano.

I terreni argillosi delle marne calcaree producono vini di potenza e longevità, mentre il macigno toscano – grazie alla sua ricchezza di minerali – apporta grandi doti di serbevolezza. In alcuni casi questi terreni sono così sapeintemente mescolati da creare dei "terroir" di grande prestigio.

L'origine geologica piuttosto recente, perlopiù Paleocenica e Miocenica fa si che si tratti di terreni di buona fertilità capaci di esprimere notevole vigore e forza nelle viti, garanzia di adattamento alle annate estreme causate dalla contrapposizione degli Appenini e del Mediterraneo.
Complessivamente la Lucchesia è caratterizzata dalla mitezza e dolcezza del clima, che si eprime in un paesaggio di grande dolcezza ed eleganza, i frutti pi tipici di questo paesaggio: l'olio ed il vino esprimono come uno specchio queste caratteristiche.
A2) Fattori umani rilevanti per il legame
I vini delle Colline Lucchesi hanno una tradizione che, sulla base di precisi documenti storici, possiamo collegare addirittura all'epoca romana e al medioevo. Secondo alcuni storici sembra che già prima dei Romani le colline della Lucchesia fossero coltivate dagli Etruschi che abitavano a Lucca e poi dai Liguri i quali conoscevano bene l'arte della viticoltura e olivicoltura. La ricchezza della zona è comunque messa in evidenza da documenti anteriori al Mille secondo i quali "le pendici dei colli a nord di Lucca erano nel secolo nono rivestite di vigne".
Nell'età dei Comuni l'industria del vino era già fiorente: infatti tra il tredicesimo e il quattordicesimo secolo la coltura della vite si era molto intensificata nel territorio delle colline lucchesi e grande era il consumo che si faceva del vino. Narrano le storie che nel 1334 furono portate a Lucca dalle vicine contrade oltre 168.000 barili di vino che doveva essere "chiaro, vermiglio, puro e franco" come quello che nel 1308 acquistò Cimelio il vinattiere.
Nel 1392 un mercante, Antonio di Pace degli Orsi, scriveva alla compagnia Datini di Pisa che "è saporoso: quanto più ne beo, più m'aguzza l'appitito di bere".
Nel 1400 scriveva Sante Lanciero, sommelier di Papa Paolo III, che si trattava di vini di ottima qualità preparati con cura, soprattutto da offrire agli ospiti, come risultato di una propria scelta di vita e come prodotto della propria terra e della propria passione.

In quegli stessi secoli l'attività in cui i lucchesi eccellono è la produzione della seta: nella sola città di Lucca vengono certificati oltre 2.000 telai in produzione, senza contare tutti quelli del contado. Ed è proprio la seta il veicolo della creazione del mito internazionale del "mercante" lucchese: tutte le maggiori famiglie aristocratiche della città vennero coinvolte nella produzione e nel commercio della seta, soprattutto verso i paesi del Nord Europa. I primogeniti vennero inviati ad aprire "compagnie della seta" in città come Lione, Bruges, Londra, Amsterdam e Amburgo.
Progressivamente, insieme ai tessuti di seta, i mercanti lucchesi iniziarono a trasportare verso il nord anche il loro vino e l'olio di cui andavano tanto orgogliosi: storicamente fu questa la prima volta che il vino lucchese si affacciò sui mercati internazionali.

Ma a metà del 500, per varie ragioni - non ultima la scoperta dell'America, questo sistema mercantile entrò in crisi. Le "compagnie della seta" all'estero vennero chiuse, e le famiglie aristocratiche lucchesi decisero di investire gli enormi ricavi realizzati con la seta in agricoltura. Nasce in quei decenni il sistema lucchese delle "ville-fattorie": i Buonvisi, gli Arnolfini, i Guinigi, i Cenami, i Mansi (solo per citare i nomi di alcune delle più importanti famiglie lucchesi) faranno a gara per realizzare sulle colline che circondano Lucca le ville di campagna più belle, applicando all'agricoltura – in particolare all'olio e al vino - le tecniche agronomiche più avanzate per l'epoca.

All'inizio del 1600, per ragioni ancora oggi controverse, la Repubblica di Lucca emanò un legge che proibiva l'esportazione del vino fuori dai confini dello stato. Un decreto che sembra negare tutta la precedente storia della mercatura lucchese, orientata fin dl primo medioevo agli scambi internazionali.

Scrive lo storico Renzo Sabbatini che "per meglio commercializzare la sua produzione di vino, nel 1615 la famiglia Guinigi apriva due negozi per la vendita di vino: uno in Pizzorna – dove quotidianamente lavoravano decine di carbonari, ed uno a Viareggio".
Nasce sicuramente in quel periodo il forte orientamento degli abitanti della Lucchesìa a consumare il vino locale.

Nei primissimi anni del 1800, Lucca torna a respirare un'aria internazionale: l'arrivo delle truppe francesi, e l'insediamento in città di Elisa Bonaparte e della sua corte di dignitari, influenzerà – in parte - anche i destini della viticoltura lucchese. Viene redatto il "nuovo catasto" del territorio lucchese. Generali e diplomatici dell'esercito napoleonico (Grabaw, Meuron) acquisteranno alcune delle "ville-fattoria", e i vitigni cosiddetti "francesi" faranno per la prima volta la loro apparizione sulle colline della Lucchesìa.
Nel suo "Dizionario geografico fisico storico della toscana", edito dall'
Accademia dei Georgofili nel 1839, Emanuele Repetti scrive:
"In quanto all'industria agraria lucchese, essa può dividersi in tre porzioni, sia per la qualità del suolo, sia per la posizione ed elevazione rispettiva del paese. In vista di ciò i Lucchesi distinguono il loro territorio agricolo in tre maniere; la prima nel contado delle sei miglia, che comprende il piano intorno alla città di Lucca con le adiacenti colline; la seconda nel territorio della marina, in cui è Viareggio e Camajore; la terza e compresa nell'agricoltura dell'Appennino. Dalla prima si hanno nella pianura grani , ortaggi, legumi e vini comuni in abbondanza; nelle colline adiacenti, olio squisito e il più accreditato di tutti quelli d'Italia e, specialmente nei colli esposti a levante e a mezzogiorno, vini generosi"
B) Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano dal punto di vista analitico e organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.
In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

La DOC Colline Lucchesi Rosso, fra le primissime in Toscana, risale al 28 maggio 1968.
Essa veniva a premiare e a riconoscere la tradizione e l'impegno con cui le famiglie Lucchesi producevano vino intorno a Lucca, in un ambiente dalle stesse mantenuto integro e incontaminato.
L'ospitalità, la gentilezza e il carattere dei Lucchesi hanno fatto del vino un messaggero importante da inviare nel mondo, un messaggero capace di rappresentarne in modo perfetto il carattere.
Come altri vitigni della Toscana il vitigno Sangiovese, chiamato dai lucchesi "Sangioveto", è stato abbinato da tempo ai vari Canaiolo, Ciliegiolo e Colorino, Merlot, Syrah, nonché ad una piccola parte di Moscati e Aleatici.
Nel 1985 veniva riconosciuta la DOC Colline Lucchesi Bianco: accanto al tradizionale Trebbiano Toscano, troviamo il Vermentino, il Greco e il Grechetto, la Malvasia del Chianti (sinonimo lucchese di Malvasia Bianca Lunga) con l'aggiunta di Chardonnay e Sauvignon nonché di una piccola parte di vitigni a bacca bianca locali.
Nel 1997, il consorzio delle Colline Lucchesi, nel rispetto della tradizione, ma aperto a nuove esperienze, provvedeva ad aggiornare il disciplinare di produzione delle DOC Rosso e Bianco.
Oggi, nella meravigliosa realtà delle colline lucchesi, oltre ai tradizionali rossi e bianchi, si producono alcuni vini fermentati in purezza da singoli vitigni Sangiovese e Merlot, oltre al Vermentino e Sauvignon. A questi si aggiunge il Vin Santo, che le aziende di Lucca hanno sempre

prodotto e ne facevano un vanto da offrire agli amici, oggi anch'esso è DOC e anche se prodotto in limitate quantità viene a comporre un ventaglio di prodotti di qualità che danno l'immagine di un ambiente, di una tradizione di valori a cui i viticoltori lucchesi non intendono rinunciare.

Articolo 9
(Riferimento alla struttura di controllo)

10.1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:
Toscana Certificazione Agroalimentare
Viale Belfiore, 9
50144 Firenze
Tel.: +39 055 368850
Fax: +39 055 330368
e-Mail: info@tca-srl.org

10.2 Toscana Certificazione Agroalimentare è l'organismo 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 coltivazione nell'ambito della Regione Toscana per la produzione della DOP dei vini "COLLINE LUCCHESI"

1. Abrusco N.
2. Albana B.
3. Albarola B.
4. Aleatico N.
5. Alicante Bouschet N.
6. Alicante N.
7. Ancellotta N.
8. Ansonica B.
9. Barbera N.
10. Barsaglina N.
11. Biancone B.
12. Bonamico N.
13. Bracciola Nera N.
14. Cabernet Franc N.
15. Cabernet Sauvignon N.

16. Calabrese N.
17. Caloria N.
18. Canaiolo Bianco B.
19. Canaiolo Nero N.
20. Canina Nera N.
21. Carignano N.
22. Carmenere N.
23. Cesanese D'Affile N.
24. Chardonnay B.
25. Ciliegiolo N.
26. Clairette B.
27. Colombana Nera
28. Colorino N.
29. Durella B.
30. Fiano B.
31. Foglia Tonda N.
32. Gamay N.
33. Grechetto B.
34. Greco B.
35. Groppello di Santo Stefano N.
36. Groppello Gentile N.
37. Incrocio Bruni 54 B.
38. Lambrusco Maestri N.
39. Livornese Bianca B.
40. Malbech N.
41. Malvasia Bianca di Candia B.
42. Malvasia Bianca lunga B.
43. Malvasia Istriana B.
44. Malvasia N.
45. Malvasia Nera di Brindisi N.
46. Malvasia Nera di Lecce N.
47. Mammolo N.
48. Manzoni Bianco B.
49. Marsanne B.
50. Mazzese N.
51. Merlot N.
52. Mondeuse N.
53. Montepulciano N.
54. Moscato Bianco B.
55. Muller Thurgau B.
56. Orpicchio B.
57. Petit manseng B.
58. Petit verdot N.
59. Pinot Bianco B.
60. Pinot Grigio G.
61. Pinot Nero N.
62. Pollera Nera N.
63. Prugnolo Gentile N.
64. Pugnitello N.

65. Rebo N.
66. Refosco dal Peduncolo rosso N.
67. Riesling Italico B.
68. Riesling Renano B.
69. Roussane B.
70. Sagrantino N.
71. Sanforte N.
72. Sangiovese N.
73. Sauvignon B.
74. Schiava Gentile N.
75. Semillon B.
76. Syrah N.
77. Tempranillo N.
78. Teroldego N.
79. Traminer Aromatico Rs
80. Trebbiano Toscano B.
81. Verdea B.
82. Verdello B.
83. Verdicchio Bianco B.
84. Vermentino B.
85. Vermentino Nero N.
86. Vernaccia di San Gimignano B.
87. Viogner B.