DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI CORTONA

Approvato con	Dm 01.09.1999	GU 210 - 07.09.1999
Modificato con	Dm 01.12.2009	GU 303-31.12.2009
Modificato con	Dm 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con	D.M.12.07.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
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 d'origine controllata "Cortona" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni e requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: Rosso, Chardonnay, Grechetto, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Cabernet Sauvignon Riserva, Merlot, Merlot Riserva, Sangiovese, Sangiovese Riserva, Syrah, Syrah Riserva, Vin Santo, Vin Santo Riserva e Vin Santo Occhio di Pernice.

Articolo 2
(Base ampelografia)

2.1 I vini a denominazione di origine controllata "Cortona" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Cortona" Rosso
Syrah dal 50% al 60%, Merlot dal 10% al 20%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Toscana, fino ad un massimo del 30%.

"Cortona" Chardonnay
Chardonnay: minimo 85%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

"Cortona" Grechetto
Grechetto: minimo 85%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

"Cortona" Sauvignon
Sauvignon: minimo 85%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

"Cortona" Cabernet Sauvignon e "Cortona" Cabernet Sauvignon Riserva
Cabernet Sauvignon: minimo 85%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

"Cortona" Merlot e "Cortona" Merlot Riserva
Merlot: minimo 85%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

"Cortona" Sangiovese e "Cortona" Sangiovese Riserva
Sangiovese: minimo 85%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

"Cortona" Syrah e "Cortona" Syrah Riserva
Syrah: minimo 85%, possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonei alla coltivazione nella Regione, fino ad un massimo del 15%.

"Cortona" Vin Santo e "Cortona" Vin Santo Riserva
Trebbiano toscano, Grechetto e Malvasia bianca : da soli o congiuntamente minimo 70%, può inoltre concorrere alla produzione di detto vino uve provenienti da il Vitigno a bacca rossa Sangiovese vinificato in bianco previsto per la produzione dei vini "Cortona" fino ad un massimo del 30%.

"Cortona" Vin Santo Occhio di Pernice
Sangiovese, Malvasia nera: da soli o congiuntamente al 100%.

2.2 Si riportano, *all'allegato 1*, i vitigni complementari che possono concorrere alla produzione dei vini a DOC "Cortona", iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti.

Art. 3
(Zona di produzione delle uve)

3.1 La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Cortona" ricade nella provincia di Arezzo e comprende i terreni vocati alla qualita' di parte del territorio amministrativo del comune di Cortona. Tale zona e' cosi' delimitata: dalla localita' "Villa le Fosse", sita sulla strada provinciale Lauretana a ovest del ponte di Val Trito sul Torrente Mucchia e procedendo in senso orario per la linea immaginaria posta a quota 260 s.l.m. in direzione sudest si costeggiano le colline di "S. Lorenzo Rinfrena" "Molinaccio" fino al podere "Le Caselle" nei pressi della frazione di "Pietraia". Dal suddetto podere sempre seguendo la quota altimetrica di 260 s.l.m., in direzione del podere "Landrucci" fino ad incontrare la linea ferroviaria all'abitato di "Terontola". Da questo punto seguendo il lato destro della ferrovia Firenze-Roma in direzione sud fino ad incontrare il confine comunale nei pressi di "Casa Borgino".

Seguendo il confine comunale in direzione ovest per tutto il suo tratto al confine con l'Umbria e successivamente con la provincia di Siena in direzione della localita' "Fasciano" posta all'estremo ovest del confine comunale. Sempre seguendo quest'ultimo ad ovest della citata localita' di "Fasciano" si riprende la linea immaginaria posta a quota 260 s.l.m. e si costeggia la collina di Fasciano e Poggio Martino e di seguito, di "Gabbiano", "Fusigliano", "Poppello", "Il Loggio", "Rione" e "Poggio di Chiana", e sempre per la quota citata, in direzione della localita' "Cignano" e successivamente costeggiando "S. Martino alla Ruota" e "Le Chianacce". Ancora per la quota di riferimento dalle "Chianacce" in direzione di "Farneta" e proseguendo da "Poggio Bello" fino a chiudere l'intero territorio collinare del chiuso orientato ad ovest. Seguendo la citata quota di 260 s.l.m. si prosegue in direzione nord verso la localita' "Oppiello", "Podere S. Giovanni" fino alla frazione di "Creti" e piegando verso est fino ad avvolgere la collina di "Ronzano" e della "Fratticciola" ed ancora verso sudest in direzione di "Manzano" si costeggiano le colline delle "Gaggiole" e "Lombriciano" e quelle di "Montecchio" fino alla "Vecchia Fornace", ed oltre, fino ai colli del "Fondaccio" dove sempre a quota 260 m s.l.m. si incontra "Villa Le Fosse", punto di partenza. Ad eccezione del tratto, corrispondente alla linea ferroviaria ed al confine comunale per tutto il perimetro descritto fa fede unicamente la quota altimetrica di m 260 s.l.m. **.** Partendo dalla Chiesa di "Mezzavia" posta nel punto di incrocio fra la s.s. 71 ed il confine del comune di Cortona con quello di Castiglion Fiorentino, si segue, procedendo in senso orario per detto confine comunale in direzione nord fino all'altezza di "Casa La Ripa di Sotto" dove si incontra il punto di incrocio con la linea immaginaria di quota 700 s.l.m. Piegando verso sudest si procede per la suddetta linea immaginaria di quota 700 s.l.m. delimitando cosi' tutte le colline, che viste da valle, sono poste a sinistra e successivamente a destra della citta' di Cortona, fino a raggiungere "Poggio alla Croce" a monte del "valico di Mercatale" sulla omonima strada provinciale. Da questo punto si segue la linea di crinale che costituisce lo spartiacque fra i bacini del Torrente Esse (Bacino dell'Arno) e del "Fosso di Rifalcio" (Bacino del Tevere). Per il suddetto crinale a monte del "Podere Renali" fino al confine comunale di Cortona con il comune di Tuoro sul Trasimeno. Seguendo il confine in direzione ovest fino ad incontrare, a monte della localita' "Borghetto" la linea ferroviaria Terontola-Perugia. Per questa linea ferroviaria, lato destro in direzione di Terontola fino a quest'ultima localita' dove detta ferrovia si innesta con la Roma-Firenze. Per la linea ferroviaria Roma-Firenze in direzione di Firenze, fino ad incontrare la strada campestre a valle di "Podere via Cupa". Seguendo questa strada fino ad incontrare la strada comunale Mucchia-Ossaia si svolta per quest'ultima in direzione di Ossaia per raggiungere dopo l'incrocio con la s.s. 71 la strada comunale che da "Ossaia" porta al "Campaccio". Seguendo quest'ultima fino al ponte sul Torrente Esse dove si incontra la strada comunale che costeggia il citato torrente, si prosegue per questa in direzione di Camucia fino all'innesto sulla s.s. 71. Da questo punto si segue la s.s. 71 in direzione nord per tutto il suo percorso nel territorio di Cortona fino alla "Chiesa di Mezzavia", punto di partenza.
Dalla chiesa di S. Agata alla Fratta posta a quota 260 m s.l.m. procedendo in senso orario si segue la linea immaginaria posta alla suddetta quota in direzione ovest e si costeggiano le colline di Fratta e S. Caterina e successivamente sempre per la sempre per la citata quota piegando in direzione nord e est si circoscrivono le due colline fino alla chiesa di Fratta, punto di partenza.

Art. 4
(Norme per viticoltura)

4.1 - Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Cortona" devono essere quelle normali della zona ed atte a conferire alle uve specifiche caratteristiche di qualità. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi e insufficientemente soleggiati.

4.2 - Densità d'impianto. Per i nuovi impianti e reimpianti realizzati dopo il 1 settembre 1999 (data del Dm di riconoscimento della DOC "Cortona"), la densità dei ceppi per ettaro non puo' essere inferiore a 3.300 ceppi.

4.3 - Forme di allevamento e sesti di impianto.
Le forme di allevamento consentite sono l'alberello, il guyot, il cordone speronato, il capovolto ed in genere le forme di allevamento gia' usate nella zona, con esclusione delle forme di allevamento espanse. I sesti di impianto sono adeguati alle forme di allevamento.

4.4 - Irrigazione, forzatura.
E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4.5 - Resa a ettaro e gradazione minima naturale.
La produzione massima di uva a ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione uva (tonnellate/ha)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol Cortona D.O.C.	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol Cortona D.O.C. Riserva
Rosso	10	12,00	-----
Chardonnay	9	11,00	-----
Grechetto	9	11,00	-----
Sauvignon	9	11,00	-----
Cabernet Sauvignon	9	12,00	12.50
Merlot	9	12,00	12,50
Sangiovese	9	12,00	12,50
Syrah	9	12,00	12,50
Vin Santo	8	13,00	13,00
Vin Santo Occhio di Pernice	8	13,00	-----

La produzione massima, in riferimento al singolo ceppo, non può superare quella che risulta fissata dal rapporto fra produzione massima medesima ed il numero di piante che, fermi restando i limiti massimi di cui all'art. 4.6 risultano impiantate ad ettaro.
Anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per quantitativi di cui trattasi. Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Art. 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 - Zona di vinificazione e imbottigliamento. Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio, l'appassimento delle uve, l'affinamento in bottiglia obbligatorio e le operazioni d'imbottigliamento devono essere effettuate nel territorio amministrativo del comune di

Cortona. Conformemente all'art 8 del Reg. CE 607/09, l'imbottigliamento deve avere luogo nella predetta zona geografica per maggior tutela del prodotto al fine di garantire meglio l'origine, ridurre i costi di controllo e per ragioni tradizionali. Conformemente al medesimo articolo 8 del regolamento CE 607/09, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato la vinificazione e l'imbottigliamento fuori del comune di Cortona, è consentito che le operazioni di vinificazione e imbottigliamento siano effettuate in cantine situate fuori della zona di produzione delle uve, ma a non più di 2 km in linea d'aria dal confine della stessa e siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini di cui all'art. 1

5.2 - Correzioni.
E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1 nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali con mosto concentrato, oppure con mosto concentrato rettificato, con crioconcentrazione od osmosi inversa.

5.3 - Elaborazione.
Le diverse tipologie previste dall'articolo 1 devono essere elaborate in conformita' alle norme comunitarie e nazionali. Le tipologie "Vin Santo" devono essere ottenute da uve appositamente scelte e fatte appassire in locali idonei fino a raggiungere un contenuto zuccherino del 28% per il vino a denominazione di origine controllata "Cortona" Vin Santo e "Cortona" Vin Santo Riserva e del 35% per il vino a denominazione di origine controllata "Cortona" Vin Santo Occhio di Pernice. L'uva dovrà essere ammostata non prima del 15 dicembre dell'anno di raccolta per il "Cortona" Vin Santo e "Cortona" Vin Santo Riserva e, del 28 febbraio dell'anno successivo per il "Cortona" Vin Santo Occhio di Pernice. L'uva dopo il periodo di appassimento minimo deve essere ammostata comunque non oltre il 30 aprile dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve. E' ammessa la parziale disidratazione con aria ventilata.

5.4 - Resa uva/vino e vino/ettaro. La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, sono le seguenti: Produzione massima di vino

Tipologia	Resa uva/vino
Rosso	70%
Chardonnay	70%
Grechetto	70%
Sauvignon	70%
Cabernet Sauvignon e Cabernet Sauvignon Riserva	70%
Merlot e Merlot Riserva	70%
Sangiovese e Sangiovese Riserva	70%
Syrah e Syrah Riserva	70%
Vin Santo e Vin Santo Riserva	35%*
Vin Santo Occhio di Pernice	35%*

*con riferimento all'uva al giusto grado di maturazione ed al vino giunto a fine invecchiamento. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non l'80% per le tipologie bianche e rosse ed il 38% per le tipologie Vin Santo, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre i detti limiti decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

5.5 - Immissione al consumo.
Per i seguenti vini l'immissione al consumo e' consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

Tipologia	Cortona D.O.C. (data relativa all'anno successivo alla vendemmia)	Cortona D.O.C. Riserva (data relativa al secondo anno successivo alla vendemmia)
"Cortona" Rosso	31/03	------
"Cortona"Chardonnay	01/01	----
"Cortona"Grechetto	01/01	----
"Cortona" Sauvignon	01/01	-----
"Cortona" Cabernet Sauvignon	31/03	1/11
"Cortona" Merlot	31/03	1/11
"Cortona" Sangiovese	31/03	1/11
"Cortona" Syrah	31/03	1/11
Tipologia	Cortona D.O.C. (data relativa al terzo anno successivo alla vendemmia)	Cortona D.O.C. Riserva (data relativa al quinto anno successivo alla vendemmia)
"Cortona" Vin Santo	16/12	16/12
Tipologia	Cortona D.O.C. (data relativa all'ottavo anno successivo alla vendemmia)	
Vin Santo Occhio di Pernice	29/02	

L'immissione al consumo della tipologia "Cortona" Vin Santo puo' avvenire solo dopo un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno tre anni, di cui almeno tre mesi di affinamento in bottiglia, a partire dalla data del 15 dicembre dell'anno di produzione delle uve. L'immissione al consumo della tipologia "Cortona" Vin Santo Riserva puo' avvenire solo dopo un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno cinque anni di cui almeno sei mesi di affinamento in bottiglia a decorrere dalla data del 15 dicembre dell'anno di produzione delle uve. L'immissione al consumo della tipologia "Cortona" Vin Santo Occhio di Pernice puo' avvenire solo dopo un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno otto anni di cui almeno sei mesi di affinamento in bottiglia a decorrere dalla data del 28 febbraio successivo a quello di produzione delle uve.

5.6 - Invecchiamento.
La conservazione e l'invecchiamento delle tipologie "Vin Santo" devono avvenire in recipienti di legno della capacita' non superiore a 100 litri per il "Cortona" Vin Santo e "Cortona" Vin Santo Riserva, ed in caratelli non superiore a 75 litri per il "Cortona" Vin Santo Occhio di Pernice.

I vini “Cortona” Riserva quali Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot e Syrah devono essere sottoposti ad un periodo di maturazione di almeno 24 mesi (minimo12 mesi in legno e minimo 4 mesi in bottiglia), a partire dal 1° di novembre dell’anno di raccolta delle uve.
Le date dell’inizio e della fine del periodo di maturazione in contenitori di legno devono essere documentate con relative annotazioni sui registri di cantina. I prodotti in maturazione in contenitori di legno potranno essere temporaneamente trasferiti in altri recipienti, non di legno, previa annotazione nei registri di cantina e con l’obbligo di rispettare comunque il periodo minimo di stazionamento in legno**.**

Art. 6
(Caratteristiche dei vini al consumo)

6.1 I vini di cui all'articolo 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

"Cortona” Rosso
colore: da rosso rubino a granato con l’invecchiamento;
odore: caratteristico, elegante;
sapore: secco e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

"Cortona" Chardonnay
colore: giallo paglierino;
odore: sentore fruttato con sottofondo leggermente aromatico;
sapore: secco ed armonico, elegante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

"Cortona" Grechetto
colore: giallo paglierino;
odore: fresco, delicato, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: secco ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

"Cortona" Sauvignon
colore: giallo paglierino;
odore: profumo intenso elegante caratteristico con sottofondo aromatico;
sapore: secco ed armonico, elegante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

"Cortona" Cabernet Sauvignon e"Cortona" Cabernet Sauvignon Riserva
colore: da rosso rubino a granato;
odore: intenso, caratteristico, speziato;
sapore: pieno ed armonico, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. per la Riserva;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l e minimo 28,0 g/l per la Riserva.

"Cortona" Merlot e "Cortona" Merlot Riserva
colore: rosso granato vivo talvolta con qualche riflesso violaceo, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento;
odore: sentore di piccoli frutti, con eventuale lieve nota di erbaceo;
sapore: secco ed armonico e pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. per la Riserva;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l e minimo 28,0 g/l per la Riserva.

"Cortona" Sangiovese e "Cortona" Sangiovese Riserva
colore: da rosso rubino, tendente al rosso aranciato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, intenso ed elegante;
sapore: secco ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:12,50% vol. per la Riserva;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l e minimo 25,0 g/l per la Riserva.

"Cortona" Syrah e "Cortona" Syrah Riseva
colore: da rosso rubino a granato;
odore: caratteristico, elegante;
sapore: secco ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. per la Riserva;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l e minimo 28,0 g/l per la Riserva.

"Cortona" Vin Santo
colore: da giallo dorato all'ambrato intenso;
odore: intenso etereo caratteristico di frutta matura;
sapore: ampio e vellutato con intensa rotondità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% di cui almeno 2,00% da svolgere;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
acidità volatile massima: 1,6 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Cortona" Vin Santo Riserva
colore: da giallo dorato all'ambrato intenso;
odore: intenso etereo caratteristico di frutta matura;

sapore: ampio e vellutato con intensa rotondita';
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00 % di cui minimo 14,50% svolto e minimo 2,50% da svolgere;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
acidità volatile massima: 1,6 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Cortona" Vin Santo Occhio di Pernice
colore: tra ambrato e topazio con ampia unghia rossiccia che si fa marrone con l'eta';
odore: intenso, ricco, complesso, di frutta matura ed altre sfumature;
sapore: fine, persistente con retro gusto dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% di cui minimo 15,00% svolto e minimo 4,50% da svolgere;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
acidità volatile massima: 1,6 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

6.2 In relazione alla conservazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cortona" in recipienti di legno, il sapore degli stessi può rilevare lieve sentore di legno.

6.3 E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare i limiti minimi dell'acidita' totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.

Art. 7
(Etichettatura designazione e presentazione)

7.1 - Qualificazioni.
Nell'etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'articolo 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi, "fine", "scelto", "selezionato", e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.2 - Menzioni facoltative.
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'articolo 1.

7.3 - Caratteri e posizione in etichetta.
Le menzioni facoltative esclusi il marchio e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

7.4 - Annata.
Nell'etichettatura dei vini "Cortona" l'indicazione dell'annata di produzione delle uve e' obbligatoria.

7.5 - Vigna.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Cortona" di cui all'articolo 1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di

accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010.

Art. 8
(Confezionamento)

8.1 - Volumi nominali. I vini di cui all'articolo 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro di volume nominale nei formati fino a 18 l.. Per le tre tipologie di Vin Santo sono consentiti solo recipienti di capacità da 0,375 a 0,750 litri.

8.2 - Tappatura e recipienti.
Per la tappatura dei vini è obbligatorio il tappo raso bocca di sughero o altro idoneo materiale previsto dalle normative vigenti, con l'eccezione dei vini con riferimento al Riserva ove è obbligatorio solo il tappo raso bocca di sughero. Limitatamente alle confezioni da litri 0,187 a litri 0,375 e con esclusione delle tipologie Vin Santo, e' ammessa la chiusura con tappo a vite.

Articolo 9
(Legame con l'ambiente geografico)

A) – Informazioni sulla zona geografica

A1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione della DOC Cortona coincide con parte del territorio amministrativo del Comune di Cortona. L'areale ricade nella parte orientale della Regione Toscana , nel lembo più orientale della provincia di Arezzo, in prossimità con il confine con l'Umbria e con il lago Trasimeno.

Cortona è un comune di 23.044 abitanti in provincia di Arezzo; costituisce il principale centro culturale e turistico della Val di Chiana aretina dopo il capoluogo di provincia. La superficie del territorio comunale è la quarta più estesa della Toscana (la seconda escludendo i capoluoghi di provincia) e la 29° in Italia. Antica lucumonia facente parte delle dodecapoli etrusca, è situata a sud della provincia di Arezzo ed a sud-est della regione Toscana, appunto al confine con la regione Umbria.

Il territorio è caratterizzato dalle parti tipicamente pianeggianti della Val di Chiana, aree sottratte alle acque paludose dalla bonifica del granduca di Toscana; emergono, rispetto alla pianura, la città di Cortona, che si trova su una collina di circa 600 metri s.l.m., ed i territori collinari circostanti, oggi territorio di vocazione specifica della DOC Cortona. La depressione tettonica della Val di Chiana si è formata in conseguenza alla fase compressiva che portò alla genesi della catena appenninica nel tardo Miocene. L'area fu dapprima (Pliocene) invasa dal mare, con conseguente depositi di argille, e successivamente si trasformò in un bacino con depositi di sabbie, limi e argille fini e sciolte.

Il clima della fascia produttiva, pur rientrando per buona parte dell'anno nell'area di influenza del clima temperato e freddo, risente soprattutto in estate di quello continentale co alte temperature e lungo irradiamento solare tale da condizionare in maniera determinante la fase finale del cilclo vegetativo, permettendo di raggiungere un ottimale grado di maturazione delle uve; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni tra la notte e il giorno soprattutto nel periodo estivo. Le precipitazioni medie annue si possono definire costanti su tutta l'area e vanno dai 700 ai 900 mm a seconda degli anni.

I lavori di bonifica, necessari fin dall'epoca medioevale, ebbero scarso impulso causa la

frammentazione dei poteri nell'area territoriale di pertinenza. Solo quando, con la caduta di Siena nel 1554, tutto il territorio passò sotto il dominio dei Medici, poté essere approntato un piano coordinato e completo di bonifica. Si occuparono dei lavori nella valle tutti i maggiori artisti e studiosi del `500, da Leonardo Da Vinci ad Antonio da Sangallo, a Baldassarre Peruzzi a Vignola etc., che realizzarono anche molte opere pubbliche e private. Nel 1737 l'opera di bonifica passò dalle mani dei Medici a quelle dei Lorena, che dettero un contributo concreto al raggiungimento dello scopo, inquadrando il discorso in un ampio panorama dì politica territoriale.

La Val di Chiana è caratterizzata da una grande pianura nel fondovalle ottenuta grazie ad opere di bonifica che convogliarono le acque nel Canale Maestro e da qui all'Arno. Nella parte pianeggiante, per tutta la sua ampiezza, si notano campi a maglie ampie con coltivazioni prevalenti di seminativi, sostitutivi delle tradizionali "piantate". Al centro della vallata sorgono alcune colline distese e ampie, in cui ai seminativi si sostituiscono in epoche diverse olivi e viti, queste ultime legate prevalentemente alle attività delle famiglie nobiliari; in questi casi, certamente non molto diffusi, erano presenti vigneti anche ad alta densità di impianto (numerose informazioni sulla gestione viti-vinicola sono riportate nei libri contabili, manoscritti puntualmente nel corso di tutto l'800 in varie fattorie cortonesi. Con l'avvento della meccanizzazione agricola, prima e dopo l'ultima guerra, la viticoltura tradizionale scompare per dar posto a impianti larghi (tipici quelli finanziati dal FEOGA negli anni 70 con sesto di impianto 3x2), finalizzati prevalentemente alla produzione quantitativa per vini da taglio. Con la crisi delle cantine sociali, registrabile chiaramente già negli anni '80, inizia un periodo di massiccio espianto della viticoltura quantitativa nel territorio di Cortona; a tale fenomeno contrappongono, simmetricamente, i lavori di sperimentazione e zonazione portate avanti da alcune aziende private. A tali ricerche si deve il nuovo impulso della viticultura di qualità con l'introduzione di vigneti ad alta densità di impianto. Qualche anno dopo, questo stesso gruppo di produttori, appoggiato da giovani realtà produttive, si fa promotore della nuova denominazione di origine controllata Cortona. Forte impulso è venuto dalla storica scuola di agricoltura "Angelo Vegni"Capezzine. L'istituto è stato tra i promotori della nuova denominazione ed è stato determinante per lo sviluppo e la ricerca di tutti i vitigni presenti nella denominazione

A2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione e nuove sperimentazioni hanno contribuito ad ottenere l'originalità e l'identità dei vini del cortonese.

La presenza della viticoltura nell'area delimitata è precedente all'epoca romana, in particolare numerosissimi sono stati i ritrovamenti etruschi attinenti alla produzione del vino.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del disciplinare di produzione:

- **base ampelografica dei vigneti:** i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione assieme ai nuovi vitigni provenienti dalle ricerche svolte a cavallo tra anni '80 e '90, ripartiti grosso modo nel seguente modo, sul totale dei quasi 500 ettari vitati: 1/3 sangiovese, 1/3 merlot ed 1/3 syrah; si tratta ormai di una viticoltura di qualità che ha totalmente soppiantato e sostituito i vecchi vigneti tipici della zona, in particolare nei 30 anni successivi all'ultima guerra, una produzione finalizzata decisamente all'imbottigliamento.
- I dati relativi all'imbottigliamento rilevano tuttavia una sempre più spiccata prevalenza del syrah, facendo della diffusione e della qualità di questa produzione un elemento di identità internazionale della zona:

2009	TIPOLOGIA	2010
234.985	Syrah	190.000
58.845	Sauvignon	48.000
48.315	Sangiovese	45.867
26.900	Chardonnay	20.667
23.487	Merlot	15.333
6.645	Vin Santo	1.333
2.600	Cabernet Sauvignon	2.400
980	Grechetto	800
600		
403.357	TOTALE BTG	**324.400**

le forme di allevamento, i sesti di impianto e i sistemi di potatura sono in costante studio ed evoluzione; la vitalità di una doc molto giovane, nata prevalentemente da approfondimenti scientifici svolti sia con partnership universitarie che con consulenti di fama, apre continuamente la riflessione sulla tecnica in rapporto al miglioramento qualitativo. In questo quadro, se resta predominante il cordone speronato anche per i nuovi impianti, non mancano gli esperimenti ad alta densità di impianto con struttura ad alberello. Prevalente è comunque l'alta densità di impianto. Nella zona, in considerazione della dolcezza dei pendii, è continuamente allo studio in varie aziende l'applicazione della meccanizzazione in relazione alla qualità. Le produzioni ad ettaro sono contenute ampiamente nei limiti previsti dal disciplinare, aggiungendo che i limiti sono indicati in termini di produzione ad ettaro; essendo diffusa l'alta densità di impianto, tali limiti si traducono automaticamente in una produzione a pianta ancor più bassa dei valori medi riscontrabili in Toscana.

- **le pratiche relative all'elaborazione dei vini,** che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco dei vini fermi, i rossi di grande struttura e per la vinificazione delle uve appassite per la produzione del vin Santo. la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento obbligatori secondo il metodo tradizionale.
- Anche a Cortona come in gran parte della Toscana il Vinsanto ha tradizioni di ospitalità e di alta qualità. Ancora oggi nelle cantine delle molte ville presenti nel comune, soprattutto intorno alla collina di Cortona, si possono trovare vecchi caratelli contenenti il vino delle famiglie per gli amici e gli ospiti illustri. Le aziende della DOC Cortona hanno saputo interpretare questa tradizione in chiave moderna e scientifica ma senza far perdere la patina dell'antico al famoso vino

B) informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

La Doc Cortona è riferita sostanzialmente a 3 tipologie – rosso, bianco e Vin Santo - che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 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; un elemento di spicco e di identità può essere rilevato nel rapporto che si crea tra una notevole dotazione in polifenoli, da una parte, appaiata da un'ottima capacità di mantenere valori elevati della struttura acida dei vini (ruolo rilevante degli strati argillosi ai fini del mantenimento di una riserva idrica

elevata nel sottosuolo, pur in presenza di notevoli valori della temperatura estiva). Questa doppia valenza, in particolare nei grandi vini rossi, consente di raggiungere notevoli livelli di eleganza in vini di alta capacità di invecchiamento.

Al sapore e all'odore si riscontrano aromi caratteristici ed armonici con caratteristico retrogusto nella tipologia Vin Santo.

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

L'orografia in parte pianeggiante ma prevalentemente collinare dell'areale di produzione (esiste un limite minimo di altitudine per i vitigni a denominazione di origine controllata), concorrono a determinare un ambiente arioso, fortemente luminoso (la luce è un fattore essenziale per alcuni dei vitigni in grande sviluppo nel cortonese) e con suolo capace di mantenere alti tassi di umidità pur in periodi siccitosi. Anche nelle zone di più difficile scolo si è da sempre intervenuti con sistemazioni idraulico- agrarie tali da impedire ristagni.

L'uomo ha selezionato nei corso dei millenni di coltivazione le varietà che meglio si adattano ai terreni, migliorati negli anni recenti da approfonditi lavori di zonazione sia promossi dalle aziende che sono state all'avanguardia nel rilancio della qualità nella zona sia realizzati a livello territoriale più ampio Tali studi hanno portato avanti, in particolare, approfondimenti sul rapporto tra territorio e qualità delle produzioni vitivinicole, individuando le differenziazioni all'interno dell'area della denominazione. In particolare sono stati individuate le peculiarità nel comportamento della vite dei terreni delle zone di Farneta, Manzano, Fasciano, Montecchio parte orientale, connotati da una importante presenza dell'argilla (in alcuni casi attorno al 40% e più); di quelli nella zona più orientale, e cioè Montecchio est, S.Lorenzo e Pietraia, ove i terreni sono più pianeggianti e con contenuti prevalenti di sabbia e limo (terreni una volta boscosi, tra essi tipica la zona una volta chiamata infatti Selva Piana) e dei terreni nella zona di Montanare, ancora più ad est, ove si riscontrano terreni sabbiosi profondi con scheletro e basso contenuto di argilla.

Per quanto riguarda i vitigni, con la promozione e gli studi recenti sulla viticoltura di qualità, si vanno diffondendo, il syrah, il merlot ed il sangiovese. Più articolata è la produzione dei vini a bacca bianca, ove prevalgono sauvignon e chardonnay, con alcune sperimentazioni sul viognier.

Anche il clima dell'areale di produzione caratterizzato da precipitazioni ridotte (700-800 mm) concentrate soprattutto nel periodo invernale ed in parte primaverile, molto scarse piogge estive con ricorrenti periodi siccitosi nei mesi di luglio e agosto, da una buona temperatura media annuale intorno ai 15° C unita ad una temperatura relativamente elevata ed ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche dei vini del cortonese La vendemmia dei bianchi viene comunemente effettuata tra la fine di agosto e la prima settimana di settembre, mentre i rossi di pregio vengono di norma raccolti tra la metà e la fine di settembre.

Indubbiamente molto del particolare bouquet dei vini prodotti nella zona di Cortona e le note caratteriali percepibili al gusto, sono indubbiamente dovute alle specifiche caratteristiche pedoclimatiche della zona che sommano inverni freddi a estati assolate e calde, che però mantengono una significativa escursione termica giornaliera che assicura il mantenimento degli aromi.

La millenaria storia viticola riferita a questa zona , dall'epoca etrusca e poi romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini del cortonese.

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere vini che oggi raggiungono riconoscimenti importanti sul piano internazionale (le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'art. 6).

Articolo 10
Riferimenti 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 "CORTONA"

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.