

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI
VINI
“COSTA TOSCANA”**

Approvato con	DM 08.10.2010	GU 252-27.10.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
(Denominazione e vini)**

1.1 L'indicazione geografica tipica “Costa Toscana”, accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, e' riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni stabilite dal presente disciplinare, per le seguenti tipologie:

a) Bianco, anche nella tipologia frizzante, abboccato, dolce;
Rosso, anche nella tipologia abboccato e dolce;
Rosato, anche nella tipologia frizzante;
Novello;
Passito, (da uve appassite);
Vendemmia tardiva, (da uve stramature);

b) tipologie con l'indicazione aggiuntiva del nome del vitigno o dei vitigni.

**Articolo 2
(Base ampelografica)**

2.1 I vini a indicazione geografica tipica “Costa Toscana”, di cui all'articolo 1, comma 1, lett.a), devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, in ambito aziendale, dai vitigni idonei alla coltivazione nella regione Toscana.

2.2 L'indicazione geografica tipica “Costa Toscana” con la specificazione varietale, di cui all'art.1, comma 1, lett.b), è riservata ai vini ottenuti, nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale, da uve provenienti da vigneti composti, in ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni idonei alla coltivazione nella regione Toscana.

2.3 Si riportano nell'allegato 1 i vitigni che possono concorrere alla produzione dei vini sopra indicati, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 (pubblicato sulla G.U. n. 242 del 14 ottobre 2004), e successivi aggiornamenti.

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

3.1 La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica “Costa Toscana” corrisponde all'intero territorio amministrativo dei comuni appresso indicati:

Provincia di Massa Carrara:

Fosdinovo, Carrara, Massa, Montignoso, Aulla, Podenzana, Mulazzo, Pontremoli, Bagnone, Villafranca in Lunigiana, Licciana Nardi, Fivizzano e Filattiera

Provincia di Lucca:

Forte dei Marmi, Pietrasanta, Camaiore, Viareggio, Capannori, Lucca, Massarosa, Montecarlo, Altopascio, Porcari, Seravezza, Villa Basilica, Pescaglia, Bagni di Lucca, Borgo a Mozzano, Coreglia Antelminelli, Galliciano, Barga, Fosciandora, Molazzana e Stazzema.

Provincia di Pisa:

Vecchiano, San Giuliano, Pisa, Fauglia, Crespina, Lari, Lorenzana, Casciana Terme, Terricciola, Orciano Pisano, Santa Luce, Chianni, Castellina Marittima, Riparbella, Montescudaio, Guardistallo, Casale Marittimo, Capannoli, Palaia, Peccioli, Laiatico, Montecatini Val di Cecina, Monteverdi Marittimo, Calcinaia, Ponsacco, Pontedera, Cascina.

Provincia di Livorno:

Comuni costituenti l'intero territorio provinciale.

Provincia di Grosseto:

Follonica, Monterotondo Marittimo, Massa Marittima, Scarlino, Gavorrano, Castiglione della Pescaia, Grosseto, Campagnatico, Scansano, Magliano in Toscana, Orbetello, Capalbio, Monte Argentario, Manciano, Isola del Giglio, Roccastrada, Semproniano, Sorano, Pitigliano, Civitella Paganico, Cinigiano, Roccalbegna, Castel del Piano.

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

4.1 Condizioni naturali dell'ambiente

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche indicate dal presente disciplinare.

4.2 Densità d'impianto

I vigneti di nuova realizzazione destinati alla produzione di vini Igt "Costa Toscana" devono avere la densità di impianto dei ceppi per ettaro non inferiore a 4.000.

4.3 Resa massima ad ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo (anche con riferimento alle tipologie con l'indicazione del nome del vitigno o dei vitigni):

Rosso, Novello, Rosato:

12 t/ha 11,00% vol;

Bianco:

14 t/ha 10,50% vol

Vendemmia Tardiva (da uve stramature):

9 t/ha 15,00% vol;

Passito (da uve appassite):

12 t/ha 16,00% vol

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

5.1 Zona di vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nella zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3, tuttavia è consentito che dette operazioni vengano effettuate nell'ambito territoriale della regione Toscana.

5.2 Elaborazione

Nella vinificazione sono ammesse le pratiche previste dalla normativa in vigore atte a conferire ai vini le peculiari caratteristiche. Per la produzione dei vini a indicazione geografica tipica “Costa Toscana” rossi e' consentita la pratica del governo all'uso toscano, consistente nella rifermentazione del vino mediante l'aggiunta di uve leggermente appassite che, previa ammostatura, hanno iniziato il processo di fermentazione. Tale operazione deve essere eseguita entro il 30 Novembre dell'anno di produzione. Per le uve stramature il raccolto deve avvenire successivamente al 15 ottobre.

5.3 Resa uva/vino

La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

tipologie	Resa in vino finito	Produzione massima vino hl/ha
Rosso - Novello – Rosato	75%	90
Bianco	75%	105
Vendemmia tardiva (da uve stramature)	40%	36
Passito (da uve appassite)	35%	42

Tali rese massime sono rispettate anche in caso di tipologie con impiego della specificazione di vitigno o dei vitigni.

Le condizioni suddette hanno applicazione indipendentemente dalle varietà dei vitigni utilizzati.

5.4 Immissione al consumo:

Rosso, anche per le tipologie abboccato e dolce:
1 febbraio dell'anno successivo a quello del raccolto.

Rosato e bianco, anche per le tipologie frizzante, abboccato e dolce:
1 gennaio dell'anno successivo a quello del raccolto.

Vino da uve stramature e da uve appassite:
1 marzo dell' anno successivo a quello del raccolto:

Novello:
nel rispetto della normativa di legge.

Articolo 6 (Caratteristiche al consumo)

6.1 I vini di cui all'articolo 1, anche con riferimento all'indicazione del nome del vitigno o dei vitigni, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Rosso, Rosso abboccato, dolce.

Colore: rosso intenso con riflessi violacei.

Odore: gradevole, fine, di frutta a bacca rossa.

Sapore: armonico, strutturato, con tannini eleganti e composti;

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

Acidità totale minima: 4,5 g/l.

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

Novello

Colore: rosso rubino con tonalità violacee.

Odore: vinoso, fruttato, con sentori di banana e frutta esotica.

Sapore: asciutto, sapido, con tannini appena accennati.

Titolo alcolometrico volumico totale: minimo 11,00 % vol.

Acidità totale minima: 4,5 g/l.

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

Rosato, Rosato frizzante.

Colore: rosa più o meno intenso.

Odore: fine ed elegante, con aromi floreali.

Sapore: delicato, tipico delle zone a grande maturazione.

Titolo alcolometrico volumico totale: minimo 11,00 % vol.

Acidità totale minima: 4,5 g/l.

Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Bianco, Bianco frizzante, abboccato, dolce.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Odore: fine, elegante, di frutta matura tipico di una grande maturazione.

Sapore: delicato, tipico, molto morbido.

Titolo alcolometrico volumico totale: minimo 11,50% vol.

Acidità totale minima: 4,5 g/l.

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

Vendemmia tardiva (da uve stramature) bianco

Colore: giallo paglierino con tendenza al dorato.

Odore: leggermente aromatico, caratteristico, delicato.

Sapore: fruttato, morbido, con elegante dolcezza.

Titolo alcolometrico volumico totale: minimo 15,00% vol, effettivo svolto minimo 12,00% vol.

Acidità totale minima: 4,5 g/l.

Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Vendemmia tardiva (da uve stramature) rosso

Colore: rosso rubino piuttosto carico, con riflessi violacei.

Odore: fruttato, intenso, armonioso.

Sapore: fruttato, morbido, amabile o dolce.

Titolo alcolometrico volumico totale: minimo 15,00% vol, effettivo svolto minimo 12,00% vol.

Acidità totale minima: 4,5 g/l.

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

Passito (da uve appassite) bianco

Colore: giallo dorato con tendenza all'ambrato per i prodotti invecchiati.

Odore: intenso, armonico, con sentore di agrumi canditi.

Sapore: fruttato, caldo, gradevolmente amabile o dolce.

Titolo alcolometrico volumico totale: minimo 16,00% vol, effettivo svolto minimo 9,00% vol.

Acidità totale minima: 4,5 g/l.

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

Passito (da uve appassite) rosso

Colore: rosso rubino carico, talvolta con riflessi violacei e tendenti al granato con l'invecchiamento.

Odore: intenso, caratteristico, gradevole.

Sapore: di frutto fresco, morbido, vellutato, armonico, amabile o dolce.

Titolo alcolometrico volumico totale: minimo 16,00% vol, effettivo svolto minimo 9,00% vol.

Acidità totale minima: 4,5 g/l.

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

Per le tipologie abboccato e dolce: alcool non svolto nei limiti di legge.

6.2 I vini a indicazione geografica tipica «Costa Toscana» con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

Articolo 7 (Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'articolo 1 e' 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, e particolari documentazioni e menzioni, distinzioni e condizioni produttive previste dalla normativa comunitaria e nazionale.

7.2 Per tutti i vini a indicazione geografica tipica “Costa Toscana”, con l'esclusione delle tipologie frizzanti, e' obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 (Confezionamento)

8.1 Volumi nominali

Per le tipologie di vino vendemmia tardiva e passito le capacità previste sono limitate a 0,375, 0,500 e 0,750 litri .

8.2 Tappatura e recipienti

I tipi di recipienti utilizzati per il confezionamento dei vini a Igt “Costa Toscana” sono esclusivamente quelli tradizionali.

E' vietato l'uso di tappo a corona e di capsule a strappo. Per tutti i vini a Igt “Costa Toscana” i recipienti devono essere di vetro.

Articolo 9 (Legame con l'ambiente geografico)

A) Informazioni sulla zona geografica rilevanti per il legame.

Orografia: La fascia costiera, lunga 379 km, presenta un andamento pianeggiante per la maggior parte del suo sviluppo, con eccezione del tratto compreso tra la città di Livorno e Rosignano, del territorio di Piombino, di Punta Ala, del Parco dell'Uccellina e dell'Argentario, dove la collina scende in prossimità del litorale da un'altitudine media di 300/200 m s.l.m.

I rilievi collinari/montuosi che delimitano il territorio dall'interno presentano altitudini assai variabili, passando dagli oltre 2000 m delle Alpi Apuane ed i 1000 del Monte Amiata ai circa 700 m dei Monti Pisani e delle Colline Metallifere. La zona collinare interposta, che costituisce il territorio dell'IGP Costa Toscana, ha un'altitudine s.l.m. che varia dai 200 ai 400 m. Gli orientamenti delle pendenze sono in prevalenza disposti in senso parallelo alle retrostanti formazioni montuose, mentre in altre zone hanno disposizione irregolare, principalmente a causa della disordinata struttura geologica.

Clima: la particolare conformazione del territorio, compreso la costa e le colline che ne rappresentano il limite retrostante, dà luogo ad un clima particolarmente uniforme secondo i criteri fissati dagli indici di Winkler e di Huglin. Per contro una sensibile differenza esiste tra zona e zona, soprattutto per quanto riguarda quantità e distribuzione delle piogge nell'arco dell'anno. Si può rilevare infatti che, procedendo da sud verso nord, la piovosità tende progressivamente ad aumentare, passando dai 600 mm medi annui dell'area a sud di Grosseto, a circa 750 mm nella parte superiore della Provincia di Livorno. La piovosità continua a crescere progressivamente, per raggiungere gli 800/850 mm nella zona superiore antistante le Alpi Apuane, nel cui territorio si presentano i massimi valori sulla base dei quali si ha classificazione quale tipo climatico preumido, congiuntamente alla dorsale appenninica che costituisce la parte nord della regione.

Le temperature medie, sia massima che minima su base mensile, si dimostrano invece uniformi, passando rispettivamente da 12 a 30° C per le massime e da 3 a 18°C per le minime. Lo stesso può dirsi dell'umidità media, che oscilla fra 83% e 72% con una media di 76,7%, il che dimostra le scarse oscillazioni nel corso dell'anno.

Umidità globale, piovosità annua e temperatura determinano le condizioni climatiche che, nell'area della costa grossetana vanno dal sub-umido asciutto fino al semiarido nella categoria dei climi aridi. Queste condizioni sono verificate principalmente nel periodo che va da Maggio ad Agosto, quando si può avere il deficit idrico. Per contro, a nord di Livorno, in corrispondenza della foce del fiume Arno, si sviluppa la fascia costiera che progressivamente passa da clima sub umido a zone da clima umido, con umidità globale superiore allo zero. La zona presenta comunque un sostanziale equilibrio climatico, corrispondente alle condizioni ottimali per le fasi vegetative e produttive della vite, e si diversifica in modo graduale tra quelle poste ad est e sud ed in modo evidente da quella situata a nord.

La zona collinare che segue la valle dell'Arno, presenta, sempre seguendo gli indici sopra indicati, un progressivo avvicinamento alle condizioni climatiche della Toscana centrale.

L'analisi delle risorse climatiche mostra ottimi livelli delle risorse radiative, termiche e pluviometriche. Gli indici bioclimatici, si collocano su valori simili a quelli riscontrati nelle migliori aree viticole italiane e mondiali.

La particolare conformazione orografica della Costa Toscana risulta essere favorevole al manifestarsi di intensificazione delle piogge, allorché, ad esempio, una depressione tirrenica produce l'afflusso di masse d'aria umida da sud-ovest. Le colline proteggono, inoltre, le colture dai rigori invernali, mentre nel periodo estivo i fiumi e la grande massa idrica del mar Tirreno, agiscono da sorgenti di masse d'aria costanti che mitigano gli eccessi di calore e consentono maturazioni delle uve ottimali.

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 garantiscono molto spesso una perfetta maturazione e il raggiungimento di ottimali indici di maturazione per tutte le qualità di uva ottenuta.

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).

Conformazione geo-pedologica: l'intera fascia costiera è costituita da sabbie e limi derivanti in prevalenza da depositi alluvionali del quaternario, interrotta, nella parte settentrionale, da arenarie, argille ed argilliti, marne e conglomerati, di formazione paleocenica ed anche eocenica, nonché da argilliti e calcari del cretaceo, e dell'eocene.

A queste condizioni dominanti si accompagnano, secondo le caratteristiche dell'intera regione, formazioni di altre origini, quali rocce ignee intrusive, nonché effusive vulcaniche, scisti metamorfici ad altre formazioni variamente localizzate sul territorio. Ne derivano terreni alternativamente leggeri e medio-argillosi in corrispondenza delle strutture di erosione, comunque generalmente considerabili di medio impasto. Acquistano caratteristiche variabili dal medio impasto all'argilloso, soprattutto i terreni formati dalle sedimentazioni corrispondenti alle zone di bonifica e

di pianura recente; questi sono profondi, con falda idrica di altezza variabile, pH neutro. A tali condizioni si alternano, specie nella zona costiera ed in corrispondenza delle pianure interne, zone strutturalmente e per composizione chimica dei suoli inadatte alla viticoltura. Tuttavia le caratteristiche del suolo agrario di gran parte dell'area sono spiccatamente favorevoli alla coltivazione della vite.

B) Informazioni sulla qualità, notorietà o su altre caratteristiche specifiche del prodotto attribuibili all'origine geografica

La Indicazione Geografica Tipica "Costa Toscana" nasce dall'esigenza dei produttori afferenti alla zona della Costa Toscana – ovvero di quel territorio che per varie motivazioni ha un rapporto col litorale tirrenico della Regione - di diversificare e caratterizzare la loro produzione vitivinicola rispetto a quella della già presente Indicazione Geografica Tipica "Toscana". Il percorso storico che ha portato alla nascita della Indicazione Geografica "Costa Toscana" è quindi coincidente, fino agli avvenimenti più recenti, alla nascita di quello della I.G.P. "Toscana", e trae le proprie origini dal vino così denominato fino dal secolo XVIII^o, come testimoniano le pubblicazioni dell'epoca, fra le altre "l'Oenologia Toscana" di Cosimo Villafranchi dell'anno 1773.

L'evoluzione della classificazione vinicola che ebbe origini applicative con la legge del 1963, fissò con il termine "Denominazione di Origine Semplice" la categoria di vini che la successiva normativa comunitaria indicò prima come "Vino Tipico" e quindi come "Indicazione Geografica Tipica". Tale categoria, che venne recepita dalla legge nazionale 164/1992 ha permesso a moltissimi vini di qualità di diversificarsi attraverso la rivendicazione dell'origine e l'assoggettamento ad un disciplinare in cui, oltre alla identificazione del territorio, sono stabilite alcune particolari condizioni produttive.

Fu così che ebbe origine l'Indicazione Geografica Tipica "Toscana", la cui disciplina di produzione tiene conto della condizione che la Regione presenta sotto il profilo geo-pedologico e climatico, riscontrandosi l'omogeneità nelle tecniche di coltivazione e di vinificazione, nonché nelle varietà tradizionali di vite allevate.

Tuttavia nel frattempo anche tali condizioni sono andate diversificandosi da zona a zona, sia per quanto riguarda le tecniche di allevamento, sia per l'introduzione a coltura di vitigni precedentemente sottoposti a sperimentazione.

Poiché la produzione della zona della "Costa Toscana" andava sempre più delineandosi con caratteristiche produttive peculiari, fu sentita dal settore vitivinicolo la necessità di conferire alla produzione una denominazione che rispecchiasse con maggior corrispondenza rispetto all'I.G.T. "Toscana" le caratteristiche proprie dell'ambiente rispetto a quello più ampio e più vario del territorio regionale. Da questa convinzione ha preso l'avvio una notevole attività imprenditoriale, accompagnata da investimenti rivolti a realizzare un programma che concorra all'incremento del valore fondiario del territorio e sia strumento efficace allo sviluppo economico e sociale dello stesso.

Qualità e caratteristiche dei vini di cui al presente disciplinare sono confermate dai parametri analitici dei vini, che presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche con andamento positivo superiore ai minimi precauzionali previsti dal disciplinare in vigore, e permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

La reputazione moderna dei vini "IGT Costa Toscana" è iniziata solo recentemente, con il riconoscimento, nel 2010, della indicazione geografica.

I vini di famose aziende che ricadono nel territorio ottengono ed hanno ottenuto nel tempo una enorme messe di riconoscimenti nelle Guide Vini del Gambero Rosso (3 bicchieri), L'Espresso, Veronelli, Duemilavini, o i riconoscimenti nei tasting periodici delle riviste Wine Spectator, Wine Advocate, Wine Enthusiast, Decanter Magazine, e numerose altre; questo consente di capire che la reputazione delle aziende ricadenti nel territorio della Indicazione Geografica Tipica "Costa Toscana" è a livelli di assoluta eccellenza ed ha carattere internazionale.

C) Interazione causale tra gli elementi di cui alla lettera A) e gli elementi di cui alla lettera B).

La qualità dei vini dell'area è sempre la risultante dell'azione combinata di un insieme di fattori generatori che agiscono a diverse scale. I fattori latitudinali, con i conseguenti effetti sulla ciclicità giornaliera e sulla radiazione solare, si combinano con i fattori orografici (pendenza, esposizione e giacitura) e l'effetto combinato da origine al topoclima.

Le variabilità topoclimatiche vengono costantemente monitorate e concorrono a determinare un ambiente molto spesso ben areato e sempre luminoso. In quest'ambiente, coltivato a vigneto fin dall'antichità, l'uomo è intervenuto nel tempo effettuando sistemazioni idraulico - agrarie tali da impedire ristagni idrici nei periodi di maggiore piovosità e sviluppando tecniche produttive specifiche della zona.

Nel corso storico di coltivazione della vite sono state selezionate le varietà che meglio si adattano alle peculiarità topoclimatiche e sono state affinate tecniche di coltivazione che esaltano le peculiarità fisico-chimiche ed organolettiche delle uve.

I viticoltori hanno applicato da tempo tecniche produttive atte ad esaltare le caratteristiche dell'ambiente e valorizzare la qualità delle uve prodotte dai vitigni presenti: forma di allevamento principalmente effettuata a capovolto o a guyot, a cordone speronato, ad alberello, lasciando poche gemme produttive a tutto vantaggio dell'aumento del contenuto di zuccheri e delle componenti aromatiche, particolarmente influenzate dal clima temperato, e caratterizzato, segnatamente nella fase finale di maturazione delle uve, da una elevata escursione termica tra notte e giorno.

I sestri d'impianto sono variati negli anni con l'utilizzo nella coltivazione viticola di macchine ed attrezzature con carreggiata sempre più ridotta o addirittura scavalcanti; si è passati dai sestri di impianto originari di 3,00 x 1,00 m a impianti con densità sempre crescenti quali 2,20 x 0,80 m (circa 5000 ceppi/ettaro). Nuovi impianti di vigneti con oltre 6000 ceppi/ha hanno trovato poche risposte lungo la costa toscana per le elevate difficoltà di gestione. Il Trebbiano, la Malvasia ed il Vermentino, vitigni a bacca bianca storici dell'area, sono stati affiancati nel tempo principalmente da chardonnay, sauvignon blanc, ansonica. Il vitigno a bacca rossa storicamente - ed ancora attualmente - più presente è il sangiovese; sta espandendosi la coltivazione del ciliegiolo, del merlot, ed attualmente anche dell'alicante; sono in via di progressiva diffusione in tutta la costa vitigni internazionali quali cabernet sauvignon, merlot (questo è poco presente nella Maremma inferiore per la spiccata precocità) syrah, cabernet franc, e, in minor misura petit verdot. Il sangiovese è in continuo regresso nella provincia di Livorno; l'aleatico sta riscuotendo notevole interesse sulle isole. La presenza e la diffusione delle varietà è profondamente legata alla capacità che le stesse hanno di esaltare le caratteristiche ambientali e permettere di caratterizzare il prodotto finale.

Le caratteristiche topoclimatiche e il lavoro dell'uomo hanno attestato le rese ettariali tra i 100 ed i 130 q.li di uva in relazione principalmente alle forme di allevamento, alle varietà dei vitigni ed ai portainnesti, mentre per gli stessi motivi le rese per ceppo risultano mediamente 2,5/3,0 kg, restando sempre inferiori ai 4 kg.

Le analisi chimiche compiute regolarmente su campioni di vini sia bianchi che rossi dimostrano che esiste una correlazione tra andamento climatico annuale e valori analitici dei parametri "titolo alcolometrico, acidità totale, pH, ceneri, estratto secco totale, estratto ridotto". I dati rilevati sono sempre comunque superiori ai minimi precauzionali previsti dal disciplinare. Si conferma quindi l'interazione tra il fattore umano e l'ambiente, in quanto i vini prodotti sono il risultato di quanto ottenuto in vigna e risentono soltanto marginalmente di manipolazioni successive tendenti ad uniformare il prodotto in maniera indipendente dall'ambiente. Le tecniche di vinificazione affinate nel corso dei secoli, ed attualmente praticate sono varie, ma sempre volte al rispetto ed al mantenimento delle caratteristiche organolettiche delle uve, oltre che all'ottenimento del miglior livello qualitativo del prodotto finale.

Sulla base di quanto riportato non vi è quindi alcun dubbio che il vino prodotto in questa zona ha caratteristiche peculiari proprio perchè con questo ambiente e con le scelte fatte dall'uomo si ottiene

un prodotto unico e tipico, con qualità che consentono inequivocabilmente di ricondurlo alla zona di origine.

Sono la conformazione orografica particolare del territorio della costa ed i conseguenti caratteri agro climatici ad essa collegati che consentono una maturazione delle uve generalmente regolare e completa.

La variabilità dei suoli è il fattore fondamentale per garantire ai vini prodotti la complessità e la persistenza proprie dei vini di alta qualità.

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

La Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Livorno è l'autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, 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.

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 – Elenco vitigni idonei alla produzione del vino ad IGT COSTA TOSCANA

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. Gropello di Santo Stefano N.
36. Gropello 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.