

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Vernaccia di San Gimignano (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio della Denominazione San Gimignano
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 Via della Rocca 53037 San Gimignano (Si) Italia
<i>Telefono:</i>	0039 - 0577940108
<i>Fax:</i>	0039 - 0577.942088
<i>e-mail:</i>	info@vernaccia.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Vernaccia di san Gimignano - Disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 26.11.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM30/11/2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Vernaccia di San Gimignano (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Vernacci di San Gimignano anche con la menzione R iserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; per la tipologia con menzione riserva 12,50% vol. Zuccheri residui: massimo 4,0 g/l Acidità totale: minima 4,5 g/l. Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: giallo paglierino con riflessi dorati che sono più accentuati con l'invecchiamento. Odore: delicato, fine con iniziali note fruttate; possono poi, con l'affinamento e l'invecchiamento, evolvere note minerali; Sapore: asciutto, armonico, sapido, a volte con caratteristico retrogusto di mandorla.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche****Vernacci di San Gimignano**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche
<i>Descrizione della pratica:</i>	
<p>Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio del comune di San Gimignano.</p> <p>E' tuttavia autorizzata la vinificazione fuori zona di produzione alle aziende che avevano ottenuto specifica Autorizzazione da parte del ministero competente, in base alle condizioni stabilite nel disciplinare di produzione approvato con D.M. del 09/07/1993.</p> <p>Le operazioni di invecchiamento e di affinamento devono essere effettuate nell'area di produzione delle uve o nelle strutture autorizzate in cui è consentita la vinificazione.</p> <p>L'imbottigliamento è consentito unicamente nell'area di vinificazione delle uve.</p> <p>E'consentito l'arricchimento alle condizioni stabilite dalla normativa comunitaria e nazionale.</p> <p>La tipologia "riserva" deve essere sottoposta ad un periodo di affinamento di almeno 11 mesi a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.</p> <p>Prima dell'immissione al consumo, il vino deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di tre mesi in bottiglia.</p> <p>Le operazioni di invecchiamento e di affinamento devono essere effettuate nell'area di produzione delle uve o nelle strutture autorizzate in cui è consentita la vinificazione.</p>	

b. Rese massime:

<i>Rese massima:</i>

Resa Uva: 9 tonnellate di uva/ha
Resa in vino : HI 67,5

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione del vino "Vernaccia di San Gimignano" devono essere ottenute da vigneti situati in terreni collinari del comune di San Gimignano in provincia di Siena.

a. Zona NUTS

ITE19	Siena
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate 0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

Vernaccia di S Gimignano b.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Vernaccia di San Gimignano

Informazioni sulla zona geografica:

Il territorio di produzione ricade interamente all'interno del Comune di San Gimignano, collocato nella parte nord-ovest della provincia di Siena, nel cuore della Toscana, a metà strada tra la costa tirrenica e la dorsale appenninica.

E' un territorio collinare collocato tra i 67 ed i 629 m s.l.m., i suoli sono di origine pliocenica, risalenti a 6,8- 1,8 milioni di anni fa.

I terreni destinati alla produzione della Vernaccia di San Gimignano sono quelli formati sui depositi pliocenici marini e costituiti da sabbie gialle (tufo) ed argille gialle e grigie che risultano, a loro volta, spesso stratificate su argille più compatte e presenti in profondità. Inoltre sono terreni fortemente caratterizzati dalla presenza di sabbia dotati di scheletro e scisti argillose, la cui combinazione crea condizioni favorevoli per la penetrazione delle radici delle piante. Sono generalmente dotati di sostanza organica grazie anche alle ripetute lavorazioni e avvicendamenti colturali a cui sono stati sottoposti nel corso dei secoli. La diversa combinazione percentuale tra sabbia, argilla, sostanza organica e scheletro che caratterizza i singoli suoli è l'elemento pedologico determinante dal punto di vista viticolo-enologico per l'esaltazione della sapidità, freschezza e capacità di invecchiamento, caratteristiche che accomunano e contestualmente distinguono le singole Vernacce.

La presenza della viticoltura nell'area di San Gimignano risale all'epoca etrusca, di cui si hanno numerose testimonianze archeologiche. Per secoli la produzione e la vendita del vino ha rappresentato la principale attività agricola ed economica. Per quanto riguarda la Vernaccia di San Gimignano si hanno documentazioni storiche della sua produzione e commercializzazione già negli Ordinamenti delle Gabelle del Comune risalenti al 1276.

Informazioni sul prodotto:

La Vernaccia di San Gimignano DOCG è riferita a due tipologie di vino bianco ("di base" e "riserva") che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari descritte all'articolo 6 del disciplinare che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico. In particolare il colore è giallo paglierino con riflessi dorati che sono più accentuati con l'invecchiamento. A livello olfattivo si riscontrano aromi delicati, fini con iniziali note fruttate che possono poi, con l'affinamento e l'invecchiamento, evolvere in note minerali. Al gusto tutti i vini hanno sapore asciutto, armonico,

sapido, a volte con caratteristico retrogusto di mandorla.

Legame causale:

Della Vernaccia si hanno documentazioni storiche a partire dagli inizi del 1.200: nel 1276 negli 'ordinamenti delle gabelle' del Comune di San Gimignano si riporta l'imposizione di una tassa di tre soldi per ogni soma di Vernaccia venduta fuori del territorio comunale, dal che si evince che la sua fama aveva già valicato le mura della città, come dimostrano anche le numerosissime citazioni letterarie di cui gode tra il XIII e il XVI secolo.

La più famosa forse è quella di Dante Alighieri, che nella Divina Commedia manda il Papa Martino IV nel Purgatorio a scontare i peccati di gola, in particolare le anguille di Bolsena affogate nella Vernaccia: "...ebbe la Santa Chiesa e le sue braccia: dal Torso fu, e purga per digiuno le anguille di Bolsena e la Vernaccia....", *Purgatorio, Canto XXIV*.

Che la Vernaccia di San Gimignano sia collegata in modo imprescindibile con il territorio è quindi un dato storico certo, come lo è che per secoli la sua produzione sia stata una voce economica primaria e che la sua coltivazione abbia plasmato la fisionomia del paesaggio.

Dopo la grande fortuna dell'epoca medioevale e rinascimentale, della Vernaccia si perdono quasi le tracce fino al secondo dopoguerra dello scorso secolo, quando i viticoltori di San Gimignano riscoprono il valore dell'antico vitigno e iniziano l'avventura che li porterà ad ottenere nel 1966 la Denominazione di Origine Controllata: altro primato della Vernaccia di San Gimignano è quello di essere stato il primo vino in Italia a fregiarsi di tale titolo, a cui è seguita la DOCG nel 1993.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vernacci di San Gimignano anche con menzione Riserva - Vitigno principale

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Imbottigliamento nella zona delimitata
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>“Vernaccia di San Gimignano” deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Vernaccia di San Gimignano, possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.</p> <p>L'imbottigliamento è consentito unicamente nell'area di vinificazione delle uve così come delimitata ai commi 1 e 2 del presente articolo</p>	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 Vitigni Idonei alla coltivazione in Toscana
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 D.Leg.vo 61/04/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 nov 2010 - Piano dei controlli

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre RM 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+390646656030;+39064665604; +3906466656029
<i>Fax:</i>	+390646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it ,a.squarcia@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Toscana
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	26 di Novoli 50127 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+390554303747; +390554383078
<i>Fax:</i>	+390554383150
<i>e-mail:</i>	stefano.barzagli@regione.toscana.it,maddalena.guidi@regione.toscana.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Vernaccia di San Gimignano