Domanda di una nuova modifica

I. NOME/I DA REGISTRARE

Colli dell'Etruria Centrale (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	CONSORZIO VINO CHIANTI
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	ASSOCIAZIONE DI PRODUTTORI
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	9 VIALE BELFIORE 50144 Firenze Italia
Telefono:	+39. 055/333600
Fax:	+39.055/333601
e-mail:	INFO@CONSORZIOVINOCHIANTI.IT

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Colli dell'Etruria Centrale - Disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 30.11.2011
Base giuridica:	DM 03.11.2011
Base giuridica:	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Colli dell'Etruria Centrale (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Tipo di modifica:	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	
Tipo di indicazione geografica:	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Colli dell'Etruria Centrale" Rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50,00 % vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino, brillante, vivace, anche di media intensità; odore: dal vinoso al fruttato, fragrante, fresco, delicato; sapore: da secco ad abboccato, vivace, armonico.

"Colli dell'Etruria Centrale" Rosato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosato più o meno intenso;

odore: fruttato fragrante, fresco;
sapore: da secco ad abboccato, fresco, vivace, sapido.

"Colli dell'Etruria Centrale" Bianco

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 % vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: paglierino anche con riflessi verdognoli; odore: delicato e fruttato; sapore: da secco ad abboccato, sapido, vivace, fresco, armonico.

"Colli dell'Etruria Centrale" Novello

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso cerasuolo talvolta tendente al violaceo, vivace; odore: fruttato, fresco; sapore: fresco, brioso, armonico.

"Colli dell'Etruria Centrale" Vin Santo e Vin Santo riserva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol. di cui almeno il 13,00 % vol. svolto; acidità totale minima: 4,5 g/l; acidità volatile massima: 30 meq/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: dal paglierino dorato all'ambrato; odore: etereo, intenso, caratteristico; sapore: da secco a dolce, armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo dolce.

"Colli dell'Etruria Centrale" Vin Santo Occhio di Pernice (anche nella tipologia riserva)

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50 % vol. di cui almeno il 14,00 % vol. svolto; acidità totale minima: 4 g/l; acidità volatile massima: 30 meq/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: da rosa più o meno intenso ad ambrato; odore: etereo, intenso, caratteristico; sapore: da secco a dolce, morbido, vellutato, rotondo.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Riserva
Governo all'uso toscano
Vinsanto
Vino Santo
Vin Santo
Novello
Vermiglio

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

DOC "Colli dell'Etruria Centrale"

Resa massima:		
Tipologia	Resa uva/vino	Produzione massima hl di vino ad ettaro
"Colli dell'Etruria Centrale" Rosso	70	84
"Colli dell'Etruria Centrale" Rosato	65	78
"Colli dell'Etruria Centrale" Bianco	65	78
"Colli dell'Etruria Centrale" Novello	70	84
"Colli dell'Etruria Centrale" Vin Santo (anche tipologia riserva); (al terzo anno di invecchiamento del vino)	35	42
"Colli dell'Etruria Centrale" Vin Santo Occhio di Pernice (anche tipologia riserva); (al terzo anno di invecchiamento del vino)	35	42

5. ZONA DELIMITATA

"LA ZONA DI PRODUZIONE DESCRITTA ALL'ARTICOLO 3 DEL DISCIPLINARE RICADE NELLE PROVINCIE DI:

- **AREZZO,** ED IN PARTICOLARE COMPRENDE I COMUNI DI AREZZO, BUCINE, CAPOLONA, CASTELFRANCO DI SOPRA, CASTIGLION FIBOCCHI, CAVRIGLIA, CIVITELLA IN VAL DI CHIANA, FOIANO DELLA CHIANA, LATERINA, LORO CIUFFENNA, LUCIGNANO, MONTE SAN SAVINO, MONTEVARCHI, PERGINE VALDARNO, PIAN DI SCO', SAN GIOVANNI VALDARNO, SUBBIANO, TALLA, TERRANUOVA BRACCIOLINI;

-
- **FIRENZE,** ED IN PARTICOLARE COMPRENDE I COMUNI DI FIRENZE, BAGNO A RIPOLI, BARBERINO V. ELSA, CAPRAIA E LIMITE,

CASTELFIORENTINO, CERRETO GUIDI, CERTALDO, DICOMANO, EMPOLI, FIESOLE, FIGLINE VALDARNO, FUCECCHIO, GAMBASSI TERME, IMPRUNETA, INCISA IN VAL D'ARNO, LASTRA A SIGNA, LONDA, MONTAIONE, MONTELUPO FIORENTINO, MONTEPERTOLI, PELAGO, PONTASSIEVE, REGGELLO, RIGNANO SULL'ARNO, RUFINA, SAN CASCIANO IN VAL DI PESA, SCANDICCI, TAVARNELLE VAL DI PESA, VICCHIO, VINCI;

- PRATO, ED IN PARTICOLARE COMPRENDE I COMUNI DI CARMIGNANO, MONTEMURLO, POGGIO A CAIANO;

- PISTOIA, ED IN PARTICOLARE COMPRENDE I COMUNI DI PISTOIA, LAMPORECCHO, LARCIANO, MONSUMMANO TERME, MONTALE, PIEVE A NIEVOLE, QUARRATA, SERRAVALLE PISTOIESE;

- PISA, ED IN PARTICOLARE COMPRENDE I COMUNI DI CAPANNOLI VAL D'ERA, CASCIANA TERME, CHIANNI, CRESPINA, FAUGLIA, LAIATICO, LARI, LORENZANA, MONTOPOLI IN VAL D'ARNO, PALAIA, PECCIOLI, PONSACCO, PONTEDERA, SAN MINIATO, SANTA LUCE, TERRICCIOLA;

- SIENA, ED IN PARTICOLARE COMPRENDE I COMUNI DI SIENA, ASCIANO, CASOLE D'ELSA, CASTELUOVO BERARDENGA, CETONA, CHIANCIANO TERME, CHIUSI, COLLE VAL D'ELSA, MONTALCINO, MONTEPULCIANO, MONTERIGGIONI, MONTERONI D'ARBIA, MURLO, PIENZA, POGGIBONSI, RAPOLANO TERME, SAN CASCIANO DEI BAGNI, SAN GIMIGNANO, SARTEANO, SINALUNGA, SOVICILLE, TORRITA DI SIENA, TREQUANDA;

a. Zona NUTS

ITE19	Siena
ITE18	Arezzo
ITE17	Pisa
ITE15	Prato
ITE14	Firenze
ITE13	Pistoia
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

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MARSANNE B.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA ISTRIANA B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
GROPPELLO GENTILE N.
GRECHETTO B.
GAMAY N.
FIANO B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CESANESE D'AFFILE N
CARMENERE N.
Carignano N.
CANINA NERA N.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
ANCELLOTTA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
ALBANA B.
Vernaccia di S Gimignano b.

Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
VERDEA B.
TREBBIANO TOSCANO
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
TEMPRANILLO N.
SYRAH N.
SEMILLON B.
SCHIAVA GENTILE
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Colombana Nera N
Colorino N
Roussane B
Bracciola Nera N
Clairette B
Greco B
Viogner B
Albarola B
Ansonica B
Foglia Tonda N
Abrusco N
Incrocio Bruni 54 B
Biancone B
Livornese Bianca B
Bonamico N
Mazzese N
Calabrese N

Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia N
Pollera Nera N
Canaiolo Bianco B
Prugnolo Gentile N
Mammolo N
Vermentino Nero N
Durella B
Barsaglina N
Malbech N
Caloria N
Groppello di S. Stefano N
Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

Sanforte N.
Petit Manseng B.
Orpicchio B.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "COlli dell'Etruria Centrale"

Informazioni sulla zona geografica:
a.1) fattori naturali rilevanti per il legame: La zona geografica delimitata, ricade nella parte centrale della regione Toscana, ed interessa parzialmente i territori collinari, a ridosso della catena degli Appennini, delle provincie di Arezzo, Firenze, Pistoia, Pisa, Prato e Siena. Natura geologica: i vini Colli dell'Etruria Centrale nascono in un'area geologicamente assai omogenea, situata a sud dell'Appennino e fra le latitudini che ricomprendono Firenze e Siena. Una fascia inizia a nord, dalla zona del Mugello verso Rufina e Pontassieve, prosegue lungo i monti del Chianti fino ad arrivare a ricomprendere il territorio del Comune di Cetona. L'altra si origina sul Montalbano e si allaccia alla Val di Pesa con direttrici verso San Gimignano e Montalcino. Il nucleo centrale è contornato da propaggini legate ai sistemi collinari dell'Aretino e del Senese, del Pistoiese, del Pisano e del Pratese. Queste fasce estreme e periferiche sono collegate fra loro da briglie trasversali.

In particolare, il territorio dei vini Colli dell'Etruria Centrale, dal punto di vista geologico, per la sua vastità, può essere suddiviso in quattro sistemi, in odine di età di formazione decrescente: dorsali preappenniniche mio-eoceniche, le colline plioceniche, la conca intermontana del Valdarno Superiore con i depositi pleistocenici, ed i depositi alluvionali.

L'altitudine dei terreni collinari coltivati a vite è compresa mediamente fra i 200 ed i 400 m.s.l.m. con giacitura ed orientamento adatti. Il disciplinare di produzione (art. 4) prevede comunque un'altitudine massima, dell'ubicazione dei vigneti di 700 m. sul livello del mare.

Il clima dell'area s'inserisce nel complesso climatico cosiddetto della collina interna della Toscana.
Il clima del comprensorio può essere definito da "umido" a "subumido", con deficienza idrica in estate. La piovosità media annua è di 867 mm. con un minimo di 817 mm., ed un massimo di 932 mm.. La piovosità massima si registra, di regola, nel mese di novembre con 121 mm. e la minima in luglio con 32 mm.. Il mese di agosto è quello mediamene più caldo, con temperature medie di oltre 23°C., mentre il mese più freddo è solitamente gennaio, con temperature medie intorno ai 5 °C.

a.2) fattori umani rilevanti per il legame:

Di fondamentale importanza sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione, hanno contribuito ad ottenere i vini Colli dell'Etruria Centrale. Anche se molti storici concordano sul fatto che furono gli etruschi ad introdurre la viticoltura nel territorio dei Colli dell'Etruria Centrale, il ritrovamento di alcune viti fossili risalenti a decine di milioni di anni fa, induce a pensare un'origine ancora più antica per la più rinomata coltura della regione.

Nel corso dei secoli, quindi, la viticoltura ha mantenuto il ruolo della coltura principale e di riferimento del territorio, attorno a cui sono ruotati gli altri settori produttivi agricoli, fino all'inizio degli anni settanta, con il passaggio dalla conduzione associata "mezzadrile", a quella del cosiddetto "conto diretto". Questo passaggio epocale, ha visto la migrazione di forza lavoro dal settore primario verso attività extragricole come edilizia ed industria con il conseguente abbandono delle campagne dovuto alla l'urbanizzazione delle popolazioni. Ciò forzatamente ha portato alla riformulazione di un nuovo sistema di conduzione, del cosiddetto conto diretto, che drasticamente impose di trasformare le vecchie superfici vitate, spesso nella forma della coltura promiscua - viti maritate a sostegno vivo -, in nuovi vigneti specializzati moderni e facilmente meccanizzabili, grazie anche al supporto economico dei vari programmi F.E.O.G.A..

Con Decreto Ministeriale 5 dicembre 1990, nella logica di un'attiva difesa dei vini tipici italiani, venne approvato il primo disciplinare, definendo per la prima volta il territorio di produzione dei vini Colli dell'Etruria Centrale, così come contenute nell'attuale delimitazione, ricadente in parte dei territori delle provincie di Arezzo, Firenze, Pistoia, Pisa, Prato e Siena, in analogia a quelli del vino Chianti .

Grazie al lavoro sapiente dei produttori vitivinicoli ed all'attivismo dell'industria di settore, si crearono le condizioni affinché i vini Colli dell'Etruria Centrale ottenessero una certa diffusione ed apprezzamenti, sui mercati.

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

- *base ampelografica dei vigneti:*

i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione, sono essenzialmente quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata, come riportati all'art.2 del disciplinare. In particolare, il vitigno principe per i vini Rosso, Rosato, Novello e Vin Santo Occhio di Pernice è il Sangiovese n., che deve essere presente sempre in misura superiore al 50%. Mentre per i vini Bianco e Vin Santo il vitigno a bacca bianca prevalente è rappresentato rispettivamente dal Trebbiano Toscano con presenza non inferiore al 50%, per il bianco e, dal Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca Lunga, da soli o congiuntamente per almeno un 70%, per il vin santo. Per la parte residuale, possono altresì concorrere alla produzione dei vini le uve provenienti dai vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

- *le forme di allevamento, i sesti di impianto ed i sistemi di potatura:*

Per quanto attiene le forme di allevamento non ci sono particolari limitazioni, a condizione che siano quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti, ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. I nuovi impianti ed i reimpianti devono essere realizzati con una densità di almeno 3.300 ceppi per ettaro. I sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura, devono essere tali da non modificare le caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. E' vietata qualsiasi pratica di forzatura, mentre è consentita l'irrigazione di soccorso.

- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini* :

sono quelle tradizionalmente consolidate in zona, per la vinificazione di vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia Rosso, Rosato, Novello, Bianco, Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice.

Le produzioni massime in uva di cui all'art. 4, paragrafo sei, del disciplinare di

produzione, sono unificate in 12 tonnellate/ettaro, per tutte le tipologie di vini Colli dell'Etruria Centrale. Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo, deve essere pari almeno al 10,0% vol., per le tipologie: Rosso, Rosato, Novello, mentre per la tipologia Bianco, deve essere pari ad almeno al 9,5% vol., e per le tipologie Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice (comprese le tipologie riserva) deve essere pari ad almeno al 10,5% vol..
Le operazioni di vinificazione devono avvenire nella zona di produzione. Tuttavia la vinificazione è consentita anche all'interno dei confini amministrativi della provincia in cui ricadono i vigneti da cui proviene l'uva e delle provincie ad essa limitrofe purché nell'ambito della Regione Toscana.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, atte a conferire, ai vini Colli dell'Etruria Centrale nelle varie tipologie previste dal disciplinare di produzione, le loro peculiari caratteristiche. Pe la produzione del vino a Denominazione Controllata Colli dell'Etruria Centrale, della tipologia rosso, è consentita la pratica del "governo all'uso Toscano", purché le relative operazioni siano ultimate entro il 31 dicembre di ogni anno.
L'elaborazione delle tipologie Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice deve effettuarsi seguendo specifiche procedure di cernita ed appassimento naturale delle uve in locali idonei. E' ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata fino a raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26%.
La vinificazione e l'invecchiamento delle tipologie Colli dell'Etruria Centrale Vin Santo e Colli dell'Etruria Centrale Vin Santo Occhio di Pernice, di cui all'art. 5, paragrafo cinque, del disciplinare di produzione, devono avvenire in recipienti di legno (caratelli), di capacità non superiore a 5 ettolitri. Dopo il periodo d'invecchiamento, che si considera concluso al 1° ottobre del terzo o, quarto anno (per la tipologia riserva), possono essere contenuto in altri recipienti. Al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 15,5%.
L'arricchimento è consentito, ad esclusione delle tipologie Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice, con mosto concentrato proveniente da uve derivanti da vigneti idonei alla produzione alla produzione dei vini iscritti alla denominazione do origine controllata "Colli dell'Etruria Centrale" e, con mosto concentrato rettificato alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali ferme restando le rese massime di uva in vino.

L'immissione al consumo, di cui all'articolo 5, paragrafo sei, del disciplinare di produzione, decorre dal primo di febbraio, dell'anno successivo alla produzione delle uve, per la tipologia Colli dell'Etruria Centrale Rosso, mentre per le tipologie Colli dell'Etruria Centrale Vin Santo e Colli dell'Etruria Centrale Vin Santo Occhio di Pernice non può avvenire prima del primo novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve. L'immissione al consumo per le tipologie Colli dell'Etruria Centrale Vin Santo riserva e Colli dell'Etruria Centrale Vin Santo

Occhio di Pernice riserva non può avvenire, prima del primo novembre del quarto anno, successivo a quello di produzione delle uve.

Informazioni sul prodotto:

La Denominazione Colli dell'Etruria Centrale è riferita a varie tipologie di vino Rosso - Rosato – Novello – Bianco – Vin Santo – Vin Santo Occhio di Pernice - Vin Santo Riserva – Vin Santo Occhio di Pernice Riserva - che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano le caratteristiche peculiari, descritte dall'art. 6 del disciplinare di produzione e che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.
In particolare tutti i vini presentano un giusto grado di acidità, e la colorazione varia in funzione delle varie tipologie dei vini Colli dell'Etruria Centrale di cui al dettaglio riportato all'art. 6 del disciplinare di produzione.

Legame causale:

L'orografia collinare della zona di produzione di cui all'art. 3, ove si trovano gli impianti vitati, destinati alla produzione della denominazione Colli dell'Etruria Centrale, nonché l'ubicazione e l'orientamento degli stessi vigneti, contribuiscono ad attribuire una caratterizzazione inequivocabile, per una produzione vitivinicola, di qualità elevata.

Le stesse caratteristiche fisiche, tessitura e struttura chimico-fisica dei terreni contribuiscono in modo determinante, in abbinamento ad una oculata scelta dei vitigni e dei relativi portainnesti, all'ottenimento delle peculiari caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche dei vini Colli dell'Etruria Centrale. Sono pertanto idonei, ai fini dell'iscrizione alla denominazione, unicamente ii vigneti con giacitura collinare e orientamento adatti, i cui terreni siano situati ad una altitudine non superiore a 700 metri s.l.m.. Di regola, sono terreni con media fertilità, con giacitura dal collinare dolce al collinare accentuato, financo a terreni con sistemazioni più estreme come i terrazzamenti.

Il clima dell'areale di produzione, come detto, presenta precipitazioni medie annuali di 867 mm.. Il periodo di deficit idrico inizia, di regola, a giugno con modesta piovosità, ma è nei mesi di luglio ed agosto, che si presenta più significativo. La combinazione della scarsità di pioggia in estate con una temperatura media elevata, insolazione adeguata, produce uno stress alla vite che contribuisce in senso positivo ad ottenere un'uva particolarmente adatta a produrre un vino con caratteristiche positive.

E' grazie alla combinazione dell'ambiente in cui sono realizzati i vigneti, con i fattori umani, che hanno inciso nelle scelte tecniche di realizzazione del vigneto e della sua quotidiana gestione agronomica, che si riesce ad avere una serie di prodotti, che pur nelle loro articolazioni e specificità, rappresentano dei vini di

qualità.

Il grande sviluppo della viticoltura, nel territorio dei vini Colli dell'Etruria Centrale, si è avuto con l'avvento della famiglia dei Medici. Già nella seconda metà del 1400, Lorenzo dei Medici, nel Simposio e nella Canzone di Bacco, illustra un clima popolaresco, dove il vino è l'essenza di un teatro di arguzie e banalità, al limite grottesco. Fu dunque, il vino per i Medici, già mercanti e banchieri, un bene ed un dono, fu alimento, merce e simbolo.

Stretto è il legame che lega la dinastia medicea con la scienza enologica o più semplicemente con il vino. Non a caso, rifacendo nel Cinquecento il duecentesco Palazzo Vecchio, in onore dei Medici, le colonne furono adornate di pampani, tralci ed uve, che ancora, si possono ammirare nel cortile del palazzo.

I Medici furono Signori di Firenze, del contado e, dal Cinquecento furono Granduchi di Toscana. E' naturale dunque che uno dei prodotti più rinomati, della regione, diventasse oggetto di attenzione del mondo della politica.

La denominazione corrente del vino resterà ancora per parecchio tempo riferita al nome di "vermiglio" o a quello di "vino di Firenze". Solo nel seicento, con l'intensificarsi dello smercio e delle esportazioni, il nome della regione verrà universalmente riconosciuto anche per il celebre prodotto di questa terra.

Nel settembre del 1716, gli "illustrissimi signori deputati della nuova congregazione sopra il commercio del vino" fissarono i termini del commercio dentro e fuori "li Stati di Sua Altezza Reale" attraverso un bando affisso nei "luoghi soliti ed insoliti" di Firenze. Il bando parlava chiaro:
"Premendo all'Altezza Reale del Serenissimo Granduca di Toscana, nostro signore che si mantenga l'antico credito di qualsiasi genere di mercanzie che si stacchino dai suoi felicissimi Stati, non solo per il decoro della Nazione quale ha conservato sempre un'illibata fede pubblica, che per cooperare al possibile per il sollievo dei suoi amatissimi sudditi …."

Fu deciso, quindi, di ordinare la costituzione di un'apposita congregazione, con il compito di vigilare che i vini toscani, commessi per navigare, fossero muniti di una garanzia, per maggiore sicurezza della qualità loro: "…criminalmente contro i vetturali, i navicellai e altri che maneggiassero detti vini per le frodi fino alla consegna nei magazzini del compratore forestiero o ai bastimenti direttamente e a seconda del danno cagionato riguardante il benefizio pubblico".

Negli anni a noi più vicini, i vini Colli dell'Etruria Centrale ottennero il riconoscimento come Denominazione di Origine Controllata con Decreto del

Presidente della Repubblica del 5 dicembre 1990, con approvazione del disciplinare di produzione, poi modificato dal Decreto Ministeriale del 24 maggio 1997, dal Decreto Ministeriale dell'11 maggio 1998 e dal Decreto Ministeriale 3 novembre 2011.

Da sottolineare come alcune delle tipologie dei vini Colli dell'Etruria Centrale per effetto dei processi produttivi adottati diano un segno tangibile della fondamentale importanza dell'interazione dei fattori umani ed il prodotto finale oggetto di tutela. Basti pensare alle due tipologie di Colli dell'Etruria Centrale Vin Santo e Colli dell'Etruria Centrale Vin Santo Occhio di Pernice sia nelle versioni base, che riserva, ove la tradizione dei produttori di procedere ad un appassimento naturale delle uve, fatto anche su stuoie di canne dette "cannicci", collocate nelle soffitte dei casali e delle fattorie, normalmente locali ventilati, per concentrarne ed esaltarne i contenuti e, per provvedere poi, ad ottenere un mosto, da far fermentare in piccoli contenitori di legno detti caratelli. I caratelli normalmente, nel passato, erano collocati nei sottotetti o nelle soffitte, dove grazie alle forti escursioni termiche stagionali, il cui contenuto era sottoposto, negli anni, a fermentazioni parziali e ripetute, fino ad ottenere un prodotto con caratteristiche organolettiche e chimiche peculiari.

Per non parlare della tipologia Colli dell'Etruria Centrale Novello, un vino giovane pronto già dall'inizio del mese di novembre, ottenuto da processi fermentativi carbonici delle uve, che gli attribuiscono caratteristiche di vivacità e freschezza difficilmente rintracciabili in altri prodotti.

Questo dimostra e conferma come l'abbinamento di uve ottenute in particolari condizioni pedoclimatiche, a cui si abbinano procedimenti particolari di trasformazione che si tramandano da generazioni, ci da la possibilità di ottenere prodotti specifici, nel rispetto della tradizione apprezzati dal mercato.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	
Rosso e Rosato: Sangiovese: almeno il 50%; Possono concorrere alla produzione di detti vini da sole o congiuntamente le uve provenienti dai vitigni idonei alla	

coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 50%; la presenza di uve a bacca bianca è ammessa nella misura massima del 25%.
Bianco: Trebbiano Toscano: almeno il 50%; Possono concorrere alla produzione di detti vini da sole o congiuntamente le uve provenienti dai vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 50%; la presenza di uve a bacca rossa è ammessa nella misura massima del 15%.
Novello: Sangiovese: almeno il 50%; Possono concorre alla produzione di detti vini da sole o congiuntamente le uve provenienti dai vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 50%; la presenza di uve a bacca bianca è ammessa nella misura massima del 15%.
Vin Santo e Vin Santo riserva: Trebbiano toscano e Malvasia Bianca Lunga, da soli o congiuntamente, minimo il 70%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da soli o congiuntamente, altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 30%.
Vin Santo Occhio di Pernice e Vin Santo Occhio di Pernice riserva: Sangiovese: minimo 50%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 50%.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010
Descrizione:
Allegato 2 - DLgs 61/2010
Descrizione:
Allegato 1 - Vitigni idonei Regione Toscana

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, SAQ9@mpaaf.gov.it,a.squarcia@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

Nome e titolo della parte interessata:	Regione Toscana
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Ente pubblico regionale
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	26 di Novoli 50127 Firenze Italia
Telefono:	+39.0554383747; +39.0554383078
Fax:	+39.0554383150
e-mail:	stefano.barzagli@regione.toscana.it,maddalena.guidi@regione.toscana.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano