

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

Grance Senesi (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Confederazione Italiana Agricoltori Provinciale di Siena
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione professionale agricola
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	37 Viale Sardegna 53100 Siena Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0577 203711
<i>Fax:</i>	+39 0577 47279
<i>e-mail:</i>	info@ciasiena.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Grance Senesi - Disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 31.5.2010

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Grance Senesi (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009
<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:**"Grance Senesi "Rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
Odore: vinoso, gradevole con sentori di frutta;
Sapore: asciutto, armonico, dotato di spiccata complessità;

"Grance Senesi" Rosso Riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 13,50%;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

Odore: complesso, gradevole con sentori di frutta, talvolta con possibili sentori di legno e spezie;

Sapore: asciutto, armonico, giustamente tannico con buona persistenza;

"Grance Senesi" Bianco

Caratteristiche analitiche:

Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

Acidità totale minima: 5,0 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Giallo paglierino;

Odore: Delicato, fruttato;

Sapore: Secco, vivace, fresco, con buona acidità;

"Grance Senesi" Passito

Caratteristiche analitiche:

Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% vol., di cui svolto massimo 11,00% vol.;

Acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Giallo oro;

Odore: Armonioso con sentori di miele e frutta secca;

Sapore: Morbido, caldo con elegante dolcezza;

"Grance Senesi" Vendemmia Tardiva

Caratteristiche analitiche:

Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol., di cui svolto massimo 11,00% vol.;

Acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Giallo oro;

Odore: Delicato, persistente;

Sapore: Morbido, caldo con elegante dolcezza;

"Grance Senesi" Canaiolo

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: Rosso rubino intenso;
Odore: Caratteristico, persistente, fruttato;
Sapore: Secco, armonico, dotato di buona rotondità;

"Grance Senesi" Sangiovese

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: Rosso rubino;
Odore: Vinoso, caratteristico con eventuali note di sottobosco;
Sapore: Asciutto, caratteristico, elegante;

"Grance Senesi" Merlot

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: Rosso rubino intenso;
Odore: Caratteristico, intenso;
Sapore: Secco, morbido, vellutato con sentori di frutta matura;

"Grance Senesi" Cabernet Sauvignon

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Rosso violaceo intenso;
Odore: Asciutto, speziato, complesso, corposo, giustamente tannico;
Sapore: Secco, caratteristico, intenso;

"Grance Senesi" Malvasia Bianca Lunga

Caratteristiche analitiche:

Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Giallo paglierino;
Odore: vinoso, talvolta aromatico;
Sapore: asciutto, pieno e minerale;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

Passito

Vendemmia Tardiva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:**DOC "Grance Senesi"***Resa massima:*

Tipologia	Produzione uva Tonn/ettaro	hl/ettaro
Rosso	8	56
Rosso Riserva	8	56
Bianco	9	63
Passito	9	31,5
Vendemmia Tardiva	9	45
Canaiolo	8	56
Sangiovese	8	56
Merlot	8	56
Cabernet Sauvignon	8	56
Malvasia bianca lunga	9	63

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata « Grance Senesi » comprende, in provincia di Siena, il territorio amministrativo dei seguenti Comuni:

Rapolano Terme, Murlo, Asciano, Monteroni D'Arbia.

Comune di Sovicille solo in parte, ricompresa a NORD/OVEST tra la rotatoria da dove si dipartono la Strada Grossetana e la Strada di Vitignano, per scendere in direzione SUD lungo la S.S. 223 Km. 56+400 all'incrocio per Bagnaia e Filetta per completare la delimitazione a EST seguendo il confine con i comuni di Siena e Monteroni d'Arbia sino al punto di partenza rappresentato dall'incrocio sulla

rotatoria da dove si dipartono la Strada Grossetana e la Strada di Vitignano, così come anche evidenziato nella pianta scala 1:25.000 del Comune di Sovicille.

a. Zona NUTS

ITE19	Siena
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MARSANNE B.
MANZONI BIANCO B.
Carignano N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
ANCELOTTA 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.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Roussane B
Bracciola Nera N
Viogner B
Albarola B
Ansonica B
Abrusco N
Biancone B
Rebo N
Pugnitello N
Petit Verdot N
Bonamico N
Mazzese N
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Pollera Nera N
Prugnolo Gentile N
Mammolo N
Vermentino Nero N
Barsaglina N
Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

Orpicchio B
Petit Manseng B
Riesling Renano B
Sanforte N

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Grance Senesi

Informazioni sulla zona geografica:

La zona geografica coperta dalla denominazione Grance Senesi è situata nella parte sud della provincia di Siena. Il territorio, corrispondente ai comuni di Asciano, Rapolano, Murlo, Monteroni d'Arbia e parte di Sovicille, è caratterizzato da rilievi collinari di modesta entità, da 350 fino ad un massimo di 650 m s.l.m.. Esso presenta, all'interno della provincia di Siena, una evidente omogeneità di caratteristiche pedoclimatiche, che consentono di utilizzare la denominazione per identificare un prodotto dalle caratteristiche univoche e costanti.

Le condizioni climatiche che si riscontrano nell'area sono tali da creare un habitat particolarmente idoneo alla viticoltura di qualità. Le temperature non sono mai particolarmente ostili e favoriscono un equilibrato sviluppo vegetativo, un'ottima fioritura ed una buona allegagione.

Le precipitazioni medie annue di lungo periodo variano da circa 600 a 850 mm/anno. Le temperature medie all'aria di lungo periodo variano da 12 a 15,5 °C, mentre quelle del suolo coprono un range più ampio, da 13 a 17 °C. L'indice bioclimatico di Winkler, che dà un'indicazione sulle disponibilità termiche del sito in esame, registra valori tra 1750 e 1950 gradi giorno nell'intera area, che si rivelano positivi per le varietà utilizzate per la produzione dei vini a DOC "Grance Senesi". Relativamente ai parametri fisici e idrologici, i terreni coltivati a vigneto presentano caratteristiche peculiari soprattutto per quanto riguarda le percentuali di pietrosità superficiale e il contenuto di scheletro, significativamente più elevati rispetto agli altri suoli agrari. Il contenuto in sabbia più alto nei suoli coltivati a vigneto è in accordo con la minor quantità di acqua trattenuta dai suoli al punto di appassimento e con quanto rilevato a carico di un altro parametro idrologico, il drenaggio interno. La capacità di trattenere acqua è infatti migliore nei suoli a vigneto rispetto agli altri suoli agrari, che presentano per contro problemi di drenaggio.

La stabilità strutturale degli aggregati è risultata significativamente più bassa nei suoli coltivati a vigneto e il contenuto in carbonio organico è modesto. Inoltre questi suoli si differenziano anche per una profondità utile esplorabile moderatamente elevata, tra 0,5 e 1 m.

Per quanto riguarda le caratteristiche chimiche, nei vigneti si rilevano peculiari livelli di pH, conducibilità elettrica, contenuto in N. I suoli destinati alla viticoltura

presentano una reazione moderatamente alcalina, rispetto ad altri suoli. I minori valori di conducibilità elettrica e di contenuto in azoto totale fanno di questi terreni il substrato ideale per la vite, che predilige trascurabili o moderati livelli di salinità. Infatti è noto come l'ottenimento di produzioni viticole di qualità sia strettamente legato al contenimento vegeto-produttivo della vite.

1. Fattori umani rilevanti per il legame

L'istituzione delle Grance, fattorie fortificate poste a capo di vaste tenute agrarie, ebbe origine nel secolo XIII per opera dello Spedale di Santa Maria della Scala di Siena, situato nel cuore della città, con lo scopo di facilitare la gestione e lo sfruttamento dei suoi cospicui possedimenti terrieri. Esse coprivano infatti un'area molto vasta del senese, abbracciando la Val d'Arbia, la Val d'Orcia ed un'ampia parte della Maremma.

Il nome "Grance" comparve a Siena per la prima volta nel 1318 in occasione della redazione del primo statuto dello Spedale Santa Maria della Scala. Le Grance divennero vere e proprie fattorie aventi la facoltà di controllare ed amministrare le proprietà dell'ospedale, concedendole in affitto, esigendo canoni, organizzando il trasporto dei prodotti a Siena ed alle altre Grance.

La gran parte dei terreni di proprietà dello Spedale era coltivata a seminativo e la seconda produzione per importanza era rappresentata dal vigneto. A partire dal 1400, in particolare, la coltivazione della vite assunse sempre maggiore importanza e la produzione di vino destinato al consumo interno dell'ospedale e dal mercato locale divenne sempre più abbondante.

La grancia di Serre di Rapolano, comune situato nel cuore della denominazione, divenne la prima produttrice di vino. Dai volumi delle Entrate e Uscite del Santa Maria della Scala, conservati presso l'archivio di Stato, risulta chiaramente che il vino "vermiglio" proveniente dal territorio delle grance era uno dei prodotti alimentari più importanti e consumati all'interno dell'ospedale. Le fonti parlano prevalentemente di vini "vermiglio" "giovani e vecchi", utilizzati anche come medicinali, ma parimenti viene citato il vino bianco a base di Trebbiano, utilizzato per impastare "pillole" curative.

Nel corso del '400 la coltivazione della vigna assunse sempre maggiore importanza, fatto testimoniato da continui riferimenti nei documenti notarili dell'epoca. La viticoltura si diffuse ampiamente fino al XVII secolo, attivamente promossa dall'ospedale senese, ma anche favorita dalla regressione della cerealicoltura. Si assistette inoltre ad un significativo miglioramento delle tecniche produttive, grazie anche ad una crescente attenzione da parte dei produttori nei confronti delle tecniche viticole ed enologiche.

Fino alla metà del XIX secolo si assistette ad un continuo aumento delle varietà coltivate, che subì tuttavia una battuta d'arresto con l'arrivo di tre gravi forme parassitarie provenienti dall'America: oidio, peronospora ma soprattutto fillossera, fronteggiata con il ricorso a portainnesti americani.

La viticoltura del territorio delle Grance nel corso del XX secolo ha subito diversi

mutamenti pur continuando a rappresentare una delle più importanti attività agricole della zona. Il Sangiovese è sicuramente il vitigno più coltivato, assieme a varietà tradizionalmente legate al territorio come il Canaiolo, il Trebbiano e la Malvasia Bianca Lunga. Negli anni essi sono stati affiancati da vitigni internazionali, come il Merlot e il Cabernet.

Le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli che tradizionalmente si sono rivelati essere i più idonei alla coltivazione di tali vitigni in un territorio fortemente caratterizzato come quello delle Grance Senesi, e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso e in bianco di vini di qualità.

Informazioni sul prodotto:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico e sensoriale, caratteristiche di indubbia peculiarità, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini, sia rossi che bianchi, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al gusto e all'olfatto si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni di base, che nei vini invecchiati possono lasciare spazio ad aromi terziari associabili al legno.

Legame causale:

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione ottimale dei vigneti, situati in zone vocate alla coltivazione della vite, concorrono a creare condizioni favorevoli per l'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La secolare storia vitivinicola del territorio delle Grance Senesi, mostra senza alcun dubbio quanto stretta sia la connessione tra il fattore umano e le caratteristiche pedoclimatiche della zona nel determinare la produzione di vini dall'elevata e riconosciuta qualità sin dal Medioevo.

In particolare ciò è testimoniato dall'importanza che un'istituzione potente come lo Spedale di Santa Maria della Scala di Siena ha sempre attribuito al prodotto vinicolo di questa zona, diventata in breve e per lungo tempo la maggiore fonte di approvvigionamento dello Spedale stesso. Le aziende che attualmente producono vino DOC Grance Senesi si stanno adoperando per raccogliere una tale eredità, valorizzando ulteriormente un territorio altamente vocato, che ha ottenuto il riconoscimento della DOC nel recente 2010.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni Principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<u>“ Grance Senesi “ Rosso - “ Grance Senesi “ Rosso riserva:</u> Sangiovese : minimo 60% Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 40%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana. - <u>“ Grance Senesi “ Bianco:</u> Trebbiano, Malvasia Bianca Lunga da soli o congiuntamente minimo: 60% Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 40%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Toscana. <u>“ Grance Senesi “ Passito</u> Trebbiano, Malvasia Bianca Lunga da soli o congiuntamente minimo: 60% . Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 40%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Toscana. <u>“ Grance Senesi “ Vendemmia Tardiva:</u> Trebbiano, Malvasia Bianca Lunga da soli o congiuntamente minimo: 60% Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 40%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Toscana. La denominazione di origine controllata Grance Senesi, seguita dalle seguenti specificazioni: “Canaiolo “, “Sangiovese “, “Merlot “, “Cabernet” Sauvignon, “ Malvasia Bianca Lunga “, è riservata a vini ottenuti da uve provenienti da questi singoli vitigni per almeno l’85%. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve dei vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella regione Toscana fino ad un massimo del 15%.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 DM 2.11.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 DLGS 61 del 8.4.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 Vitigni idonei alla coltivazione regione toscana

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 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@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>	Ente pubblico regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	25 Di Novoli 50126 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+39554383747 - +390554383078
<i>Fax:</i>	+390554383150
<i>e-mail:</i>	stefano.barzagli@regione.toscana.it,maddale na.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

5. *LINK A E-BACCHUS*