

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

Orcia (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	A.PRO.VI.TO. Produttori Vitivinicoli Toscani
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione di Produttori - Società Cooperativa Agricola
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 Viale Europa 53100 Siena Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0577/271114
<i>Fax:</i>	0039 0577/627031
<i>e-mail:</i>	info@aprovito.it ,r.bruchi@aprovito.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 22.11.2011 di modifica e approvazione del disciplinare DOC Orcia
<i>Base giuridica:</i>	DM 22.11.2011 di modifica e approvazione del disciplinare DOC Orcia

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Orcia (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:

«Orcia» e «Orcia» riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol e 12,50% vol nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l e 22,0 g/l nella versione riserva;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;
- odore: vinoso, fruttato;
- sapore: secco, sapido, armonico.

«Orcia» bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: bianco paglierino talvolta con riflessi verdognoli;- odore: fine, fruttato;- sapore: asciutto, armonico. |
|--|

«Orcia» rosato*Caratteristiche analitiche:*

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 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:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: dal rosa tenue al rosa cerasuolo;- odore: fine fruttato;- sapore: secco, armonioso, fresco. |
|---|

«Orcia» Sangiovese e «Orcia» Sangiovese riserva*Caratteristiche analitiche:*

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol e 12,50% vol nella versione riserva;- acidità totale minima: 4,5 g/l;- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l e 24,0 g/l nella versione riserva; |
|---|

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;- odore: vinoso, talvolta con note fruttate di ciliegia e viola;- sapore: asciutto, corposo, armonico. |
|--|

«Orcia» Vinsanto*Caratteristiche analitiche:*

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno il 12,00% svolto;- acidità totale minima: 4,5 g/l;- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l; |
|--|

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso;- odore: intenso, etereo, aroma caratteristico;- sapore: dal secco al dolce, armonico, vellutato, morbido. |
|---|

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

Vinsanto

Vino Santo

Vin Santo

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>

b. Rese massime:

DOC "Orcia"

<i>Resa massima:</i>

Tipologia «Orcia» Doc	Resa uva/vino	Produzione massima vino (ettoltri/ettaro)
Rosso e Rosso Riserva	70	56
Rosato	70	56
Bianco	70	56
Sangiovese e Sangiovese Riserva	70	56
Vinsanto	35 (al 3° anno di invecchiamento)	28

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di
--

origine controllata "Orcia" ricade nella provincia di Siena e comprende i terreni vocati alla qualita', dei comuni di Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, S. Giovanni d'Asso, San Quirico d'Orcia, Buonconvento, Trequanda; e parte del territorio dei comuni di Abbadia S. Salvatore, Chianciano, Montalcino, Sarteano, San Casciano Bagni e Torrita di Siena. Tale zona è così delimitata: a partire dal punto di incontro tra il "Torrente Ente" ed il fiume "Orcia" che delimitano rispettivamente il confine tra Castiglione d'Orcia, con Castel del Piano (Grosseto), e Montalcino, prosegue la delimitazione in senso orario costeggiando sulla sinistra idrologica il fiume "Orcia" sempre quale confine tra Castiglione d'Orcia e Montalcino, fino alla confluenza del torrente "Asso"; si prosegue il confine naturale di questo fiume fino ad incontrare l'incrocio con la s.s. n. 2 Cassia in prossimità della frazione di Torrenieri; si continua poi verso sinistra seguendo la s.s. n. 3 Cassia (vecchio tracciato) fino ad oltrepassare il podere Galluzzino incontrando il confine amministrativo di San Giovanni d'Asso a quota "154". A questo punto si segue il fosso "Serlate" quale confine tra i comuni di Montalcino e S. Giovanni d'Asso prima e Montalcino-Buonconvento poi, fino alla sua immissione nel fiume "Ombrone"; segue detto fiume fino all'incontro con il torrente "Rigagliano", quindi prosegue la delimitazione costituita dai confini amministrativi Buonconvento-Murlo seguendo il suddetto torrente ad incontrare la strada provinciale Buonconvento-Vescovado di Murlo a quota "209" in prossimità del podere Giulianello. Detto confine prosegue ancora lungo il confine comunale di Buonconvento-Murlo, fino ad incontrare il torrente "Stile", si percorre questo, per breve tratto verso nord ad incontrare il confine amministrativo di Monteroni d'Arbia. Da questo punto la delimitazione segue i confini amministrativi tra Buonconvento e Monteroni d'Arbia fino al torrente "Sorra", quindi il confine prosegue lungo il torrente "Arbia" a raggiungere il limite nord del territorio comunale di Buonconvento dove incontra il confine territoriale del comune di Asciano. Detto confine prosegue lungo il fiume "Ombrone" e lo segue fino alla strada statale di Monte Oliveto M. n. 451 per scendere poi verso il torrente "Vespero" del quale segue il corso fino al fosso di "Belvedere" ad incontrare il confine amministrativo di S. Giovanni d'Asso in prossimità del podere S. Carlo. A questo punto il confine segue la delimitazione amministrativa tra S. Giovanni d'Asso e Asciano fino ad oltrepassare il torrente "Asso" a quota "271"; da qui si segue il confine Trequanda-Asciano costituito dal torrente "Asso" fino a raggiungere la stazione ferroviaria di Trequanda. Si prosegue verso est lungo il torrente "Asso" fino ad incontrare il punto di incontro dei territori amministrativi di Asciano, Rapolano e Sinalunga in prossimità della località Fonte del Fondone a quota "455". Seguendo il confine amministrativo tra Trequanda e Sinalunga, lungo la strada di Collalto e poi il borro di Meleta, si giunge in prossimità della località Le Macchiaie a quota "359"; da questo punto, continuando lungo suddetto confine, si tocca quota "299" e successivamente quota "356" in prossimità della località Il Sodo per giungere al fosso Segavene dove si incontra il confine amministrativo del comune di Torrita. Si segue il Fosso

Segavene fino ad incontrare la linea ferroviaria Chiusi-Siena a quota "271" proseguendo sulla destra della suddetta linea ferroviaria fino a quota "267", da questo punto si segue la strada Torrita-Sinalunga fino a raggiungere il centro abitato di Torrita, si segue la strada Torrita-Bettolle per un breve tratto fino ad incontrare la strada che porta ad Abbadia di Montepulciano e successivamente il confine amministrativo di Montepulciano in località Saragiolino a quota "284", quindi, seguendo il confine tra Torrita e Montepulciano, si raggiunge il fosso dei Grilloni. Si prosegue sempre lungo il confine Torrita-Montepulciano ad incontrare il territorio amministrativo di Pienza a quota "502" in località La Torre. A questo punto si oltrepassa la strada provinciale n. 146, si segue la delimitazione amministrativa Pienza-Montepulciano e successivamente Pienza-Chianciano fino ad incontrare la località La Foce.

Da La Foce si scende lungo la strada per Chianciano, lungo il torrente Astroncello, quindi lungo il torrente Astrone fino ad arrivare alla S.P. 478 di Sarteano. Da qui, lungo la S.P. 478 lato destro fino al paese quota "573". Da qui la delimitazione continua lungo la strada provinciale Sarteano-San Piero in Campo fino a raggiungere il podere Casananni; prosegue sulla sinistra per la strada campestre toccando i poderi Sanbuco e le quote "650-652-689-710" fino al podere Aiola, a quota "667" e ad incontrare la s.s. n. 478 Sarteano-Radicofani a quota "647". Si percorre la strada suddetta in direzione Radicofani oltrepassando il bivio, per Spineta, si giunge a quota "658" in loc. San Giuliano. Qui si lascia la s.s. 478 e si percorre la strada comunale della Montagna per Fontevetrina. Si passa quest'ultima località, il bivio per loc. Fastelli e Casa Fortenza, proseguendo al bivio che giunge a Casa Bebi e da lì fino al confine amministrativo con il comune di Cetona. Si percorre detto confine fino ad incontrare la s.s. 321 del Polacco, proveniente dalla località Piazze, fino ad arrivare al centro abitato di San Casciano Bagni. Oltrepassato San Casciano B. si segue la strada provinciale n. 41, di Trevinano per raggiungere il confine comunale di San Casciano B. ed anche della provincia di Siena. A questo punto si segue detto confine delimitato dal lago di San Casciano B. e successivamente dal torrente Elvella fino all'incontro con il fiume Paglia. Si sale verso nord sempre seguendo il fiume Paglia fino ad incontrare il confine amministrativo di Abbadia S.S.; si prosegue il confine amministrativo Abbadia S.S.-Piancastagnaio seguendo il corso del torrente "Minestrone" fino a quota "650", in località Carboncella. Quindi, seguendo la linea di livello di quota "650", si prosegue all'interno del territorio di Abbadia S.S. toccando approssimativamente le seguenti località: Cerreto, Rovignano, strada provinciale dei Combattenti, fosso del Vivo, Pagliola (dove si attraversa il torrente omonimo), Le Piagge, Le Cascinelle, fosso del Vascio, strada provinciale delle Conie, torrente "Formone", fino a raggiungere il confine con il comune di Castiglione d'Orcia, sul fosso del Termine. Da questo punto si segue la delimitazione del territorio amministrativo del comune di Castiglione d'Orcia, e, costeggiando il confine di quest'ultimo, viene raggiunto il fosso Piscione prima, il fosso Braconi poi, e

proseguendo ancora il fosso Ansitonia fino ad incontrare nuovamente il torrente "Ente", punto di partenza.

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

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
MULLER THURGAU B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
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.

Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALICANTE N.
ALBANA B.
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
VERDEA B.
TREBBIANO TOSCANO
TEROLDEGO
TEMPRANILLO N.
SYRAH N.
SEMILLON B.
SCHIAVA GENTILE
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
RIESLING ITALICO 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
Pugnitello N
Bonamico N
Mazzese N
Calabrese N
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia N
Pollera Nera N
Canina Nera N
Canaiolo Bianco B
Prugnolo Gentile N
Marsanne B
Mammolo N
Vermentino Nero N
Durella B
Barsaglina N
Malbech N
Caloria N
Groppello di S. Stefano N
Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

Orpicchio B.
Petit manseng B.
Sanforte N.
Riesling renano B.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Orcia"

Informazioni sulla zona geografica:

A) 1 Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata comprende la zona collinare a sud/ovest della

provincia di Siena ad est ed ovest del bacino del fiume Orcia e include l'intero territorio dei comuni di Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, S. Giovanni d'Asso, Trequanda e parte dei territori compresi nei comuni di Abbadia San Salvatore, Chianciano, Montalcino, Sarteano, San Casciano Bagnie Torrita di Siena. Il clima che si riscontra in questa area è quello tipico continentale-mediterraneo, con temperature medie oscillanti intorno intorno ai 14 gradi, e in inverno temperature medie di + 5 °, e nel periodo estivo una temperatura media di 23 °. In merito alla piovosità si riscontra una media annuale di circa 800 ml, con precipitazioni concentrate nei mesi autunno/invernali (circa il 60% delle piogge) ed il restante in primavera/estate (circa il 30% in primavera ed il 10% in estate). Morfologicamente la zona è caratterizzata da rilievi collinari dolci di non elevata altitudine, con punte massime di altezza di 600/700 m s.l.m. con una media prevalente dell'altitudine di 300 m s.l.m. . Dal punto di vista geologico la zona mostra caratteri molto eterogenei, con prevalenza di formazioni calcaree ed argilloscistose. I suoli sono in prevalenza a tessitura franco-argillosa e franco-limoso, derivati dalle formazioni calcaree e la reazione è tendenzialmente alcalina, la loro profondità è generalmente modesta con un substrato roccioso che spesso affiora in superficie.

A) 2 Fattori umani rilevanti per il legame.

Storicamente la zona geografica è da sempre stata considerata un'area di eccellenza per la coltivazione della vite e la produzione di vino. Essa si incunea tra due altre aree fortemente valorizzate dal punto di vista vitivinicolo (Montepulciano e Montalcino) e con esse condivide un percorso storico che partendo dall'epoca romana (testimoniata da numerosi ritrovamenti archeologici riferiti alla produzione del vino) arriva al medio-evo, e qui la testimonianza è data da numerosi affreschi e dipinti che raffigurano scene di vita rurale nelle quali non mancano mai soggetti riferiti alla vite, alla vendemmia e alla produzione del vino. Interessanti poi sono anche i reperti e le attrezzature agricole ed enologiche conservate al museo della mezzadria di Buonconvento. Successivamente, sia in epoca rinascimentale che in epoca più recente, la viticoltura ha sempre rivestito un ruolo cruciale nell'economia agricola della zona, e tutti i poderi mezzadrili producevano vino ed erano dotati di cantine aziendali dove spesso si riusciva a conservare il vino anche per lunghi periodi al fine di migliorarne le caratteristiche qualitative. Alcuni toponimi dell'area, esempio "vignoni" e " Bagno vignoni" testimoniano la presenza di zone particolarmente adatte alla viticoltura e alla produzione di vino di qualità. La base ampelografica dei vigneti è quella consolidatasi negli anni che vede principalmente la presenza del vitigno tradizionale che è il sangiovese, inoltre si annoverano altri vitigni tipici quali il colorino, il foglia tonda, canaiolo nero, ciliegio, pugnietello e malvasia nera. Le forme di allevamento, i sestri d'impianto ed i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da ottenere la migliore e

più razionale disposizione sul terreno delle viti. Questa impostazione consente di ottenere una razionale ed ottimale gestione della chioma anche mediante interventi di potatura verde e diradamento delle uve, così da contenere le rese di produzione di uva entro i limiti previsti dal presente disciplinare. Le pratiche enologiche relative alla elaborazione dei vini sono quelle tradizionali e tipiche della zona differenziate in base alle singole tipologie di prodotto.

Informazioni sul prodotto:

La Denominazione di Origine Controllata "Orcia" è riferita alle tipologie previste dal disciplinare di produzione, le quali sotto gli aspetti analitici ed organolettici evidenziano caratteristiche riconoscibile e ben evidenti e peculiari. Le stesse sono descritte all' art. 6 del disciplinare. Dette caratteristiche esprimono una chiara appartenenza e tipizzazione legata all'ambiente geografico. I vini rossi, bianchi e rosati esprimono caratteri di grande equilibrio sia dal punto di vista olfattivo che gustativo. I vini rossi per i quali è previsto l'invecchiamento, ed il Vin Santo, esprimono e si arricchiscono con il tempo di profumi e sapori più intensi e consistenti.

Legame causale:

Il particolare ambiente pedo-climatico della zona, e l' ottimale esposizione dei vigneti concorrono a determinare un ambiente nel quale i più importanti elementi naturali favoriscono positivamente tutte le funzioni vegeto – produttive della pianta. Nella scelta dei terreni ove collocare i vigneti vengono privilegiate le zone con buona esposizione adatti ad una viticoltura di pregio e di qualità. La secolare storia vitivinicola della zona dove insiste la DOC "Orcia", è la prova della stretta connessione ed interazione esistente fra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini "Orcia".

L'intervento dell'uomo nel corso dei secoli ha tramandato sul territorio le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali durante l'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate con il progresso scientifico e tecnologico fino ad ottenere gli attuali vini rinomati. La DOC "Orcia" è stata riconosciuta con DM del 14 Febbraio 2000.

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

Descrizione della condizione:

«Orcia» senza altra indicazione è riservata al vino rosso, anche con la menzione «riserva», ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: m Sangiovese: minimo 60%; possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 40%, le uve non aromatiche provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, a condizione che le uve a bacca bianca non superino il 10%.

«Orcia» rosato: Sangiovese: minimo 60%; possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 40%, le uve non aromatiche provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, a condizione che le uve a bacca bianca non superino il 10%;

«Orcia» bianco: Trebbiano toscano: minimo 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana;

«Orcia» Sangiovese e «Orcia» Sangiovese riserva: Sangiovese: minimo 90%; possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%, le uve provenienti dalle varietà Canaiolo nero, Colorino, Ciliegolo, Foglia tonda, Pugnitello e Malvasia nera;

«Orcia» Vinsanto o Vin Santo: Trebbiano toscano e Malvasia bianca lunga: da soli o congiuntamente minimo 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

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**

<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>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, a.squarcia@mpaaf.gov.it,SAQ9@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>	26 di Novoli 50126 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0554383747; +39.0554383078
<i>Fax:</i>	+39.0554383150
<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

Orcia
