

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

Pomino (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Unione Provinciale degli Agricoltori di Firenze
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione professionale agricola.
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	46 Viale G. Amendola 50121 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+39 055 200411
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	upafiren@tin.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 8.11.2010

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Pomino (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
5. Vino spumante di qualità

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Pomino” bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol. Acidità totale minima: 4,5 g/l Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: bianco paglierino con riflessi verdolini Odore: delicato, fruttato, gradevole. Sapore: armonico, asciutto con retrogusto lievemente amarognolo.

“Pomino” bianco riserva :

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol. Acidità totale minima: 4,5 g/l Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

Colore: bianco paglierino con riflessi verdolini Odore: delicato, fruttato, gradevole. Sapore: armonico, asciutto con retrogusto lievemente amarognolo.

“Pomino” Chardonnay:*Caratteristiche analitiche:*

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol. Acidità totale minima: 4,5 g/l Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: bianco paglierino con riflessi verdolini Odore: delicato, fruttato, gradevole. Sapore: armonico, asciutto con retrogusto lievemente amarognolo.

“Pomino” Sauvignon*Caratteristiche analitiche:*

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol. Acidità totale minima: 4,5 g/l Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: bianco paglierino con riflessi verdolini Odore: delicato, fruttato, gradevole. Sapore: armonico, asciutto con retrogusto lievemente amarognolo.

“Pomino” rosso:*Caratteristiche analitiche:*

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol. Acidità totale minima: 4,5 g/l. Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
--

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino vivace, con sfumature granate più o meno intense. Odore: vinoso, intenso e caratteristico. Sapore: asciutto, armonico, robusto, leggermente tannico nei prodotti giovani.
--

“Pomino” Rosso riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol. Acidità totale minima: 4,5 g/l. Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: rosso rubino con sfumature granate più o meno intense. Odore: intenso e caratteristico di frutta matura, armonico. Sapore: asciutto, robusto, morbido e vellutato con sentori di confettura.

“Pomino” Pinot Nero:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. Acidità totale minima: 4,5 g/l. Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: rosso rubino vivace, con sfumature granate più o meno intense. Odore: vinoso, intenso e caratteristico. Sapore: asciutto, armonico, robusto, leggermente tannico nei prodotti giovani.

“Pomino” Merlot

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. Acidità totale minima: 4,5 g/l. Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: rosso rubino vivace, con sfumature granate più o meno intense. Odore: vinoso, intenso e caratteristico. Sapore: asciutto, armonico, robusto, leggermente tannico nei prodotti giovani.

“Pomino” bianco Vendemmia tardiva e “Pomino” rosso Vendemmia Tardiva:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Zuccheri residui minimo: 25 g/l.
Acidità totale minima: 4,5 g/l.
Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino intenso fino all'ambrato per il bianco. Rubino più o meno intenso tendente al granato per il rosso.
Odore: etereo intenso.
Sapore: armonico e vellutato.

“Pomino” Vin Santo e Pomino Vin Santo Occhio di Pernice:

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol. di cui almeno 14,50% vol svolto.
Acidità totale minima: 4,50 g/l.
Estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: dal giallo paglierino all'ambrato intenso per il tipo bianco. Granato più o meno intenso per la tipologia Occhio di Pernice.
Odore: etereo intenso.
Sapore: armonico, vellutato, caratteristico.

“Pomino” Spumante Bianco

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 11,50% vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto secco netto minimo: 16,00 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

Spuma: fine e persistente;
Colore: giallo più o meno carico;
Odore: caratteristico con delicato sentore di lievito;
Sapore: da dosaggio zero a dolce, vivace, armonico;

“Pomino” Spumante Rosato

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 11,50% vol.;

Acidità totale minima: 5,0 g/l;

Estratto secco netto minimo: 17,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

Spuma: fine e persistente;

Colore: rosato più o meno tenue;

Odore: caratteristico con delicato sentore di lievito, talvolta fruttato;

Sapore: da dosaggio zero a dolce, tipico, vivace, armonico, moderatamente corposo;

“Pomino” Spumante Bianco Riserva

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 12% vol.;

Acidità totale minima: 5 g/l;

Estratto secco netto minimo: 17 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

Spuma: fine e persistente;

Colore: giallo paglierino carico dorato;

Odore: caratteristico;

Sapore: da dosaggio zero a brut, tipico, armonico, pieno;

“Pomino” Spumante Rosato Riserva

Caratteristiche analitiche:

Titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 12% vol.;

Acidità totale minima: 5 g/l;

Estratto secco netto minimo: 17 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

Spuma: fine e persistente;

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: caratteristico;

Sapore: da dosaggio zero a brut, tipico, armonico, pieno;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva
Occhio di Pernice
Vin Santo
Vendemmia Tardiva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:**DOC "Pomino"**

<i>Resa massima:</i>		
Tipologia	T/Ha	Resa vino HI / ha
Pomino bianco, Pomino rosso	9	63
Pomino Bianco Vendemmia Tardiva	9	54
Pomino Rosso Vendemmia Tardiva	15	105
Pomino Spumante Bianco e Rosato	9	31,5
Pomino Vin Santo	9	63
Pomino Vin santo Occhio di Pernice	9	63
Pomino Pinot Nero	9	63
Pomino Merlot	9	63
Pomino Chardonnay	9	63
Pomino Sauvignon	9	63

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve della DOC dei vini «Pomino» comprende in provincia di Firenze parte del territorio del comune di Rufina.

Tale zona è così delimitata: partendo da Rugiano (quota 472) il limite segue verso sud la strada che attraversa La Fornace e successivamente, piegando verso ovest, Castiglioni .

Prosegue poi, sempre verso sud, lungo la strada in uscita ed allorchè questa piega verso est, la segue per breve tratto per discendere poi lungo l'affluente dei T. Rufina fino a raggiungere questo corso d'acqua in prossimità della quota 202. Segue quindi il T. Rufina in direzione sud-est risalendolo ed al momento che il corso d'acqua identifica il confine del comune di Rufina prosegue lungo questi nella stessa direzione fino in prossimità dei km 13,400 sulla s.s. n. 70 da dove prosegue verso nord-est sempre sul confine di Rufina ed all'incrocio con quello della provincia di Firenze lo percorre verso nord fino in prossimità della quota 1012 da dove, sempre lungo il confine di Rufina, prosegue verso ovest e nord-ovest fino all'altezza di Rugiano che raggiunge seguendo la strada verso ovest, chiudendo in tal modo la delimitazione.

a. Zona NUTS

ITE14	Firenze
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

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.
ANCELOTTA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
ALBANA B.
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino b.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
VERDEA B.
TREBBIANO DI SOAVE B.
TRAMINER AROMATICO
TEROLDEGO
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
Bracciola Nera N
Clairette B
Greco B
Vioagner B
Albarola B
Ansonica B
Foglia Tonda N
Abrusco N
Incrocio Bruni 54 B
Tempranillo N
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
Canaiolo Bianco B
Prugnolo Gentile N
Mammolo N
Vermentino Nero N
Durella B
Barsagliana N
Malbech N
Caloria N

Groppello di S. Stefano N

Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

Orpicchio B

Riesling renano B

Petit Manseng

Sanforte N

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Pomino"

Informazioni sulla zona geografica:

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata ricade nella parte nord orientale della Regione Toscana, in Provincia di Firenze e comprende un territorio pedemontano situato sul medio versante della Valle della Sieve, in una zona d'alta collina e di bassa e media montagna, a circa 40 Km a nord-est di Firenze.

La superficie dove si coltivano i vigneti del Pomino rappresenta quindi una realtà ambientale e produttiva unica in Toscana, dove lo specifico microcosmo ecologico e climatico rende possibile il perfetto equilibrio tra vigneti, boschi di abeti, castagneti ed oliveti.

I terreni dell'area sono principalmente arenacei e marnosi presentando quindi un prevalente tenore siliceo e micaceo con poca argilla, con importante presenza di scheletro nella parte più alta, dove si trovano i vigneti di uve a bacca bianca più aromatica.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite della DOC Pomino è compresa tra i 300 e i 750 metri, fattore questo che rappresenta un carattere certamente unico nel pur variegato panorama vitivinicolo toscano, con pendenze variabili ed esposizione principalmente ad ovest e sud-ovest.

Il clima della fascia produttiva, pur rientrando per buona parte dell'anno nell'area di influenza del clima temperato e freddo, risente soprattutto in estate di quello mediterraneo che ne condiziona in maniera determinante la fase finale del ciclo vegetativo, permettendo di raggiungere un ottimale grado di maturazione delle uve; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde e inverni rigidi.

Le precipitazioni medie annue, che data l'estrema limitatezza della superficie della DOC si possono definire costanti su tutta l'area, vanno dai 550 ai 700 mm secondo gli anni.

La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 70% nel periodo autunno-inverno.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Pomino".

Come in molte altre zone della Toscana, regione storicamente vocata alla eccellenza della produzione vitivinicola italiana, anche a Pomino la storia inizia da molto lontano, con l'opera e le idee di un precursore ottocentesco dell'indirizzo specializzato che contraddistingue attualmente il settore vitivinicolo della regione. Vittorio degli Albizi proveniva dal ramo francese di questa nobile famiglia fiorentina, emigrata in Provenza nel 1523 in seguito alle lotte con i Medici per il potere a Firenze. Fu appunto il padre Alessandro ad entrare in possesso negli anni 40 dell'Ottocento delle proprietà della Valdisieve, tra le quali appunto Pomino, poi confluite nel patrimonio Frescobaldi in seguito al matrimonio della sorella di Vittorio, Leonia, con un membro di quella famiglia.

Dotato di una mentalità pragmatica e razionale di stampo francese, Vittorio si trovò a respirare il clima di fermento che investì l'agricoltura toscana nel periodo pre e post-unitario, inserendosi in quel dibattito che aveva come oggetto l'ammodernamento della vitivinicoltura e come cassa di risonanza l'Accademia dei Georgofili, con interlocutori del calibro di Bettino Ricasoli.

In una "memoria" letta in due adunanze dell'Accademia nel corso del 1867, illustrò il suo progetto in campo vitivinicolo: di fronte alla congiuntura favorevole e alla necessità di ricostituire il patrimonio viticolo depauperato dall'oidio, sviluppò l'idea della vite in coltura esclusiva, all'interno di una fascia altimetrica sottratta ai condizionamenti dell' "alberata" toscana, attraverso una scelta razionale di vitigni sottoposti alla sperimentazione agronomica. La viticoltura specializzata non era estranea alla tradizione toscana discendendo dall'età classica e medievale, come si evince da una "Lettre de noblesse des vins de Cassis", che recita testualmente: *Le vignoble Cassidèn [...] ne commença à prendre de l'extension que vers 1520, lorsque vinren s'établir à Cassis quelques membres d'une très ancienne famille de Florence, le Albizzi, [...] qui apportèrent à Cassis de nouveaux cepages muscatels provenant de leurs anciens vignobles florentins et en firent des plantations.*

Vittorio ripercorse così a ritroso le orme dei suoi antenati, importando in Italia la tecnologia vitivinicola e lo spirito d'intrapresa dei francesi e riversando a Pomino larga parte del suo geniale impegno di agronomo e viticoltore. Decise quindi di sostituire o integrare con altri tipi di uve i vitigni, allora in uso a Pomino (*Sangiovese, Canaiolo e Trebbiano*), tutti a maturazione tardiva, abbandonando al tempo stesso la coltura promiscua in favore della coltura viticola specializzata submontana, tra i 500 e i 650-700 metri di altezza, che ben si prestava a produrre "vini fini e più squisiti", capaci di un raffinato *bouquet*.

Fin dal 1855 aveva introdotto a Pomino vitigni francesi dalla borgogna quali *Pinot*

Noir, Pinot Gris e Blanc, oltre a *Chardonnay* e *Sauvignon*, nell'intento di ottenere lo "chablis di Pomino", consapevole del fatto che: "il mio possesso di Pomino, che si stende sul fianco di uno dei tanti sproni dell'Appennino esposto a mezzogiorno ponente, produce un vino molto apprezzato e decantato anco dal poeta Redi nel poema *Bacco in Toscana*".

E' quindi su queste basi storiche che questo vino, migliorato con nuovi vitigni selezionati clonalmente in loco, ha infatti ottenuto la DOC nel 1983, poi costantemente aggiornata nel corso degli anni.

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 del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica interessata: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon e Trebbiano per i vini bianchi; Sangiovese, Pinot Nero e Merlot per i vini rossi.
- *le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura* che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali 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, permettendo di ottenere un'adeguata superficie foliare ben esposta e di contenere le produzioni di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (63 hl/ha per i vini fermi; 54 hl/ha per la vendemmia tardiva; 31,5 hl/ha per il Vin Santo e 105 hl/ha per lo spumante).
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini*, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso e bianco dei vini tranquilli, adeguatamente differenziati per la tipologia di base e le tipologie riserva, riferite quest'ultime a vini più strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento in bottiglia obbligatorio solo per i vini rossi. Per le tipologie Vendemmia Tardiva, le uve devono aver subito un appassimento sulla pianta per raggiungere l'idonea gradazione alcolica mentre le tipologie Vin Santo e Vinsanto Occhio di Pernice devono essere ottenute da uve appositamente scelte, fatte appassire sulla pianta o in locali idonei e successivamente fermentate ed invecchiate in legno come vuole la vecchia tradizione. Nella elaborazione dei vini spumanti a denominazione di origine controllata "Pomino" devono essere osservate le operazioni relative al tradizionale metodo della rifermentazione in bottiglia con scuotimento e sboccatura.

Informazioni sul prodotto:

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

Tutte le tipologie previste per i vini rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche

equilibrate, con marcati sentori di frutti di montagna per alcuni di questi che ne confermano l'influenza dell'ambiente nel quale si trovano, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

I vini bianchi si presentano altresì di particolare intensità e ampiezza negli aromi, molto persistenti e variegati proprio per il significativo apporto che il clima dell'ambiente pedemontano (alternanza caldo – freddo) favorisce; la struttura e la tessitura di questi vini rende omaggio alla tipologia di vitigni nobili e soprattutto al loro adattamento in un ambiente che ne esalta le caratteristiche specifiche.

In questo contesto certamente unico ed esclusivo, trova la sua naturale ambientazione anche lo spumante che, pur essendo l'ultimo nato tra le tipologie del Pomino DOC, già mostra spiccati elementi distintivi, supportati da ottimi tenori acidi ed aromatici ed importanti componenti strutturali che conferiscono la prodotto finale peculiarità molto personali.

Legame causale:

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a ovest - sud ovest, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona tessitura che presentino un valido spessore ed un sottosuolo coerente, con buona esposizione e adatti ad una viticoltura di qualità.

Il particolare bouquet del Pomino e le particolari note caratteriali percepibili al gusto, sono indubbiamente dovute alle specifiche caratteristiche pedoclimatiche della zona che sommano inverni freddi e rigidi ad estati sufficientemente assolate e calde, che però mantengono una significativa escursione termica giornaliera che assicura il mantenimento degli aromi.

La centenaria storia vitivinicola del Pomino, già conosciuto nel medioevo come attestano numerosi documenti storici, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Pomino".

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni Principali

Quadro di riferimento

Nella legislazione nazionale

<i>giuridico:</i>	
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p><u>“Pomino” Bianco, “Pomino” Bianco riserva, “Pomino” Bianco Vendemmia tardiva:</u> Pinot bianco, Pinot grigio e Chardonnay da soli o congiuntamente: minimo 70%. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a frutto bianco idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana per un massimo del 30 % del totale delle viti.</p> <p><u>“Pomino” Vin santo:</u> Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay e Trebbiano da soli o congiuntamente: minimo 70%. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a frutto bianco idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana per un massimo del 30 % del totale delle viti.</p> <p><u>“Pomino” Rosso, “Pomino” Rosso riserva, “Pomino” Rosso vendemmia tardiva, “Pomino” Vin Santo Occhio di Pernice:</u> Sangiovese minimo: 50%; Pinot Nero e Merlot da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%. Possono concorrere alla produzione delle sopra citate tipologie le uve delle varietà di vitigni a frutto rosso idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana, per un massimo del 25% del totale delle viti.</p> <p><u>“Pomino” Chardonnay:</u> Chardonnay minimo: 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve delle varietà di vitigni a frutto bianco idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana, da soli o congiuntamente per un massimo del 15% del totale delle viti.</p> <p><u>“Pomino” Sauvignon:</u> Sauvignon minimo: 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve delle varietà di vitigni a frutto bianco idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana, da soli o congiuntamente per un massimo del del 15% del totale delle viti.</p> <p><u>“Pomino” Pinot Nero:</u> Pinot Nero minimo: 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve delle varietà di vitigni a frutto rosso idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana, da soli o congiuntamente per un massimo del 15% del totale delle viti.</p>	

“Pomino” Merlot:

Merlot minimo: 85%,

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve delle varietà di vitigni a frutto rosso idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana, da soli o congiuntamente per un massimo del 15% del totale delle viti.

“Pomino” Spumante bianco e rosato (anche riserva):

Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero da soli o congiuntamente: minimo 70%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a frutto bianco idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana per un massimo del 30 % del totale delle viti.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 3 DM 2.11.2010

Descrizione:

Allegato 2 DLGS 61 del 8.4.2010

Descrizione:

Allegato 1 Vitigni idonei alla coltivazione nella regione toscana

Descrizione:

Allegato 4 Piano ei controlli della DOC Pomino

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>	26 Di Novoli 50126 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+39554383747 - +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*Link:*<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395>**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Pomino