

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

San Gimignano (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio della Denominazione San Gimignano
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione di produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 Villa della Rocca 53037 San Gimignano (SI) Italia
<i>Telefono:</i>	0039 - 0577.940108
<i>Fax:</i>	0039 - 0577.942088
<i>e-mail:</i>	info@vernaccia.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 13.07.2011 di modifica e approvazione DOC San Gimignano
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011 - Approvazione disciplinari consolidati vini DOP e IGP e relativo elenco

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**San Gimignano rosato**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; residuo zuccherino massimo: 6,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosato più o meno carico, brillante; odore: delicato, fresco, fruttato; sapore: asciutto, fresco, armonico, fruttato;

"San Gimignano" rosso:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol, acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;
residuo zuccherino massimo: 4,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso con note violacee tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, armonico, di buon corpo, giustamente tannico;

"San Gimignano" rosso Riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso con note violacee tendente al granato con l'invecchiamento
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, armonico, di buon corpo, giustamente tannico;

"San Gimignano" Sangiovese

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol,
se riserva 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
residuo zuccherino massimo: 4,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso, con riflessi granati dopo lungo invecchiamento;
odore: vinoso, intenso ed elegante;
sapore: secco ed armonico;

"San Gimignano" Cabernet sauvignon

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol,

se riserva 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
residuo zuccherino massimo: 4,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati dopo l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico, speziato;
sapore: pieno ed armonico, asciutto;

San Gimignano Merlot

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol,
acidità totale minima 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 23,0 g/l;
residuo zuccherino massimo 4,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso con sentore di piccoli frutti;
sapore: secco, armonico e pieno;

"San Gimignano" Cabernet sauvignon Riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: vol 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
residuo zuccherino massimo: 4,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati dopo l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico, speziato;
sapore: pieno ed armonico, asciutto

San Gimignano Merlot Riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
residuo zuccherino massimo: 4,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso con sentore di piccoli frutti;
sapore: secco, armonico e pieno;

"San Gimignano" Pinot nero

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol,
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;
residuo zuccherino massimo: 4,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: intenso, vinoso con possibili note di agrumi;
sapore: secco, pieno, caratteristico;

"San Gimignano" Pinot nero Riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;
residuo zuccherino massimo: 4,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: intenso, vinoso con possibili note di agrumi;
sapore: secco, pieno, caratteristico;

"San Gimignano" Syrah

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;
residuo zuccherino massimo: 4,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso vermiglio;
odore: caratteristico, elegante, con note di frutti di bosco;
sapore: secco ed armonico;

"San Gimignano" Syrah Riserva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
residuo zuccherino massimo: 4,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso vermiglio;
odore: caratteristico, elegante, con note di frutti di bosco;
sapore: secco ed armonico;

"San Gimignano" Vinsanto o Vin Santo***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol di cui almeno il 14,50% vol svolti;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;
acidità volatile massima: 1,6 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal giallo carico al dorato;
odore: etereo, intenso, caratteristico;
sapore: dal secco all'amabile, armonico, vellutato, persistente;

"San Gimignano" Vinsanto Occhio di Pernice o Vin Santo Occhio di Pernice:***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol di cui almeno il 14,50% vol svolti;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;
acidità volatile massima: 1,6 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal rosa intenso al rosa pallido;
 odore: delicato, caldo, caratteristico;
 sapore: morbido, rotondo, vellutato;

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

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

b. Punto b)

Riserva

Occhio di Pernice

Vinsanto

Vino Santo

Vin Santo

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

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

Descrizione della pratica:

Le operazioni vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento ivi compreso l'appassimento delle uve, devono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo delle provincie di Siena e Firenze.

E' consentito l'arricchimento dei mosti alle condizioni previste dalle normative nazionali e comunitarie.

I vini "San Gimignano" rosso, "San Gimignano" sangiovese, "San Gimignano" cabernet sauvignon, "San Gimignano" merlot, "San Gimignano" syrah e "San Gimignano" pinot nero possono aver diritto alla menzione riserva se sottoposti ad invecchiamento di almeno 24 mesi di cui almeno 7 in fusti di legno.

b. Rese massime:**San Gimignano rosato**

Rese massima:

resa uva 10 tonnellate di uva /ha resa in vino di 70 HI /ha
--

San Gimignano" rosso*Resa massima:*

resa uva 8 tonnellate di uva /ha resa in vino di 56HI/ha

"San Gimignano" sangiovese*Resa massima:*

resa uva 8 tonnellate di uva /ha resa in vino di 56HI/ha

"San Gimignano" cabernet sauvignon*Resa massima:*

resa uva 8 tonnellate di uva /ha resa in vino di 56HI/ha

San Gimignano Merlot*Resa massima:*

resa uva 8 ton/ha resa vino 56 hl/ha

San Gimignano Syrha*Resa massima:*

resa uva 8 ton/ha resa vino 56 hl/ha

San Gimignano Pinot Nero

Resa massima:

resa uva 8 ton/ha
resa vino 56 hl/ha

San Gimignano Vin Santo o Vinsanto*Resa massima:*

resa uva 10 ton/ha
resa vino 35 hl/ha

San Gimignano Vin Santo o Vinsanto Occhio di Pernice*Resa massima:*

resa uva 10 ton/ha
resa vino 35 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "San Gimignano" ricade nella provincia di Siena e comprende i terreni vocati alla qualità dell'intero territorio amministrativo del comune di San Gimignano

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**

--

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Sauvignon B
Colombana Nera N
Colorino N
Roussane B
Aleatico N
Bracciola Nera N
Clairette B
Greco B
Grechetto B
Viogner B
Albarola B
Ansonica B
Foglia Tonda N
Abrusco N
Cesanese d'Affile N
Sangiovese N
Trebbiano Toscano B
Refosco dal Peduncolo Rosso N
Chardonnay B
Ancellotta N
Incrocio Bruni 54 B
Riesling Italico B
Riesling B
Fiano B
Teroldego N
Tempranillo N
Moscato Bianco B
Montepulciano N
Verdicchio Bianco B
Pinot Bianco B
Biancone B
Rebo N
Livornese Bianca B
Montonico Bianco B

Pugnitello N
Vermentino B
Petit Verdot N
Lambrusco Maestri N
Carignano N
Carmenere N
Barbera N
Bonamico N
Mazzese N
Calabrese N
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia N
Malvasia Istriana B
Cabernet Franc N
Vernaccia di S. Gimignano B
Manzoni Bianco B
Muller-Thurgau B
Cabernet-Sauvignon N
Pollera Nera N
Syrah N
Canina Nera N
Canaiolo Bianco B
Pinot Grigio G
Canaiolo Nero N
Prugnolo Gentile N
Verdello B
Marsanne B
Mammolo N
Vermentino Nero N
Durella B
Malvasia Bianca di Candia B
Barsaglina N
Sémillon B
Merlot N
Malbech N
Malvasia Bianca Lunga B
Pinot Nero N

Verdea B
Caloria N
Albana B
Groppello Gentile N
Ciliegiolo N
Alicante N
Groppello di S. Stefano N
Gamay N
Sagrantino N
Traminer Aromatico Rs
Schiava Gentile N
Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

Orpicchio B.
Petit Manseng B.
Sanforte N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

San Gimignano

Informazioni sulla zona geografica:

Il territorio di produzione ricade interamente all'interno del Comune di San Gimignano, collocato nella parte nord-ovest della provincia di Siena, nel cuore della Toscana, a metà strada tra la costa tirrenica e la dorsale appenninica. E' un territorio collinare collocato tra i 67 ed i 629 m s.l.m., i suoli sono di origine pliocenica, risalenti a 6,8- 1,8 milioni di anni fa.

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

caratteristiche che accomunano le diverse tipologie della D.O San Gimignano. Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere vini rossi a San Gimignano: infatti la presenza della viticoltura nell'area di San Gimignano risale all'epoca etrusca, di cui si hanno numerose testimonianze archeologiche. Per secoli la produzione e la vendita del vino ha rappresentato la principale attività agricola ed economica, e non solo della famosa Vernaccia di San Gimignano ma anche dei vini rossi e anzi, la produzione di vino rosso è sempre stata superiore a quella del bianco. Tra il Medioevo e il Rinascimento le vigne di San Gimignano producevano sia vino bianco che 'vermiglio', un rosso corposo già molto stimato. Antica anche la tradizione della produzione del vinsanto a San Gimignano: si hanno le prime testimonianze nel 1348, quando un frate francescano cercò di placare le agonie dei malati di peste con del vino dolce che prese così il nome di 'Vinsanto'. Le fattorie di San Gimignano da sempre sono note ai commercianti di vini per la qualità ed il carattere dei vini rossi prodotti. Nel XX secolo l'impegno dei vignaiuoli e il loro spirito di ricerca hanno dato vita ad una serie di sperimentazioni che hanno portato alla stabile coltivazione sulle colline sangimignanesi di vitigni rossi internazionali quali merlot, cabernet, sirah e pinot nero oltre che ampliare le tecniche di vinificazione tradizionali con l'utilizzo di contenitori in legno di diverse capacità.

Partendo da questa realtà, nel 1996 è stato formulato un primo disciplinare di produzione con l'intento di dare visibilità e specificità ai vini rossi e al Vinsanto prodotti nell'area aggiornando, quindi, le tecniche di vinificazione, e introducendo l'utilizzo di altri vitigni a bacca rossa, complementari al Sangiovese, fino a giungere alla realtà odierna descritta dall'attuale disciplinare di produzione, frutto della tradizione e dell'innovazione che si pone l'obiettivo dell'ottenimento di vini di qualità sempre superiore. Il disciplinare prevede ampia libertà nell'utilizzo delle forme di allevamento tradizionali toscane esclude tutte le forme di allevamento espanse perché incompatibili in ambiente collinare con clima sub mediterraneo. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso, rosato e vinsanto, adeguatamente differenziate per tipologia.

Informazioni sul prodotto:

La denominazione San Gimignano è riferita a sei tipologie di vino rosso (anche con la menzione riserva), una tipologia di vino rosato e due tipologie di vino vinsanto che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari descritte all'articolo 6 del disciplinare che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.

In particolare il colore: per i vini rossi rosso rubino più o meno intenso con tendenza al granato con l'invecchiamento; per il vino rosato colore rosato più o meno carico, per le tipologia san Gimignano vinsanto dal giallo carico al dorato, per la tipologia "San Gimignano" vinsanto occhio di pernice dal rosa intenso al rosa pallido. A livello olfattivo si riscontano aromi delicati, intensi e varietali a seconda della tipologia. Al gusto tutti i vini hanno sapore asciutto e armonico, e per le tipologie vinsanto morbido e vellutato.

Legame causale:

Gli uvaggi impiegati sia per la produzione di vino rosso sia di vinsanto e le tecniche di vinificazione sono state nel tempo gli stessi impiegati nella gran parte delle colline toscane, tuttavia l'ambiente pedoclimatico particolare di San Gimignano permette la produzione di uve con specifiche diverse rispetto a quelle dei territori limitrofi, caratteristiche peculiari, come componente fenolica per i vini rossi e sapidità che vengono poi trasmesse ai vini e che rendono questi unici e riconoscibili all'interno del panorama dei vini toscani. La diversa combinazione percentuale tra sabbia, argilla, sostanza organica e scheletro che caratterizza i singoli suoli è l'elemento pedologico determinante dal punto di vista viticolo-enologico per l'esaltazione della sapidità e capacità di invecchiamento, caratteristiche che accomunano le diverse tipologie della D.O San Gimignano. Le fattorie di San Gimignano sono per questo da sempre note ai commercianti di vini per la qualità ed il carattere dei vini prodotti, sempre in evoluzione tanto che nel XX secolo lo spirito di ricerca dei vignaiuoli ha dato vita ad una serie di sperimentazioni che hanno portato alla stabile coltivazione sulle colline sangimignanesi di vitigni rossi internazionali quali merlot, cabernet, sirah e pinot nero oltre che ampliare le tecniche di vinificazione tradizionali con l'utilizzo di contenitori in legno di diverse capacità.

Da questa realtà, nel 1996 è stato formulato un primo disciplinare di produzione con l'intento di dare visibilità e specificità ai vini rossi e al Vin Santo prodotti nell'area aggiornando, quindi, le tecniche di vinificazione, e introducendo l'utilizzo di altri vitigni a bacca rossa, complementari al Sangiovese, fino a giungere alla realtà odierna descritta dall'attuale disciplinare di produzione, frutto della tradizione e dell'innovazione che si pone l'obiettivo dell'ottenimento di vini di qualità sempre superiore e riconoscibili nell'ambito del panorama dei vini toscani.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

DOC San Gimignano - Vitigni principali

*Quadro di riferimento
giuridico:*

Nella legislazione nazionale

<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<u>TIPOLOGIE:</u>	
<p>"San Gimignano" rosso e "San Gimignano" rosato: Sangiovese min: 50%; possono concorrere le uve dei vitigni Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero da soli o congiuntamente: massimo 40%; possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve di altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 15%.</p>	
<p>"San Gimignano" Sangiovese: Sangiovese min: 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 15%.</p>	
<p>"San Gimignano" Cabernet sauvignon: Cabernet sauvignon min: 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 15%.</p>	
<p>"San Gimignano" Merlot: Merlot min: 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 15%.</p>	
<p>"San Gimignano" Syrah: Syrah min: 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 15%.</p>	
<p>"San Gimignano" Pinot nero: Pinot nero min: 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 15%.</p>	

"San Gimignano" Vinsanto o Vin Santo :

Trebbiano toscano min: 30%;

può concorrere la Malvasia del chianti per un massimo del 50%;

può concorrere la Vernaccia di San Gimignano per un massimo del 20%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 10%.

"San Gimignano" Vinsanto Occhio di Pernice o Vin Santo Occhio di Pernice:

Sangiovese min: 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 50%.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 3 - DM 2 nov 2010 - Piano dei controlli DOP

Descrizione:

Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010

Descrizione:

Allegato 1 - Vitigni idonei 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>	0039 – 06.46656033 – 06.46656027 – 06.46656029
<i>Fax:</i>	0039 – 06.46656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@politicheagricol e.gov.it , l.tarmati@politicheagricole.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 50127 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0554383078 - +39.0554383747;
<i>Fax:</i>	+39.0554383150
<i>e-mail:</i>	maddalena.guidi@regione.toscana.it, stefano. barzagli@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

San Gimignano
