

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

Terre di Casole (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Unione Provinciale Agricoltori di Siena - Confagricoltura
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE DI CATEGORIA
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	50/A Massetana Romana 53100 Siena Italia
<i>Telefono:</i>	0039 – 0577.533040
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	siena@confagricoltura.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 28.5.2007
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Terre di Casole (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 a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Terre di Casole» 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>
- colore: giallo paglierino; - odore: sentore fruttato; - sapore: secco ed armonico;

«Terre di Casole» bianco riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino;

- odore: profumo intenso, caratteristico;
- sapore: asciutto, delicato ed armonico

«Terre di Casole» rosso*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.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: da rosso rubino a granato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: secco e armonico;

«Terre di Casole» rosso superiore*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso vivo talvolta con riflesso violaceo, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: intenso, con eventuale sentore di piccoli frutti;
- sapore: secco ed armonico, pieno;

In relazione alla conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve percezione di legno.

«Terre di Casole» Sangiovese*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.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: da rosso rubino a granato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: pieno ed armonico, asciutto;

In relazione alla conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve percezione di legno.

«Terre di Casole» Sangiovese riserva

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso con riflessi violacei, tendenti con l'invecchiamento al rosso granato;
- odore: intenso, caratteristico talvolta con sentore di piccoli frutti, speziato;
- sapore: pieno e armonico;

In relazione alla conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve percezione di legno.

«Terre di Casole» Passito

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15.00% vol; di cui effettivo minimo 12.50% e minimo 2,50% da svolgere;
- acidità volatile massima: 1,50 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: da giallo dorato all'ambrato intenso;
- odore: intenso, ricco, complesso, di frutta matura;
- sapore: ampio, vellutato, rotondo;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

Riserva
Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

b. Rese massime:

DOC "Terre di Casole"

<i>Resa massima:</i>		
Tipologia	Produzione uva t./ha	hl/ettaro
Bianco	9,00	58,50

Bianco riserva	8,00	52,00

Rosso	8,00	56,00

Rosso superiore	7,00	49,00

Sangiovese	7,00	49,00

Sangiovese Riserva	7,00	49,00

Passito	9,00	27,00
con riferimento al vino giunto al 4° anno di invecchiamento		

5. ZONA DELIMITATA

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

d'origine controllata «Terre di Casole» comprende i terreni del territorio amministrativo del comune di Casole d'Elsa in provincia di Siena.

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.
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.
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 TOSCANO
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
Roussane B
Bracciola Nera N
Clairette B
Greco B
Viogner B
Albarola B

Ansonica B
Foglia Tonda N
Abrusco N
Incrocio Bruni 54 B
Fiano 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
Barsaglina N
Malbech N
Caloria N
Groppello di S. Stefano N
Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

Orpicchio B
Petit Manseng
Riesling renano B
Sanforte N

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Terre di Casole"

Informazioni sulla zona geografica:

1. 1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nella parte centro occidentale della regione Toscana e, in particolare, nel lembo occidentale della provincia di Siena, all'interno del territorio amministrativo del comune di Casole d'Elsa, e comprende un territorio a giacitura prevalentemente collinare (media e medio-alta collina) che si estende dalle propaggini della Montagnola Senese – nei pressi di Pievescola (direzione est) – fino ai versanti del Poggio Canalone, in prossimità delle Colline Metallifere, in direzione di Radicondoli (verso sud) – per allargarsi, in direzione ovest, fino al corso del fiume Cecina, ai confini con la provincia di Pisa.

I terreni dell'area sono riconducibili, per lo più, agli affioramenti delle formazioni argilloso-sabbiose Neogeniche e a quelle dei Flysch appartenenti al complesso alloctono ligure, caratterizzati da frequenti variazioni della componente argillosa e della struttura. Alcune zone sono state fortemente condizionate dalle esondazioni del Fiume Elsa e di altri torrenti, che hanno apportato sabbie e limo in quantità variabile. Dal punto di vista litologico, buona parte dei suoli – di tipo scheletrico-franchi o franco-fini – sono riconducibili a conglomerati con intercalazioni di sabbie e argille il cui substrato non consolidato è originato da sedimenti marini grossolani; tuttavia, nella parte più orientale del comune corrispondente alla Pede-Montagnola Senese, i suoli prevalenti – di tipo fine – sono invece riconducibili a depositi alluvionali antichi il cui substrato non consolidato è originato da depositi di conoide silicatico.

La capacità di acqua disponibile dei suoli varia da moderata a elevata (Pede-Montagnola), mentre la reazione dei suoli espressa come pH in acqua, varia da debolmente o moderatamente alcalina fino a neutra (nell'area della Pede-Montagnola).

L'altitudine dei terreni coltivati a vite oscilla tra i 150 ed i 450 metri s.l.m., con pendenza media del 5-10% ed esposizione media a Sud/Sud-Est.

Il clima dell'area è di tipo mediterraneo caratterizzato da lievi stress idrici nelle fasi che precedono la maturazione dell'uva e buone escursioni termiche tra giorno e notte. Il massimo della piovosità è localizzato tra la fine di ottobre e la prima decade di novembre, mentre nel periodo compreso tra gennaio e aprile la pioggia è distribuita in maniera omogenea con valori comparabili, che diminuiscono progressivamente dalla terza decade di aprile, fino a raggiungere un minimo assoluto nella prima decade di luglio. Le precipitazioni medie annue di lungo periodo sono comprese tra 850 e 950 mm/anno, mentre la temperatura media annuale dell'aria varia tra i 14-15,3°C ed i 13-14°C nell'area della Pede-Montagnola; l'indice bioclimatico di Winkler, invece, si attesta su valori intorno a 1950°C-giorno (1850°C-giorno nell'area della Pede-Montagnola).

1. 2. Fattori umani rilevanti per il legame.

I fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere i vini delle Terre di Casole, sono di fondamentale

rilievo. In quest'area, infatti, esistono testimonianze della coltivazione della vite che risalgono al periodo Etrusco – l'antica città etrusca di Volterra è distante non più di 15 Km dai confini comunali e la stessa Casole ha solide origini etrusche confermate dalla presenza di necropoli nella zona – in particolare alcuni reperti rinvenuti nelle necropoli presso Casole d'Elsa, tra i quali i tradizionali *pithoi*, recipienti particolari per la raccolta del vino proveniente dalla pigiatura delle uve e dai torchi. La dominazione romana accentuò la tendenza al miglioramento delle tecniche di vinificazione, che rimasero insuperate fino al medioevo; in questo periodo storico, i documenti di varia natura conservati presso gli archivi monastici, confermano la diffusione della coltivazione della vite, incrementata anche da abili mercanti Senesi, i quali avevano notato come il vino, insieme al pane, era il cibo più richiesto. La tradizione vitivinicola ha continuato a trasmettersi nei secoli, passando attraverso le lotte tra Volterra e Siena agli inizi del 1200, fino alla guerra fra Guelfi e Ghibellini che portò, nel 1259, alla occupazione del territorio da parte delle truppe fiorentine, periodo durato un solo anno e conclusosi con l'annessione definitiva di Casole ai domini di Siena a seguito della battaglia di Montaperti. È intorno al 1200 che cominciano a diffondersi i primi vini toscani legati al luogo di origine, come la Vernaccia da San Gimignano e, più tardi, i vini rossi da San Gioveto provenienti dal territorio casolano e da Colle di Val d'Elsa, diffusi grazie alla fama ed alla notorietà delle città di Firenze e di Siena che, per lunghi anni, si contenderanno il dominio su queste terre di confine. Nel medesimo periodo si sviluppò in questo territorio l'arte della lavorazione del vetro, che dette nuovo impulso alla diffusione del vino, grazie anche al famoso fiasco toscano impagliato, prodotto inizialmente nelle fornaci di Montaione, Gambassi e Colle Val d'Elsa, in piena Valdelsa. Nel 1710 il primo fiasco di vino toscano varcò i confini del Gran Ducato e riscosse subito un notevole successo, tanto che i vignaioli delle colline senesi decisero di incrementare la coltivazione della vite inserendo un po' ovunque il vitigno Sangiovese, che si era dimostrato il più adatto al territorio. Più tardi, a metà del 1800, iniziano le sperimentazioni con l'innesto di altre varietà non locali, come il Cabernet; a questo riguardo, il Mondini, nel ricordare tali esperienze, nel 1903 dirà "...*In generale, è stato constatato che anche le migliori qualità di vini toscani si avvantaggiano notevolmente con l'aggiunta di piccole quantità di vino Cabernet*".

Col passare degli anni, grazie anche all'impianto di nuovi vigneti, alla nascita di nuove aziende e ad un'attività di sperimentazione e di studio su varietà di vite diverse dal Sangiovese e su metodi di vinificazione più innovativi, i risultati che sono emersi hanno convinto i produttori dell'area casolana a valorizzare i vini ottenuti sul loro territorio, in modo da evidenziarne le peculiarità e le ottime caratteristiche qualitative.

Si è giunti così, nel 2007, al riconoscimento della denominazione di origine controllata per i vini prodotti nelle «Terre di Casole» incentrata, oltre che sul

tradizionale Sangiovese per i vini rossi, anche sul più “moderno” Chardonnay, al fine di valorizzare al meglio le tipologie bianche ed il passito.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è riferita, in particolare, 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 considerata, e cioè, in primis, il vitigno autoctono Sangiovese (in minor parte Canaiolo nero, Colorino, Malvasia bianca lunga e Trebbiano toscano, varietà idonee alla coltivazione nel territorio regionale che, perciò, concorrono eventualmente nella percentuale riservata ai vitigni complementari), affiancato da varietà alloctone quali lo Chardonnay (e le altre Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, eventualmente presenti tra i vitigni complementari);
- **le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura** che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona, e cioè il Capovolto, il Guyot e il Cordone speronato (sono escluse le forme espanse) con potatura lunga, corta o mista, tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti; ciò sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali con un aumento della meccanizzazione, sia per gestire la razionale gestione della chioma, consentendo di ottenere un'adeguata superficie fogliare ben esposta e, al contempo, di perseguire un contenimento delle rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare, rapportate ad una densità minima di 4000 piante per ettaro, che consente di ottenere una buona competizione fra le piante (58,50 hl/ha per il tipo Bianco, che scende a 52 per la tipologia Bianco Riserva, mentre è di 56 hl/ha per il tipo Rosso e 49 per il Rosso Superiore, il Sangiovese e il Sangiovese Riserva, e di soli 27 hl/ha per il Passito);
- **le pratiche relative alla elaborazione dei vini,** che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco e in rosso dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per le tipologie di base e le tipologie Bianco Riserva, Rosso Superiore e Sangiovese Riserva, riferite, le ultime due, a rossi maggiormente strutturati ottenuti da vigneti che abbiano raggiunto rispettivamente un'età minima di 7 e 8 anni, tutte le tre caratterizzate da un'elaborazione che comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento in bottiglia obbligatori; nella stessa zona esistono anche varie espressioni di vini ottenuti da uve appassite, prodotti con la tradizionale tecnica del “vinsanto” utilizzando, però, prevalentemente uve a bacca bianca di varietà alloctone come lo Chardonnay, scelte e fatte appassire in locali idonei ed ammostate non prima del 31 dicembre e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo alla raccolta, la cui elaborazione comporta un periodo di maturazione obbligatorio sia in legno che in bottiglia.

Informazioni sul prodotto:

La DOC «Terre di Casole» è riferita alle tipologie Bianco e Rosso “di base”, a quella con menzione “Superiore” per il rosso e all’altra con qualifica “Riserva” per il bianco, alla tipologia varietale Sangiovese, presentata anche con qualifica “Riserva”, e alla tipologia Passito, le quali, 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 e tipizzazione legata all’ambiente geografico.

In particolare, tutti i vini rossi ed il passito presentano un modesto tenore di acidità (più sostenuto nelle tipologie bianche).

I vini rossi presentano un colore rosso rubino con riflessi violacei nei vini giovani, che sfuma al granato nei vini più maturi, comunque influenzato, nella tonalità, dalla percentuale di Sangiovese presente: il Sangiovese, infatti, rispetto ad altri vitigni come il Cabernet e il Merlot, conta su di una quantità di antociani totali inferiore, a vantaggio, però, di una notevole ricchezza in tannini proantocianidici e catechine. Per questo motivo, nella tipologia “di base”, è possibile riscontrare una maggiore complessità aromatica con sfumature fruttate e speziate più evidenti e, al contempo, un’attenuazione della sensazione tannica del vitigno base – soprattutto nei vini più giovani – proprio in funzione della diversa presenza di Sangiovese (dal 60 all’80%) e di quella di altre varietà a bacca rossa (fino al 40%), il che conferisce, ai vini, un gusto più rotondo e pieno.

I vini della tipologia varietale Sangiovese, prodotti con un minimo dell’85% del vitigno, si presentano con una notevole complessità aromatica, caratterizzata da profumi intensi di piccoli frutti rossi che, con l’età, si evolvono in un frutto più maturo, evidenziando anche note speziate, di cuoio, tabacco e pepe nero, mentre al gusto denotano un buon corpo ed una buona freschezza. Nelle tipologie che si fregiano della menzione “Superiore” (per il rosso) e “Riserva” (per il Sangiovese) il colore tende al rosso vivo con riflessi violacei più o meno frequenti, che si tramuta in rosso granato con l’invecchiamento, mentre l’intensità del profilo aromatico aumenta ed aumenta la sua complessità ed ampiezza, con sentori di piccoli frutti accompagnati da evidenti note speziate, ed al palato si amplia la sensazione di lunghezza e di volume; queste caratteristiche sono direttamente influenzate, infatti, dall’età del vigneto oltre che dall’affinamento e dall’invecchiamento dei vini, ed è per questi motivi che il disciplinare limita la produzione delle due tipologie ai vigneti che hanno un’età rispettivamente pari o superiore a 7 (superiore) o 8 anni (riserva).

I vini bianchi “tranquilli” presentano un colore giallo paglierino, un profumo tendenzialmente fruttato, con note di frutta a polpa bianca, la cui complessità e ricchezza è in funzione della percentuale di Chardonnay presente (minimo 50%) e delle altre varietà a bacca bianca eventualmente utilizzate, mentre al gusto si presenta asciutto, fresco, con una nota acida viva, che si attenua nelle versioni più invecchiate, come la tipologia con qualifica “Riserva”, evolvendo in toni gustativi

più ricchi, ampi ed armonici.

La tipologia Passito si presenta con un colore da giallo dorato all'ambrato intenso, un profumo ricco e complesso, intenso, con evidenti note di frutta matura e di uva passa, mentre al gusto denota sensazioni vellutate, rotonde, con una notevole ampiezza, lunghezza e persistenza.

Legame causale:

L'orografia collinare della zona di produzione, con una pendenza media del 5-10% ed una esposizione media a Sud/Sud-Est, concorrono a determinare un ambiente areato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione della vite. Da tale area sono peraltro esclusi i terreni eccessivamente umidi ed insufficientemente soleggiati, non adatti ad una viticoltura di qualità.

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in modo determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche dei vini delle «Terre di Casole». In particolare, i terreni, caratterizzati da frequenti variazioni della componente argillosa e della struttura, presentano un'elevata profondità utile per lo sviluppo radicale, una buona capacità di drenaggio ed una buona/moderata capacità di acqua disponibile, condizioni tali da consentire un buon sviluppo vegeto-produttivo delle coltivazioni arboree.

Dal punto di vista chimico, i terreni hanno in media una reazione debolmente alcalina ed un livello trascurabile di salinità unito ad una buona capacità di scambio cationico, il che consente un buon assorbimento dei microelementi ed un loro adeguato trattenimento. L'azoto totale è presente in scarsa quantità, un fattore di per sé positivo per la qualità dell'uva, ed i suoli sono ben dotati di calcare totale e calcare attivo, senza, tuttavia, arrivare a valori troppo elevati, il che rappresenta un fattore di qualità per l'uva, a condizione di impiegare portainnesti non troppo sensibili a questo componente. Anche il valore del rapporto magnesio/potassio (intorno a 5,50-5,70) è da considerarsi ottimale dal punto di vista agronomico. Per tali ragioni, questi terreni risultano pienamente idonei ad una vitivinicoltura di qualità, in particolare se coltivati con l'impiego dei portainnesti più idonei, con l'ausilio di pratiche agronomiche e gestionali dei suoli corrette (quali inerbimento, potatura verde, alta densità di impianto) e basse rese produttive.

Anche il clima della zona di produzione, caratterizzato da una buona piovosità (850 e 950 mm/anno), con scarse piogge estive (intorno ai 120-140 mm) ed una discreta aridità nei mesi di luglio e agosto – tanto da far riscontrare lievi stress idrici nelle fasi che precedono la maturazione dell'uva –, da buoni valori dell'indice bioclimatico di Winkler (intorno a 1950°C-giorno, 1850°C-giorno nell'area della Pede-Montagnola) paragonabili a quelli dell'area di Montalcino, da una buona temperatura media annuale (14-15,3°C, 13-14°C nell'area della Pede-Montagnola), unita ad una temperatura piuttosto elevata con ottima insolazione nei

mesi di settembre-ottobre e buone escursioni termiche tra giorno e notte, consente alla vite di ottenere un giusto equilibrio vegetativo, permettendo una lenta, graduale ed ottimale maturazione fisiologica delle uve, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche dei vini delle «Terre di Casole».

La millenaria storia vitivinicola riferita al territorio casolano, dall'epoca etrusca a quella romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti e testimonianze storiche, è la prova fondamentale della stretta connessione ed interazione tra i fattori umani e la qualità e le caratteristiche peculiari dei vini delle «Terre di Casole».

Vale a dire, è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo in questo particolare territorio abbia tramandato, nel corso dei secoli, le tecniche tradizionali di coltivazione della vite ma anche le rituali prassi enologiche, le quali, tuttavia, in epoca moderna, sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscutibile progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i vini delle «Terre di Casole», le cui caratteristiche peculiari sono specificamente descritte all'articolo 6 del disciplinare di produzione.

In particolare, dopo il periodo medioevale – durante il quale la coltivazione della vite ebbe un notevole incremento grazie soprattutto all'opera degli ordini monastici – iniziò la diffusione dei primi vini toscani legati al luogo di origine, come la Vernaccia da San Gimignano e, più tardi, dei vini rossi da San Giovetto provenienti dal territorio casolano e da Colle di Val d'Elsa, la cui diffusione fu amplificata dallo sviluppo, in questo territorio, dell'arte della lavorazione del vetro; in particolare, il famoso fiasco toscano impagliato, prodotto inizialmente nelle fornaci della Valdelsa, rivestì un ruolo essenziale, come dimostra anche la sua diffusione, ad inizio del XVIII° secolo, oltre i confini del Gran Ducato, riscuotendo subito un notevole successo. Questi fattori convinsero i vignaioli delle colline senesi ad incrementare la coltivazione della vite inserendo un po' ovunque il vitigno Sangiovese, il quale si era dimostrato il più adatto al territorio. Successivamente, a metà del XIX° secolo, iniziarono le sperimentazioni con l'innesto di altre varietà non locali, come il Cabernet.

In tutti questi secoli, la coltivazione della vite ha sempre costituito un'attività primaria nell'ambito dell'economia agricola del territorio casolano, così come la tradizione vinicola. Ciò è riscontrabile anche dalle vecchie cantine, alcune incastonate nella roccia, presenti nelle vie del paese di Mensano, un vecchio castello medioevale posto a pochi chilometri a sud del capoluogo. Ed è proprio in questa frazione che, da numerosi anni, si svolge la Festa della Vendemmia, che testimonia proprio come la coltura della vite abbia mantenuto un ruolo preminente tra le attività agricole del territorio.

L'attività di sperimentazione e di studio, in questo territorio, su varietà di vite diverse dal Sangiovese e su metodi di vinificazione più innovativi, è continuata assiduamente negli ultimi trent'anni del secolo scorso. Grazie anche all'impianto di nuovi vigneti ed alla nascita di nuove aziende, i risultati emersi hanno convinto i produttori dell'area casolana che era necessario valorizzare i vini ottenuti sul loro territorio, in modo da evidenziarne le peculiarità e le ottime caratteristiche qualitative.

Nel 2007, col decreto 28 maggio, è stata così riconosciuta la denominazione di origine controllata per i vini prodotti nelle «Terre di Casole» basata, nelle tipologie rosse, sul Sangiovese – vitigno da sempre coltivato in questo comprensorio, ma declinato anche in versioni (quella “di base”) dove l'apporto di altre varietà consente una maggiore complessità aromatica e gustativa, e che prevede anche la presenza di tipologie bianche basate essenzialmente su un vitigno “moderno” come lo Chardonnay – varietà sulla quale si basa anche la produzione della tipologia passito – il quale, in questo comprensorio, raggiunge una buona maturazione e degli standard qualitativi notevoli in termini di complessità aromatica e gustativa, e che si sposa bene con altri vitigni presenti sul territorio, come il Trebbiano toscano, la Malvasia bianca lunga e il Sauvignon.

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>	
«Terre di Casole» bianco anche con la menzione riserva:	
Chardonnay: minimo 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 50%, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, con l'esclusione del Moscato bianco;	
-	
«Terre di Casole» rosso e “Terre di Casole” rosso Superiore:	
Sangiovese: dal 60% all'80%; possono concorrere alla produzione di detto vino, dal 20% al 40%, le uve a bacca rossa, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, con l'esclusione dell'Aleatico;	
-	
«Terre di Casole» Sangiovese anche con la menzione riserva:	

Sangiovese: minimo 85%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15%,
le uve a bacca rossa, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la
regione Toscana, con l'esclusione dell'Aleatico;

«Terre di Casole» passito:

Chardonnay: minimo 50%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 50%,
le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la
regione Toscana, con l'esclusione del Moscato bianco.

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 per la 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, a.squarcia@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

Terre di Casole