

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

Colli della Toscana centrale (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 di Produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	46 Viale Amendola 50121 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+39 055 20041201
<i>Fax:</i>	+39055 243568
<i>e-mail:</i>	upafiren@condecofi.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Colli della Toscana centrale - Disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011 - Approvazione disciplinari consolidati vini DOP e IGP e relativo elenco
<i>Base giuridica:</i>	DM 25.10.1995 di riconoscimento e approvazione disciplinare IGT Colli della Toscana centrale

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Colli della Toscana centrale (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>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

IGT Colli della Toscana centrale Rosso e Rosso novello - da soli od anche con la specificazione di uno o due vitigni che costituiscono la base produttiva :

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<i>Titolo alcolometrico volumico totale:</i> minimo 10,50 % vol. per la tipologia rosso e 11,00 % vol. per la tipologia rosso novello. <i>Acidità totale minima:</i> 4,5 g/l. <i>Estratto non riduttore minimo:</i> 20,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<i>Colore:</i> nelle varie tonalità violetto o rubino; per il rosso, tendente al granato con la maturità; <i>Odore:</i> di aromi primari e secondari, semplice con evidente vivacità, che tende ad una maggiore complessità per l'evoluzione di aromi terziari con la maturazione, differenziato a seconda della percentuale dei vitigni impiegati; caratterizzato nel rosso novello dalla particolare vinificazione. <i>Sapore:</i> giovane, facile, raggiunge una maggiore strutturazione per un persistente retrogusto causato dagli specifici polifenoli nei vini idonei ad una prolungata maturazione.

IGT Colli della Toscana centrale Rosato da solo od anche con la specificazione di uno o due vitigni che costituiscono la base produttiva:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<i>Titolo alcolometrico volumico totale:</i> minimo 10,50 %vol. <i>Acidità totale minima:</i> 4,5 g/l. <i>Estratto non riduttore minimo:</i> 16,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<i>Colore:</i> di intensità tenue, con tonalità che può variare in funzione del o dei vitigni utilizzati o della vinificazione; <i>Odore:</i> prevalentemente derivato dagli aromi primari dei vitigni impiegati; <i>Sapore:</i> equilibrato sia nella componente acida che polifenolica, reso morbido dal contenuto zuccherino fissato dai limiti di legge.

IGT Colli della Toscana centrale Bianco da solo od anche con la specificazione di uno o due vitigni che costituiscono la base produttiva:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<i>Titolo alcolometrico volumico totale:</i> minimo 9,50 % vol. <i>Acidità totale minima:</i> 4,5 g/l. <i>Estratto non riduttore minimo:</i> 16,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<i>Colore:</i> tenue con riflessi sul verde oppure giallo paglierino da leggero a più carico. <i>Odore:</i> semplice, floreale costituito fundamentalmente da aromi primari e secondari . in caso di impiego di alcuni vitigni la componente aromatica si evolve negli aromi terziari caratterizzati dagli stessi. <i>Sapore:</i> leggermente acidulo tale da favorire una leggera salivazione. Nel caso di evoluzione degli aromi terziari presenta uno specifico persistente retrogusto.

Bianco frizzante da solo od anche con la specificazione di uno o due vitigni che costituiscono la base produttiva:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<i>Titolo alcolometrico volumico totale:</i> minimo 10,00 % vol. <i>Acidità totale minima:</i> 4,5 g/l. <i>Estratto non riduttore minimo:</i> 16,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<i>Colore:</i> giallo paglierino con perlage fine e persistente.

Odore: delicato, floreale, con note leggere di frutta, sensazioni fresche.
Sapore: vivace e contemporaneamente morbido ed equilibrato.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Governo all'uso toscano

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

IGT Colli della Toscana centrale - tipologie rosso e con nome del o dei vitigni rossi

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
Per il vino rosso governo all'uso toscano consistente nella rifermentazione previa aggiunta di uva rossa leggermente appassita.	
Taglio correttivo nei limiti di legge con prodotti di altra provenienza.	
Arricchimento nei limiti di legge.	

b. Rese massime:

IGT Colli della Toscana centrale "Colli della Toscana Centrale" rosso, rosso novello, rosato anche con la specificazione del o dei vitigni che costituiscono la base produttiva

Resa massima:

15 t./ha - 120 hl/ha

"Colli della Toscana Centrale" bianco, bianco frizzante, anche con la specificazione del o dei vitigni che costituiscono la base produttiva

Resa massima:

17 t./ha - 136 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Colli della Toscana centrale", ricadente nelle province di Arezzo, Firenze, Pistoia, Prato e Siena e' delimitata come segue: il confine partendo dalla Vetta alle Croci in provincia di Firenze segue in direzione est i limiti dei comuni di Pontassieve, Rufina, Pelago, Reggello, che rimangono così compresi per l'intero territorio nella zona di produzione. Il confine quindi entra in provincia di Arezzo e segue all'esterno i limiti comunali di Castelfranco di Sopra, Loro Ciuffenna, Castiglion Fibocchi, Capolona, Arezzo fino al suo incontro con la strada statale n. 73. Da questo punto, lungo la strada statale n. 73 fino alla località Palazzo e quindi la strada per Castiglion Fiorentino, il confine incontra di nuovo il limite del comune di Arezzo che segue fino alla strada statale n. 71 e lungo questa raggiunge la ferrovia Firenze-Roma in corrispondenza del capoluogo.

Da questo punto, prosegue lungo il confine della zona di produzione del vino bianco Vergine della Val di Chiana in direzione ovest fino al suo incontro con la ferrovia Firenze-Roma in corrispondenza di Badia al Pino. Prosegue lungo la ferrovia e si immette sul confine del comune di Chiusi in prossimità del suo incontro con quello di Cetona. Segue quest'ultimo in direzione sud.

In prossimità di Piazze si immette sulla strada di San Casciano dei Bagni e quindi lungo la strada statale n. 321 in direzione nord torna ad immettersi sul limite del comune di Cetona. Da questo punto in direzione nord raggiunge il limite dei comuni di Chiusi, Chianciano e Montepulciano fino alle sorgenti del torrente Tresa che discende fino alla strada di Pienza dove si immette sulla strada statale n. 146 che segue verso ovest fino al confine di S. Quirico d'Orcia e quindi sempre nella stessa direzione lungo questo nuovo limite fino al suo incontro con il confine di Montalcino. Da questo punto il confine segue in senso orario il limite di Montalcino e quindi il lato ovest dei comuni di Murlo, Sovicille, Casole d'Elsa, San Gimignano.

All'incrocio del confine della provincia di Pisa il confine si immette in direzione nord sulla strada Volterrana fino al Castagno da dove discende il torrente Egola fino al confine della provincia di Pisa che risale in direzione nord fino al suo incontro con quello del comune di Fucecchio. Segue tale limite fino alla strada Empoli-Fucecchio, raggiunge quest'ultimo e si immette sulla via Francesca, oltrepassa Pieve a Nievole e lungo il limite di tale comune in direzione nord segue il limite di Serravalle Pistoiese e da questo punto si identifica con la zona di produzione del vino Chianti fino ad incontrare, in località Casa Faia in confine di Quarrata.

Segue quest'ultimo in direzione sud-est per incontrare nell'ordine dei limiti dei comuni di Carmignano, Poggio a Caiano, Carmignano, Lastra a Signa, Scandicci; quindi in direzione nord, Firenze, Sesto Fiorentino. Percorso tutto il limite nord

del comune di Sesto Fiorentino il confine raggiunge il limite nord del comune di Fiesole e lungo questo il punto di partenza di Vetta alle Croci.

a. Zona NUTS

ITE19	Siena
ITE18	Arezzo
ITE15	Prato
ITE14	Firenze
ITE13	Pistoia
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.
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 TOSCANO
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
TEMPRANILLO N.
SYRAH N.
SEMILLON B.
SCHIAVA GENTILE
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
RIESLING ITALICO B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
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
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 B.
Riesling renano B.
Sanforte N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

IGT Colli della Toscana centrale

Informazioni sulla zona geografica:

La zona geografica in cui vengono prodotti i vini ad indicazione geografica tipica “Colli della Toscana centrale” ricade nella parte centrale della regione Toscana, ed interessa parzialmente i territori collinari, a ridosso della catena degli Appennini, delle provincie di Arezzo, Firenze, Pistoia, Prato e Siena.

Natura geologica: la Toscana centrale nasce in una area geologicamente assai omogenea, situata a sud dell’Appennino e fra le latitudini che ricomprendono Firenze e Siena. Una fascia inizia a nord, dalla zona del Mugello verso Rufina e Pontassieve, prosegue lungo i monti del Chianti fino ad arrivare a ricomprendere il territorio del comune di Cetona. L’altra si origina sul Montalbano e si allaccia alla Val di Pesa con direttrici verso San Gimignano e Montalcino. Il nucleo centrale è contornato da propaggini legate ai sistemi collinari dell’Aretino e del Senese, del Pistoiese e del Pratese. Queste fasce estreme e periferiche sono collegate fra loro da briglie trasversali.

In particolare, il territorio della Toscana Centrale, dal punto di vista geologico, per la sua vastità, può essere suddiviso in quattro sistemi, in ordine di età di formazione decrescente: dorsali preappenniniche mio-eoceniche, le colline plioceniche, la conca intermontana del Valdarno Superiore con i depositi pleistocenici ed i depositi alluvionali.

L’altitudine dei terreni collinari coltivati a vite è compresa mediamente fra i 200 ed i 400 m.s.l.m. con giacitura ed orientamento adatti.

Il clima dell’area si inserisce nel complesso climatico cosiddetto della collina interna della Toscana.

Il clima del comprensorio può essere definito da “umido” a “subumido”, con deficienza idrica in estate. La piovosità media annua è di 867 mm. con un minimo di 817 mm. ed un massimo di 932 mm.. La piovosità massima si registra, di regola, nel mese di novembre con 121 mm. e la minima in luglio con 32 mm..

Il mese di agosto è quello mediamente più caldo, con temperature medie di oltre 23°C., mentre il mese più freddo è solitamente gennaio, con temperature medie intorno ai 5 °C.

Informazioni sul prodotto:

I “Colli della Toscana Centrale” hanno ottenuto il riconoscimento come Indicazione Geografica Tipica con Decreto Ministeriale del 9 ottobre 1995, con il quale è stato approvato il relativo disciplinare di produzione.

A fronte di un ambiente geografico quale quello descritto al punto precedente, l’incidenza del fattore umano ha riguardato soprattutto le seguenti condizioni:

- la specificità delle tipologie, rivolte soprattutto a mettere in evidenza il significato dei vitigni che nel corso degli anni hanno esaltato le loro caratteristiche nel

particolare ambiente viticolo della Toscana Centrale.

- la base ampelografica dei vigneti: infatti i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione sono essenzialmente quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata, come riportati all'articolo 2 del disciplinare.

- le forme di allevamento, i sestri di impianto ed i sistemi di potatura: le forme di allevamento sono quelle tradizionali della zona; l'orientamento è verso l'incremento della densità di impianto che normalmente, per i nuovi impianti, supera i 5.000 ceppi ad ettaro, con conseguente riduzione della carica di gemme unitaria.

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono orientate verso le tecniche idonee per i vini più strutturati. Particolare attenzione è rivolta alla pratica della maturazione dei vini in vasi di legno in rapporto sia alla tipologia che al tempo di maturazione.

Il periodo di maturazione dei vini varia in modo sensibile in rapporto alle tipologie e, nell'ambito delle stesse, in rapporto alle caratteristiche analitiche ed organolettiche, passando da un periodo minimo di circa dodici mesi ad un periodo medio di tre/quattro anni. Talune produzioni si spingono a livelli di maturazione indicata come invecchiamento.

Le particolari condizioni pedologiche e climatiche rendono talvolta necessaria l'irrigazione di soccorso.

La IGT "Colli della Toscana Centrale" è riferita a cinque tipologie di prodotto – bianco, bianco frizzante, rosso, rosso novello e rosato – che, dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte al precedente articolo 6.

Tali caratteristiche ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, modesto tenore di acidità, colore giallo tenue con riflessi sul verde oppure giallo paglierino più o meno intenso nelle tipologie bianche, nelle varie tonalità di violetto o rubino, tendente al granato con la maturità per i vini rossi e rosa tenue per il rosato.

Al sapore e all'odore si riscontrano aromi caratteristici ed armonici con aspetti riconducibili alla specificità e peculiarità delle varietà impiegate.

Legame causale:

L'orografia collinare della zona di produzione ove sono realizzati gli impianti vitati, destinati alla produzione dei vini ad IGT "Colli della Toscana centrale", nonché l'ubicazione e l'orientamento degli stessi vigneti, contribuiscono ad attribuire una caratterizzazione inequivocabile alla zona delimitata al precedente articolo 3, per una produzione vitivinicola di qualità eccelsa.

Le stesse caratteristiche fisiche, tessitura e struttura chimico-fisica dei terreni, contribuiscono in modo determinante, in abbinamento ad una oculata scelta dei vitigni e dei relativi portainnesti, all'ottenimento delle peculiari caratteristiche

organolettiche e chimico-fisiche del vino “Colli della Toscana centrale”.

La dimensione dell’area, come detto nella descrizione geologica dei terreni, ricomprende diverse tipologie di terreno, che vanno dal terreno argilloso a quello argilloso con presenza di scheletro, a quello di medio impasto, fino al sabbioso. Di regola, sono terreni con media fertilità, con giacitura dal collinare dolce al collinare accentuato, financo a terreni che necessitano sistemazioni più estreme come i terrazzamenti.

E’ grazie alla combinazione dell’ambiente in cui sono realizzati i vigneti, con i fattori umani, incidenti nelle scelte tecniche di realizzazione del vigneto e della sua quotidiana gestione agronomica, che si riesce ad avere un prodotto, il quale, nelle sue articolazioni e specificità, rappresenta un vino unico al mondo.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

IGT Colli della Toscana centrale Rosso e Rosato - 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>	
Devono essere presenti obbligatoriamente da soli o congiuntamente almeno uno dei seguenti vitigni: Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Nero, Canaiolo Nero, Syrah e Gamay ; possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana.	

Colli della Toscana centrale Bianco e Bianco frizzante:

<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>	
Devono essere presenti obbligatoriamente da soli o congiuntamente almeno uno dei seguenti vitigni: Trebiano Toscano, Vernaccia di San Gimignano, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Malvasia del Chianti, Vermentino, Sauvignon e Riesling Renano;; possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana.	

IGT Colli della Toscana centrale Rosso novello

<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>	
<p>Devono essere presenti obbligatoriamente da soli o congiuntamente almeno uno dei seguenti vitigni: Sangiovese, Merlot, Canaiolo Nero e Gamay ; possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.</p>	

IGT Colli della Toscana centrale con la specificazione di uno o due vitigni

<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>	
<p>1 I vini ad IGT “Colli della Toscana centrale” con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo è riservata ai vini ottenuti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal vitigno corrispondente. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve dei vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.</p> <p>Il riferimento al nome di due vitigni, nella designazione e presentazione dei vini ad IGT “Colli della Toscana centrale”, è consentito a condizione che il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si può fare riferimento e il quantitativo di uva prodotta da uno dei due vitigni sia comunque superiore al 15% del totale.</p>	

9. DOCUMENTAZIONE**a. Altri documenti:**

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni idonei coltivazione Regione Toscana per IGT Colli della Toscana centrale

Descrizione:

Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010

Descrizione:

Allegato 3 - DM Controlli vini IGP

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 50127 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+390554383747 - +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

<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

Colli della Toscana centrale