

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
«VALDINIEVOLE»**

Decreto 30 dicembre 2009 (Gazzetta Ufficiale n. 24 del 30 gennaio 2010)

Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Valdinievole" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: Bianco, Bianco superiore, Rosso, Rosso superiore, Sangiovese e Vinsanto.

Articolo 2

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Valdinievole" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, le seguenti composizioni ampelografiche:

"Valdinievole" Bianco:

Trebbiano Toscano: minimo 70%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Toscana, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 30%.

"Valdinievole" Bianco superiore:

Trebbiano Toscano: minimo 70%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Toscana, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 30%.

"Valdinievole" Rosso:

Sangiovese: minimo 35%, Canaiolo nero minimo 20%.

Sangiovese e Canaiolo congiuntamente devono raggiungere minimo il 70%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, per un massimo del 30% purché i vitigni a bacca bianca non superino il 10% del totale.

"Valdinievole" Rosso superiore:

Sangiovese: minimo 35%, Canaiolo nero minimo 20%.

Sangiovese e Canaiolo congiuntamente devono raggiungere minimo il 70%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, idonei alla

coltivazione per la regione Toscana, per da soli o congiuntamente per un massimo del 30%

"Valdinievole" Sangiovese:

Sangiovese: minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, per un massimo del 15% purché i vitigni a bacca bianca non superino il 5% del totale.

"Valdinievole" Bianco Vinsanto

Trebbiano Toscano: minimo 70%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni a bacca bianca; idonei alla coltivazione nella regione Toscana, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 30%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valdinievole" comprende gli interi territori amministrativi dei comuni di: Buggiano, Chiesina Uzzanese, Lamporecchio, Larciano, Marliana, Massa e Cozzile, Monsummano Terme, Montecatini Terme, Pescia, Pieve a Nievole, Ponte Buggianese e Uzzano.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1 Condizioni di coltura dei vigneti.

Le condizioni di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione di cui all'articolo 3.

4.2 I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

4.3 Densità di impianto.

I nuovi impianti devono essere realizzati con almeno 3.300 ceppi per ettaro. Per gli impianti antecedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare e per i vigneti promiscui si deve tenere presente la resa massima a ceppo prevista al comma 4.4.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.4 Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

La resa massima di uva, ammessa alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, per ettaro in

coltura specializzata non deve superare i presenti quantitativi:

	Produzione uva tonnellate/ettaro
"Valdinievole" Bianco	11,5
"Valdinievole" Bianco superiore	10,5
"Valdinievole" Rosso	10
"Valdinievole" Rosso superiore	8,5
"Valdinievole" Sangiovese	10
"Valdinievole" Vinsanto	11,5

Fermi restando i limiti sopra indicati per la produzione per ettaro, la resa a ceppo non deve essere superiore a:

	Chilogrammi di uva per pianta (kg/pianta)
"Valdinievole" Bianco	3,5
"Valdinievole" Bianco superiore	3
"Valdinievole" Rosso	3
"Valdinievole" Rosso superiore	2,6
"Valdinievole" Sangiovese	3
"Valdinievole" Vinsanto	3,5

Gradazione minima naturale:

	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % Vol.
"Valdinievole" Bianco	10
"Valdinievole" Bianco superiore	10,5
"Valdinievole" Rosso	10,5
"Valdinievole" Rosso superiore	11
"Valdinievole" Sangiovese	10,5
"Valdinievole" Vinsanto	10,5

In annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, ferma restando la resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima di uva ad ettaro è la seguente: 1° e 2° anno vegetativo 0%, 3° anno vegetativo 60%, 4° anno vegetativo 100%.

Ai fini dell'entrata in produzione si fa riferimento all'anno vegetativo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1 Zona di vinificazione e di imbottigliamento.

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'appassimento delle uve, l'invecchiamento obbligatorio, l'affinamento, il condizionamento e le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3.

Tuttavia è consentito che le operazioni di cui sopra siano effettuate anche nel territorio amministrativo dei seguenti Comuni limitrofi alla zona di produzione: Pistoia, Piteglio, Porcari Serravalle Pistoiese, Quarrata, Vinci, Cerreto Guidi, Fucecchio, Altopascio, Montecarlo, Capannori, Villa Basilica, Bagni di Lucca.

5.2 Governo all'uso toscano

Per tutte le tipologie Valdinievole Rosso è consentita la pratica del governo all'uso toscano.

5.3 Vin Santo

La tipologia Vinsanto deve essere ottenuta da uve appositamente scelte e fatte appassire in locali idonei fino a raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 28%.

L'appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperatura analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.

5.4 Resa uva/vino e vino/ettaro

Le rese massime dell'uva in vino e le produzioni massime di vino per ettaro, sono le seguenti:

	RESA UVA/VINO	HL/ETTARO
Valdinievole Bianco	70%	80,50
Valdinievole Bianco superiore	70%	73,50
Valdinievole Rosso	70%	70,00
Valdinievole Rosso superiore	70%	59,50
Valdinievole Sangiovese	70%	70,00
Valdinievole Vinsanto	35%	40,25 con riferimento al vino giunto al terzo anno di invecchiamento.

Qualora la resa uva/vino superi i limiti ma non il 75%, il 40% per la tipologia Vinsanto, anche se la produzione ad ettaro resta al disotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata.

Oltre i detti limiti decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

5.5 Immissione al consumo

Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita solo a partire dalla data per ciascuno di

essi di seguito indicata:

<u>Tipologia</u>	<u>Data</u> (anno successivo alla vendemmia)
Bianco superiore	1° marzo
Rosso superiore	1° marzo
Sangiovese	1° marzo
<u>Tipologia</u>	<u>Data</u> (terzo anno successivo alla vendemmia)
Vin Santo	1° dicembre

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I Vini a Denominazione di origine controllata "Valdinievole", all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Valdinievole" Bianco

Colore: giallo tendente al paglierino dorato chiaro;
Odore: gradevole, con sentori di fiori e frutta;
Sapore: secco, armonico, persistente;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
Estratto secco netto minimo 17,5 g/l.

"Valdinievole" Bianco superiore

Colore: giallo paglierino tendente al dorato chiaro;
Odore: gradevole, con sentori di fiori e frutta;
Sapore: secco, armonico, persistente;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo 17,5 g/l

"Valdinievole" Rosso

Colore: rosso rubino tendente al violaceo con riflessi granati con l'invecchiamento;
Odore: vinoso, intenso, con profumi di frutti rossi;
Sapore: secco, armonico, pieno ben strutturato;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol.;
Acidità totale minima: 5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

"Valdinievole" Rosso superiore

Colore rosso rubino tendente al violaceo con riflessi granati con l'invecchiamento;

Odore: vinoso, intenso, con profumi di frutti rossi;
Sapore: secco, armonico, pieno ben strutturato;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol.;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo 23,0 g/l.

"Valdinievole" Sangiovese

Colore: rosso rubino tendente al violaceo con riflessi granati con l'invecchiamento;
Odore: vinoso, intenso, con profumi di frutti rossi;
Sapore: secco, armonico, pieno ben strutturato;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol.;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Valdinievole Vinsanto"

Colore: dal dorato all'ambrato intense più meno fulvo;
Odore: intenso, etereo, tipico;
Sapore: armonico, dal secco al dolce, morbido con retrogusto amarognolo caratteristico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00 % vol.;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Acidità volatile massima: 1,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

È facoltà del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7

Etichettatura designazione e presentazione

7.1 Qualificazioni

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudative e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

7.2 Riferimenti geografici

È consentito l'uso di riferimenti geografici relativi ai Comuni compresi nella zona delimitata nel precedente articolo 3 e più precisamente quelli di seguito riportati: Buggiano, Chiesina

Uzzanese, Lamporecchio, Larciano, Marliana, Massa e Cozzile, Montecatini Terme o Montecatini, Monsumanno Terme o Monsumanno, Pescia, Pieve a Nievole, Ponte Buggianese, Uzzano e dal cui territorio effettivamente provengono le uve il cui vino così qualificato è stato ottenuto.

7.3 Vigna

La menzione "Vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita ai sensi della normativa vigente.

7.3 Annata

Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti i vini a Denominazione di origine controllata "Valdinievole", di cui al presente disciplinare, deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento

8.1 Volumi nominali

I vini di cui all'articolo 1 con l'esclusione della tipologia Vinsanto, devono essere confezionati in bottiglie di vetro, compreso il tradizionale fiasco toscano, aventi le seguenti capacità: litri 0,375, litri 0,500, litri 0,750, litri 1, litri 1,5, litri 2. È consentito per scopi promozionali l'utilizzo di bottiglie o fiaschi toscani di capacità fino a litri 3.

Per la Denominazione di origine controllata "Valdinievole" Vinsanto sono consentiti solo recipienti in vetro, compreso il tradizionale fiasco toscano, di capacità da 0,250 a 0,750 litri.

8.2 Tappatura recipienti

Per il confezionamento dei vini di cui all'articolo 1, con l'esclusione delle tipologie "Valdinievole" superiore e "Valdinievole" Vinsanto, è obbligatorio l'uso del tappo raso bocca con le caratteristiche previste dalla vigente normativa.

Per le tipologie Superiore e Vinsanto è obbligatorio il tappo a raso bocca in sughero.