

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
DEI VINI
“COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE”**

Approvato con	DM 09.10.1995	G.U. 250 - 25.10.1995
Modificato con	DM 22.11.1995	G.U. 300 - 27.12.1995
Modificato con	DM 26.02.1996	G.U. 57 - 08.03.1996
Modificato con	DM 02.08.1996	G.U. 190 – 14.08.1996
Modificato con	DM 22.01.1998	G.U. 24 – 30.01.1998
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 1
(Denominazione e vini)**

1.1 L'indicazione geografica tipica “Colli della Toscana centrale”, accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, e' riservata ai vini di seguito indicati che rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione:

bianco

bianco frizzante

rosso

rosso novello

rosato.

1.2 Alle tipologie sopraindicate è consentito di utilizzare il riferimento al nome di uno o due vitigni.

**Articolo 2
(Base ampelografica)**

2.1 I vini ad indicazione geografica tipica “Colli della Toscana centrale” devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale le seguenti composizioni di vitigni

Rosso e Rosato:

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.

Bianco e Bianco frizzante:

Devono essere presenti obbligatoriamente da soli o congiuntamente almeno uno dei seguenti vitigni:

Trebbiano 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.

Rosso novello:

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.

2.1 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%. 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.

2.2 Si riportano *nell'Allegato 1* i vitigni che possono concorrere alla produzione dei vini sopra indicati, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 (pubblicato sulla G.U. n. 242 del 14 ottobre 2004), e successivi aggiornamenti.

Articolo 3 (Zona di produzione delle uve)

3.1 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 Pienza 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.

Articolo 4 (Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini ad IGT “Colli della Toscana centrale” devono essere quelle tradizionali della zona.

4.2 La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, per i vini a indicazione geografica tipica “Colli della Toscana centrale” accompagnati o meno dal riferimento al nome di uno o due vitigni, non deve essere superiore rispettivamente a tonnellate 15 per le tipologie rosso, rosso novello, rosato e a tonnellate 17 per le tipologie bianco e bianco frizzante.

4.3 Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica “Colli della Toscana centrale” seguita o meno dal riferimento al nome di uno o due vitigni devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 10,00 % vol per i vini rosso e rosato, dell’11,00 % vol per il vino rosso novello e di 9,00 % vol per il vino bianco e bianco frizzante.

4.4 Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5 (Norme per la vinificazione)

Nella vinificazione sono ammesse le pratiche previste dalla normativa in vigore atte a conferire ai vini le peculiari caratteristiche.

Per la produzione dei vini a indicazione geografica tipica “Colli della Toscana centrale” rossi e’ consentita la pratica del governo all’uso toscano purchè le relative operazioni siano ultimate entro il 31 dicembre dell’anno della vendemmia.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all’interno della zona di produzione delle uve delimitata all’articolo 3.

E’ fatta salva la deroga prevista all’articolo 6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.

La resa massima dell’uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all’80% per tutti i tipi di vino.

Articolo 6 (Caratteristiche dei vini al consumo)

I vini a indicazione geografica tipica “Colli della Toscana centrale” all’atto dell’immissione al consumo devono presentare le seguenti caratteristiche:

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

Colore: nelle varie tonalità violetto o rubino; per il rosso, tendente al granato con la maturità;

Odore: 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.

Sapore: giovane, facile, raggiunge una maggiore strutturazione per un persistente retrogusto causato dagli specifici polifenoli nei vini idonei ad una prolungata maturazione.

Titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,50 % vol. per la tipologia rosso e 11,00 % vol. per la tipologia rosso novello.

Acidità totale minima: 4,5 g/l.

Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

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

Colore: di intensità tenue, con tonalità che può variare in funzione del o dei vitigni utilizzati o della vinificazione;

Odore: prevalentemente derivato dagli aromi primari dei vitigni impiegati;

Sapore: equilibrato sia nella componente acida che polifenolica, reso morbido dal contenuto zuccherino fissato dai limiti di legge.

Titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,50 %vol.

Acidità totale minima: 4,5 g/l.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

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

Colore: tenue con riflessi sul verde oppure giallo paglierino da leggero a più carico.

Odore: 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.

Sapore: leggermente acidulo tale da favorire una leggera salivazione. Nel caso di evoluzione degli aromi terziari presenta uno specifico persistente retrogusto.

Titolo alcolometrico volumico totale: minimo 9,50 % vol.

Acidità totale minima: 4,5 g/l.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

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

Colore: giallo paglierino con perlage fine e persistente.

Odore: delicato, floreale, con note leggere di frutta, sensazioni fresche.

Sapore: vivace e contemporaneamente morbido ed equilibrato.

Titolo alcolometrico volumico totale: minimo 10,00 % vol.

Acidità totale minima: 4,5 g/l.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Articolo 7 (Etichettatura)

All'indicazione geografica tipica "Colli della Toscana centrale" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "superiore" e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali, ragioni sociali e marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Il riferimento al nome dei due vitigni nella designazione e presentazione dei vini ad IGT "Colli della Toscana centrale" è consentito a condizione che l'indicazione dei vitigni avvenga in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da cui sono stati ottenuti.

Articolo 8 (Legame con l'ambiente geografico)

A) 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.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

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 tipicizzazione 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.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

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.

Articolo 9

(Riferimenti all'Organismo di controllo)

Nome e indirizzo :

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali –

ICQRF – Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari –

Via Quintino Sella, 42 – 00187 Roma

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentare è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (*Allegato 2*) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (*Allegato 3*).