

ANNESSE

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA DEI VINI “VAL D’ARNO DI SOPRA” O “VALDARNO DI SOPRA”**Articolo 1**

1. La denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

Bianco anche Spumante, Rosso, Rosato anche Spumante, Chardonnay, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Sangiovese, Syrah, Sauvignon e Passito.

2. È consentito anche l’utilizzo delle sottozone “Pietraviva” e “Pratomagno” che vengono disciplinate tramite gli allegati 1 e 2 in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto nei suddetti allegati, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

1. I vini della denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Bianco, “Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” bianco spumante:

Chardonnay dal 40 all’80%, Malvasia bianca lunga da 0 a 30%, Trebbiano Toscano da 0 a 20%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca bianca, fino ad un massimo del 30%, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 28 maggio 2010 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Rosso, “Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” rosato, “Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” rosato spumante:

Merlot dal 40 all’80%, Cabernet sauvignon da 0 a 35%, Syrah da 0 a 35%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca nera, fino ad un massimo del 30%, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 28 maggio 2010 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” passito:

Malvasia bianca lunga dal 40 all’80%, Chardonnay fino al 30%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca bianca, fino ad un massimo del 30%, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 28 maggio 2010 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

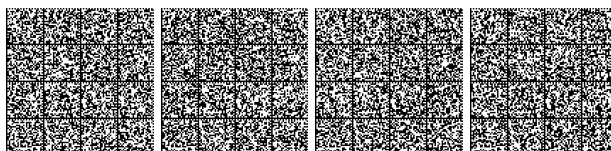
I vini “Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” con le seguenti specificazioni:

Chardonnay

Sauvignon

Cabernet sauvignon

Cabernet franc



Merlot
Sangiovese
Syrah

devono essere ottenuti, in ambito aziendale, per almeno l'85% da uno dei sopracitati vitigni.
Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3

1. La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" ricade nella provincia di Arezzo e comprende i terreni vocati alla viticoltura dell'intero territorio dei comuni di Cavriglia, Monteverchi, Bucine, Pergine Valdarno, Civitella in Val di Chiana, Pian di Scò, Castelfranco di Sopra, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, San Giovanni Valdarno, Castiglion Fibocchi e Laterina.

La sottozona "Pietraviva" comprende l'intero territorio dei comuni di Cavriglia, Monteverchi, Bucine, SanGiovanni Valdarno, Pergine Valdarno e Civitella in Val di Chiana, mentre la sottozona "Pratomagno" comprende l'intero territorio dei comuni di Pian di Scò, Castelfranco di Sopra, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, Castiglion Fibocchi e Laterina.

Articolo 4

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono esclusi, ai fini dell'iscrizione al relativo schedario, i vigneti che siano ubicati ad una altitudine inferiore ai 170 metri s.l.m.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra", inclusi nelle aree dei comuni sopra indicati.

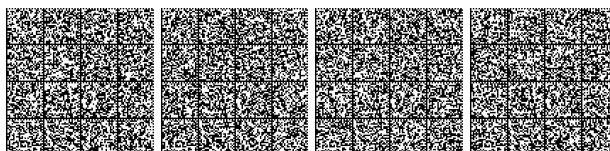
3. Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non potrà essere inferiore a 3300.

4. I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona, privilegiando quelli a più bassa espansione e comunque atti a non modificare le caratteristiche qualitative delle uve e dei vini. Sono esclusi i sistemi di coltivazione espansi.

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

6. Le produzioni massime di uva per ettaro, per pianta ed i titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

TIPOLOGIA	PRODUZIONE MASSIMA t/ha	PRODUZIONE MASSIMA kg/pianta	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO NATURALE MINIMO % VOL
"Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" bianco, bianco spumante e passito	12,0	3,6	10,5
"Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" rosato e rosato spumante	12,0	3,6	10,5
"Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" rosso	12,0	3,6	11



“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Chardonnay	12,0	3,6	11
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Cabernet franc	12,0	3,6	11,5
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Cabernet sauvignon	12,0	3,6	11,5
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Merlot	12,0	3,6	11,5
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Sangiovese	12,0	3,6	11,5
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Syrah	12,0	3,6	11,5
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Sauvignon	12,0	3,6	11

7. Salvo quanto disposto alla lettera f), comma 1, articolo 10 del D. Lgs. 61/2010, la produzione del vigneto con densità inferiore a 3.300 ceppi per ettaro è rapportata alla resa per ceppo sopra determinata. In annate favorevoli i quantitativi delle uve ottenute e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” devono essere riportati, nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi il 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

8. Per la tipologia “Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” passito la produzione massima di uva per ettaro non deve essere superiore a 7,5 t/ha e 2,2 kg/pianta e, al termine dell’appassimento, le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 16% vol.

9. Per l’entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro ammessa è:

Anno vegetativo	Produzione ammessa
I e II anno	0 %
III anno	60 %
IV anno e successivi	100 %

Articolo 5

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l’invecchiamento obbligatorio ove previsto, l’imbottigliamento, devono essere effettuate nell’ambito del territorio di produzione delimitato all’art. 3 del presente disciplinare di produzione.

2. È tuttavia consentito che dette operazioni possano effettuarsi nei comuni della provincia di Arezzo, confinanti con la zona di produzione.

3. Nella vinificazione sono ammesse solo le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. È consentito l’arricchimento dei mosti e dei vini di cui all’art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali.

4. Per tutti i vini di cui all’articolo 1 non è consentita la pratica della dolcificazione.



5. È ammessa la colmatura dei vini, di cui all'art. 1, in corso d'invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa tipologia, anche non soggetti ad invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 5%.

6. La resa massima dell'uva in vino, compreso l'eventuale arricchimento, è del 70% per tutte le tipologie della denominazione di origine controllata "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra", qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non oltre il 75% , anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimale consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine . Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita . Per la tipologia passito la resa sarà del 35% senza diritto di tolleranze.

7. La qualificazione "riserva" spetta ai seguenti vini :

- "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" rosso
- "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" Merlot
- "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" Sangiovese
- "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" Cabernet sauvignon

purchè le partite destinate a fregiarsi di detta menzione vengano sottoposte a un periodo minimo in legno di sei mesi.

8. Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi indicata :

- "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" bianco, rosato e le tipologie monovarietalì a bacca bianca non possono essere immessi al consumo prima del 1° febbraio dell'anno successivo a quello della raccolta delle uve.

- "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" rosso e le tipologie monovarietalì a bacca rossa non possono essere immessi al consumo prima del 31 marzo dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

- "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" rosso e le tipologie monovarietalì a bacca rossa con menzione "riserva" non possono essere immessi al consumo prima di 24 mesi dalla conclusione del periodo di raccolta delle uve, di cui 6 mesi in legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

- "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" passito non può essere immesso al consumo prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello della raccolta delle uve.

Articolo 6

1. I vini a denominazione di origine controllata "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche :

"Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" bianco:

colore: giallo paglierino;

odore: fine, delicato;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

"Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" bianco spumante:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, delicato;

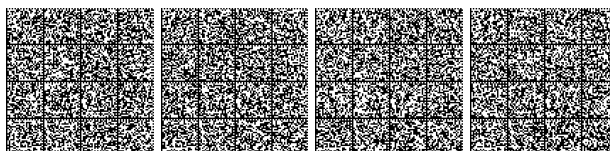
spuma: fine e persistente

sapore: da extra brut a demi-sec, fruttato, armonico, piacevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.



“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” rosato:
colore: da rosato tenue a rosato intenso, senza riflessi violacei;
odore: fine, delicato, fruttato;
sapore: secco, armonico, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” rosato spumante:
colore: da rosato tenue a rosato intenso;
odore: fine, delicato, fruttato;
spuma : fine e persistente;
sapore: da extra brut a demi-sec, armonico, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

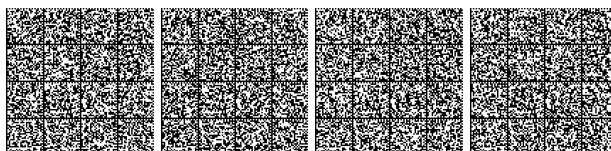
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: fine, fruttato;
sapore: secco, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo 21,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Chardonnay:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, intenso, fruttato e floreale;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Sauvignon:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, delicato;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Cabernet sauvignon:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, caratteristico, complesso;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Cabernet franc:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, caratteristico, complesso, erbaceo;
sapore: secco, caratteristico, armonico;



titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Merlot:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, fruttato, complesso con sentori vegetali;
sapore: secco, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Sangiovese:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: floreale e fruttato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Syrah:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: profumi di piccoli frutti rossi e spezie;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” passito:
colore: da giallo paglierino intenso al giallo ambrato;
odore: delicato, caratteristico, intenso, etereo;
sapore: dolce, vellutato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
acidità totale minima: 4,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentita, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

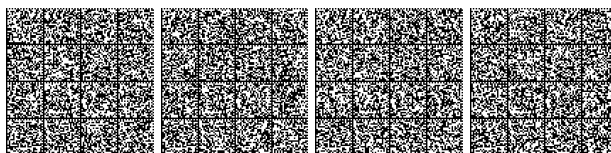
3. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazione di origine e delle indicazioni geografiche tipiche – modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

1. Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.

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

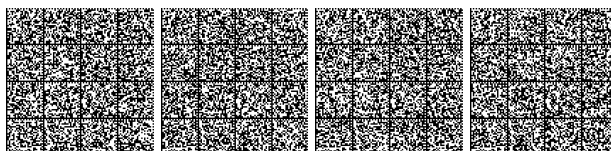
2. Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria, ad esclusione della tipologia spumante.



4. È consentita l'indicazione della menzione "riserva" alle condizioni stabilite all'articolo 5 comma 7 e 8.
3. Per i vini designati con la denominazione di origine controllata "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" è consentito l'uso della menzione "vigna", seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, alle condizioni previste dalla normativa vigente e che i relativi toponimo o nome tradizionale figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8 del D.Lgs. 61/2010.

Articolo 8

1. I vini di cui all'art. 1 sono immessi al consumo in recipienti del seguente volume nominale: litri 0,187, 0,375, 0,500, 0,750, 1,500, 3,000 e 5,000.
2. Per tutte le tipologie di cui all'articolo 1, sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.



SOTTOZONA “PIETRAVIVA”**Articolo 1**

1. I vini a denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” possono fregiarsi della menzione aggiuntiva “Pietraviva” solo se le uve ed i vini prodotti hanno origine esclusiva nei rispettivi territori stabiliti nell’art. 3 del disciplinare e che non siano stati sottoposti a un coacervo.

Articolo 2

1. La denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva deve essere ottenuta da uve prodotte in vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva bianco:
Sauvignon dal 40 all’80%, Chardonnay da 0 a 30%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca bianca, fino ad un massimo del 30%, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 28 maggio 2010 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

“Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva rosso:
Sangiovese dal 40 all’80%, Cabernet Sauvignon da 0 a 30%, Merlot da 0 a 30%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca nera, fino ad un massimo del 20%, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 28 maggio 2010 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

“Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva Vendemmia Tardiva:
Malvasia bianca lunga almeno il 40%, Chardonnay da 0 a 30 %.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca bianca, fino ad un massimo del 30%, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 28 maggio 2010 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

“Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva con le seguenti specificazioni:

Malvasia bianca lunga

Canaiolo nero

Pugnitello

Malvasia nera (da Malvasia nera di Lecce e Malvasia nera di Brindisi)

Ciliegiolo

Sangiovese

Queste tipologie di prodotto devono essere ottenute, in ambito aziendale, per almeno l’85% da uno dei sopracitati vitigni e la rimanente parte da uno o più vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella regione Toscana.



Articolo 3

1. La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva ricade nella provincia di Arezzo e comprende i terreni vocati alla viticoltura dell’intero territorio dei comuni di Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Pergine Valdarno, Civitella in Val di Chiana e San Giovanni Valdarno.

Articolo 4

1. Sono esclusi ai fini dell’iscrizione al relativo schedario i vigneti che siano ubicati ad una altitudine inferiore ai 170 metri s.l.m.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione “Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva, inclusi nelle aree dei comuni sopra indicati.

2. Le produzioni massime di uva per ettaro e i titoli alcolometrici volumici naturali minimi previste per i vini a denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva sono i seguenti:

TIPOLOGIA	PRODUZIONE MASSIMA t/ha	PRODUZIONE MASSIMA kg/pianta	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO NATURALE MINIMO %VOL.
“Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva Bianco e Vendemmia Tardiva	9,0	2,7	12
“Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva Rosso	9,0	2,7	12
“Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva Malvasia bianca lunga	9,0	2,7	11,5
“Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva Canaiolo nero	9,0	2,7	12
“Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva Pugnitello	9,0	2,7	12
“Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva Malvasia nera	9,0	2,7	12
“Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva Ciliegiole	9,0	2,7	12
“Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva Sangiovese	9,0	2,7	12



2. La qualificazione riserva in abbinamento alla sottozona “Pietraviva” è riservata ai seguenti vini: “Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” rosso purchè le partite destinate a fregiarsi di detta menzione vengano sottoposte a un periodo minimo di invecchiamento di 24 mesi, di cui 6 mesi in legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell’anno della vendemmia.
3. Per la tipologia “Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva Vendemmia Tardiva la produzione massima di uva per ettaro non deve essere superiore a 7,5 t/ha e 2,2 kg/pianta e, al termine dell’appassimento, le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 15% vol.

Articolo 5

1. I vini a denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva devono rispondere, all’atto dell’immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

“Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva bianco:

colore: giallo paglierino, anche intenso;
odore: fine, intenso, fruttato;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva rosso:

colore: dal rosso rubino al rubino intenso;
odore: intenso, fine, fruttato, vegetale;
sapore: pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva Malvasia bianca lunga:

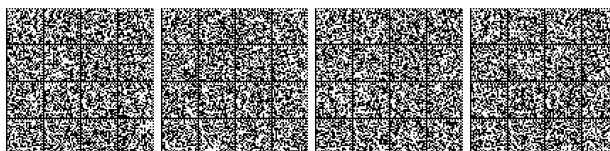
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, delicato, intenso, floreale;
sapore: secco e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva Canaiolo nero:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: fine, floreale e caratteristico;
sapore: secco e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva Pugnello:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: intenso, complesso, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;



acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva Malvasia nera:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: fine, fruttato e balsamico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva Vendemmia Tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso al giallo ambrato;
odore: delicato, caratteristico, intenso, etereo;
sapore: vellutato dolce, armonico con pronunciata rotondità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
acidità totale minima: 4,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva Ciliegiole:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva Sangiovese:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: floreale e fruttato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentita, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.



SOTTOZONA “PRATOMAGNO”

Articolo 1

1. La denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” può fregiarsi della menzione aggiuntiva “Pratomagno” solo se le uve ed i vini prodotti hanno origine esclusiva nei rispettivi territori stabiliti nell’art. 3 del disciplinare e che non siano stati sottoposti a un coacervo.

Articolo 2

1. La denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno deve essere ottenuta da uve prodotte in vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno bianco:

Sauvignon dal 40 all’80%, Chardonnay da 0 a 30%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca bianca, fino ad un massimo del 30%, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 28 maggio 2010 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

“Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno rosso:

Sangiovese dal 40 all’80%, Cabernet sauvignon da 0 a 30%, Merlot da 0 a 30%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca nera, fino ad un massimo del 30%, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 28 maggio 2010 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

“Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno Vendemmia Tardiva:

Malvasia bianca lunga almeno il 40% , Chardonnay da 0 a 30 %.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca bianca, fino ad un massimo del 30%, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 28 maggio 2010 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

“Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno con le seguenti specificazioni:

Malvasia bianca lunga

Chardonnay

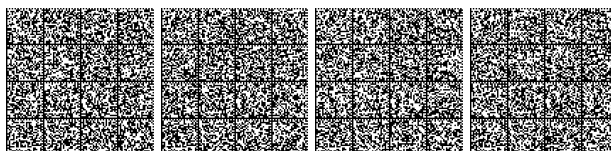
Canaiolo nero

Pugnitello

Malvasia nera

Sangiovese

Queste tipologie di prodotto devono essere ottenute, in ambito aziendale, per almeno l’85% da uno dei sopracitati vitigni e la rimanente parte da uno o più vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella regione Toscana.



Articolo 3

1. La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno comprende l’intero territorio dei comuni di Pian di Scò, Castelfranco di Sopra, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, Castiglion Fibocchi e Laterina.

Articolo 4

1. Sono esclusi ai fini dell’iscrizione al relativo albo i vigneti che siano ubicati ad una altitudine inferiore ai 170 metri s.l.m.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione “Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno, inclusi nelle aree dei comuni sopra indicati.

2. Le produzioni massime di uva per ettaro e i titoli alcolometrici volumici naturali minimi previste per i vini a denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno sono i seguenti:

TIPOLOGIA	PRODUZIONE MASSIMA t/ha	PRODUZIONE MASSIMA kg/pianta	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO NATURALE MINIMO %VOL.
“Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno Bianco e Vendemmia Tardiva	9,0	2,7	12
“Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno Rosso	9,0	2,7	12
“Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno Malvasia bianca lunga	9,0	2,7	11,5
“Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno Chardonnay	12,0	3,6	11
“Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno Canaiolo nero	9,0	2,7	12
“Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno Pugnitello	9,0	2,7	12
“Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno Malvasia nera	9,0	2,7	12
“Val d’Arno di Sopra” Pietraviva o “Valdarno di Sopra” Pietraviva Sangiovese	9,0	2,7	12



2. La qualificazione riserva in abbinamento alla sottozona “Pratomagno” è riservata ai seguenti vini : “Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” rosso purchè le partite destinate a fregiarsi di detta menzione vengano sottoposte a un periodo minimo di invecchiamento di 24 mesi, di cui 6 mesi in legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell’anno della vendemmia.

3. Per la tipologia “Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno Vendemmia Tardiva la produzione massima di uva per ettaro non deve essere superiore a 7,5 t/ha e 2,2 kg/pianta e, al termine dell’appassimento, le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 15% vol.

Articolo 5

1. I vini a denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno devono rispondere, all’atto dell’immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

“Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno bianco:

colore: giallo paglierino, anche intenso;

odore: fine, intenso, fruttato;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno rosso:

colore: dal rosso rubino al rubino intenso;

odore: intenso, fine, fruttato, vegetale;

sapore: pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno Malvasia bianca lunga:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, delicato, intenso, floreale;

sapore: secco, armonico;

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

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno Chardonnay:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, intenso, fruttato e floreale;

sapore: secco, armonico;

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

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno Canaiolo nero:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: fine, floreale, caratteristico;

sapore: secco, armonico;

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



acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno Pugnitelto:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: intenso, complesso, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno Malvasia nera:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: fine, fruttato e balsamico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno Sangiovese:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: floreale e fruttato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” Pratomagno o “Valdarno di Sopra” Pratomagno Vendemmia Tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso al giallo ambrato;
odore: delicato, caratteristico, intenso, etereo;
sapore: vellutato dolce, armonico con pronunciata rotondità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 10,00% svolto;
acidità totale minima: 4,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentita, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

11A02755

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Revoca dell'autorizzazione ad esercitare un magazzino generale alla società «Magazzini generali doganali riuniti S.p.a.», in Torino.

Con decreto ministeriale 4 febbraio 2011 alla società «Magazzini generali doganali riuniti S.p.a.», con sede legale in Torino, corso Vinzaglio, 24 è revocata l'autorizzazione ad esercitare l'attività in regime di magazzino generale sito in Arluno (Milano), via Bellini 2/4.

11A02615

