Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "BIANCO DELL' EMPOLESE"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 18.04.1989	G.U. 256 - 02.11.1989
Modificato con	DM 14.09.2010	G.U. 228-29.09.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
(Denominazione e vini)

1.1 La denominazione di origine controllata "Bianco dell'Empolese" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
- Bianco
- Vin Santo

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 I vini di cui all'articolo 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

per la tipologia Bianco:
Trebbiano Toscano minimo 60% ;
possono concorrere alla produzione di detto vino, per un massimo del 40 %, le uve dei vitigni a bacca bianca, da soli o congiuntamente, idonei alla coltivazione nella 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 successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Per la tipologia Vin Santo:
Trebbiano Toscano minimo 60% ;
possono concorrere alla produzione di detto vino, per un massimo del 40 %, le uve dei vitigni a bacca bianca, da soli o congiuntamente, ad esclusione del Moscato Bianco, idonei alla coltivazione nella 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 successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

3.1 Le uve destinate alla produzione del vino "Bianco dell'Empolese" debbono provenire dalla zona di produzione che comprende in provincia di Firenze tutto il territorio amministrativo dei comuni di Empoli, Cerreto Guidi, Fucecchio, Vinci, Capraia e Limite, Montelupo Fiorentino.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 – Condizioni naturali dell'ambiente
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.
I vigneti devono trovarsi su terreni idonei per le produzioni delle denominazione di origine di cui si tratta.

4.2 – Densità di impianto
Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.300 per i vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 in coltura specializzata.

4.3 – Forme di allevamento e sesti di impianto
I sesti di 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.

4.4 – Irrigazione
E' vietata ogni pratica di forzatura.
E' consentita l'irrigazione di soccorso

4.5 – Resa a ettaro e gradazione minima naturale
La resa massima di uva per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Bianco dell'Empolese" non deve essere superiore a t/ha 12 per ettaro in coltura specializzata.
Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve purché la produzione non superi di oltre il 20% il limite medesimo.
Le uve destinate alla vinificazione debbono assicurare ai vini a D.O.C. "Bianco dell'Empolese" un titolo alcolometrico volumico naturale di 10,00 % vol.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 – Zona di vinificazione e di imbottigliamento
Le operazioni di vinificazione, invecchiamento e di imbottigliamento debbono essere effettuate all'interno dei territori comunali della zona di produzione di cui all'articolo 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, e di confine, è consentito che tali operazioni siano effettuate sia all'interno del territorio di produzione di cui all'articolo 3, sia nell'intero territorio amministrativo dei comuni confinanti.
Conformemente all'art.8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la reputazione e garantire l'origine.
Sono fatte salve le autorizzazioni in deroga rilasciate ai sensi del preesistente disciplinare di produzione.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010.

5.2 – Elaborazione

Nella vinificazione sono consentite le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Per la tipologia Vinsanto deve essere seguito il tradizionale metodo di vinificazione che in particolare prevede:

le uve dopo avere subito un'accurata cernita debbono essere sottoposte ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve destinate alla vinificazione nei limiti consentiti dalle vigenti disposizioni deve avvenire in locali idonei e deve essere protratta fino a raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 28% .

La conservazione e l'invecchiamento del vino deve avvenire in appositi locali (vinsantaie) ed in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 5 ettolitri;

5.3 – Resa uva/vino e vino/ha

La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva, e la produzione massima di vino per ettaro, sono le seguenti:

per la tipologia Bianco
Resa uva/vino: 70%
Produzione massima di vino/ha: 84 hl ;

per la tipologia Vinsanto
Resa uva/vino: 35%
Produzione massima di vino/ha: 42 hl .

Per la tipologia Bianco qualora la resa uva/vino superi il limite sopra riportato, ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla DOC, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

5.4 – Immissione al consumo

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

per la tipologia Bianco:
a partire dal 1 dicembre dell'anno di vendemmia ;

per la tipologia Vinsanto:
a partire dal 1 dicembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6
(Caratteristiche al consumo)

6.1 I vini di cui all'articolo 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

per la tipologia Bianco:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, fine e caratteristico;
sapore: secco, armonico, fresco, delicato ;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol ;

acidità totale minima: 5,0 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l ;

per la tipologia Vinsanto:
colore: dal dorato all'ambrato più o meno intenso;
odore: intenso, etereo, caratteristico;
sapore: secco o amabile, armonico, morbido, con caratteristico retrogusto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:

per il tipo secco:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% vol di cui almeno 16,00% vol svolto ed un massimo di un 1,00% vol da svolgere;

per il tipo amabile:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00 % vol di cui almeno 14,00% vol svolto ed un minimo del 3,0% vol da svolgere :
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

6.2 E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio Decreto.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 – Qualificazioni
Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato" e similari.
E' consentito l'uso di nomi aziendali, ragioni sociali e marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.2 – Menzioni facoltative
Per la tipologia Vinsanto sono consentite le menzioni facoltative secco ed amabile con riferimento a quanto indicato nel precedente articolo 6.
Le menzioni facoltative secco ed amabile possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive.
In caso di utilizzo della menzione facoltativa secco è facoltativa l'indicazione del contenuto zuccherino del prodotto espresso in g/l di zuccheri residui.
In caso di utilizzo della menzione facoltativa amabile è facoltativa l'indicazione del contenuto zuccherino del prodotto espresso in g/l di zuccheri residui.

7.3 – Annata
Per tutte le tipologie dei vini a DOC "Bianco dell'Empolese" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
(Confezionamento)

8.1 – Tappatura e recipienti
Per la tipologia Bianco:
per la chiusura dei recipienti di vetro e' consentito l'uso del tappo capsula a vite;

per la tipologia Vinsanto:

è ammesso l'utilizzo di contenitori in vetro di capacità non superiore a 0,75 lt per i quali è obbligatorio l'utilizzo del tappo raso bocca in sughero o altri materiali idonei ammessi dalla normativa comunitaria e nazionale vigente.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

A1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione della DOC Bianco dell'Empolese coincide con i territori amministrativi dei Comuni di Empoli, Montelupo Fiorentino, Capraia e Limite, Fucecchio, Cerreto Guidi e Vinci. L'areale ricade nella parte centro settentrionale della Regione Toscana , nel lembo più occidentale della provincia di Firenze e comprende i 6 comuni del Circondario Empolese-Valdelsa che si estendono lungo il Fiume Arno.

Il territorio è caratterizzato dalla pianura del medio-basso Val d'Arno e dalle colline immediatamente prospicienti rientranti a nord nei sistemi del Montalbano e delle Cerbaie ed a sud nelle colline centrali.

La zona rientra in 2 aree agroclimatiche secondo la classificazione del Servizio Agrometeorologico Regionale:

- Area della Pianura Occidentale
- Area delle Colline Centrali.

Nell'area della Pianura Occidentale identificabile per lo più con i Comuni di Empoli, Cerreto Guidi e Fucecchio) i suoli sono stati originati da depositi alluvionali e lacustri del periodo quaternario. L'altitudine media è di 184 m s.l.m. passando dalla pianura (altitudine minima Fucecchio 12 m s.l.m.) fino ai rilievi delle medie colline (altitudine massima Empoli 206 m s.l.m.). La pendenza media è del 4 %. Il tipo climatico è di tipo da Mediterraneo a Temperato Caldo con temperature medie annuali intorno ai 12-15°C, precipitazioni medie annuali 850-1100 mm. I mesi più piovosi sono Ottobre e Novembre mentre Luglio Agosto sono mesi particolarmente secchi.

Nell'area delle Colline Centrali identificabile per lo più con i Comuni di Vinci, Capraia e Limite e Montelupo Fiorentino) i suoli sono stati originati da depositi marini del pliocene e pleistocene. L'altitudine media è di 233 m s.l.m. passando dalla pianura alluvionale prospiciente al Fiume Arno (altitudine minima Vinci 23 m s.l.m.) fino ai rilievi del gruppo montuoso del Monte Albano (altitudine massima Vinci 633 m s.l.m.). La pendenza media è del 13%. Il tipo climatico è di tipo da Mediterraneo a Mediterraneo suboceanico con temperature medie annuali intorno ai 12,5-16°C, precipitazioni medie annuali 700-1000 mm. Il mese più piovoso è Novembre mentre Luglio Agosto sono mesi particolarmente secchi.

La posizione geografica centrale nel contesto della Toscana, determina in Valdelsa **un clima dove ritroviamo le caratteristiche del clima continentale e di quello Mediterraneo** dove gli influssi marittimi del Tirreno si affiancano a quelli montani legati alle altitudini dell'Appennino.

A2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere i vini "Bianco dell'Empolese".

La presenza della viticoltura nell'area delimitata è precedente all'epoca romana.

Nel registro dei proventi del Comune di Fucecchio del 1352 ben il 28,6% dei proventi comunali derivavano dalla gabella sul vino [1].

Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità, tanto che nel 1969 fu costituito l'Ente di tutela dei vini tipici di Empoli e della Val d'Elsa. Nel 1979 presentò domanda di riconoscimento come DOC che fu convalidata nel 1989 (Decreto 18 aprile 1989).

Successivamente con il Decreto 14 settembre 2010 ne è stato modificato il disciplinare di produzione.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita 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 di produzione: in primo luogo il trebbiano.
- **le forme di allevamento, i sesti di impianto e i sistemi di potatura** che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle opere colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (84 hl(ha per la tipologia Bianco e 42 hl(ha per la tipologia Vin Santo).
- **le pratiche relative all'elaborazione dei vini,** che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco dei vini tranquilli e per la vinificazione delle uve appassite per la produzione del vin Santo. la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento obbligatori secondo il metodo tradizionale.
-

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

La Doc Bianco dell'Empolese è riferita a 2 tipologie – bianco e Vin Santo - che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che 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 paglierino più o meno intenso nel bianco e dal dorato all'ambrato nel Vin Santo.

Al sapore e all'odore si riscontrano aromi caratteristici ed armonici con caratteristico retrogusto nella tipologia Vin Santo.

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

L'orografia da pianeggiante a collinare dell'areale di produzione, nel tratto empolese del bacino del Fiume Arno, e l'esposizione ad ovest, sud ovest, concorrono a determinare un ambiente aeroso, luminoso e con suolo sgrondante dalle acque reflue, coltivato a vigneto fin dall'antichità. Anche nelle zone di più difficile scolo si è da sempre intervenuti con sistemazioni idraulico- agrarie tali da impedire ristagni.

L'uomo ha selezionato nei corso dei millenni di coltivazione le varietà che meglio si adattano ai terreni, migliorati nell'ultimo secolo con tecniche enologiche che ne esaltano le peculiarità fisico-chimiche ed organolettiche dei Bianchi dell'Empolese.

In particolare sia nei terreni dell'area della Pianura Occidentale che dell'area delle Colline Centrali la vite è sempre stata considerata una tra le colture principali. Tanto che nel corso dei secoli si è assistito ad un affinamento delle tecniche produttive in funzione della qualità. Dalla vite su sostegno vivo si è passati già a partire dal '400 all'uso su sostegni morti con legno di castagno mentre a partire dagli anni '60 del secolo scorso si è assistito ad una progressiva specializzazione dei vigneti in sostituzione dell'antica coltivazione sulle prode nei seminativi promiscui.

Per quanto riguarda i vitigni il trebbiano è sempre stato largamente diffuso tanto che nella zona ha assunto il sinonimo di Trebbiano dell'Empolese. Pur rientrando appieno nella identificazione del trebbiano toscano ha assunto connotati morfologici ed enologici del tutto particolari dovuti alla diffusa pratica di preparazione delle barbatelle a partire da materiale aziendale.

I viticoltori hanno applicato da tempo tecniche produttive atte a migliorare ulteriormente la qualità dei vitigni presenti: forma di allevamento a capovolto o a guyot lasciando poche gemme produttive a tutto vantaggio dell'aumento del contenuto di zuccheri e componenti aromatiche.

Anche il clima dell'areale di produzione caratterizzato da precipitazioni abbondanti (1000-1100 mm) con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto, da una buona temperatura media annuale intorno ai 15° C unita ad una temperatra relativamente elevata ed ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente (talvolta fino a novembre) contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche dei vini Bianchi dell'Empolese. La vendemmia dei bianchi viene infatti comunemente effettuata dopo la raccolta delle uve rosse anche grazie alla maggiore resistenza della buccia ai marciumi nel trebbiano.

Indubbiamente molto del particolare bouquet dei vini Bianco dell'Empolese è dovuto a questa maturazione prolungata sulla pianta, in un clima temperato, ma caratterizzato segnatamente nella fase finale da una elevata escursione termica tra notte e giorno.

La millenaria storia viticola riferita al questa zona , dall'epoca romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del Bianco dell'Empolese.

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini Bianco dell'Empolese , le cui peculiari caretteristiche sono descritte all'art. 6.

La presenza della viticoltura nell'area delimitata è precedente all'epoca romana.

Reperti archeologici ritrovati presso l'abitato etrusco di Bibbiani- Monteregi (Comune di Capraia e Limite) e risalenti al V-IV secolo a. C. raffigurano coppe di vino utilizzate durante le libagioni. [2]

In epoca Romana era presente addirittura una cospicua produzione di anfore vinarie (Anfora di Empoli). Dalla zona empolese venivano esportate anfore contenenti vino prodotto in loco che seguendo la via fluviale dell'Arno arrivavano a Roma ed in tutto il Mediterraneo. I ritrovamenti di anfore di Empoli al di fuori dai centri di produzione testimonia la floridezza della produzione vinicola che permetteva di destinare un surplus anche all'esportazione. [3]

Successivamente si ha menzione di terreni coltivati a vite in un atto di donazione del 767 d.C. al Monastero di san Bartolomeo in zona Bibbiani. [2]

In una delibera del 1333 del Comune di Fucecchio si ha menzione di una cospicua produzione di vino ed in uno statuto del 1353 si parla del trebbiano come uno dei vitigni più diffusi. [4]

Agli inizi del 1400 nasce nella zona di Empoli la produzione vetraria (fiaschi, damigiane, bottiglie) legata alla produzione dei vini. Ed è stato appurato dal Prof. Federico Melis attraverso approfonditi

studi di storiografia economica che la maggiore produzione fosse proprio di vini bianchi, dato che raramente si trovano cenni ai vini "vermigli".

Pure del 1400 è la valutazione al "cognio"[1] dei vini prodotti nel Piano di Pontormo...e nel Piano di Empoli... . [5] Nel 1515 è Leonardo da Vinci a parlarci di come deve avvenire una corretta vinificazione, mentre il padre era egli stesso produttore (...84 barili prodotti nei poderi di Bacchereto e Vinci). [2]

Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità, come dimostrano per esempio i plantari della fattoria Corsini di Fucecchio e l'inventario del 1919 che riporta che ben 256 ha su un totale di 306 erano destinati a seminativo vitato.. [6]

Negli anni '50 –'60 era presente una notevole produzione della zona commercializzata anche in altre aree geografiche, soprattutto in Versilia. Le quotazioni commerciali raggiunsero quelle dei rossi tanto che ci fu un notevole fervore nell'impianto di vigneti bianchi. Ne è ancora testimonianza che circa il 40% dei vigneti a bacca bianca presenti attualmente abbia più di 40 anni.

La cospicua quantità di vini bianchi e la commercializzazione anche al di fuori dell'area di produzione resero necessaria la costituzione in data 27 giugno 1969 dell'Ente di Tutela dei Vini Tipici di Empoli e della Valdelsa che operò per vari anni nell'ambito della Denominazione Semplice applicando uno specifico marchio.

Nel 1979 fu inoltrata al competente ministero la richiesta di riconoscimento come DOC per il vino "Bianco delle Colline Empolesi". Con il decreto del 2 novembre 1989 fu approvato il definitivo riconoscimento con il nome modificato di vino "a DOC "Bianco dell'Empolese".

Nel 1990 l'ente ottenne anche l'autorizzazione alla sorveglianza, disponendo anche di un proprio laboratorio chimico.

Negli ultimi anni si è assistito ad un notevole rilancio dei vini a DOC Bianco dell'Empolese attraverso la realizzazione di pubblicazioni, l'organizzazione di eventi promozionali quali la qualificata rassegna del Bianco dell'Empolese e soprattutto la richiesta di aggiornamento del disciplinare accolta con il Decreto 14 settembre 2010.

[1] Malvolti A., *Incolti, Fiumi e Paludi,* Leo S. Olschki Editore, Firenze, 2003

[2] Nuti M., *Storia delle vigne e del vino del Montalbano,* Atti del Convegno per i Vini del Montalbano, 2000

[3] Alderighi L., *Vino e archeologia*, Terre del vino, febbraio 2011

[4] Statuto del Comune di Fucecchio del 1353

[5] Comune di Montespertoli, *La vite ed il vino nel Comune di Montespertoli,* 1996

[6] Pieri.XXXX TESI

Articolo 10
(Riferimenti alla struttura di controllo)

10.1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:

Toscana Certificazione Agroalimentare

[1] Cogno o cognio: antica unità di misura di capacità- equivalente a 10 barili fiorentini- (456 lt) usata nel Rinascimento soprattutto per l'olio e per il vino

Viale Belfiore, 9
50144 Firenze
Tel.: +39 055 368850
Fax: +39 055 330368
e-Mail: info@tca-srl.org

10.2 Toscana Certificazione Agroalimentare è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

10.3 In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.

Allegato n. 1 – Elenco dei vitigni idonei alla produzione del vino a DOC BIANCO DELL'EMPOLESE

1. Albarola B.
2. Ansonica B.
3. Biancone B.
4. Canaiolo Bianco B.
5. Chardonnay B.
6. Clairette B.
7. Durella B.
8. Fiano B.
9. Grechetto B.
10. Greco B.
11. Incrocio Bruni 54 B.
12. Livornese Bianca B.
13. Malvasia Bianca di Candia B.
14. Malvasia Bianca lunga B.
15. Malvasia Istriana B.
16. Manzoni Bianco B.
17. Marsanne B.
18. Moscato Bianco B.
19. Muller Thurgau B.
20. Orpicchio B.
21. Petit manseng B.
22. Pinot Bianco B.
23. Pinot Grigio G.
24. Riesling Italico B.
25. Riesling Renano B.
26. Roussane B.
27. Sauvignon B.
28. Semillon B.
29. Traminer Aromatico Rs
30. Verdea B.
31. Verdello B.
32. Verdicchio Bianco B.

33. Vermentino B.
34. Vernaccia di San Gimignano B.
35. Viogner B.