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 DEL VINO "BOLGHERI SASSICAIA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 05.11.1994	GU265 - 12.11.1994
Modificato con	DM 14.06.2001	GU164 - 17.07.2001
Modificato con	DM 21.03.2011	GU 72-29.03.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con	DM 19.12.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 30.03.2015	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
(Denominazione e vini)

1.1 La denominazione di origine controllata del vino "Bolgheri Sassicaia" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni e requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 La denominazione di origine controllata "Bolgheri Sassicaia" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell' ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Cabernet Sauvignon: almeno l' 80%;

possono concorrere altri vitigni con uve a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 20%. Tali vitigni, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, sono riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

3.1 Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Bolgheri Sassicaia" devono essere prodotte nell'ambito della zona del territorio amministrativo del Comune di Castagneto Carducci, in provincia di Livorno, di seguito delimitata:

il confine inizia percorrendo il Viale di San Guido, oltrepassato di 165 m in direzione Bolgheri il Podere Alberto, sulla strada comunale di San Guido (viale dei Cipressi) si dirige a nord-ovest per 610 m fino ad incontrare il fosso Barinca e, progredendo dall'argine sinistro di suddetto fossato, per 1247 m in direzione est, incontra la strada campestre del pod. Aianova, confinante con l' azienda agricola Castello di Bolgheri e, all'interno di questa delimitazione si estende in direzione sud in linea retta per 100 m includendo l'amm. Le Capanne ed il pod. Sassicaia fino a congiungersi, dopo una lieve inflessione in direzione sud-ovest al botro delle Fornaci. Di qui, internamente all'argine sinistro del botro, procedendo in direzione est per 2518 m, giunge all'intersezione con una strada poderale che, con un tratto di 200 m in direzione sud, si ricollega alla strada Poggio-Patanocco. Delimitata da tale strada, sempre in direzione est per 1300 m, si dirige verso pod. Patanocco e, successivamente, dal proseguimento della precedente strada, denominata in questo tratto «strada Patanocco Castiglioncello» segue questa delimitazione, al suo interno, prima per 1200 in, in direzione est-sud-est poi per 1100 m, in direzione sud-ovest tagliando il tratto di strada di collegamento tra Castiglioncello-Colle Ulivo. Di qui prosegue in direzione sud-est per 810 m, dirigendosi poi in linea retta verso ovest per 1012 m, confinando esternamente con l' azienda agricola S. Biagio e, successivamente, in direzione nord-ovest per 714 m, fino all'incontro con la strada Castelluccio ¬Ospedaletto.
Di qui in direzione nord-ovest per 520 m continua fino ad incontrare la strada di collegamento tra pod. Casa Bezzini e il Quercione ed internamente ad essa per 450 m, in direzione ovest e successivamente in direzione nord-ovest per 900 m, confinando con la tenuta dell'Ornellaia, fino ad incontrare il botro Macine e costeggiando l'argine sinistro per 500 m, in direzione ovest sud¬ovest.
La delimitazione prosegue poi per 510 m in direzione ovest nord-ovest confinando ancora con la tenuta dell'Ornellaia e, successivamente per 200 m, in direzione nord-ovest confinando con la proprietà Righi fino ad incontrare il fosso Campo-Fantoccio. Internamente al fosso il confine si estende in direzione ovest per 356 m, fino ad incontrare la via Bolgherese e costeggiando questa per 100 m in direzione nord-ovest, prosegue verso ovest internamente alla Strada delle Ferruggini per 300 m, fino all'intersezione di essa con il fosso Campo-Fantaccio e da esso delimitata per 600 m, in direzione nord-ovest.
Da qui si stacca dal fosso in direzione ovest per 200 m, deviando a 90° in nord per 150 m, fino ad incontrare il fosso Carestia Vecchia.
Dopo aver costeggiato internamente il fosso per 418 m, in direzione ovest si ricongiunge dopo 600 m in nord-ovest al punto di partenza di questa descrizione planimetrica situata sul viale dei Cipressi a 165 m ad est, rispetto al pod. Alberto.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Bolgheri Sassicaia" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivanti le specifiche caratteristiche di qualità.

4.2 È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.3 Le forme di allevamento ed i sistemi di potatura ammessi sono: il cordone speronato mono e bilaterale, l'archetto semplice o doppio ad alberello basso.

4.4 La produzione di uva ammessa per il vino a denominazione di origine controllata "Bolgheri Sassicaia" non deve essere superiore a tonnellate 7 per ettaro con una produzione media per ceppo di

kg 2,000.

4.5 Per i nuovi impianti o reimpianti, successivi all'entrata in vigore del disciplinare approvato con Decreto ministeriale 21 marzo 2011 , la produzione di uva per ettaro, pur risultando di tonnellate 7, deve prevedere una densità degli impianti di almeno 4000 ceppi con una produzione media per ceppo di kg 1,800.

4.6 Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Bolgheri Sassicaia" devono assicurare al medesimo un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,50%.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni di vinificazione, affinamento, imbottigliamento ed invecchiamento del vino a denominazione di origine controllata "Bolgheri Sassicaia" devono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo del comune di Castagneto Carducci. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n.607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e la reputazione, garantire l'origine del prodotto e garantire l'efficacia dei controlli.

5.2 Sono esclusi i tagli con uve, mosti e vini provenienti da zone di produzione esterne alla zona di produzione della denominazione di origine controllata del vino"Bolgheri Sassicaia".

5.3 È consentito l' arricchimento con mosti provenienti da uve di vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata "Bolgheri Sassicaia" o con mosto concentrato rettificato.

5.4 La resa massima dell' uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5.5 Nella vinificazione del vino a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino medesimo la sua peculiare caratteristica.

5.6 Il vino a denominazione di origine controllata "Bolgheri Sassicaia" non può essere immesso al consumo se non dopo essere stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 2 anni, a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia, di cui almeno 18 mesi in botti di rovere di capacità non superiore a 225 litri.

Articolo 6
(Caratteristiche dei vini al consumo)

6.1 Il vino a denominazione di origine controllata "Bolgheri Sassicaia" all' atto di immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Bolgheri Sassicaia":
colore: rosso rubino intenso o granato;
odore: vinoso,ricco ed elegante;
sapore: asciutto, pieno, robusto e armonico, con buona elegante struttura;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata “Bolgheri Sassicaia” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto,selezionato e similari.

7.2 È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore. In particolare il nome «Sassicaia» può precedere la denominazione «Bolgheri Sassicaia» e figurare in carattere di dimensioni pari o superiori a quelli per la denominazione medesima.

7.3 Per i vini designati con la denominazione di origine controllata del vino “Bolgheri Sassicaia” è consentito l’uso della menzione «vigna», seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, alle condizioni previste dalla normativa vigente e che i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

7.4 Nella presentazione e designazione del prodotto, la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, deve essere riportata immediatamente al di sotto della menzione tradizionale "denominazione di origine controllata”.

7.5 Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a denominazione origine controllata “Bolgheri Sassicaia” deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
(Confezionamento)

8.1 Le bottiglie o altri recipienti di capacità inferiore a 5 litri in cui può essere confezionato il vino “Bolgheri Sassicaia”, in vista dell'immissione al consumo, debbono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai caratteri di un vino di pregio.

8.2 Per l'immissione al consumo del vino a denominazione di origine controllata “Bolgheri Sassicaia” sono ammessi soltanto recipienti della capacità di litri: 0,375, 0,750, 1,500, 3,000, 6,000, 9,000 e 12,000.

8.3 Il recipiente utilizzato per il vino a denominazione di origine controllata “Bolgheri Sassicaia” deve consistere in una bottiglia di vetro di forma bordolese di colore scuro.

8.4 La chiusura dei recipienti destinati all’immissione al consumo del vino a denominazione di origine controllata “Bolgheri Sassicaia” deve essere effettuata con il tappo di sughero raso bocca.

Articolo 9
(Legame con la zona geografica)

A) Informazioni sulla zona geografica.

A1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata comprende la porzione del territorio amministrativo del Comune di Castagneto Carducci come meglio descritta all’articolo 3 del presente Disciplinare . L’analisi climatica e pedologica dell’ambiente dimostra che i caratteri agro climatici dell’area ne fanno un territorio vocato per una viticoltura di qualità.

I valori medi di temperature e precipitazioni sono i seguenti:
Temperatura minima: 9,6°C

Temperatura massima: 19,4°C
Temperatura media: 14,5°C
Precipitazione: 584mm
Deficit idrico: 205mm

La zona di produzione del vino DOC "Bolgheri Sassicaia" gode delle seguenti peculiarità:

-terreni: paesaggio a terrazzi e versanti rettilinei, composizione a sedimenti pleistocenici con suoli poco profondi con scheletro molto evidente («sassicaia» dall'elevata quantità di sassi presente nel terreno) a tessitura argilloso-limosa e con drenaggio interno imperfetto, da scarsamente a molto calcarei, presenza di ossido di ferro.

A2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Il conte Guido Alberto della Gherardesca, nella prima metà del 1800, fece emergere una nuova cultura enologica con l'assunzione di esperti di vinificazione tra cui Giuseppe Mazzanti a Bolgheri. Nel 1816 sorsero i primi vigneti sperimentali alle Capanne di Castiglioncello, ove più tardi nacque la prima vigna del vino Sassicaia, e nei fondi del Castelluccio. Le scelte viticole furono effettuate non solo in base al *terroir* ma soprattutto in base alla cultura vinicola francese con particolare attenzione ai metodi di vinificazione e ai vitigni usati in Francia: a conferma di questo le scelte effettuate dal conte Guido Alberto e da Mazzanti furono proprio indirizzate sui vitigni francesi tra cui Gamay, Cabernet e Syrah.

La distruzione dei vigneti a causa dell'attacco di fillossera degli inizi del '900 costrinse a ripensare all'assetto globale del vigneto ed al tipo di vitigno più idoneo per il territorio. Dopo un periodo interlocutorio, tra le due guerre, le intuizioni del Marchese Mario Incisa della Rocchetta e le sue preferenze per i vitigni francesi, si rivelarono del tutto fondate e dimostrarono che i vini prodotti in questo territorio a partire da quelle uve francesi, bordolesi in particolare, sono in grado di competere con i più famosi vini del mondo.

Per questi impianti, nati già dal 1944, si era scelta all'inizio una collocazione di alta collina con esposizione ad est, in quanto si riteneva che l'influsso del mare fosse negativo per la qualità dei vini. Caduto ben presto questo preconcetto, si capì che i terreni migliori erano quelli pedecollinari e della pianura e che il clima marino non faceva che apportare benefici effetti sulla maturazione delle uve. La consacrazione ufficiale del vino "Sassicaia" avviene nel 1978 quando la rivista *Decanter* pubblica una degustazione comparata di cabernet del mondo ed il "Sassicaia" si piazza al primo posto. Successivamente l'annata 1985 di Sassicaia compete, in una degustazione del *Grand Jury Européen*, con i *Grands Crus di Bordeaux* ed ottiene il massimo riconoscimento.

Da allora, la sua assoluta eccellenza è stata confermata da un grande numero di premi nazionali ed internazionali nei *tasting* periodici delle riviste di settore.

Il riconoscimento come sottozona Sassicaia a DOC è stato ottenuto con DPR 1 agosto 1983; il disciplinare successivamente è stato modificato ed ampliato con DPR 5 novembre 1994, 14 giugno 2001 e 21 marzo 2011.

Seppure nel contesto del territorio alquanto omogeneo di Castagneto Carducci, la zona di produzione della DOC "Bolgheri Sassicaia" vanta aspetti pedo-climatici e caratteristiche morfologiche di buona parte dei terreni destinati a vigneto che li differenziano dal restante territorio di Bolgheri e che li rendono particolarmente vocati per la produzione delle uve Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il rischio di stress idrico nel periodo estivo non è elevato grazie alla particolare tessitura dei terreni dove la componente argillosa è ben presente favorendo un buon rapporto vegeto-produttivo della coltivazione della vite. L'inerbimento a file alterne praticato in questa zona è reso possibile anche dall'uso di portainnesti di vigore non troppo limitato. In questa zona non vengono praticate cimature tardive e eccessive sfogliature, consentendo un maggiore riparo delle uve. Queste caratteristiche, unite alle pratiche agronomiche praticate dall'azienda conferiscono al vino le sue peculiari caratteristiche di eleganza e freschezza, oltre ad un profilo olfattivo che ricorda la macchia mediterranea che circonda interamente gli impianti viticoli di quest'area.

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

La vocazionalità della zona di produzione del vino DOC "Bolgheri Sassicaia" è orientata particolarmente sui Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il Cabernet ha qui un rapporto tra lo sviluppo vegetativo e la produzione di uva per pianta ottimale; questo determina elevati accumuli zuccherini, buone degradazioni acidiche e riscontri sensoriali caratterizzati da un'elevata persistenza gusto-olfattiva con note evidenti di frutta rossa e di speziato. La elevata presenza di scheletro e la scarsa profondità dei suoli inducono un corretto e limitato sviluppo vegetativo con ottimi risultati qualitativi ed olfattivi.

C) Interazione causale tra gli elementi di cui alla lettera A) e gli elementi di cui alla lettera B)

Per quanto riguarda la zona pedoclimatica della Denominazione DOC Sassicaia, – i risultati delle interazioni tra fattori ambientali e fattori umani hanno portato come ulteriore effetto la imposizione di un periodo di invecchiamento pari a 24 mesi di cui almeno 18 in botti di rovere da 225l.

Articolo 10
(Riferimenti alla struttura di controllo)

10.1 Nome e indirizzo della autorità di controllo:
Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Livorno
Piazza del Municipio, 48
57123 Livorno
Tel.: +39 0586 231222
Fax: +39 0586 231229
e-Mail: agricoltura@li.camcom.it
10.2 La Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Livorno è l'autorità 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 1 – Elenco vitigni complementari idonei alla produzione del vino a DOC BOLGHERI SASSICAIA

1. Abrusco N.
2. Aleatico N.
3. Alicante Bouschet N.
4. Alicante N.
5. Ancellotta N.
6. Barbera N.
7. Barsaglina N.
8. Bonamico N.
9. Bracciola Nera N.
10. Cabernet Franc N.

11. Calabrese N.
12. Caloria N.
13. Canaiolo Nero N.
14. Canina Nera N.
15. Carignano N.
16. Carmenere N.
17. Cesanese D’Affile N.
18. Ciliegiolo N.
19. Colombana Nera
20. Colorino N.
21. Foglia Tonda N.
22. Gamay N.
23. Groppello di Santo Stefano N.
24. Groppello Gentile N.
25. Lambrusco Maestri N.
26. Malbech N.
27. Malvasia N.
28. Malvasia Nera di Brindisi N.
29. Malvasia Nera di Lecce N.
30. Mammolo N.
31. Mazzese N.
32. Merlot N.
33. Mondeuse N.
34. Montepulciano N.
35. Petit verdot N.
36. Pinot Nero N.
37. Pollera Nera N.
38. Prugnolo Gentile N.
39. Pugnitello N.
40. Rebo N.
41. Refosco dal Peduncolo rosso N.
42. Sagrantino N.
43. Sanforte N.
44. Sangiovese N.
45. Schiava Gentile N.
46. Syrah N.
47. Tempranillo N.
48. Teroldego N.
49. Vermentino Nero N.