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 E GARANTITA DEI VINI "CARMIGNANO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato come DOC	DPR 28.4.1975	G.U. 222 - 21.08.1975
Modificato con	DPR 13.10.1982	G.U. 69 - 11.03.1983
Modificato con	DPR 01.08.1983	G.U. 319 - 21.11.1983
Approvato come DOCG	DPR 20.10.1990	G.U. 59 - 11.03.1991
Provvedimento misure transitorie commercilizzazione	DM 04.04.1992	G.U. 91 17.04.1992
Modificato con	DM 09.07.1998	G.U. 172 - 25.07.1998
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 e garantita "Carmignano" già riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica 20 ottobre 1990, è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Carmignano" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti, aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese minimo 50%;
Canaiolo nero fino al 20%;
Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, da soli o congiuntamente, dal l0 al 20%;
Trebbiano toscano, Canaiolo bianco e Malvasia del Chianti da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 10% del totale.

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

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

3.1 Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Carmignano" devono essere prodotte nei terreni collinari dei comuni di Carmignano e Poggio a Caiano in provincia di Prato.

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 e garantita "Carmignano" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve, al mosto e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

4.2 Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo unicamente i vigneti collinari di giacitura e orientamento adatti, i cui terreni, situati a un altitudine non superiore ai 400 metri, siano derivati da calcari marnosi di tipo alberese e scisti argillosi (eocene) e arenarie (oligocene).

4.3 I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

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

4.5 La resa massima di uva per ettaro di coltura specializzata non deve superare le 8 tonnellate. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a D.O.C.G. "Carmignano" devono essere riportati nel limite di cui sopra, fermo restando il limite resa uva-vino di cui al presente articolo per i quantitativi predetti, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. Oltre tale limite decade il diritto alla D.O.C.G. per tutto il prodotto.

4.6 Fermi restando i limiti sopra indicati, la produzione ottenuta dalle viti in coltura promiscua non deve superare i kg. 3 a ceppo con la tolleranza del 20% sopra indicata.

4.7 La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora superi detto limite ma non il 75% l'eccedenza non ha diritto alla D.O.C.G. Oltre il 75% decade il diritto alla D.O.C.G. per tutto il prodotto.

4.8 La Regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire, di anno in anno, prima della vendemmia, un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato nel presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delle uve e cioè nel territorio amministrativo dei comuni di Carmignano e di Poggio a Caiano. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n.

607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve avere luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e la reputazione.

5.2 Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Carmignano" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

5.3 È consentita l'aggiunta, nel limite massimo del 15%, di vino avente diritto alla denominazione "Carmignano" di annate diverse da quella indicata in etichetta.

Articolo 6
(Caratteristiche dei vini al consumo)

6.1 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Carmignano" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rubino vivace, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso con profumo intenso, anche di mammola, e con più pronunciato carattere di finezza per l'invecchiamento;
sapore: asciutto, sapido, pieno, armonico, morbido e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

6.2 È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per il vino "Carmignano" relativi all'acidità totale e all'estratto non riduttore.

Articolo 7
(Immissione al consumo)

7.1 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Carmignano" non può essere immesso al consumo prima del l° giugno del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve.
7.2 Qualora il vino a DOCG "Carmignano" venga immesso al consumo a partire dal 29 settembre (giorno di S. Michele e festa di Carmignano) del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve, potrà portare in etichetta la menzione "riserva".

7.3 Il periodo di invecchiamento di cui sopra deve essere effettuato in botti di rovere e/o di castagno, rispettivamente per almeno otto mesi per il DOCG "Carmignano" e per almeno dodici mesi per il DOCG "Carmignano" con la menzione "riserva"; si potrà mantenere il 5% di vino dell'annata in affinamento, da usarsi esclusivamente per le colmature, in contenitori diversi dal legno.

Articolo 8
(Etichettatura, designazione e presentazione)

8.1 Alla denominazione di cui all'articolo l è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore» e similari.

8.2 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. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Carmignano" di cui all'articolo 1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in

recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010.

8.3 E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nella zona delimitata dal precedente articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto in conformità alla normativa vigente in materia.

8.4 In etichetta è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 9
(Legame con l'ambiente geografico)

A) Informazione sulla zona geografica

A1)Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata si trova all'interno della piccola catena del Montalbano, che da Serravalle Pistoiese giunge a strapiombo sull'Arno a sud di Artimino, ed è costituita da un tratto di una ruga appenninica. Ha quindi un andamento Nord-Ovest-Sud-Est e il suo nucleo è di "macigno", la nota formazione di arenarie gradate quarzoso-feldspatiche di età oligocenica. A tale formazione si sovrappone, per largo tratto nel versante che guarda Nord-Est, il complesso caotico delle argille scagliose costituito da scisti argillosi di vario colore inglobanti blocchi di calcari, arenarie e talora brecce ofiolitiche. Inoltre affiorano a Nord e a Sud di Carmignano, su vasta area, notevoli lembi di "alberese" (calcare marnoso biancastro a frattura concoide). La piccola catena non raggiunge quote elevate culminando con il Poggio al Ciliegio a 611 metri s.l.m. La morfologia alquanto aspra e rupestre dove dominano le arenarie si fa invece più dolce e ondulata dove prevalgono gli scisti argillosi e i calcari marnosi. Le incisioni dei torrenti sono tuttavia assai profonde e, di conseguenza, si sono formati dei lunghi costoloni con belle e aperte pendici. Tali costoloni si protendono in varie direzioni e separano le vallette che scendono dal Montalbano alla pianura pistoiese-fiorentina che giace a 40-50 metri s.l.m. ed è solcata dall'Ombrone pistoiese. Gran parte delle pendici a cui si accennava, oltre ad avere favorevole esposizione e giacitura, sono poste a quote relativamente modeste. Ben soleggiate, di rado superano i trecento metri. Questo favorisce un lungo periodo vegetativo della vite, permette di immagazzinare calore nel terreno e permette una maturazione regolare e completa delle uve nelle annate meno favorevoli. I suoli, che derivano dalle precedentemente menzionate formazioni geologiche, hanno caratteristiche assai diverse secondo il substrato, ma possiedono alcune proprietà comuni che risultano favorevoli ad un equilibrato sviluppo della vite. Sono terreni a libero drenaggio senza intasamenti o stagnazione idrica. Di conseguenza sono ben areati, caldi e permettono una buona e pronta ripresa vegetativa in primavera. I suoli che derivano dalle arenarie sono sciolti, franco-sabbiosi, subacidi e ben provvisti di potassio. I terreni che derivano dal complesso argilloso e dai calcari marnosi hanno tessitura fine, franco-argillosa o argillosa, ma la presenza di calcio e di ossidi di ferro favoriscono una buona aggregazione, di notevole stabilità. Di reazione neutra o subalcalina, a complesso di scambio quasi saturo, ben provvisti di calcio e discretamente di fosforo, hanno una buona capacità idrica di ritenuta e resistono quindi a prolungati periodi di siccità.

L'apertura della collina di Carmignano sulla grande pianura Firenze-Pistoia favorisce l'insolazione e la ventilazione e la vicinanza dell'Appennino e i venti freschi, che spesso temperano le notti estive, determinano un'ottima escursione termica. La piovosità media annua è inferiore ai mille millimetri: è evidente qui l'influenza della catena dell'alto Appennino Emiliano-Pistoiese. La maggior parte delle precipitazioni si hanno in autunno ed in inverno, ma tendenzialmente si ha un buon apporto idrico anche in estate e questo concorre ad una buona maturazione delle uve.

A2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per antica e consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Carmignano". Le pregevoli caratteristiche del vino prodotto nella zona del Carmignano sono note da lungo tempo. Già nel '300 Pietro Domenico Bartoloni, cronista, parla dei "vini di Carmignano e di Artimino che sono eccellenti". Il Ricci nelle "Memorie storiche di Carmignano", 1895, riferisce che Ser Lapo Mazzei acquistò l'8 dicembre 1396, per conto di Marco Datini, 15 soma di vino di Carmignano al prezzo di "un fiorino suggello" la soma (un prezzo pari a circa quattro volte quello dei vini maggiormente quotati a quel tempo). Il Redi (1673), nel famoso ditirambo, parla in termini molto lusinghieri del "Carmignano", "ma se giara io prendo in mano di brillante Carmignano così grato in sen mi piove che ambrosia e nettar non invidio a Giove". Il vino di Carmignano si era fatto un buon nome anche al di fuori dei confini, tanto che nel 1716 il Granduca di Toscana Cosimo III dei Medici emise un bando per fissare in modo chiaro ed inequivocabile i confini del comprensorio di produzione del "vino di Carmignano" insieme a quelli di altri tre vini. Numerose altre testimonianze, successive al bando granducale, confermano il riconoscimento di particolari caratteri a questo vino e tali da distinguerlo nettamente da altri rinomati vini prodotti nelle varie zone della Toscana. Il Repetti (1833) afferma che il "Carmignano" è uno dei migliori e più rinomati vini della Toscana. L'Amati, nel suo "Dizionario geografico dell'Italia" (1870) raccomanda, fra gli altri vini, il Carmignano "squisito". Il Cusmano (1889) nel "Dizionario metodico-alfabetico di viticoltura ed enologia" cita il Carmignano tra i vini migliori prodotti in Toscana. Il Palgiani (1891) nel "Supplemento alla VI edizione della "Enciclopedia Italiana" afferma, alla voce "Carmignano" "….tra il territorio bagnato dall'Arno e dall'Ombrone produce vini squisiti, dei migliori della Toscana". L'elenco delle testimonianze potrebbe ancora continuare, ma quanto sopra richiamato ci sembra sufficiente per potere affermare che il "Carmignano", il vino praticamente prodotto nella zona delimitata dal Bando Granducale del 1716, ha sempre avuto una fisionomia propria che lo ha distinto, per le sue caratteristiche particolari, dagli altri eccellenti vini che si producono in Toscana. Esistono infatti delle particolari condizioni microambientali ed agronomiche che, agendo congiuntamente, imprimono al vino "Carmignano" un carattere unico e riconoscibile, ed è per questo motivo che nel 1975 questo vino ebbe il riconoscimento della Denominazione di origine controllata e successivamente, nel 1990, uno dei primi vini italiani, il riconoscimento della Denominazione di origine controllata e garantita.

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

Il vino di cui al presente disciplinare di produzione presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare il vino Carmignano presenta caratteristiche chimico-fisiche equilibrate, mentre al sapore all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dell'interazione vitigni / territorio.

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

La tipologia dei terreni rende il territorio di Carmignano particolarmente vocato per la coltivazione della vite; il clima si diversifica da quello delle zone limitrofe per una maggiore abbondanza delle precipitazioni estive. Inoltre, l'intera area di produzione del Carmignano presenta una notevole luminosità per effetto dell'orientamento delle pendici e della presenza dell'ampia pianura su cui si affaccia. Le formazioni montuose contribuiscono a creare questo particolare ambiente climatico. Tutti questi fattori concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La qualità e le peculiari caratteristiche del vino Carmignano sono la diretta conseguenza dell'antica storia vitivinicola del territorio, che risale al tempo degli Etruschi e attestata da numerosi documenti, e della stretta connessione ed interazione esistente fra i fattori umani e ambientali. Significativo è il bando decretato nel 1716 dal Granduca di Toscana Cosimo III dei Medici per fissare in modo chiaro e inequivocabile i confini del comprensorio di produzione del "vino Carmignano".

Il territorio del Carmignano permette una maturazione precoce delle uve che facilita la costanza qualitativa in tutte le annate. Il lungo periodo vegetativo, le elevate escursioni termiche, la ventilazione dei pendii, le precipitazioni ben distribuite anche nel periodo estivo hanno permesso di perfezionare, nel corso dei secoli, una serie di pratiche agronomiche ed enologiche volte alla produzione di un vino rosso da invecchiamento strutturato e al tempo stesso elegante ed armonico con un bouquet fine ed intenso.

Articolo 10
(Riferimenti alla struttura di controllo)

10.1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:
Toscana Certificazione Agroalimentare
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 1
Vitigni complementari idonei alla produzione del vino a DOCG Carmignano

1. Abrusco N
2. Aleatico N.
3. Alicante N.
4. Alicante Bouchet N.
5. Ancellotta N.
6. Barbera N.
7. Barsaglina N.
8. Bonamico N.
9. Bracciola Nera N.
10. Calabrese
11. Caloria N.
12. Canina Nera N.
13. Carignano N.
14. Carmenere N.

15. Cesanese D’Affile N.
16. Ciliegiolo N.
17. Colombana Nera
18. Colorino N.
19. Fogliatonda N.
20. Gamay N.
21. Groppello di Santo Stefano N.
22. Groppello Gentile N.
23. Lambrusco Maestri N.
24. Malbech N.
25. Malvasia N.
26. Malvasia Nera di Brindisi N.
27. Malvasia Nera di Lecce N.
28. Mammolo N.
29. Mazzese N.
30. Merlot N.
31. Mondeuse
32. Montepulciano N.
33. Petit Verdot N.
34. Pinot Nero N.
35. Pollera Nera N.
36. Prugnolo Gentile N.
37. Pugnitello
38. Rebo N.
39. Refosco dal Peduncolo Rosso N.
40. Sagrantino N.
41. Sanforte N.
42. Schiava Gentile
43. Syrah N.
44. Tempranillo N.
45. Teroldego N.
46. Vermentino Nero N.