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 "ELBA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 09.07.1967	G.U. 200 - 10.08.1967
Modificato con	DM 17.10.1994	G.U. 252 - 27.10.1994
Modificato con	DM 15.09.1999	G.U. 224 - 23.09.1999
Modificato con	DM 17.05.2011	G.U. 131- 08.06.2011
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. La denominazione di origine controllata "Elba" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: Rosso, Rosso riserva, Rosato, Sangiovese (o Sangioveto), Bianco, Bianco Spumante, Ansonica, Vermentino, Trebbiano (o Procanico), Ansonica Passito, Moscato Passito, Bianco Passito, Vin santo, Vin santo occhio di pernice.

Articolo 2
(Base ampelografica dei vini)

1. I vini della denominazione di origine controllata "Elba" devono essere ottenuti da uve provenienti dai vitigni presenti nell'ambito aziendale nelle proporzioni di seguito indicate:

Rosso, Rosso riserva:

Sangiovese almeno il 60%; altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione Toscana, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40% iscritti nel

Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Rosato e Vin santo occhio di pernice:

Sangiovese almeno il 60%; altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione Toscana, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%, sono ammessi anche vitigni a bacca bianca fino ad un massimo del 20%, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Sangiovese (o *Sangioveto*)*:*

Sangiovese almeno per l'85%; possono concorrere altri vitigni con uve a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella regione Toscana, fino ad un massimo del 15% .

Bianco, Bianco Spumante e Vin santo:

Trebbiano toscano dal 10 al 70%, Ansonica e/o Vermentino dal 10 al 70%; possono concorrere altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Toscana con uve a bacca bianca fino ad un massimo del 30% iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Ansonica e Ansonica passito: Ansonica almeno per l'85%; altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Toscana fino ad un massimo del 15% .

Vermentino:

Vermentino almeno per l'85%; altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Toscana fino ad un massimo del 15%.

Trebbiano (o Procanico): Trebbiano toscano almeno per l'85%; altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Toscana fino ad un massimo del 15%.

Moscato Passito: Moscato 100%.

Bianco Passito: Ansonica, Moscato, Trebbiano toscano, Vermentino da soli o congiuntamente per almeno il 70%; possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Toscana fino ad un massimo del 30% iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Elba" devono essere prodotte esclusivamente nel territorio amministrativo dei Comuni dell'isola d'Elba.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Elba" devono essere quelle normali della zona ed atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

2. I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare dovranno avere una densità di almeno 4000 ceppi per ettaro. Le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

3. E' vietata ogni pratica di forzatura consentendo tuttavia l'irrigazione come pratica di soccorso.

4. Le produzioni massime di uva ad ettaro in coltura specializzata e i titoli alcolometrici volumici naturali minimi delle uve sono i seguenti:

"Elba"	Produz. uva t/ha	Titolo alcol. vol. nat. min. % vol
Bianco e Vin santo	9	10,5
Bianco Spumante	9	10
Ansonica	9	11
Vermentino	9	11
Trebbiano	9	11
Rosso	8	11
Rosso riserva	8	12
Rosato	8	10,5
Sangiovese	8	11
Vin santo occhio di pernice	8	11
Ansonica Passito	7	11
Moscato Passito	7	11
Bianco Passito	7	10,5

Fermo restando i limiti di produzione/ha indicati, la produzione di uva per ceppo dei vigneti preesistenti all'entrata in vigore del presente disciplinare aventi densità inferiore ai 4000 ceppi/ha non potrà comunque superare i 2,5 kg e i 2 kg per i vini Elba Ansonica Passito, Moscato Passito e Bianco Passito.

Ai suddetti limiti di produzione per ettaro, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% i limiti medesimi. La eccedenza delle uve non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

1. Le operazioni di appassimento delle uve, spumantizzazione, vinificazione, conservazione, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella zona di produzione per salvaguardare la qualità e la reputazione dei vini; infatti

il trasporto via mare di vini allo stato sfuso può determinare mutamenti chimico-biologici alterandone la qualità.
Conformemente al medesimo 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 n. 61/2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010.

2. E' consentito l'arricchimento con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo per la stessa denominazione d'origine controllata o con mosto concentrato rettificato e comunque secondo le norme CE vigenti.

3. La resa massima dell'uva in vino non deve superare:
il 70% per i vini Bianco, Bianco Spumante, Ansonica, Vermentino, Trebbiano, Rosso, Rosso riserva, Sangiovese e Rosato;
il 35% riferito all'uva fresca per i vini Moscato Passito, Ansonica Passito e Bianco passito, Vin santo e Vin santo occhio di pernice.

4. Le uve destinate alla produzione dei vini Moscato Passito, Ansonica Passito e Bianco Passito, dopo un'accurata cernita, devono essere sottoposte per un periodo minimo di almeno dieci giorni ad appassimento all'aria o in locali idonei, con possibilità di una parziale disidratazione con aria ventilata e/o deumidificata sino al raggiungimento di un contenuto zuccherino minimo del 30%.

5. Nella vinificazione del vino doc "Elba" Vin santo e Vin santo occhio di pernice sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire al vino la sua peculiare caratteristica: in particolare il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue:

l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad un appassimento naturale e può essere ammostata, per le particolari condizioni climatiche dell'isola d'Elba, non prima del 1° novembre dell'anno di raccolta e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo;

l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei ed è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e deve raggiungere un contenuto zuccherino minimo non inferiore la 26,5%;

la conservazione e l'invecchiamento devono avvenire in recipienti di legno di capacità non superiore a 5 ettolitri;

l'immissione al consumo non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;

al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 16,00 % vol.

6. Il vino "Elba" Rosso sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a 24 mesi dei quali almeno 12 in recipienti di legno, può portare in designazione la manzione "riserva". Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6
(Caratteristiche dei vini al consumo)

1. I vini "Elba" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Elba Bianco
colore: da giallo paglierino a paglierino scarico;
odore: delicato più o meno fruttato;
sapore: secco ed armonico;
titolo alcol. vol. totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l.

Elba Bianco Spumante
colore: paglierino più o meno intenso;
perlage: fine e persistente;
aroma: delicato, tenue;
sapore: secco, armonico;
titolo alcol. vol. totale minimo: 11,50% vol
acidità totale minima: 5,5 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Elba Ansonica
colore: da paglierino scarico a paglierino;
odore: delicato e caratteristico;
sapore: secco, armonico
titolo alcol. vol. totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l.

Elba Vermentino
colore: da paglierino scarico a paglierino;
odore: delicato e fruttato;
sapore: secco e armonico;
titolo alcol. vol. totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l;

Elba Trebbiano (o Elba Procanico)
colore: da paglierino scarico a paglierino
odore: delicato, più o meno fruttato
sapore: secco e armonico
titolo alcol. vol. totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 gr/l
estratto non riduttore minimo: 15,0 gr/l**.**

Elba Rosso
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcol. vol. totale minimo: 11,50 % vol;
acidità totale minima: 5,0 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 gr/l.

Elba Rosso riserva:
colore: da rosso rubino intenso a granato;
odore: vinoso, delicato;

sapore: asciutto, armonico, di buon corpo;
titolo alcol. vol. totale minimo: 12,50%;
acidità totale minima: 4,5 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 gr/l.

Elba Sangiovese (o Elba Sangioveto)
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, fine, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcol. vol. totale minimo: 11,50%;
acidità totale minima: 5,0 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 gr/l**.**

Elba Rosato
colore: rosato più o meno intenso;
odore: delicato, più o meno fruttato;
sapore: fresco, secco e armonico;
titolo alcol. vol. totale minimo: 11,00 % vol;
acidità totale minima: 5,0 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 gr/l.

Elba Moscato Passito
colore: dal paglierino all'ambrato;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: armonico, dall'amabile al dolce;
titolo alcol. vol. totale minimo: 18,00% vol di cui almeno 12,00 % vol svolto;
acidità totale minima: 6,0 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 30,0 gr/l.

Elba Ansonica Passito:
colore: dal paglierino all'ambrato;
odore: etereo, intenso e caratteristico;
sapore: armonico, dall'amabile al dolce;
titolo alcol.vol. totale minimo: 16,00 % vol di cui almeno 12,00 % vol svolto;
acidità totale minima: 6,0 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 30,0 gr/l.

Elba Bianco Passito
colore: dal giallo paglierino all'ambrato
odore: etereo, intenso, caratteristico;
sapore: armonico, vellutato;
titolo alcol. vol. totale minimo: 18,00% vol di cui almeno il 12,00 % vol svolto;
acidità totale minima: 6,0 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 30,0 gr/l.

Elba Vin santo
colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso;
odore: etereo, intenso, caratteristico;
sapore: armonico, vellutato e rotondo;
titolo alcolometrico vol. totale minimo: 16,00 % vol di cui almeno 13,00 % vol svolto ed un minimo del 3,00 % vol da svolgere;
acidità totale minima: 5,0 gr/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 gr/l.

Elba Vin santo occhio di pernice
colore: da rosa intenso a rosa pallido;
odore: caldo, intenso;
sapore: dolce, morbido, vellutato e rotondo;
titolo alcolometrico vol. totale minimo: 16,00 % vol di cui almeno 14,00 % vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 gr/l

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

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

1. In sede di designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Elba" Moscato Passito, Ansonica, Ansonica Passito e Bianco Passito, tali indicazioni di tipologia o di vitigno possono precedere la denominazione Elba, ovvero figurare seguiti dalla specificazione "dell'Elba".

2. Nella designazione e presentazione dei vini di origine controllata "Elba" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.

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

4. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore sono consentite in osservanza delle disposizioni CE e nazionali in materia.

5. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Elba" 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, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, 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 n. 61/2010.

6. Per tutte le tipologie della denominazione di origine controllata "Elba" è obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
(Confezionamento)

1. I vini di cui all'articolo 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in recipienti di vetro di volume nominale non superiore a litri 3.
Sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

Articolo 9
(Legame con l'ambiente geografico e umano)

A) Informazioni sulla zona geografica
1. Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione dei Vini della denominazione di origine "Elba" corrisponde all'intero territorio amministrativo dei comuni dell'Isola d'Elba.

L'isola d'Elba, la maggiore dell'Arcipelago toscano, ha una superficie di 224 kmq ed è la terza isola italiana per estensione. La morfologia del suo territorio è prevalentemente collinare con un massiccio rilievo montuoso nella sua parte occidentale che supera i 1000 m. di altitudine. La fascia altimetrica di coltivazione della vite si estende oggi dal livello del mare fino ai 450 m.

La complessa origine geologica dell'isola ha determinato differenti tipi di substrati rocciosi nelle sue diverse zone e quindi diversi tipi di suoli: la zona occidentale del massiccio del monte Capanne ha suoli derivati dalla disgregazione di rocce granitiche che hanno originato terreni sciolti e molto permeabili; la zona centrale di origine sedimentaria presenta piccole pianure di raccordo tra le coste e colline non ripide con suoli calcarei, ciottolosi e mediamente argillosi; nella parte orientale dell'isola di origine metamorfica predominano i suoli poco profondi, con scheletro grossolano e buona presenza di minerali. Anche se differenti per tessitura i suoli delle diverse zone dell'isola sono sempre poveri di sostanza organica e ben adatti quindi alla produzione di uve di qualità che conferiscono ai vini particolari caratteristiche aromatiche, struttura e complessità.

Il clima è di tipo mediterraneo caratterizzato da masse di aria di genesi tropicale marittima in estate alternate a masse invernali di provenienza marittima polare; la temperatura media annuale si colloca intorno ai 17°C con medie invernali di 10°C ed estive di 24°C; la vicinanza di tutte le coltivazioni viticole al mare influenza e determina zone microclimatiche uniformi nelle diverse parti dell'isola; le precipitazioni si concentrano dall'autunno inoltrato alla primavera, con una media annuale di circa 700 mm con punte di 900 mm nei versanti nord del complesso del Monte Capanne e 500 mm. sui versanti sud-sudovest.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

La viticoltura dell'isola d'Elba risale al periodo etrusco, anche se l'antico sistema di allevamento ad alberello denota l'influenza greca. Già i Romani la denotavano come "isola feconda di vino".

Nei secoli del Rinascimento si definiscono le principali varietà di uve da vino che provengono dalle diverse zone del Mediterraneo che hanno esercitato influenze economiche e sociali sull'isola: dalla Toscana proviene il Trebbiano, il Sangiovese e l'Aleatico, dalla Sicilia l'Ansonica e il Moscato, dalla Corsica e dalla Liguria il Vermentino; tra le tante varietà che sono state coltivate sull'isola nel corso dei secoli e provenienti dalle più diverse zone viticole europee, quelle elencate sono oggi le principali varietà che compongono e caratterizzano le tipologie dei Vini della d.o. "Elba", sicuramente per il loro migliore adattamento alle condizioni climatiche e ai diversi tipi di suoli.

La viticoltura è stata fino alla metà del secolo XX la principale attività economica della popolazione dell'isola; è indicativo della sua importanza il calo demografico superiore al 10% che si ebbe alla metà del secolo XIX in concomitanza con l'esplosione della

crittogama “Oidio della vite” che portò all’estirpazione di gran parte dei vigneti: solo con l’introduzione dello zolfo come curativo della patologia, anche la popolazione isolana riprese ad aumentare. Una relazione per il primo censimento del Regno d’Italia (Inchiesta Agraria del senatore Stefano Iacini) indica in quasi 5000 ettari (più del 20% dell’intera superficie dell’isola) l’estensione dei vigneti nel 1870. La maggior parte della produzione dei vini era commercializzata nel centro e nord Italia soprattutto per migliorare la qualità e la concentrazione dei vini di quei territori; tale commercializzazione dei mosti e vini ben si integrava con l’attività marinara presente nei paesi dotati di porti.

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

La Doc “Elba” è riferita a 8 tipologie di vini fermi e 5 di vini passiti le cui caratteristiche organolettiche e analitiche sono descritte nell’articolo 6 del disciplinare. Le diverse tipologie sono ottenute principalmente dai vitigni che nei secoli si sono meglio adattati all’ambiente geografico dell’isola d’Elba: i vini bianchi sono ottenuti prevalentemente dalle varietà Trebbiano toscano, Ansonica, Vermentino e Moscato, i vini rossi ed il rosato dalla varietà Sangiovese.

Per il clima caldo e asciutto i vini hanno titolo alcolometrico totale minimo abbastanza elevato e modesto tenore in acidità totale; i vini passiti, ancora a motivo del clima caldo durante il periodo di appassimento delle uve, presentano un elevato estratto non riduttore e un buon contenuto in residuo zuccherino.

Per la composizione minerale dei terreni i vini, in particolare i bianchi, presentano una buona sapidità e unadecisa mineralità al gusto.

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

Mentre i differenti tipi di suoli tendono a differenziare le caratteristiche enologiche delle uve nelle diverse zone dell’isola, i fattori climatici e antropici le accomunano.

Le condizioni climatiche, la viticoltura concentrata soprattutto sui terrazzamenti e sui versanti collinari e i tradizionali sistemi di allevamento poco espansi (alberello e successivamente cordone speronato basso) sono fattori ambientali e umani che conferiscono particolari caratteristiche ai vini della d.o.c. “Elba”: il clima caldo e asciutto nei mesi estivi determina una bassa produzione per ceppo e favorisce una maturazione precoce ed una elevata sanità delle uve; lo stesso ambiente climatico caldo ed assolato nel mese di settembre ha determinato la pratica dell’appassimento al sole per breve periodo delle varietà più pregiate per ottenere i vini passiti della d.o.c. “Elba” quali l’Ansonica, Il Moscato, il Bianco, il Vin santo ed il Vin santo occhio di pernice. Il clima asciutto dei mesi tardo-primaverili ed estivi ha da sempre indotto i viticoltori a praticare irrigazioni di soccorso, dove la presenza e la raccolta delle acque lo permettevano, soprattutto nei primi anni di vita del vigneto. Lo stesso clima ha determinato rese basse per ettaro delle uve, come prevede l’articolo 4 del disciplinare, concorrendo alla qualità dei vini.

La varietà delle tipologie e delle categorie dei vini della d.o. “Elba” (Vini bianchi, rosato, rossi e vini passiti) attestano l’importanza che la coltivazione della vite e l’elaborazione dei vini hanno sempre avuto nel tessuto sociale ed economico dell’isola; la viticoltura infatti si è sempre sviluppata in piccole imprese proprietarie di piccoli poderi dove era l’attenta manodopera familiare permetteva la produzione di varietà differenti di uve e di vini. Ancora oggi la vitivinicoltura dell’isola è formata da aziende medio-piccole che occupano

tutta la filiera produttiva, dal vigneto alla vinificazione sino all'imbottigliamento e alla commercializzazione del prodotto.

Articolo 10
Riferimento alla Struttura di controllo

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

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.
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 idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana per la produzione della DOP dei vini "ELBA"

1. Abrusco N.
2. Albana B.
3. Albarola B.
4. Aleatico N.
5. Alicante Bouschet N.
6. Alicante N.
7. Ancellotta N.
8. Ansonica B.
9. Barbera N.
10. Barsaglina N.
11. Biancone B.
12. Bonamico N.
13. Bracciola Nera N.
14. Cabernet Franc N.
15. Cabernet Sauvignon N.
16. Calabrese N.
17. Caloria N.
18. Canaiolo Bianco B.
19. Canaiolo Nero N.
20. Canina Nera N.
21. Carignano N.
22. Carmenere N.

23. Cesanese D'Affile N.
24. Chardonnay B.
25. Ciliegiolo N.
26. Clairette B.
27. Colombana Nera
28. Colorino N.
29. Durella B.
30. Fiano B.
31. Foglia Tonda N.
32. Gamay N.
33. Grechetto B.
34. Greco B.
35. Groppello di Santo Stefano N.
36. Groppello Gentile N.
37. Incrocio Bruni 54 B.
38. Lambrusco Maestri N.
39. Livornese Bianca B.
40. Malbech N.
41. Malvasia Bianca di Candia B.
42. Malvasia Bianca lunga B.
43. Malvasia Istriana B.
44. Malvasia N.
45. Malvasia Nera di Brindisi N.
46. Malvasia Nera di Lecce N.
47. Mammolo N.
48. Manzoni Bianco B.
49. Marsanne B.
50. Mazzese N.
51. Merlot N.
52. Mondeuse N.
53. Montepulciano N.
54. Moscato Bianco B.
55. Muller Thurgau B.
56. Orpicchio B.
57. Petit manseng B.
58. Petit verdot N.
59. Pinot Bianco B.
60. Pinot Grigio G.
61. Pinot Nero N.
62. Pollera Nera N.
63. Prugnolo Gentile N.
64. Pugnitello N.
65. Rebo N.
66. Refosco dal Peduncolo rosso N.
67. Riesling Italico B.
68. Riesling Renano B.
69. Roussane B.
70. Sagrantino N.
71. Sanforte N.
72. Sangiovese N.
73. Sauvignon B.
74. Schiava Gentile N.

75. Semillon B.
76. Syrah N.
77. Tempranillo N.
78. Teroldego N.
79. Traminer Aromatico Rs
80. Trebbiano Toscano B.
81. Verdea B.
82. Verdello B.
83. Verdicchio Bianco B.
84. Vermentino B.
85. Vermentino Nero N.
86. Vernaccia di San Gimignano B.
87. Viogner B.