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 «GRANCE SENESI»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 31.05.2010	GU136-14.06.2010
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 "Grance Senesi" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Grance Senesi" Rosso, "Grance Senesi" Rosso Riserva, "Grance Senesi" Bianco, "Grance Senesi" Passito, "Grance Senesi" Vendemmia Tardiva, "Grance Senesi" Canaiolo, "Grance Senesi" Sangiovese, "Grance Senesi" Merlot, "Grance Senesi" Cabernet Sauvignon, "Grance Senesi" Malvasia Bianca lunga.

Articolo 2
(Base ampelografia)

2.1 I vini a denominazione di origine controllata « Grance Senesi » devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

" Grance Senesi " Rosso - " Grance Senesi " Rosso riserva:
Sangiovese : minimo 60%
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 40%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.

" Grance Senesi " Bianco:
Trebbiano, Malvasia Bianca Lunga da soli o congiuntamente minimo: 60%

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 40%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Toscana.

" Grance Senesi " Passito
Trebbiano, Malvasia Bianca Lunga da soli o congiuntamente minimo: 60% .
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 40%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Toscana.

" Grance Senesi " Vendemmia Tardiva:
Trebbiano, Malvasia Bianca Lunga da soli o congiuntamente minimo: 60%
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 40%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Toscana.

La denominazione di origine controllata Grance Senesi, seguita dalle seguenti specificazioni: "Canaiolo ", "Sangiovese ", "Merlot ", "Cabernet" Sauvignon, " Malvasia Bianca Lunga ", è riservata a vini ottenuti da uve provenienti da questi singoli vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve dei vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella regione Toscana fino ad un massimo del 15%.

2.2 Si riportano *nell'allegato 1* i vitigni complementari che possono concorrere alla produzione dei vini sopra indicati, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 (pubblicato sulla G.U. n. 242 del 14 ottobre 2004), e successivi aggiornamenti

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

3.1 La zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata « Grance Senesi » comprende, in provincia di Siena, il territorio amministrativo dei seguenti Comuni:
Rapolano Terme, Murlo, Asciano, Monteroni D'Arbia.

Comune di Sovicille solo in parte, ricompresa a NORD/OVEST tra la rotatoria da dove si dipartono la Strada Grossetana e la Strada di Vitignano, per scendere in direzione SUD lungo la S.S. 223 Km. 56+400 all'incrocio per Bagnaia e Filetta per completare la delimitazione a EST seguendo il confine con i comuni di Siena e Monteronid'Arbia sino al punto di partenza rappresentato dall'incrocio sulla rotatoria da dove si dipartono la Strada Grossetana e la Strada di Vitignano, così come anche evidenziato nella pianta scala 1:25.000 del Comune di Sovicille.

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 "Grance Senesi" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque tali da conferire alle uve specifiche caratteristiche di qualità.

4.2 – Densità di impianto
Per gli impianti e i reimpianti dei vigneti messi a dimora dopo l'approvazione del presente disciplinare di produzione la densità dei ceppi non può essere inferiore a 3.500 (tremilacinquecento) per ettaro. Per i vigneti preesistenti, con densità inferiore ai 3.500 ceppi per ettaro, la produzione non potrà essere superiore a kg 3 per ceppo, ferme restando le produzioni massime di uva per ettaro come indicate al successivo comma 4.6.

4.3 – Forme di allevamento e sesti di impianto
Le forme di allevamento sono quelle già usate nella zona, con esclusione delle forme di allevamento espanse. I sesti d'impianto sono adeguati alle forme di allevamento.
4.4 – Sistemi di potatura
La potatura, in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite, deve essere lunga, corta o mista.

4.5 – Irrigazione
È vietata ogni pratica di forzatura.
È consentita l'irrigazione di soccorso.
4.6 – Resa a ettaro e gradazione minima naturale
La produzione massima di uva per ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione uva Tonn/ettaro	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Rosso	8	11,50
Rosso Riserva	8	12,50
Bianco	9	11,00
Passito	9	17,00
Vendemmia Tardiva	9	15,00
Canaiolo	8	12,00
Sangiovese	8	11,50
Merlot	8	12,00
Cabernet Sauvignon	8	12,00
Malvasia bianca lunga	9	11,00

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
I quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Grance Senesi" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La Regione Toscana, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare. Di tali provvedimenti verrà data comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e all'organismo di controllo incaricato.

Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro è la seguente:

Anno di produzione	Produzione uva
I e II anno vegetativo	0
III anno vegetativo	50% della produzione prevista
IV anno vegetativo	80% della produzione prevista
V anno vegetativo	100% della produzione prevista

Ai fini dell'entrata in produzione si fa riferimento all'anno vegetativo.

4.7 – Menzione "riserva"
La menzione "riserva", abbinata alla denominazione di origine controllata "Grance Senesi", è ammessa solo per vini provenienti da vigneti che abbiano raggiunto un'età minima di 5 anni.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 – Zona di vinificazione
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'appassimento delle uve e l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei Comuni di cui all'articolo 3.

5.2 – Arricchimento
È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1 nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosto concentrato ottenuto con uve provenienti dalla zona di produzione oppure con mosto concentrato rettificato e con altre pratiche consentite dalla regolamentazione vigente.

5.3 – Elaborazioni
La tipologia "passito" deve essere ottenuta con appassimento delle uve, dopo la raccolta, in locali idonei (anche termo-idrocondizionati e/o con ventilazione forzata) fino a raggiungere un contenuto zuccherino di almeno 300 g/l.
La tipologia "Vendemmia Tardiva" deve essere ottenuta con uve che abbiano subito un appassimento sulla pianta tale da presentare alla raccolta un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore a 15,00% vol. e che siano state vendemmiate dopo il primo giorno di ottobre.
In annate particolari la Regione Toscana, con proprio provvedimento, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può autorizzare di variare la data di cui sopra.

5.4 – Resa uva/vino e vino /ettaro
Le rese massime di uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, sono le seguenti:

Produzione massima di vino		
Tipologia	Resa uva/vino	hl/ettaro
Rosso	70%	56
Rosso Riserva	70%	56
Bianco	70%	63
Passito	35%	31,5
Vendemmia Tardiva	50%	45
Canaiolo	70%	56
Sangiovese	70%	56
Merlot	70%	56
Cabernet Sauvignon	70%	56
Malvasia Bianca Lunga	70%	63

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra ma:

- non l'80% per le tipologie rosso, rosso riserva, bianco, Canaiolo, Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon e Malvasia bianca lunga;
- non il 40% per la tipologia passito;
- non il 56% per la tipologia vendemmia tardiva;
l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine e può essere rivendicata con la menzione I.G.T. esistente sul territorio. Oltre i detti limiti decade il diritto alla DOC per tutta la partita.

5.5 – Immissione al consumo
L'immissione al consumo dei vini a DOC "Grance Senesi" è consentita soltanto a partire dalla data di seguito indicata per ciascuno di essi:
"Grance Senesi" Canaiolo, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon dal mese di gennaio del secondo anno successivo a quello della vendemmia, a condizione che sia stato conservato per almeno 5 mesi in recipienti di legno.
"Grance Senesi" Rosso Riserva dal mese di gennaio del terzo anno successivo alla vendemmia se conservato per almeno un anno in recipienti di legno.
"Grance Senesi" Passito dal mese di gennaio del terzo anno successivo alla vendemmia a condizione che abbia effettuato un passaggio di almeno 12 mesi in recipienti di legno della grandezza non superiore ai 225 litri.
"Grance Senesi" Vendemmia Tardiva nel mese di aprile dell'anno successivo a quello della vendemmia.
"Grance Senesi" Rosso e Malvasia Bianca Lunga dal mese di marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6
(Caratteristiche dei vini al consumo)

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

"Grance Senesi "Rosso:
Colore: Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
Odore: vinoso, gradevole con sentori di frutta;
Sapore: asciutto, armonico, dotato di spiccata complessità;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Grance Senesi" Rosso Riserva:
Colore: Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
Odore: complesso, gradevole con sentori di frutta, talvolta con possibili sentori di legno e spezie;
Sapore: asciutto, armonico, giustamente tannico con buona persistenza;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 13,50%;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Grance Senesi" Bianco:
Colore: Giallo paglierino;
Odore: Delicato, fruttato;
Sapore: Secco, vivace, fresco, con buona acidità;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Grance Senesi" Passito:
Colore: Giallo oro;
Odore: Armonioso con sentori di miele e frutta secca;
Sapore: Morbido, caldo con elegante dolcezza;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% vol., di cui svolto massimo 11,00% vol.;
Acidità totale minima: 4,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Grance Senesi" Vendemmia Tardiva:
Colore: Giallo oro;
Odore: Delicato, persistente;
Sapore: Morbido, caldo con elegante dolcezza;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol., di cui svolto massimo 11,00% vol.;
Acidità totale minima: 4,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Grance Senesi" Canaiolo:
Colore: Rosso rubino intenso;
Odore: Caratteristico, persistente, fruttato;
Sapore: Secco, armonico, dotato di buona rotondità;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Grance Senesi" Sangiovese:
Colore: Rosso rubino;
Odore: Vinoso, caratteristico con eventuali note di sottobosco;
Sapore: Asciutto, caratteristico, elegante;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Grance Senesi" Merlot:
Colore: Rosso rubino intenso;
Odore: Caratteristico, intenso;
Sapore: Secco, morbido, vellutato con sentori di frutta matura;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Grance Senesi" Cabernet Sauvignon:
Colore: Rosso violaceo intenso;
Odore: Asciutto, speziato, complesso, corposo, giustamente tannico;
Sapore: Secco, caratteristico, intenso;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Grance Senesi" Malvasia Bianca Lunga:
Colore: Giallo paglierino;
Odore: vinoso, talvolta aromatico;

Sapore: asciutto, pieno e minerale;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

6.2 In relazione alla conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve percezione di legno.

6.3 È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti minimi dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.

Articolo 7
(Etichettatura designazione e presentazione)

7.1 – Qualificazioni
Nell'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.
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.

7.2 – Annata
Nell'etichetta dei vini a denominazione di origine controllata "Grance Senesi" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

7.3 – Vigna
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Grance Senesi” 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 n. 61/2010 (*Allegato 2).*

Articolo 8
(Confezionamento)

8 .1 – Volumi nominali
I vini di cui all'articolo 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro di volume nominale fino a 5 (cinque) litri ad eccezione della tipologia "Grance Senesi" passito per la quale sono consentiti solo recipienti di capacità da litri 0,375 a litri 0,750.

8.2 – Tappatura e recipienti
Per la tappatura dei vini di cui all’articolo 1 è obbligatorio il tappo di sughero raso bocca o di altro materiale consentito dalle vigenti norme.

Articolo 9
(Legame con l’ambiente geografico)

A) Informazioni sull’ambiente geografico

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica coperta dalla denominazione Grance Senesi è situata nella parte sud della provincia di Siena. Il territorio, corrispondente ai comuni di Asciano, Rapolano, Murlo, Monteroni d'Arbia e parte di Sovicille, è caratterizzato da rilievi collinari di modesta entità, da 350 fino ad un massimo di 650 m s.l.m.. Esso presenta, all'interno della provincia di Siena, una evidente omogeneità di caratteristiche pedoclimatiche, che consentono di utilizzare la denominazione per identificare un prodotto dalle caratteristiche univoche e costanti.

Le condizioni climatiche che si riscontrano nell'area sono tali da creare un habitat particolarmente idoneo alla viticoltura di qualità. Le temperature non sono mai particolarmente ostili e favoriscono un equilibrato sviluppo vegetativo, un'ottima fioritura ed una buona allegagione.

Le precipitazioni medie annue di lungo periodo variano da circa 600 a 850 mm/anno. Le temperature medie all'aria di lungo periodo variano da 12 a 15,5 °C, mentre quelle del suolo coprono un range più ampio, da 13 a 17 °C. L'indice bioclimatico di Winkler, che dà un'indicazione sulle disponibilità termiche del sito in esame, registra valori tra 1750 e 1950 gradi giorno nell'intera area, che si rivelano positivi per le varietà utilizzate per la produzione dei vini a DOC "Grance Senesi".

Relativamente ai parametri fisici e idrologici, i terreni coltivati a vigneto presentano caratteristiche peculiari soprattutto per quanto riguarda le percentuali di pietrosità superficiale e il contenuto di scheletro, significativamente più elevati rispetto agli altri suoli agrari. Il contenuto in sabbia più alto nei suoli coltivati a vigneto è in accordo con la minor quantità di acqua trattenuta dai suoli al punto di appassimento e con quanto rilevato a carico di un altro parametro idrologico, il drenaggio interno. La capacità di trattenere acqua è infatti migliore nei suoli a vigneto rispetto agli altri suoli agrari, che presentano per contro problemi di drenaggio.

La stabilità strutturale degli aggregati è risultata significativamente più bassa nei suoli coltivati a vigneto e il contenuto in carbonio organico è modesto. Inoltre questi suoli si differenziano anche per una profondità utile esplorabile moderatamente elevata, tra 0,5 e 1 m.

Per quanto riguarda le caratteristiche chimiche, nei vigneti si rilevano peculiari livelli di pH, conducibilità elettrica, contenuto in N. I suoli destinati alla viticoltura presentano una reazione moderatamente alcalina, rispetto ad altri suoli. I minori valori di conducibilità elettrica e di contenuto in azoto totale fanno di questi terreni il substrato ideale per la vite, che predilige trascurabili o moderati livelli di salinità. Infatti è noto come l'ottenimento di produzioni viticole di qualità sia strettamente legato al contenimento vegeto-produttivo della vite.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

L'istituzione delle Grance, fattorie fortificate poste a capo di vaste tenute agrarie, ebbe origine nel secolo XIII per opera dello Spedale di Santa Maria della Scala di Siena, situato nel cuore della città, con lo scopo di facilitare la gestione e lo sfruttamento dei suoi cospicui possedimenti terrieri. Esse coprivano infatti un'area molto vasta del senese, abbracciando la Val d'Arbia, la Val d'Orcia ed un'ampia parte della Maremma.

Il nome "Grance" comparve a Siena per la prima volta nel 1318 in occasione della redazione del primo statuto dello Spedale Santa Maria della Scala. Le Grance divennero vere e proprie fattorie aventi la facoltà di controllare ed amministrare le proprietà dell'ospedale, concedendole in affitto, esigendo canoni, organizzando il trasporto dei prodotti a Siena ed alle altre Grance.

La gran parte dei terreni di proprietà dello Spedale era coltivata a seminativo e la seconda produzione per importanza era rappresentata dal vigneto. A partire dal 1400, in particolare, la coltivazione della vite assunse sempre maggiore importanza e la produzione di vino destinato al consumo interno dell'ospedale e dal mercato locale divenne sempre più abbondante.

La grancia di Serre di Rapolano, comune situato nel cuore della denominazione, divenne la prima produttrice di vino. Dai volumi delle Entrate e Uscite del Santa Maria della Scala, conservati presso l'archivio di Stato, risulta chiaramente che il vino "vermiglio" proveniente dal territorio delle grance era uno dei prodotti alimentari più importanti e consumati all'interno dell'ospedale. Le fonti parlano prevalentemente di vini "vermiglio" "giovani e vecchi", utilizzati anche come medicinali, ma parimenti viene citato il vino bianco a base di Trebbiano, utilizzato per impastare "pillole" curative.

Nel corso del '400 la coltivazione della vigna assunse sempre maggiore importanza, fatto testimoniato da continui riferimenti nei documenti notarili dell'epoca. La viticoltura si diffuse ampiamente fino al XVII secolo, attivamente promossa dall'ospedale senese, ma anche favorita dalla regressione della cerealicoltura. Si assistette inoltre ad un significativo miglioramento delle tecniche produttive, grazie anche ad una crescente attenzione da parte dei produttori nei confronti delle tecniche viticole ed enologiche.

Fino alla metà del XIX secolo si assistette ad un continuo aumento delle varietà coltivate, che subì tuttavia una battuta d'arresto con l'arrivo di tre gravi forme parassitarie provenienti dall'America: oidio, peronospora ma soprattutto fillossera, fronteggiata con il ricorso a portainnesti americani.

La viticoltura del territorio delle Grance nel corso del XX secolo ha subito diversi mutamenti pur continuando a rappresentare una delle più importanti attività agricole della zona. Il Sangiovese è sicuramente il vitigno più coltivato, assieme a varietà tradizionalmente legate al territorio come il Canaiolo, il Trebbiano e la Malvasia Bianca Lunga. Negli anni essi sono stati affiancati da vitigni internazionali, come il Merlot e il Cabernet.

Le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli che tradizionalmente si sono rivelati essere i più idonei alla coltivazione di tali vitigni in un territorio fortemente caratterizzato come quello delle Grance Senesi, e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso e in bianco di vini di qualità.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico e sensoriale, caratteristiche di indubbia peculiarità, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini, sia rossi che bianchi, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al gusto e all'olfatto si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni di base, che nei vini invecchiati possono lasciare spazio ad aromi terziari associabili al legno.

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

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione ottimale dei vigneti, situati in zone vocate alla coltivazione della vite, concorrono a creare condizioni favorevoli per l'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 secolare storia vitivinicola del territorio delle Grance Senesi, mostra senza alcun dubbio quanto stretta sia la connessione tra il fattore umano e le caratteristiche pedoclimatiche della zona nel determinare la produzione di vini dall'elevata e riconosciuta qualità sin dal Medioevo.

In particolare ciò è testimoniato dall'importanza che un'istituzione potente come lo Spedale di Santa Maria della Scala di Siena ha sempre attribuito al prodotto vinicolo di questa zona, diventata in breve e per lungo tempo la maggiore fonte di approvvigionamento dello Spedale stesso. Le aziende che attualmente producono vino DOC Grance Senesi si stanno adoperando per raccogliere una tale eredità, valorizzando ulteriormente un territorio altamente vocato, che ha ottenuto il riconoscimento della DOC nel recente 2010.

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 coltivazione nell'ambito della Regione Toscana per la produzione della DOP dei vini "GRANCE SENESI"

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 Istriana B.
43. Malvasia N.
44. Malvasia Nera di Brindisi N.
45. Malvasia Nera di Lecce N.
46. Mammolo N.
47. Manzoni Bianco B.
48. Marsanne B.
49. Mazzese N.
50. Merlot N.
51. Mondeuse N.
52. Montepulciano N.
53. Moscato Bianco B.
54. Muller Thurgau B.
55. Orpicchio B.
56. Petit manseng B.
57. Petit verdot N.
58. Pinot Bianco B.
59. Pinot Grigio G.
60. Pinot Nero N.
61. Pollera Nera N.

62. Prugnolo Gentile N.
63. Pugnitello N.
64. Rebo N.
65. Refosco dal Peduncolo rosso N.
66. Riesling Italico B.
67. Riesling Renano B.
68. Roussane B.
69. Sagrantino N.
70. Sanforte N.
71. Sauvignon B.
72. Schiava Gentile N.
73. Semillon B.
74. Syrah N.
75. Tempranillo N.
76. Teroldego N.
77. Traminer Aromatico Rs
78. Trebbiano Toscano B.
79. Verdea B.
80. Verdello B.
81. Verdicchio Bianco B.
82. Vermentino B.
83. Vermentino Nero N.
84. Vernaccia di San Gimignano B.
85. Viogner B.