*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 "ORCIA"

| **Decisione di approvazione o modifica** | | **Pubblicazione** |
|---|---|---|
| Approvato con | DM 14.02.2000 | GU 51 - 02.03.2000 |
| Modificato con | DM 22.11.2011 | GU 294 - 19.12.2011 |
| 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)

1.1 La denominazione di origine controllata «Orcia» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Orcia" (anche con la menzione riserva);
"Orcia" rosato;
"Orcia" bianco
"Orcia" Sangiovese (anche con la menzione riserva);
"Orcia" Vinsanto o Vin Santo .

## Articolo 2
## (Base ampelografia)

2.1 La denominazione «Orcia» senza altra indicazione è riservata al vino rosso, anche con la menzione «riserva», ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese: minimo 60%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 40%, le uve non aromatiche provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, a condizione che le uve a bacca bianca non superino il 10%.

2.2 La denominazione «Orcia» seguita dalle specificazioni rosato, bianco, Sangiovese, Sangiovese riserva e Vinsanto è riservata ai vini ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Orcia» rosato:
Sangiovese: minimo 60%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 40%, le uve non aromatiche provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, a condizione che le uve a bacca bianca non superino il 10%;

«Orcia» bianco:
Trebbiano toscano: minimo 50%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana;

«Orcia» Sangiovese e «Orcia» Sangiovese riserva:
Sangiovese: minimo 90%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%, le uve provenienti dalle varietà Canaiolo nero, Colorino, Ciliegiolo, Foglia tonda, Pugnitello e Malvasia nera;

«Orcia» Vinsanto o Vin Santo:
Trebbiano toscano e Malvasia bianca lunga: da soli o congiuntamente minimo 50%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

Si riportano nell'allegato 1 i vitigni complementari che possono essere utilizzati per la produzione dei vini a DOC Orcia 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.

**Articolo 3**
**(Zona di produzione delle uve)**

3.1 La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Orcia" ricade nella provincia di Siena e comprende i terreni vocati alla qualita', dei comuni di Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, S. Giovanni d'Asso, San Quirico d'Orcia, Buonconvento, Trequanda; e parte del territorio dei comuni di Abbadia S. Salvatore, Chianciano, Montalcino, Sarteano, San Casciano Bagni e Torrita di Siena. Tale zona è così delimitata: a partire dal punto di incontro tra il "Torrente Ente" ed il fiume "Orcia" che delimitano rispettivamente il confine tra Castiglione d'Orcia, con Castel del Piano (Grosseto), e Montalcino, prosegue la delimitazione in senso orario costeggiando sulla sinistra idrologica il fiume "Orcia" sempre quale confine tra Castiglione d'Orcia e Montalcino, fino alla confluenza del torrente "Asso"; si prosegue il confine naturale di questo fiume fino ad incontrare l'incrocio con la s.s. n. 2 Cassia in prossimità della frazione di Torrenieri; si continua poi verso sinistra seguendo la s.s. n. 3 Cassia (vecchio tracciato) fino ad oltrepassare il podere Galluzzino incontrando il confine amministrativo di San Giovanni d'Asso a quota "154". A questo punto si segue il fosso "Serlate" quale confine tra i comuni di Montalcino e S. Giovanni d'Asso prima e Montalcino-Buonconvento poi, fino alla sua immissione nel fiume "Ombrone"; segue detto fiume fino all'incontro con il torrente "Rigagliano", quindi prosegue la delimitazione costituita dai confini amministrativi Buonconvento-Murlo seguendo il suddetto torrente ad incontrare la strada provinciale Buonconvento-Vescovado di Murlo a quota "209" in prossimità del podere Giulianello. Detto confine prosegue ancora lungo il confine comunale di Buonconvento-Murlo, fino ad incontrare il torrente "Stile", si percorre questo, per breve tratto verso nord ad incontrare il confine amministrativo di Monteroni d'Arbia. Da questo punto la delimitazione segue i confini amministrativi tra Buonconvento e Monteroni d'Arbia fino al torrente "Sorra", quindi il confine prosegue lungo il torrente "Arbia" a raggiungere il limite nord del

territorio comunale di Buonconvento dove incontra il confine territoriale del comune di Asciano. Detto confine prosegue lungo il fiume "Ombrone" e lo segue fino alla strada statale di Monte Oliveto M. n. 451 per scendere poi verso il torrente "Vespero" del quale segue il corso fino al fosso di "Belvedere" ad incontrare il confine amministrativo di S. Giovanni d'Asso in prossimità del podere S. Carlo. A questo punto il confine segue la delimitazione amministrativa tra S. Giovanni d'Asso e Asciano fino ad oltrepassare il torrente "Asso" a quota "271"; da qui si segue il confine Trequanda-Asciano costituito dal torrente "Asso" fino a raggiungere la stazione ferroviaria di Trequanda. Si prosegue verso est lungo il torrente "Asso" fino ad incontrare il punto di incontro dei territori amministrativi di Asciano, Rapolano e Sinalunga in prossimita' della località Fonte del Fondone a quota "455". Seguendo il confine amministrativo tra Trequanda e Sinalunga, lungo la strada di Collalto e poi il borro di Meleta, si giunge in prossimità della località Le Macchiaie a quota "359"; da questo punto, continuando lungo suddetto confine, si tocca quota "299" e successivamente quota "356" in prossimità della località Il Sodo per giungere al fosso Segavene dove si incontra il confine amministrativo del comune di Torrita. Si segue il Fosso Segavene fino ad incontrare la linea ferroviaria Chiusi-Siena a quota "271" proseguendo sulla destra della suddetta linea ferroviaria fino a quota "267", da questo punto si segue la strada Torrita-Sinalunga fino a raggiungere il centro abitato di Torrita, si segue la strada Torrita-Bettolle per un breve tratto fino ad incontrare la strada che porta ad Abbadia di Montepulciano e successivamente il confine amministrativo di Montepulciano in localita' Saragiolino a quota "284", quindi, seguendo il confine tra Torrita e Montepulciano, si raggiunge il fosso dei Grilloni. Si prosegue sempre lungo il confine Torrita-Montepulciano ad incontrare il territorio amministrativo di Pienza a quota "502" in località La Torre. A questo punto si oltrepassa la strada provinciale n. 146, si segue la delimitazione amministrativa Pienza-Montepulciano e successivamente Pienza-Chianciano fino ad incontrare la località La Foce.

Da La Foce si scende lungo la strada per Chianciano, lungo il torrente Astroncello, quindi lungo il torrente Astrone fino ad arrivare alla S.P. 478 di Sarteano. Da qui, lungo la S.P. 478 arriva nei pressi del Paese di Sarteano e gira a destra lungo la strada provinciale n. 126 “Castiglioncello del Trinoro”. La delimitazione continua lungo la strada provinciale n. 126 fino a raggiungere il podere Casananni; prosegue sulla sinistra per la strada campestre toccando i poderi Sanbuco e le quote "650-652-689-710" fino al podere Aiola, a quota "667" e ad incontrare la s.s. n. 478 Sarteano-Radicofani a quota "647". Si percorre la strada suddetta in direzione Radicofani oltrepassando il bivio, per Spineta, si giunge a quota "658" in loc. San Giuliano. Qui si lascia la s.s. 478 e si percorre la strada comunale della Montagna per Fontevetriana. Si passa quest'ultima località, il bivio per loc. Fastelli e Casa Fortenza, proseguendo al bivio che giunge a Casa Bebi e da lì fino al confine amministrativo con il comune di Cetona. Si percorre detto confine fino ad incontrare la s.s. 321 del Polacco, proveniente dalla località Piazze, fino ad arrivare al centro abitato di San Casciano Bagni. Oltrepassato San Casciano B. si segue la strada provinciale n. 41, di Trevinano per raggiungere il confine comunale di San Casciano B. ed anche della provincia di Siena. A questo punto si segue detto confine delimitato dal lago di San Casciano B. e successivamente dal torrente Elvella fino all'incontro con il fiume Paglia. Si sale verso nord sempre seguendo il fiume Paglia fino ad incontrare il confine amministrativo di Abbadia S.S.; si prosegue il confine amministrativo Abbadia S.S.-Piancastagnaio seguendo il corso del torrente "Minestrone" fino a quota "650", in località Carboncella. Quindi, seguendo la linea di livello di quota "650", si prosegue all'interno del territorio di Abbadia S.S. toccando approssimativamente le seguenti località: Cerreto, Rovignano, strada provinciale dei Combattenti, fosso del Vivo, Pagliola (dove si attraversa il torrente omonimo), Le Piagge, Le Cascinelle, fosso del Vascio, strada provinciale delle Conie, torrente "Formone", fino a raggiungere il confine con il comune di Castiglione d'Orcia, sul fosso del Termine. Da questo punto si segue la delimitazione del territorio amministrativo del comune di Castiglion d'Orcia, e, costeggiando il confine di quest'ultimo, viene raggiunto il fosso Piscione prima, il fosso Braconi poi, e proseguendo ancora il fosso Ansitonia fino ad incontrare nuovamente il torrente "Ente", punto di partenza.

**Articolo 4**
**(Norme per la viticoltura)**

4.1 Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, devono essere quelle normali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
Per la coltivazione dei vigneti sono esclusi i terreni di fondovalle eccessivamente umidi, i terreni eccessivamente argillosi o insufficientemente soleggiati.
Sono pertanto da considerare idonei i vigneti situati a un'altitudine non superiore a m. 700.

4.2 Densità di impianto.
Per i nuovi impianti e reimpianti, relativi a tutte le diverse tipologie di vino, la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.300 in coltura specializzata.

4.3 Forme di allevamento.
I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura sono quelli generalmente usati nella zona, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
La Regione Toscana può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

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

4.5 Resa ad ettaro e gradazione minima naturale.
La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

| **Tipologia «Orcia» Doc** | **Produzione uva (tonnellate/ettaro)** | **Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)** |
|---|---|---|
| Orcia (anche riserva) | 8 | 11,50 |
| Orcia Rosato | 8 | 10,50 |
| Orcia Bianco | 8 | 10,50 |
| Orcia Sangiovese e Sangiovese Riserva | 8 | 11,50 |
| Orcia Vinsanto o Vin Santo | 8 | 10,50 |

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
La resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

4.6 La regione Toscana, con proprio provvedimento, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione dandone immediata comunicazione alla Struttura di controllo.

**Articolo 5**
**Norme per la vinificazione**

5.1 Zona di vinificazione.
Le operazioni di vinificazione e conservazione, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio e l'appassimento delle uve, devono essere effettuate nei territori amministrativi dei comuni compresi anche solo in parte nella zona di produzione delimitata al precedente articolo 3.
In deroga è consentito che le operazioni di cui sopra siano effettuate in cantine situate fuori dalla zona di produzione delle uve, ma a non più di 6 km in linea d'aria dal confine della stessa, purché nella provincia di Siena, se producevano vini con uve della zona di produzione di cui all'art. 3 prima dell'entrata in vigore del disciplinare di produzione approvato con il D.M. di riconoscimento del 14.02.2000.
Le deroghe come sopra previste sono concesse dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, sentita la Regione Toscana e comunicate all'Ispettorato per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Siena.

5.2 Pratiche enologiche.
Nella vinificazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.
È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per la tipologia "Vinsanto", nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

5.3 Imbottigliamento.
Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Orcia» devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo della provincia di Siena. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE 607/09, l'imbottigliamento e il confezionamento devono avere luogo nella predetta zona geografica delimitata per maggiore tutela del prodotto, al fine di garantirne meglio l'origine, ridurre i costi di controllo e per ragioni tradizionali.

5.4 Resa uva/vino e vino/ettaro.
La resa massima dell'uva in vino, all'atto dell'immissione al consumo, compreso l'eventuale arricchimento, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

| **Tipologia «Orcia» Doc** | **Resa uva/vino** | **Produzione massima vino (ettolitri/ettaro)** |
|---|---|---|
| Rosso e Rosso Riserva | 70 | 56 |
| Rosato | 70 | 56 |
| Bianco | 70 | 56 |
| Sangiovese e Sangiovese Riserva | 70 | 56 |
| Vinsanto | 35<br>(al 3° anno di invecchiamento) | 28 |

Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra indicato, ma non il 75% (38% per la tipologia "Vinsanto"), anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5.5 Menzione «riserva».
Il vino a denominazione di origine controllata «Orcia», sottoposto ad invecchiamento per un periodo non inferiore a 24 mesi, di cui almeno 12 in botti di legno, ha diritto alla menzione

«riserva».
Il vino a denominazione di origine controllata «Orcia» Sangiovese, sottoposto ad invecchiamento per un periodo non inferiore a 30 mesi, di cui almeno 24 in botti di legno, ha diritto alla menzione «riserva».

5.6 Metodo di vinificazione della tipologia «Vinsanto».
Il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue:
l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale;
l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammostatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26%;
la vinificazione e l'invecchiamento devono avvenire in recipienti di legno di capacità non superiore a 300 litri per un periodo minimo di 18 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo all'anno di raccolta; dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio può essere contenuto in altri recipienti;
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 complessivo minimo del 16%.

5.7 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:

| Tipologia «Orcia» Doc | Data |
|---|---|
| Orcia Bianco | 1° marzo (anno successivo alla vendemmia) |
| Orcia Rosato | 1° marzo (anno successivo alla vendemmia) |
| Orcia e Orcia Sangiovese | 1° marzo (anno successivo alla vendemmia) |
| Orcia Riserva | 1° dicembre (secondo anno successivo alla vendemmia) |
| Orcia Sangiovese Riserva | 1° giugno (terzo anno successivo alla vendemmia) |

**Articolo 6**
**(Caratteristiche al consumo)**

6.1 I vini a denominazione di origine controllata «Orcia» devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Orcia» e «Orcia» riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;
odore: vinoso, fruttato;
sapore: secco, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol e 12,50% vol nella versione riserva;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l e 22,0 g/l nella versione riserva.

«Orcia» bianco:
colore: bianco paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
odore: fine, fruttato;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Orcia» rosato:
colore: dal rosa tenue al rosa cerasuolo;
odore: fine fruttato;
sapore: secco, armonioso, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Orcia» Sangiovese e «Orcia» Sangiovese riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, talvolta con note fruttate di ciliegia e viola;
sapore: asciutto, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol e 12,50% vol nella versione riserva;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l e 24,0 g/l nella versione riserva.

«Orcia» Vinsanto:
colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso;
odore: intenso, etereo, aroma caratteristico;
sapore: dal secco al dolce, armonico, vellutato, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno il 12,00% svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

6.2 In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

6.3 È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

## Articolo 7
## (Etichettatura, designazione e presentazione)

**7**.1 Etichettatura.
Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "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 Vigna.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Orcia» può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo o nome, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento. I relativi toponimi o nomi tradizionali devono figurare in un 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

7.3 Annata.
Nell'etichettatura di tutte le tipologie dei vini l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

**Articolo 8**
**(Confezionamento)**

8.1 Volumi nominali e recipienti.
I vini di cui all'articolo 1 possono essere immessi al consumo in tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.
Tuttavia, per le tipologie "Sangiovese" e "riserva", e per quelle recanti la menzione "vigna" sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 5 litri.

8.2 Tappatura.
Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona.
Tuttavia, per le tipologie "Sangiovese" e "riserva", e per quelle recanti la menzione "vigna" è consentita esclusivamente la chiusura con tappo di sughero raso bocca.

8.3 Confezionamento Vinsanto.
La tipologia "Vinsanto" deve essere immessa al consumo esclusivamente in bottiglie in vetro di capacità non superiore a 3 litri, con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

**Articolo 9**
**(Legame con l'ambiente geografico)**

**A)Informazione sulla zona geografica**
1.Fattori naturali rilevanti per il legame.
La zona geografica delimitata comprende la zona collinare a sud/ovest della provincia di Siena ad est ed ovest del bacino del fiume Orcia e include l'intero territorio dei comuni di Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, S. Giovanni d'Asso, Trequanda e parte dei territori compresi nei comuni di Abbadia San Salvatore, Chianciano, Montalcino, Sarteano, San Casciano Bagnie Torrita di Siena. Il clima che si riscontra in questa area è quello tipico continentale-mediterraneo, con temperature medie oscillanti intorno intorno ai 14 gradi, e in inverno temperature medie di + 5 °, e nel periodo estivo una temperatura media di 23 °. In merito alla piovosità si riscontra una media annuale di circa 800 ml, con precipitazioni concentrate nei mesi autunno/invernali (circa il 60% delle piogge) ed il restante in primavera/estate (circa il 30% in primavera ed il 10% in estate). Morfologicamente la zona è caratterizzata da rilievi collinari dolci di non elevata altitudine, con punte massime di altezza di 600/700 m s.l.m. con una media prevalente dell'altitudine di 300 m s.l.m. . Dal punto di vista geologico la zona mostra caratteri molto eterogenei, con prevalenza di formazioni calcaree ed argilloscistose. I suoli sono in prevalenza a tessitura franco-argillosa e franco-limosa, derivati dalle formazioni calcaree e la reazione è tendenzialmente alcalina, la loro profondità è generalmente modesta con un substrato roccioso che spesso affiora in superficie.
2. Fattori umani rilevanti per il legame.
Storicamente la zona geografica è da sempre stata considerata un'area di eccellenza per la coltivazione della vite e la produzione di vino. Essa si incunea tra due altre aree fortemente valorizzate dal punto di vista vitivinicolo (Montepulciano e Montalcino) e con esse condivide un percorso storico che partendo dall'epoca romana ( testimoniata da numerosi ritrovamenti archeologici riferiti alla produzione del vino) arriva al medio-evo, e qui la testimonianza è data da

numerosi affreschi e dipinti che raffigurano scene di vita rurale nelle quali non mancano mai soggetti riferiti alla vite, alla vendemmia e alla produzione del vino. Interessanti poi sono anche i reperti e le attrezzature agricole ed enologiche conservate al museo della mezzadria di Buonconvento. Successivamente, sia in epoca rinascimentale che in epoca più recente, la viticoltura ha sempre rivestito un ruolo cruciale nell'economia agricola della zona, e tutti i poderi mezzadrili producevano vino ed erano dotati di cantine aziendali dove spesso si riusciva a conservare il vino anche per lunghi periodi al fine di migliorarne le caratteristiche qualitative. Alcuni toponimi dell'area, esmpio "vignoni" e " Bagno vignoni" testimoniano la presenza di zone particolarmente adatte alla viticoltura e alla produzione di vino di qualità. La base ampelografica dei vigneti è quella consolidatasi negli anni che vede principalmente la presenza del vitigno tradizionale che è il sangiovese, inoltre si annoverano altri vitigni tipici quali il colorino, il foglia tonda, canaiolo nero, ciliegiolo, pugnitello e malvasia nera. Le forme di allevamento, i sesti d'impianto ed i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da ottenere la migliore e più razionale disposizione sul terreno delle viti. Questa impostazione consente di ottenere una razionale ed ottimale gestione della chioma anche mediante interventi di potatura verde e diradamento delle uve, così da contenere le rese di produzione di uva entro i limiti previsti dal presente disciplinare. Le pratiche enologiche relative alla elaborazione dei vini sono quelle tradizionali e tipiche della zona differenziate in base alle singole tipologie di prodotto.

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

La Denominazione di Origine Controllata "Orcia" è riferita alle tipologie previste dal disciplinare di produzione, le quali sotto gli aspetti analitici ed organolettici evidenziano caratteristiche riconoscibile e ben evidenti e peculiari Le stesse sono descritte all' art. 6 del disciplinare. Dette caratteristiche esprimono una chiara appartenenza e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. I vini rossi, bianchi e rosati esprimono caratteri di grande equilibrio sia dal punto di vista olfattivo che gustativo. I vini rossi per i quali è previsto l'invecchiamento, ed il Vin Santo, esprimono e si arricchiscono con il tempo di profumi e sapori più intensi e consistenti.

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

Il particolare ambiente pedo-climatico della zona, e l' ottimale esposizione dei vigneti concorrono a determinare un ambiente nel quale i più importanti elementi naturali favoriscono positivamente tutte le funzioni vegeto – produttive della pianta. Nella scelta dei terreni ove collocare i vigneti vengono privilegiate le zone con buona esposizione adatti ad una viticoltura di pregio e di qualità. La secolare storia vitivinicola della zona dove insiste la DOC "Orcia" , è la prova della stretta connessione ed interazione esistente fra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini "Orcia".

L'ntervento dell'uomo nel corso dei secolo ha tramandato sul territorio le tradzionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche,le quali durante l'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate con il progresso scientifico e tecnologico fino ad ad ottenere gli attuali vini rinomati. La DOC "Orcia" è stata riconosciuta con DM del 14 Febbraio 2000.

## 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 - Elenco dei vitigni complementari idonei alla coltivazione per la produzione della DOC ORCIA

1. Abrusco n
2. Albana b.
3. Albarola b
4. Alicante Bouschet n
5. Alicante n.
6. Ancellotta n.
7. Ansonica b
8. Barbera n.
9. Barsaglina n
10. Biancone b
11. Bonamico n
12. Bracciola nera n
13. Cabernet Franc n.
14. Cabernet Sauvignon n.
15. Calabrese n
16. Caloria n
17. Canaiolo bianco b
18. Canaiolo nero n.
19. Canina nera n
20. Carignano n.
21. Carmenere n.
22. Cesanese d'Affile n
23. Chardonnay
24. Ciliegiolo n.
25. Clairette b
26. Colombana nera n
27. Colorino n
28. Durella b
29. Fiano b.
30. Foglia Tonda n
31. Gamay n.
32. Grechetto b
33. Greco b
34. Groppello di S. Stefano n

35. Incrocio Bruni 54 b
36. Lambrusco Maestri n.
37. Livornese bianca b
38. Malbech n
39. Malvasia bianca di Candia
40. Malvasia Bianca Lunga b.
41. Malvasia Istriana b.Groppello gentile n.
42. Malvasia n
43. Malvasia nera di Brindisi n
44. Malvasia nera di  Lecce n
45. Mammolo n
46. Manzoni bianco b.
47. Marsanne b
48. Mazzese n
49. Merlot n.
50. Montepulciano n.
51. Muller Thurgau b.
52. Orpicchio b.
53. Petit Manseng b.
54. Petit Verdot n.
55. Pinot bianco b.
56. Pinot grigio g.
57. Pinot nero n.
58. Pollera nera n
59. Prugnolo Gentile n
60. Pugnitello n
61. Rebo
62. Refosco dal peduncolo rosso n.
63. Riesling Italico b.
64. Riesling Renano b.
65. Roussane b
66. Sagrantino n.
67. Sanforte n.
68. Sauvignon b.
69. Schiava Gentile
70. Semillon b.
71. Syrah n.
72. Tempranillo n.
73. Teroldego
74. Trebbiano Toscano B.
75. Verdea b.
76. Verdello
77. Verdicchio bianco b.
78. Vermentino b.
79. Vermentino nero n
80. Vernaccia di S Gimignano b.
81. Viogner b