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 "POMINO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 25.02.1983	GU 262 - 23.09.1983
Modificato con	DM 07.02.2005	GU 40 - 18.02.2005
Modificato con	DM 12.06.2006	GU 147 - 27.06.2006
Modificato con	DM 08.11.2010	GU 269 - 17.11.2010
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 "Pomino" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: Bianco, Rosso, Bianco riserva, Rosso riserva, Bianco Vendemmia tardiva, Rosso Vendemmia tardiva, Vin Santo, Vin Santo Occhio di Pernice, Pinot Nero, Merlot, Chardonnay, Sauvignon, Spumante Bianco e Rosato, Spumante Bianco e Rosato riserva.

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 I vini di cui all'articolo 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
"Pomino" Bianco, "Pomino" Bianco riserva, "Pomino" Bianco Vendemmia tardiva:
Pinot bianco, Pinot grigio e Chardonnay da soli o congiuntamente: minimo 70%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a frutto bianco idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana per un massimo del 30 % del totale delle viti.

“Pomino” Vin santo:
Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay e Trebbiano da soli o congiuntamente: minimo 70%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a frutto bianco idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana per un massimo del 30 % del totale delle viti.

“Pomino” Rosso, “Pomino” Rosso riserva, “Pomino” Rosso vendemmia tardiva, “Pomino” Vin Santo Occhio di Pernice:
Sangiovese minimo: 50%; Pinot Nero e Merlot da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%.
Possono concorrere alla produzione delle sopra citate tipologie le uve delle varietà di vitigni a frutto rosso idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana, per un massimo del 25% del totale delle viti.

“Pomino” Chardonnay:
Chardonnay minimo: 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve delle varietà di vitigni a frutto bianco idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana, da soli o congiuntamente per un massimo del 15% del totale delle viti.

“Pomino” Sauvignon:
Sauvignon minimo: 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve delle varietà di vitigni a frutto bianco idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana, da soli o congiuntamente per un massimo del del 15% del totale delle viti.

“Pomino” Pinot Nero:
Pinot Nero minimo: 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve delle varietà di vitigni a frutto rosso idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana, da soli o congiuntamente per un massimo del 15% del totale delle viti.

“Pomino” Merlot:
Merlot minimo: 85%,
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve delle varietà di vitigni a frutto rosso idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana, da soli o congiuntamente per un massimo del 15% del totale delle viti.

“Pomino” Spumante bianco e rosato (anche riserva):
Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero da soli o congiuntamente: minimo 70%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a frutto bianco idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana per un massimo del 30 % del totale delle viti.

2.2 I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, come sopra richiamato, sono quelli iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con Decreto Ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n°242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

3.1La zona di produzione delle uve della DOC dei vini «Pomino» comprende in provincia di Firenze parte del territorio del comune di Rufina.

Tale zona è così delimitata: partendo da Rugiano (quota 472) il limite segue verso sud la strada che attraversa La Fornace e successivamente, piegando verso ovest, Castiglioni .
Prosegue poi, sempre verso sud, lungo la strada in uscita ed allorchè questa piega verso est, la segue per breve tratto per discendere poi lungo l'affluente dei T. Rufina fino a raggiungere questo corso d'acqua in prossimità della quota 202.
Segue quindi il T. Rufina in direzione sud-est risalendolo ed al momento che il corso d'acqua identifica il confine del comune di Rufina prosegue lungo questi nella stessa direzione fino in prossimità dei km 13,400 sulla s.s. n. 70 da dove prosegue verso nord-est sempre sul confine di Rufina ed all'incrocio con quello della provincia di Firenze lo percorre verso nord fino in prossimità della quota 1012 da dove, sempre lungo il confine di Rufina, prosegue verso ovest e nord-ovest fino all'altezza di Rugiano che raggiunge seguendo la strada verso ovest, chiudendo in tal modo la delimitazione.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Pomino» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualità.
I vigneti devono trovarsi sui terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui trattasi.
Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti, i cui terreni, situati ad una altitudine non superiore a m. 650 per il tipo rosso e a m. 800 per il tipo bianco, poggiano su substrati arenacei e marnosi.
Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

4.2 Densità d'impianto.
Per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 4.000 ceppi ad ettaro in coltura specializzata.

4.3 Forme di allevamento e sesti di impianto.
I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati tradizionalmente nella zona .
La Regione 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 Sistemi di potatura.
La potatura in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite, deve essere corta.

4.5 Irrigazione, forzatura.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
E' consentita l'irrigazione come pratica di soccorso.

4.6 Resa a ettaro e gradazione minima naturale.
La produzione massima di uva ammessa per tutte le tipologie, ad esclusione della tipologia spumante, è di 9 t./ha; tale produzione non può comunque superare i 4 kg/ceppo per i vecchi impianti ed i 2,3 kg/ceppo per gli impianti con densità di almeno 4.000 ceppi ad ettaro.
La produzione massima di uva ammessa per la tipologia "Spumante" è di 15 t./ha; tale produzione non può comunque superare i 3,7 kg/ceppo per gli impianti con densità di almeno 4.000 ceppi ad ettaro.
In annate eccezionalmente favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Pomino" 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.
Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

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

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

4.7 Titolo alcolometrico naturale minimo
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico naturale minimo di 9,00% vol per la tipologia spumante, 10,00% vol per tutte le tipologie provenienti da uve bianche e 11,00% vol per tutte le tipologie provenienti da uve rosse.
Le uve destinate alla produzione delle tipologie "spumante con la menzione "Riserva" devono assicurare un titolo alcolometrico naturale minimo di 10,00% vol.
Le uve destinate alla produzione delle tipologie "bianco" e "rosso con la menzione "Riserva" devono assicurare un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,50% vol.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Zona di vinificazione e imbottigliamento
Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, l'arricchimento del grado alcolico, l'appassimento delle uve e la spumantizzazione, devono essere effettuate all'interno della provincia di Firenze.
L'imbottigliamento di tutte le tipologie dei vini a DOC "Pomino" deve avvenire all'interno della provincia di Firenze; le eventuali dolcificazioni e l'eventuale affinamento in bottiglia devono avvenire nel luogo di imbottigliamento.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n.607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e la reputazione del Pomino.

5.2 Correzioni
E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1 nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali.

5.3 Elaborazione
Le diverse tipologie previste dall'articolo 1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali.
Per le tipologie Bianco Vendemmia Tardiva e Rosso Vendemmia Tardiva, le uve devono aver subito un appassimento sulla pianta tale da presentare alla raccolta un titolo alcolometrico naturale minimo non inferiore a 12,00% vol.
Nella elaborazione dei vini spumanti a denominazione di origine controllata "Pomino" devono essere osservate le operazioni relative al tradizionale metodo della rifermentazione in bottiglia con scuotimento e sboccatura; l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio è consentita nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria e nazionale.
Le tipologie Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice devono essere ottenute da uve appositamente scelte e fatte appassire sulla pianta o in locali idonei.
E' ammessa la parziale disidratazione con aria ventilata ovvero con ventilazione forzata ovvero in locali termocondizionati.

La fermentazione e l'invecchiamento obbligatorio delle tipologie "Vin Santo" debbono avvenire nell'ambito della zona di vinificazione delle uve di cui al presente articolo 5 in appositi locali ed in recipienti in legno di capacità non superiore a hl. 4.
Al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere una gradazione alcolica minima complessiva di 15,50%vol.

5.4 Resa uva/vino
Le rese massime di uva in vino, compreso l'eventuale arricchimento sono le seguenti:

Tipologia	Resa % Uva/Vino	Resa vino Hl / ha
Pomino bianco, Pomino rosso	70%	63
Pomino Bianco Vendemmia Tardiva	60%	54
Pomino Rosso Vendemmia Tardiva		
Pomino Spumante Bianco e Rosato	70%	105
Pomino Vin Santo	35% al 3° anno	31,5
Pomino Vin santo Occhio di Pernice		
Pomino Pinot Nero	70%	63
Pomino Merlot	70%	63
Pomino Chardonnay	70%	63
Pomino Sauvignon	70%	63

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75% per le tipologie Bianco, Spumante, Rosso, Pinot Nero, Merlot, Chardonnay, Sauvignon, il 63% per le tipologie "Vendemmia tardiva", il 43% per le tipologie Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice, anche se la produzione a ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

5.5 Invecchiamento.
I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo d'invecchiamento:
Pomino rosso: invecchiamento obbligatorio di almeno sei mesi in botti di rovere o in piccoli carati di rovere. Il periodo di invecchiamento obbligatorio decorre dal 1° Novembre dell'anno di produzione delle uve.
Pomino rosso riserva: invecchiamento obbligatorio non inferiore a due anni, di cui almeno dodici mesi in botti di rovere o in piccoli carati sempre di rovere. Il periodo di invecchiamento obbligatorio decorre dal 1° Novembre dell'anno di produzione delle uve.
Pomino bianco riserva: invecchiamento obbligatorio non inferiore a un anno, di cui almeno otto mesi in botti di rovere o in piccoli carati sempre di rovere. Il periodo di invecchiamento obbligatorio decorre dal 1° Novembre dell'anno di produzione delle uve.
Pomino Spumante: deve permanere per almeno quindici mesi sui lieviti di fermentazione; tale periodo decorre dalla data di imbottigliamento e comunque non prima del I° gennaio successivo alla raccolta delle uve.
Pomino Spumante riserva: deve permanere per almeno trentasei mesi sui lieviti di fermentazione, ai sensi della normativa vigente.
Pomino Vin santo e Pomino Vin santo occhio di pernice: l'invecchiamento obbligatorio deve avvenire in recipienti di legno di capacità non superiore a 4 hl.

5.6 Affinamento in bottiglia
Il Pomino Rosso riserva prevede un affinamento in bottiglia di almeno tre mesi prima della commercializzazione.

5.7 Immissione al consumo
Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data di seguito indicata:
Tipologie a frutto rosso: 1° Novembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.
Pomino Rosso riserva: 1° Novembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve.
Pomino Bianco riserva: 1° Novembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.
Pomino Vendemmia Tardiva Bianco, Pomino Vendemmia tardiva rosso: 1° Giugno successivo a quello di produzione delle uve.
Pomino Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice: 1° Novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.
Pomino Spumante Bianco e Rosato: 1° Aprile del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve.
Pomino Spumante Bianco e Rosato Riserva: 1° Gennaio del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6
(Caratteristiche al consumo)

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

"Pomino" bianco:
Colore: bianco paglierino con riflessi verdolini
Odore: delicato, fruttato, gradevole.
Sapore: armonico, asciutto con retrogusto lievemente amarognolo.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.
Acidità totale minima: 4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Pomino" bianco riserva:
Colore: bianco paglierino con riflessi verdolini
Odore: delicato, fruttato, gradevole.
Sapore: armonico, asciutto con retrogusto lievemente amarognolo.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo:12,00 % vol.
Acidità totale minima: 4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Pomino" Chardonnay:
Colore: bianco paglierino con riflessi verdolini
Odore: delicato, fruttato, gradevole.
Sapore: armonico, asciutto con retrogusto lievemente amarognolo.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.
Acidità totale minima: 4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Pomino" Sauvignon:
Colore: bianco paglierino con riflessi verdolini
Odore: delicato, fruttato, gradevole.
Sapore: armonico, asciutto con retrogusto lievemente amarognolo.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.
Acidità totale minima: 4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Pomino” rosso:
Colore: rosso rubino vivace, con sfumature granate più o meno intense.
Odore: vinoso, intenso e caratteristico.
Sapore: asciutto, armonico, robusto, leggermente tannico nei prodotti giovani.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.
Acidità totale minima: 4,5 g/l.
Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Pomino” Rosso riserva:
Colore: rosso rubino con sfumature granate più o meno intense.
Odore: intenso e caratteristico di frutta matura, armonico.
Sapore: asciutto, robusto, morbido e vellutato con sentori di confettura.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.
Acidità totale minima: 4,5 g/l.
Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

“Pomino” Pinot Nero:
Colore: rosso rubino vivace, con sfumature granate più o meno intense.
Odore: vinoso, intenso e caratteristico.
Sapore: asciutto, armonico, robusto, leggermente tannico nei prodotti giovani.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
Acidità totale minima: 4,5 g/l.
Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Pomino” Merlot:
Colore: rosso rubino vivace, con sfumature granate più o meno intense.
Odore: vinoso, intenso e caratteristico.
Sapore: asciutto, armonico, robusto, leggermente tannico nei prodotti giovani.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
Acidità totale minima: 4,5 g/l.
Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Pomino” bianco Vendemmia tardiva e “Pomino” rosso Vendemmia Tardiva:
Colore: giallo paglierino intenso fino all’ambrato per il bianco. Rubino più o meno intenso tendente al granato per il rosso.
Odore: etereo intenso.
Sapore: armonico e vellutato.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
Zuccheri residui minimo: 25 g/l.
Acidità totale minima: 4,5 g/l.
Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Pomino” Vin Santo e Pomino Vin Santo Occhio di Pernice:
Colore: dal giallo paglierino all’ambrato intenso per il tipo bianco. Granato più o meno intenso per la tipologia Occhio di Pernice.
Odore: etereo intenso.
Sapore: armonico, vellutato, caratteristico.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo:15,50% vol. di cui almeno 14,50% vol svolto.
Acidità totale minima: 4,50 g/l.
Estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

“Pomino” Spumante Bianco:
Spuma: fine e persistente;

Colore: giallo più o meno carico;
Odore: caratteristico con delicato sentore di lievito;
Sapore: da dosaggio zero a dolce, vivace, armonico;
Titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 11,50% vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto secco netto minimo: 16,00 g/l;

“Pomino” Spumante Rosato:
Spuma: fine e persistente;
Colore: rosato più o meno tenue;
Odore: caratteristico con delicato sentore di lievito, talvolta fruttato;
Sapore:da dosaggio zero a dolce, tipico, vivace, armonico, moderatamente corposo;
Titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 11,50% vol.;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto secco netto minimo: 17,0 g/l;

“Pomino” Spumante Bianco Riserva:
Spuma: fine e persistente;
Colore: giallo paglierino carico dorato;
Odore: caratteristico;
Sapore: da dosaggio zero a brut, tipico, armonico, pieno;
Titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 12% vol.;
Acidità totale minima: 5 g/l;
Estratto secco netto minimo: 17 g/l;

“Pomino” Spumante Rosato Riserva:
Spuma: fine e persistente;
Colore: rosato più o meno intenso;
Odore: caratteristico;
Sapore: da dosaggio zero a brut, tipico, armonico, pieno;
Titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 12% vol.;
Acidità totale minima: 5 g/l;
Estratto secco netto minimo: 17 g/l;

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

6.2 In relazione all’eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentito, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Qualificazioni
Nella 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 “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato”, “vecchio” e similari. E’ 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 e presentazione dei vini spumanti a denominazione di origine controllata “Pomino spumante” il riferimento alle varietà di vite che lo compongono è consentito solo su etichette complementari e comunque con caratteri di dimensioni non superiori alla metà di quelli utilizzati per l’indicazione della denominazione di origine.

Sulle stesse etichette complementari, nei tipi che non riportano l'annata di vendemmia, è obbligatorio indicare l'annata di sboccatura.
Per il vino a DOC "Pomino" Spumante rosato è ammessa, in alternativa al termine "rosato", l'indicazione "rosè".

7.2 Menzioni facoltative
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, delle varietà di vite, purché pertinenti ai vini di cui all'articolo 1.

7.3 Caratteri e posizioni in etichetta
Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportati in etichetta soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salvo le norme generali più restrittive.

7.4 Annata
Nell'etichettatura dei vini di cui all'articolo 1 del presente disciplinare per tutte le tipologie ad esclusione del Pomino Spumante, deve figurare, veritiera e documentabile, l'annata di produzione delle uve.
Il vino a DOC "Pomino" Spumante bianco e "Pomino" Spumante rosato, che abbia trascorso un periodo di almeno ventiquattro mesi di permanenza sui lieviti può riportare l'annata di produzione delle uve.
I vini a DOC "Pomino" Spumante con la menzione riserva devono obbligatoriamente riportare nell'etichettatura l'annata di produzione delle uve.

7.5 Vigna
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Pomino" 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

Articolo 8
(Confezionamento)

8.1 Volumi nominali
I vini di cui all'articolo 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di volume nominale fino a 12 litri.

8.2 Recipienti e tappatura
Per tutti i vini i recipienti devono essere di vetro, di forma bordolese e/o borgognona e/o idonea bottiglia da spumante o forme similari.
Le bottiglie devono essere chiuse con tappo raso bocca di sughero o materiale inerte prodotto a norma di legge; le tipologie Spumante devono essere chiuse con tappo in sughero a forma di fungo ancorato.

Articolo 9
(Legame con l'ambiente geografico)

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

La zona geografica delimitata ricade nella parte nord orientale della Regione Toscana, in Provincia di Firenze e comprende un territorio pedemontano situato sul medio versante della Valle della Sieve, in una zona d'alta collina e di bassa e media montagna, a circa 40 Km a nord-est di Firenze.
La superficie dove si coltivano i vigneti del Pomino rappresenta quindi una realtà ambientale e produttiva unica in Toscana, dove lo specifico microcosmo ecologico e climatico rende possibile il perfetto equilibrio tra vigneti, boschi di abeti, castagneti ed oliveti.
I terreni dell'area sono principalmente arenacei e marnosi presentando quindi un prevalente tenore siliceo e micaceo con poca argilla, con importante presenza di scheletro nella parte più alta, dove si trovano i vigneti di uve a bacca bianca più aromatica.
L'altitudine dei terreni coltivati a vite della DOC Pomino è compresa tra i 300 e i 750 metri, fattore questo che rappresenta un carattere certamente unico nel pur variegato panorama vitivinicolo toscano, con pendenze variabili ed esposizione principalmente ad ovest e sud-ovest.
Il clima della fascia produttiva, pur rientrando per buona parte dell'anno nell'area di influenza del clima temperato e freddo, risente soprattutto in estate di quello mediterraneo che ne condiziona in maniera determinante la fase finale del ciclo vegetativo, permettendo di raggiungere un ottimale grado di maturazione delle uve; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde e inverni rigidi.
Le precipitazioni medie annue, che data l'estrema limitatezza della superficie della DOC si possono definire costanti su tutta l'area, vanno dai 550 ai 700 mm secondo gli anni.
La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 70% nel periodo autunno-inverno.

2. Fattori umani rilevanti per il legame
Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Pomino".
Come in molte altre zone della Toscana, regione storicamente vocata alla eccellenza della produzione vitivinicola italiana, anche a Pomino la storia inizia da molto lontano, con l'opera e le idee di un precursore ottocentesco dell'indirizzo specializzato che contraddistingue attualmente il settore vitivinicolo della regione.
Vittorio degli Albizi proveniva dal ramo francese di questa nobile famiglia fiorentina, emigrata in Provenza nel 1523 in seguito alle lotte con i Medici per il potere a Firenze. Fu appunto il padre Alessandro ad entrare in possesso negli anni 40 dell'Ottocento delle proprietà della Valdisieve, tra le quali appunto Pomino, poi confluite nel patrimonio Frescobaldi in seguito al matrimonio della sorella di Vittorio, Leonia, con un membro di quella famiglia.
Dotato di una mentalità pragmatica e razionale di stampo francese, Vittorio si trovò a respirare il clima di fermento che investì l'agricoltura toscana nel periodo pre e post-unitario, inserendosi in quel dibattito che aveva come oggetto l'ammodernamento della vitivinicoltura e come cassa di risonanza l'Accademia dei Georgofili, con interlocutori del calibro di Bettino Ricasoli.
In una "memoria" letta in due adunanze dell'Accademia nel corso del 1867, illustrò il suo progetto in campo vitivinicolo: di fronte alla congiuntura favorevole e alla necessità di ricostituire il patrimonio viticolo depauperato dall'oidio, sviluppò l'idea della vite in coltura esclusiva, all'interno di una fascia altimetrica sottratta ai condizionamenti dell' "alberata" toscana, attraverso una scelta razionale di vitigni sottoposti alla sperimentazione agronomica. La viticoltura specializzata non era estranea alla tradizione toscana discendendo dall'età classica e medievale, come si evince da una "Lettre de noblesse des vins de Cassis", che recita testualmente: Le vignoble Cassidèn [...] ne commença à prendre de l'extension que vers 1520, lorsque vinren s'établir à Cassis quelques membres d'une très ancienne famille de Florence, le Albizzi, [...] qui apportèrènt à Cassis de nouveaux cepages muscatels provenant de leurs anciens vignobles florentins et en firent des plantations.
Vittorio ripercorse così a ritroso le orme dei suoi antenati, importando in Italia la tecnologia vitivinicola e lo spirito d'intrapresa dei francesi e riversando a Pomino larga parte del suo geniale impegno di agronomo e viticoltore. Decise quindi di sostituire o integrare con altri tipi di uve i vitigni, allora in uso a Pomino (Sangioveto, Canaiolo e Trebbiano), tutti a maturazione tardiva, abbandonando al tempo stesso la coltura promiscua in favore della coltura viticola specializzata

submontana, tra i 500 e i 650-700 metri di altezza, che ben si prestava a produrre "vini fini e più squisiti", capaci di un raffinato bouquet.
Fin dal 1855 aveva introdotto a Pomino vitigni francesi dalla borgogna quali Pinot Noir, Pinot Gris e Blanc, oltre a Chardonnay e Sauvignon, nell'intento di ottenere lo "chablis di Pomino", consapevole del fatto che: "il mio possesso di Pomino, che si stende sul fianco di uno dei tanti sproni dell'Appennino esposto a mezzogiorno ponente, produce un vino molto apprezzato e decantato anco dal poeta Redi nel poema Bacco in Toscana".
E' quindi su queste basi storiche che questo vino, migliorato con nuovi vitigni selezionati clonalmente in loco, ha infatti ottenuto la DOC nel 1983, poi costantemente aggiornata nel corso degli anni.
L'incidenza dei fattori umani è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti**:** i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica interessata: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon e Trebbiano per i vini bianchi; Sangiovese, Pinot Nero e Merlot per i vini rossi.
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali 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, permettendo di ottenere un'adeguata superficie foliare ben esposta e di contenere le produzioni di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (63 hl/ha per i vini fermi; 54 hl/ha per la vendemmia tardiva; 31,5 hl/ha per il Vin Santo e 105 hl/ha per lo spumante).
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini**,** che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso e bianco dei vini tranquilli, adeguatamente differenziati per la tipologia di base e le tipologie riserva, riferite quest'ultime a vini più strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento in bottiglia obbligatorio solo per i vini rossi. Per le tipologie Vendemmia Tardiva, le uve devono aver subito un appassimento sulla pianta per raggiungere l'idonea gradazione alcolica mentre le tipologie Vin Santo e Vinsanto Occhio di Pernice devono essere ottenute da uve appositamente scelte, fatte appassire sulla pianta o in locali idonei e successivamente fermentate ed invecchiate in legno come vuole la vecchia tradizione. Nella elaborazione dei vini spumanti a denominazione di origine controllata "Pomino" devono essere osservate le operazioni relative al tradizionale metodo della rifermentazione in bottiglia con scuotimento e sboccatura.

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 ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
Tutte le tipologie previste per i vini rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate, con marcati sentori di frutti di montagna per alcuni di questi che ne confermano l'influenza dell'ambiente nel quale si trovano, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.
I vini bianchi si presentano altresì di particolare intensità e ampiezza negli aromi, molto persistenti e variegati proprio per il significativo apporto che il clima dell'ambiente pedemontano (alternanza caldo – freddo) favorisce; la struttura e la tessitura di questi vini rende omaggio alla tipologia di vitigni nobili e soprattutto al loro adattamento in un ambiente che ne esalta le caratteristiche specifiche.
In questo contesto certamente unico ed esclusivo, trova la sua naturale ambientazione anche lo spumante che, pur essendo l'ultimo nato tra le tipologie del Pomino DOC, già mostra spiccati elementi distintivi, supportati da ottimi tenori acidici ed aromatici ed importanti componenti strutturali che conferiscono la prodotto finale peculiarità molto personali.

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 prevalente dei vigneti, orientati a ovest - sud ovest, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona tessitura che presentino un valido spessore ed un sottosuolo coerente, con buona esposizione e adatti ad una viticoltura di qualità.

Il particolare bouquet del Pomino e le particolari note caratteriali percepibili al gusto, sono indubbiamente dovute alle specifiche caratteristiche pedoclimatiche della zona che sommano inverni freddi e rigidi ad estati sufficientemente assolate e calde, che però mantengono una significativa escursione termica giornaliera che assicura il mantenimento degli aromi.

La centenaria storia vitivinicola del Pomino, già conosciuto nel medioevo come attestano numerosi documenti storici, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Pomino".

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

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 idonei alla produzione dei vini della DOC POMINO

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.