Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DISAI
DGPQA –PQA I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI
"SAN GIMIGNANO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 08.08.1996	GU 198 - 24.08.1996
Modificato con	DM 07.08.2003	GU 194 - 22.08.2003
Modificato con	DM 21.03.2006	GU 75 - 30.03.2006
Modificato con	DM 27.04.2006	GU 106 - 09.05.2006
Modificato con	DM 13.07.2011	GU 178 - 02.08.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 295 - 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf – Qualità – Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 15.10.2024	GU 249 – 23.10.2024
Rettificato con	DM 30.10.2024	GU 262 – 08.11.2024
		GUUE - C/2025/1144 del 19.02.2025

Articolo 1
(Denominazione e vini)

1.1 La denominazione di origine controllata "San Gimignano" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
"San Gimignano" rosso, anche con la menzione Riserva;
"San Gimignano" Sangiovese, anche con la menzione Riserva;
"San Gimignano" Cabernet sauvignon, anche con la menzione Riserva;
"San Gimignano" Merlot, anche con la menzione Riserva;
"San Gimignano" Syrah, anche con la menzione Riserva;
"San Gimignano" Pinot nero, anche con la menzione Riserva,
"San Gimignano" rosato,
"San Gimignano" Vinsanto o Vin Santo,
"San Gimignano" Vinsanto Occhio di Pernice o Vin Santo Occhio di Pernice.

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 I vini a denominazione di origine controllata "San Gimignano" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"San Gimignano" rosso e "San Gimignano" rosato:
Sangiovese min: 50%;

possono concorrere le uve dei vitigni Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero da soli o congiuntamente: massimo 40%; possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve di altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 15%.

"San Gimignano" Sangiovese:
Sangiovese min: 85%;
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 15%.

"San Gimignano" Cabernet sauvignon:
Cabernet sauvignon min: 85%;
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 15%.

"San Gimignano" Merlot:
Merlot min: 85%;
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 15%.

"San Gimignano" Syrah:
Syrah min: 85%;
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 15%.

"San Gimignano" Pinot nero:
Pinot nero min: 85%;
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 15%.

"San Gimignano" Vinsanto o Vin Santo :
Trebbiano toscano min: 30%;
può concorrere la Malvasia del chianti per un massimo del 50%;
può concorrere la Vernaccia di San Gimignano per un massimo del 20%;
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 10%.

"San Gimignano" Vinsanto Occhio di Pernice o Vin Santo Occhio di Pernice:
Sangiovese min: 50%;
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 50%.

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 "San Gimignano" ricade nella provincia di Siena e comprende i terreni vocati alla qualità dell'intero territorio amministrativo del Comune di San Gimignano.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "San Gimignano" devono essere quelle normali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità' previste dal presente disciplinare. I vigneti devono trovarsi su terreni collinari, di buona esposizione e situati ad una altitudine non superiore ai 500 metri s.l.m. Sono da escludere i terreni posti nei fondo valle scarsamente esposti alla luce solare o scarsamente arieggiati.

4.2 Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a quattromila.

4.3 I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli atti a conservare le specifiche caratteristiche dell'uva e del vino. E' vietata la forma di allevamento a "tendone".

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

4.5 La produzione massima di uva ad ettaro e il Titolo alcolometrico volumico. naturale. minimo sono le seguenti:

	Tonn. Uva/Ha	Titolo alcolometrico vol. nat. minimo
"San Gimignano" rosato	10	11,00%
"San Gimignano" rosso	8	11,50%
"San Gimignano" Sangiovese	8	11,50%
"San Gimignano" Cabernet sauvignon	8	11,50%
"San Gimignano" Merlot	8	11,50%
"San Gimignano" Syrah	8	11,50%
"San Gimignano" Pinot nero	8	11,50%
"San Gimignano" Vinsanto	10	10,00%

"San Gimignano" Vinsanto Occhio di Pernice	10	10,00%

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "San Gimignano" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite 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.

4.6 L'entrata in piena produzione dei nuovi impianti, è fissata a partire dal 4° anno vegetativo. Al 3° anno vegetativo è comunque consentita una produzione pari al 60% della produzione massima prevista.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento ivi compreso l'appassimento delle uve, devono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo delle provincie di Siena e Firenze. Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento o il condizionamento deve avere luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e garantire l'origine. Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area sopra delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 35, comma 3, lettera c) della Legge 238/2016.

5.2 Rispettando le percentuali previste per i vigneti all'articolo 2, le uve ed i vini "San Gimignano" sangiovese, "San Gimignano" Cabernet sauvignon, "San Gimignano" Merlot, "San Gimignano" Syrah e "San Gimignano" Pinot nero, ottenuti singolarmente, possono essere oggetto di assemblaggio o taglio tra loro per l'ottenimento della tipologia "San Gimignano" rosso. Tale facoltà, riconosciuta al solo produttore e/o vinificatore delle uve, è consentita alle seguenti condizioni:

a) l'assemblaggio deve essere realizzato prima della richiesta di campionamento per la certificazione analitica ed organolettica
b) l'assemblaggio deve essere realizzato prima dell'estrazione della partita ottenuta dalle cantine del produttore/vinificatore
c) l'operazione deve essere seguita dalle necessarie annotazioni sui registri di cantina e deve esserne data comunicazione agli organismi di controllo preposti

5.3 I vini "San Gimignano" rosso, "San Gimignano" Sangiovese, "San Gimignano" Cabernet sauvignon, "San Gimignano" Merlot, "San Gimignano" Syrah e "San Gimignano" Pinot nero possono aver diritto alla menzione riserva se sottoposti ad invecchiamento di almeno 24 mesi di cui almeno 7 in fusti di legno.

5.4 E' consentito l'arricchimento dei mosti alle condizioni previste dalle normative nazionali e comunitarie.

5.5 Le diverse tipologie previste all'art. 1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali. Le tipologie "San Gimignano" vinsanto e "San Gimignano" vinsanto occhio di pernice devono essere ottenute da uve appositamente scelte e fatte appassire in locali idonei fino a raggiungere un contenuto zuccherino del 27%. E' permesso l'impiego della ventilazione forzata o convogliata con esclusione di impianti di essiccazione. L'ammostamento delle uve per le tipologie "San Gimignano" vinsanto e "San Gimignano" vinsanto occhio di pernice e' consentito dal 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve al 31 marzo dell'anno seguente. La fermentazione e la successiva elaborazione del prodotto dovranno essere effettuate esclusivamente in botti di legno della capacità massima di 250 litri.

5.6 Per le tipologie "San Gimignano" rosato, "San Gimignano" rosso, "San Gimignano" Sangiovese, "San Gimignano" Cabernet sauvignon, "San Gimignano" Merlot, "San Gimignano" Syrah e "San Gimignano" Pinot nero la resa uva/vino consentita è del 70%. Qualora la resa superi tale limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla doc. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.
Per le tipologie "San Gimignano" Vinsanto o Vin Santo e "San Gimignano" Vinsanto Occhio di Pernice o Vin Santo Occhio di Pernice la resa uva/vino consentita è del 35% riferita al vino giunto al terzo anno di invecchiamento. Qualora la resa superi tale limite ma non il 38%, l'eccedenza non ha diritto alla doc. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.

5.7 L'immissione al consumo della tipologia "San Gimignano" rosato è consentita a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.
L'immissione al consumo delle tipologie "San Gimignano" rosso, "San Gimignano" Sangiovese, "San Gimignano" Cabernet sauvignon, "San Gimignano" Merlot, "San Gimignano" Syrah, "San Gimignano" Pinot nero è consentita dal 1° aprile dell'anno successivo alla vendemmia.
L'immissione al consumo dei vini con la menzione riserva, è consentita dal 1° gennaio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve e comunque non prima di un affinamento in bottiglia di almeno tre mesi.
L'immissione al consumo per i vini a denominazione di origine controllata "San Gimignano" Vinsanto o Vin Santo e "San Gimignano" Vinsanto Occhio di Pernice o Vin Santo Occhio di Pernice, non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6
(Caratteristiche dei vini al consumo)

6.1 I vini di cui all'articolo1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

"San Gimignano" rosato:
colore: rosato più o meno carico, brillante;

odore: delicato, fresco, fruttato;
sapore: secco, fresco, armonico, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

"San Gimignano" rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso con note violacee tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, delicato;
sapore: secco, armonico, di buon corpo, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol,
se riserva 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

"San Gimignano" Sangiovese:
colore: rosso rubino più o meno intenso, con riflessi granati dopo lungo invecchiamento;
odore: vinoso, intenso ed elegante;
sapore: secco ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol,
se riserva 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

"San Gimignano" Cabernet sauvignon:
colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati dopo l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico, speziato;
sapore: secco, pieno ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol,
se riserva 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

"San Gimignano" Merlot:
colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso con sentore di piccoli frutti;
sapore: secco, armonico e pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol,
se riserva 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

"San Gimignano" Pinot nero:
colore: rosso rubino;

odore: intenso, vinoso con possibili note di agrumi;
sapore: secco, pieno, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol,
se riserva 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

"San Gimignano" Syrah:
colore: rosso vermiglio;
odore: caratteristico, elegante, con note di frutti di bosco;
sapore: secco ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol,
se riserva 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

"San Gimignano" Vinsanto o Vin Santo :
colore: dal giallo intenso al dorato;
odore: etereo, intenso, caratteristico;
sapore: dal secco al dolce, armonico, vellutato, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol di cui almeno il 14,50% vol svolti;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
acidità volatile massima: 30,0 meq/l;

"San Gimignano" Vinsanto Occhio di
Pernice o Vin Santo Occhio di Pernice:
colore: dal rosa tenue al rosa intenso fino all'aranciato;
odore: delicato, caldo, caratteristico;
sapore: morbido, rotondo, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol di cui almeno il 14,50% vol
svolti;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;
acidità volatile massima: 30,0 meq/l.

6.2 In relazione al passaggio in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Nell'etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi

«fine», «scelto», «selezionato», 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.

7.2 E' obbligatorio riportare in etichetta il termine geografico "Toscana". Nell'etichettatura della denominazione "San Gimignano" deve sempre essere scritta integralmente la seguente dicitura e secondo la successione di seguito indicata:

San Gimignano
Denominazione di Origine Controllata (o l'acronimo DOC)
Tipologia (menzione Riserva se prevista)
Toscana

Il termine «Toscana» deve figurare in caratteri dello stesso tipo, stile, spaziatura, tonalità ed intensità colorimetrica, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «San Gimignano». Inoltre il termine «Toscana» deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «San Gimignano», e su uno sfondo uniforme per tutta la sequenza di indicazioni elencate al paragrafo precedente, nonché deve figurare in caratteri di altezza non superiore ai 2/3 rispetto a quella utilizzata per la scritta «San Gimignano».

L'obbligo di cui al presente comma fa salvo lo smaltimento delle etichette per il confezionamento delle partite di prodotto derivanti dalle vendemmie 2024 e precedenti, non riportanti il termine Toscana, detenute dalle ditte interessate alla data di entrata in vigore del decreto di approvazione della modifica del presente disciplinare, che potranno essere utilizzate fino ad esaurimento delle scorte.

7.3 Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'articolo 1.

7.4 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "San Gimignano" 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. 31, comma 10, della Legge 238/2016.

7.5 Nell'etichettatura dei vini di cui all'art.1, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve e' obbligatoria.

Articolo 8
(confezionamento)

8.1 I vini di cui all'art.1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro di volume

nominale fino a cinque litri di forma borgognotta o bordolese e di colore scuro ad eccezione della tipologia "Rosato" e delle due tipologie di "Vinsanto o Vin Santo" per le quali sono consentiti solo recipienti di capacità da 0,375 a 0,750 litri anche di colore chiaro.
8.2 I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge. Per le tipologie "Vinsanto o Vin Santo" e per i vini con la menzione riserva e' comunque obbligatorio il tappo raso bocca di sughero naturale. Limitatamente alle confezioni da litri 0,187 a litri 0,375 e con esclusione delle tipologie «Vin Santo» e dei vini con menzione riserva, e' ammessa la chiusura con tappo a vite.

Articolo 9
(Legame con l'ambiente geografico)

A) Informazioni sulla zona geografica
1) Fattori naturali rilevanti per il legame
Il territorio di produzione ricade interamente all'interno del Comune di San Gimignano, collocato nella parte nord-ovest della provincia di Siena, nel cuore della Toscana, a metà strada tra la costa tirrenica e la dorsale appenninica. E' un territorio collinare collocato tra i 67 ed i 629 m s.l.m., i suoli sono di origine pliocenica, risalenti a 6,8- 1,8 milioni di anni fa.
I terreni destinati alla produzione della DO San Gimignano, in tutte le tipologie, sono quelli formatisi sui depositi pliocenici marini e costituiti da sabbie gialle (tufo) ed argille gialle e grigie che risultano, a loro volta, spesso stratificate su argille più compatte e presenti in profondità. Inoltre sono terreni fortemente caratterizzati dalla presenza di sabbia dotati di scheletro e scisti argillose, la cui combinazione crea condizioni favorevoli per la penetrazione delle radici delle piante. Sono generalmente dotati di sostanza organica grazie anche alle ripetute lavorazioni e avvicendamenti colturali a cui sono stati sottoposti nel corso dei secoli. La diversa combinazione percentuale tra sabbia, argilla, sostanza organica e scheletro che caratterizza i singoli suoli è l'elemento pedologico determinante dal punto di vista viticolo-enologico per l'esaltazione della sapidità e capacità di invecchiamento, caratteristiche che accomunano le diverse tipologie della D.O San Gimignano.
L'altitudine dei vigneti è compresa tra i 70 ed i 500 m s.l.m, con pendenza ed esposizione variabile a seconda dei versanti collinari dove gli stessi sono ubicati.
E' un'area caratterizzata da un clima sub-mediterraneo con estati piuttosto siccitose, inverni piuttosto freddi e piovosità concentrate in due periodi: tardo autunno-inizio inverno e fine inverno-inizio primavera.
Le temperature sono quelle tipiche della fascia climatica di appartenenza. Le precipitazioni medie annue si aggirano attorno ai 700 mm, mediamente distribuite in 83 giorni di pioggia e presentano un minimo relativo in estate e un picco in autunno. La zona beneficia in tutti i periodi dell'anno di una buona ventilazione. Rari gli episodi di nebbia.

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 vini rossi a San Gimignano: infatti la presenza della viticoltura nell'area di San Gimignano risale all'epoca etrusca, di cui si hanno numerose testimonianze archeologiche. Per secoli la produzione e la vendita del vino ha rappresentato la principale attività agricola ed economica, e non solo della famosa Vernaccia di San Gimignano ma anche dei vini rossi e anzi, la produzione di vino rosso è sempre stata superiore a quella del bianco.

Tra il Medioevo e il Rinascimento le vigne di San Gimignano producevano sia vino bianco che 'vermiglio', un rosso corposo già molto stimato.
Antica anche la tradizione della produzione del vinsanto a San Gimignano: si hanno le prime testimonianze nel 1348, quando un frate francescano cercò di placare le agonie dei malati di peste con del vino dolce che prese così il nome di 'Vinsanto'.
Le fattorie di San Gimignano da sempre sono note ai commercianti di vini per la qualità ed il carattere dei vini rossi prodotti. Nel XX secolo l'impegno dei vignaiuoli e il loro spirito di ricerca hanno dato vita ad una serie di sperimentazioni che hanno portato alla stabile coltivazione sulle colline sangimignanesi di vitigni rossi internazionali quali merlot, cabernet, sirah e pinot nero oltre che ampliare le tecniche di vinificazione tradizionali con l'utilizzo di contenitori in legno di diverse capacità.
Partendo da questa realtà, nel 1996 è stato formulato un primo disciplinare di produzione con l'intento di dare visibilità e specificità ai vini rossi e al vinsanto prodotti nell'area aggiornando, quindi, le tecniche di vinificazione, e introducendo l'utilizzo di altri vitigni a bacca rossa, complementari al Sangiovese, fino a giungere alla realtà odierna descritta dall'attuale disciplinare di produzione, frutto della tradizione e dell'innovazione che si pone l'obiettivo dell'ottenimento di vini di qualità sempre superiore.
Il disciplinare prevede ampia libertà nell'utilizzo delle forme di allevamento tradizionali toscane esclude tutte le forme di allevamento espanse perché incompatibili in ambiente collinare con clima sub mediterraneo.
Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso, rosato e vinsanto, adeguatamente differenziate per tipologia.

B) Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
La denominazione San Gimignano è riferita a sei tipologie di vino rosso (anche con la menzione riserva), una tipologia di vino rosato e due tipologie di vino vinsanto che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari descritte all'articolo 6 del disciplinare che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.
In particolare il colore: per i vini rossi rosso rubino più o meno intenso con tendenza al granato con l'invecchiamento; per il vino rosato colore rosato più o meno carico, per le tipologia San Gimignano vinsanto dal giallo intenso al dorato, per la tipologia"San Gimignano" vinsanto occhio di pernice dal rosa tenue al rosa intenso, fino all'aranciato. A livello olfattivo si riscontano aromi delicati, intensi e varietali a seconda della tipologia. Al gusto tutti i vini hanno sapore asciutto e armonico, e per le tipologie vinsanto morbido e vellutato.

C) Descrizione dell'interazione causale tra gli elementi di cui alla lettera A) e gli elementi di cui alla lettera B).
Gli uvaggi impiegati sia per la produzione di vino rosso sia di vinsanto e le tecniche di vinificazione sono state nel tempo gli stessi impiegati nella gran parte delle colline toscane,
tuttavia l'ambiente pedoclimatico particolare di San Gimignano permette la produzione di uve con specifiche diverse rispetto a quelle dei territori limitrofi, caratteristiche peculiari, come componente fenolica per i vini rossi e sapidità che vengono poi trasmesse ai vini e che rendono questi unici e riconoscibili all'interno del panorama dei vini toscani. La diversa combinazione percentuale tra

sabbia, argilla, sostanza organica e scheletro che caratterizza i singoli suoli è l'elemento pedologico determinante dal punto di vista viticolo-enologico per l'esaltazione della sapidità e capacità di invecchiamento, caratteristiche che accomunano le diverse tipologie della D.O San Gimignano.
Le fattorie di San Gimignano sono per questo da sempre note ai commercianti di vini per la qualità ed il carattere dei vini prodotti, sempre in evoluzione tanto che nel XX secolo lo spirito di ricerca dei vignaiuoli ha dato vita ad una serie di sperimentazioni che hanno portato alla stabile coltivazione sulle colline sangimignanesi di vitigni rossi internazionali quali merlot, cabernet, sirah e pinot nero oltre che ampliare le tecniche di vinificazione tradizionali con l'utilizzo di contenitori in legno di diverse capacità.
Da questa realtà, nel 1996 è stato formulato un primo disciplinare di produzione con l'intento di dare visibilità e specificità ai vini rossi e al Vin Santo prodotti nell'area aggiornando, quindi, le tecniche di vinificazione, e introducendo l'utilizzo di altri vitigni a bacca rossa, complementari al Sangiovese, fino a giungere alla realtà odierna descritta dall'attuale disciplinare di produzione, frutto della tradizione e dell'innovazione che si pone l'obiettivo dell'ottenimento di vini di qualità sempre superiore e riconoscibili nell'ambito del panorama dei vini toscani.

Articolo 10
(Riferimenti alla struttura di controllo)

10. 1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:

Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane
Via XX Settembre n. 98/G
00187 - Roma
Tel.: +39 06 45437975
Fax: +39 06 45438908
e-Mail: info@valoritalia.it

10.2 La Società Valoritalia s.r.l - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, 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.