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 "VAL D'ARBIA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Riconosciuto con	DPR 30.05.1985	GU 50 - 01.03.1986
Modificato con	DPCM 04.11.91	GU 83 - 08.04.1992
Modificato con	DM 18.10.2011	GU 256 - 03.11.2011 (S. O. n.229)
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)

1.1La Denominazione di Origine Controllata "Val d'Arbia" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: bianco, Vin Santo, Vin Santo riserva, rosato, Chardonnay, Grechetto, Pinot bianco, Sauvignon, Trebbiano e Vermentino.

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 I vini a Denominazione di Origine Controllata "Val d'Arbia" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Val d'Arbia» bianco:
Trebbiano toscano e Malvasia bianca lunga, da soli o congiuntamente dal 30 al 50% per ciascun vitigno.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana

«Val d'Arbia» rosato:
Sangiovese: minimo 50%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 50% altri vitigni non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana

«Val d'Arbia» Chardonnay:
Chardonnay: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15% le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Val d'Arbia» Grechetto:
Grechetto: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15% le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Val d'Arbia» Pinot bianco:
Pinot bianco: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15% le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Val d'Arbia» Sauvignon:
Sauvignon: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15 % le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Val d'Arbia» Trebbiano:
Trebbiano toscano: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana;

«Val d'Arbia» Vermentino:
Vermentino: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15 % le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Val d'Arbia» Vin Santo e «Val d'Arbia» Vin Santo riserva:
Trebbiano toscano e Malvasia: da soli o congiuntamente, fino al 100%;
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

2.2 L'adeguamento della composizione ampelografica su base aziendale dei vigneti iscritti allo Schedario Viticolo della Denominazione di Origine Controllata «Val d'Arbia» dovrà essere effettuata entro cinque anni dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

2.3 Si riportano nell'allegato 1 i vitigni complementari che possono essere utilizzati per la produzione dei vini a DOC Val d'Arbia 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 dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Val d'Arbia» comprende in provincia di Siena l'intero territorio amministrativo del comune di Siena ed in parte quello dei comuni di: Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti, Monteriggioni, Castelnuovo Berardenga, Sovicille, Asciano, Monteroni d' Arbia, Murlo, Buonconvento.
Tale zona è delimitata come appresso indicato:
partendo dal punto d'incontro fra i confini comunali di Montalcino, Murlo e Buonconvento, individuabile nel punto d'incontro fra il torrente Crevolese ed il fiume Ombrone, il limite segue, in direzione nord-est, il torrente Rigagliano che costituisce il confine comunale tra Buonconvento e Murlo, fino all'incontro con la strada per Murlo a quota 209, segue poi tale strada fino al punto di incontro con la strada per Grotti Alto; indi la strada Grotti-Bagnaia fino al bivio di Mugnano, da dove segue quest'ultima strada fino a quota 263.
Da questa quota il limite segue la strada poderale che porta al podere il Moro, a quota 235, fino all'incontro con la strada comunale per Brucciano e proseguendo fino al punto in cui questa si immette sulla strada statale n. 223 di Paganico a quota 237. da questo punto il limite prosegue lungo la strada statale n. 223 a Costalpino, ove incontra la strada statale n. 73 Senese-Aretina, lungo la quale continua fino a Villa Agazzara, presso la quota 271.
Ripiega poi a nord lungo il fosso Alfino per seguirlo fino a raggiungere la strada che congiunge Belcaro con Montalbuccio; prosegue su questa strada fino al bivio a quota 351, imbocca successivamente la strada comunale che passando per Piazza e la Villa Belriguardo si incontra con la via Cassia (strada statale n. 2) presso il km. 233,000. Da questo punto, ripiegando verso est, il limite prosegue lungo la via Cassia ed in località Fontebecci volge a nord lungo la Chiantiggiana (strada statale n. 222) per raggiungere a Castellina in Chianti la strada statale n. 429.
Il limite continua poi dirigendosi verso nord-est, con la strada statale n. 429 fino al suo incontro con il confine del comune di Radda in Chianti al km. 24.
Da questo punto segue il limite del comune suddetto verso nord fino ad incontrare la località Lucarelli e quindi verso est lungo tutto il confine della provincia di Firenze sfiorando le località Casa al Sodo a quota 662, località Querce alla Fanciulla e ancora verso nord e nord-est toccando la frazione Badiaccia fino ad incontrare il confine della provincia di Arezzo il quale si identifica in direzione sud-est fino a quota 752.
Si identifica poi con la strada carreggiabile che sfiora le quote 772, 754 e 778, da dove prosegue lungo la strada che porta a S. Gusmé, fino a raggiungere la strada statale per Castelnuovo Berardenga, seguendola fino al paese stesso.
Da qui il limite prosegue lungo la strada che da Castelnuovo Berardenga conduce alla strada statale n. 73 Senese-Aretina, fino all'incontro con quest'ultima; indi segue per breve tratto la Senese-Aretina fino alla Croce di Carnesecca; e successivamente corre lungo la strada carreggiabile che, passando per Mucigliani, Vescona, Fontanelle, raggiunge La Pievina, ove si innesta sulla strada per Abbadia a Rofena e podere Cerreto. Da qui prosegue con la strada interpoderale o vicinale che sfiora i poderi San Filippo, Ucinilla, Nebbina, Montefermi, Poggiarello, San Giorgio, Sole, Casanova, Pieve a Sprenna, La Villa per raggiungere Serravalle sulla strada statale Cassia. Indi segue la Cassia fino a Buoconvento.
Prosegue ad est con la strada che porta al ponte Bagnocavallo, gira a sud seguendo il fosso Gobbena, ad est seguendo il fosso di Tavoleto fino a quota 149; sfiora il podere Fornace e la fattoria di Resta, e girando a sud il limite passa lungo una linea ideale per i poderi Palazzone e Fornace fino all'incontro con il torrente Serlate presso il ponte Alto sulla Cassia. Da qui, girando verso ovest, il limite prosegue con il torrente Serlate, prima, e con il fiume Ombrone, poi, fino alla confluenza con il torrente Rigagliano, punto di partenza della descrizione.

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 «Val d'Arbia» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati, le specifiche caratteristiche di qualità.

4.2 Sono pertanto da considerarsi esclusi, ai fini dell'iscrizione allo Schedario Viticolo, i terreni di fondo valle umidi.

4.3 I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.000.

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

4.5 La produzione massima di uva ad ettaro in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione uva (t/ha)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol.)
Bianco, Vin Santo e Vin Santo riserva	11	10,00
rosato	11	10,50
Trebbiano	11	10,00
Chardonnay, Grechetto, Pinot bianco, Sauvignon e Vermentino	10	10,50

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

4.7 La Regione Toscana, con proprio Decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni di appassimento, vinificazione ed invecchiamento dei vini di cui all'articolo 1 devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, le operazioni di cui sopra potranno essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni di: Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti, Monteriggione, Castelnuovo Berardenga, Sovicille, Asciano, Monteroni d'Arbia, Murlo, Buonconvento, Montalcino e S. Giovanni d'Asso in provincia di Siena e nell'intero territorio amministrativo dei comuni di: Cavriglia e Montevarchi in provincia di Arezzo.

5.2 Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.

5.3 È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per la tipologia "Vin Santo", 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.
5.4 È consentito l'utilizzo di contenitori di legno nelle fasi di vinificazione conservazione e affinamento, per tutte le tipologie previste.

5.5 La resa massima di uva in vino dei vini della Denominazione di Origine Controllata «Val d'Arbia», all'atto dell'immissione al consumo, non deve essere superiore al 65%. Qualora la resa superi detto limite, ma non il 70%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata. Oltre il 70% decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto. Tuttavia, la resa massima dell'uva in vino finito della tipologia "Vin Santo" non deve essere superiore al 35% dell'uva fresca al terzo anno di invecchiamento del vino.

5.6 Il tradizionale metodo di vinificazione per l'ottenimento del «Val d'Arbia» Vin Santo 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 26,6%; la conservazione e l'invecchiamento del "Vin Santo" deve avvenire in appositi locali (i Vinsantai) ed in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 200 litri; l'immissione al consumo del «Val d'Arbia» Vin Santo non può avvenire prima del 1° dicembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve; l'immissione al consumo del «Val d'Arbia» Vin Santo riserva non può avvenire prima del 1° dicembre del quarto 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% vol.

Articolo 6
(Caratteristiche al consumo)

6.1 I vini a Denominazione di Origine Controllata «Val d'Arbia», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Val d'Arbia» bianco:
- colore: giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, fine, fruttato;
- sapore: asciutto, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Val d'Arbia» rosato:
- colore: rosato con riflessi rosso rubino;
- odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;
- sapore: armonioso, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Val d'Arbia» Chardonnay:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: ampio, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Val d'Arbia» Grechetto:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso fino al dorato;
- odore: leggermente vinoso, delicato, fruttato;
- sapore: asciutto, vellutato, con retrogusto lievemente amarognolo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Val d'Arbia» Pinot bianco:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: ampio, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Val d'Arbia» Sauvignon:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: ampio, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Val d'Arbia» Trebbiano:
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: asciutto, vivace, caratteristico;
- sapore: secco, delicato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Val d'Arbia» Vermentino:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: ampio, fruttato;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Val d'Arbia» Vin Santo e «Val d'Arbia» Vin Santo riserva:
- colore: dal paglierino all'ambrato più o meno intenso;

- odore: etereo, intenso, aromatico, caratteristico;
- sapore: dal secco al dolce armonico, morbido con retrogusto amarognolo caratteristico, caldo, vellutato con retrogusto caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui almeno il 12,00% vol. in alcol svolto;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- acidità volatile massima: 26 meq/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

6.2 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.

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

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Alla Denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore», «vecchio» e similari.

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

7.3 Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata "Val d'Arbia" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010.

7.4 È consentito riportare nella etichettatura della tipologia "Vin Santo" le qualificazioni «secco», «abboccato», «amabile», «dolce», nel rispetto della normativa comunitaria in materia di designazione e presentazione dei vini.

7.5 Sulle bottiglie contenenti i vini a Denominazione di Origine Controllata «Val d'Arbia» deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
(Confezionamento)

8.1 Nel confezionamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Val d'Arbia» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a 2 litri.

8.2 Nella tappatura dei vini a di Origine Controllata «Val d'Arbia», allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura prevista dalla normativa vigente

in materia, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.

8.3 Tuttavia, per le tipologie con 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 con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

8.4 I vini «Val d'Arbia» Vin Santo e «Val d'Arbia» Vin Santo riserva devono essere immessi 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

A1) Fattori naturali rilevanti per il legame.
La zona geografica delimitata comprende la zona collinare della provincia di Siena che include l'intero territorio amministrativo del comune di Siena ed in parte quello dei comuni di: Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti, Monteriggioni, Castelnuovo Berardenga, Sovicille, Asciano, Monteroni d' Arbia, Murlo, Buonconvento. Si trtatta di una zona molto ampia ed articolata, ma che riscontra comuni fattori dal punto di vista climatico e podologico. Il clima che si riscontra in questa area è quello tipico continentale- mediterraneo, con temperature medie oscillanti intorno ai 14°. In inverno le temperature più basse si registrano nei mesi di Gennaio-Febbraio, mentre in Estate nei mesi di Luglio-Agosto. La temperatura media del suolo si assesta intorno ai 15°. 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. I terreni sono mediamente abbastanza calcarei con tessitura prevalente fine e franco – fine.

A 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. Su questa area insistono molte Denominazioni di Origine, alcune delle quali storiche e rappresentative della migliore tradizione viticola ed enologica della Toscana, ed in particolare della provincia di Siena. La zona Degrada Nord/Est verso Sud/Ovest tra i bacini del fiume Arbia e del fiume Ombrone. Il percorso storico legato alla vite ed al vino parte dall'epoca Etrusca e passando dal periodo della dominazione romana arriva al medio-evo Numerosi sono i reperti etruschi e romani rinvenuti, e che testimoniano il profondo legame che ha sempre legato gli abitanti di quest'area alla coltivazione della vite. In epoca medioevale 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. Ci piace ricordare fra tutti gli affreschi di Ambrogio Lorenzetti conservati nel Palazzo Pubblico di Siena, nei quali si ritrovano scene di vita rurale nelle quali è evidente la presenza di vigneti. 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. Numerosi sono i toponimi dell'area, che

testimoniano la presenza di zone particolarmente adatte alla viticoltura e alla produzione di vino di qualità. 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.**

Il vino di cui al presente disciplinare di produzione presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari. Le stesse sono descritte all' art. 6 del disciplinare. Dette caratteristiche evidenziano una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. I vini esprimono caratteri di grande equilibrio sotto tutti gli aspetti analitici ed organolettici, che testimoniano la perfetta interazione tra vitigni e territorio.

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 e la ottimale maturazione dei frutti. In particolare poi la buona escursione termica che si registra sull'intero territorio arricchisce le uve ed i vini di profumi ed aromi caratteristici. Nella scelta dei terreni ove collocare i vigneti vengono privilegiate le zone con buona esposizione e giacitura, adatti ad una viticoltura di pregio e di qualità. La secolare storia vitivinicola della zona dove insiste la DOC "Val d'Arbia" , è la prova della stretta connessione ed interazione esistente fra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini .

L'intervento dell'uomo nel corso dei secoli ha tramandato sul territorio le tradzionali tecniche di coltivazione della vite e di produzione di vino, le quali, durante l'epoca moderna e contemporanea, sono state ulteriormente migliorate ed affinate con il progresso scientifico e tecnologico, fino ad ad ottenere gli attuali vini rinomati.

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

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.

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 vitigni complementari idonei alla produzione del vino DOC "Val d'Arbia"

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. Greco B.
34. Grechetto 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. Sauvignon B.
73. Schiava Gentile N.
74. Semillon B.
75. Syrah N.
76. Tempranillo N.
77. Teroldego N.
78. Traminer Aromatico Rs
79. Trebbiano toscano B.
80. Verdea B.
81. Verdello B.
82. Verdicchio Bianco B.
83. Vermentino Bianco B.
84. Vermentino Nero N.
85. Vernaccia di San Gimignano B.
86. Viogner B.