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 DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "VALDICHIANA TOSCANA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 01.09.1972	G.U. 310 – 29.11.1972
Modificato con	DPR 30.12.1989	G.U. 136 – 13.06.1990
Modificato con	DM 02.08.1993	G.U. 200 – 26.08.1993
Modificato con	DM 29.09.1995	G.U. 1 – 02.01.1996
Modificato con	DM 21.05.1997	G.U. 126 – 02.06.1997
Modificato con	DM 09.03.1999	G.U. 64 – 18.03.1999
Modificato con	DM 22.11.2011	G.U. 294 – 19.12.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
(Denominazione e vini)

1.1 La denominazione di origine controllata «Valdichiana toscana» è riservata ai vini bianco o bianco vergine, chardonnay, grechetto, frizzante, spumante, rosso, rosato, sangiovese, Vin Santo, Vin Santo riserva che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 I vini a denominazione di origine controllata «Valdichiana toscana» devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Bianco o Bianco vergine, Spumante e Frizzante: Trebbiano toscano min. 20%; Chardonnay, Pinot bianco, Grechetto, Pinot grigio, da soli o congiuntamente, fino all'80%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Toscana fino ad un massimo del 15%.

Chardonnay: Chardonnay minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Toscana fino ad un massimo del 15%.

Grechetto: Grechetto minimo: 85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Toscana fino ad un massimo del 15%.

Rosso e Rosato: Sangiovese minimo 50%; Cabernet (Cabernet franc e Cabernet sauvignon), Merlot, Sirah da soli o congiuntamente massimo 50%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Toscana fino ad un massimo del 15%.

Sangiovese: Sangiovese minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Toscana fino ad un massimo del 15%.

Vin Santo anche con la menzione riserva: Trebbiano toscano e Malvasia bianca (Malvasia Bianca di Candia, Malvasia Bianca lunga, Malvasia istriana)da soli o congiuntamente minimo 50%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Toscana fino ad un massimo del 50%.

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

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

3.1 Le uve destinate alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Valdichiana toscana» devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende in parte il territorio amministrativo dei comuni di Arezzo, Castiglion Fiorentino, Cortona, Foiano, Lucignano, Marciano, Monte San Savino e Civitella in Val di Chiana in provincia di Arezzo e Sinalunga, Torrita di Siena, Chiusi, Montepulciano in provincia di Siena.
Tale zona è così delimitata:
in prossimità di Arezzo, in località La Mossa, al Km 145 della strada statale n.71, ha inizio la delimitazione del territorio dei vini "Valdichiana". Da questo punto procede verso sud seguendo la suddetta statale e, dopo aver superato la confluenza (quota 281) con la strada statale n.75 per le località di Olmo, Pieve a Quarto, Policiano, Pieve di Rigutino. Da Rigutino verso nord-est, segue la strada per Pieve di Rigutino, quindi attraverso una mulattiera, passa per podere Rigutinelli, podere Sartiano, podere La Torre, quindi verso Villa Rada, quote 480, 526, poggio Sorbino, quote 430, 365 (Il Castello), giunge a Cozzano. Da Cozzano prosegue attraverso una rotabile prima e una carreggiabile poi verso Villa Apparita, quota 470 e Mammi. Da Mammi la linea di delimitazione prosegue attraverso una mulattiera fino a Villa Ranco, da dove attraverso una rotabile, passa per il Ceriolo, quota 534 e si immette in una mulattiera che conduce a Santa Margherita.
Da santa Margherita (quota 295) passa per la mulattiera che conduce a colle Secco, quindi a Santa Cristina, Taragnano, Caprile, Le Capanne, La Badiola, Il Toppo e Santo Stefano. Da Santo Stefano la delimitazione si dirige verso sud e, per quota 307, raggiunge, attraverso una carreggiabile, Pieve di Chio, Petreto, quota 314, casa Materna, quota 296, quota 285 ed Orzale. Da Orzale prosegue attraverso una mulattiera per il Toppo, Pergonano, quote 299, 440, 576, 549, 581,516,459,396 e 357, costeggia il fosso Rostonchia fino a quota 309. Da qui prosegue per quota 332 e, attraverso una

mulattiera, raggiunge il Moro, villa di Pozzo, quote 501 e 523, monte Le Civitelle quote 537, 496 e 449. Da quota 449 prosegue prima per una carrareccia e poi per una mulattiera e, passando vicino a quota 331, si immette nella carreggiabile di Quarantola e la discende fino a San Pietro. Da qui prosegue attraverso quota 382 per Cegliolo, quote 327, 386, 433 e 422, case Bocina, quote 441 e 439. I Cappuccini e quota 553. Da quota 553 si immette sulla carreggiabile che conduce per Maestà del Pianello, alla strada provinciale per Cortona.
La linea di delimitazione segue detta provinciale fino al bivio del Torreone, quindi se ne distacca e per quota 565 e 510, attraverso una carreggiabile, giunge a Teccognano, quindi per quote 359 e 438, attraverso una mulattiera, giunge a Volpaia, prosegue per la stessa mulattiera fino al mulino al vento, quindi per quote 362 e 502 giunge a Bulciana di Sotto, da questo vocabolo, la delimitazione si immette nel rio del Bagno e per quota 330 giunge alla confluenza di detto rio con il fosso del Trebbio e risale per quest'ultimo fino al podere Le Bruciate, quindi per una mulattiera raggiunge Gagliana, quota 542, casa Montanare quota 518 ed incontra la strada provinciale Cortona-Umbertide, che segue fino al ponte sul torrente Esse.
Da qui si sovrappone ai confini fra la provincia di Arezzo e quella di Perugia e li segue, attraverso la località Borghetto Ferretto, fino al podere Marella. Dal podere Marella segue il confine provinciale fra Siena e Perugia, in direzione sud-ovest, fino all'incrocio del confine suddetto con la strada che da Castiglion del Lago conduce ad Acquaviva, segue questa strada in direzione del podere Sant'Adele e prima di raggiungere quest'ultimo, sul ponte (quota 251) che attraversa il canale maestro della Chiana, si sovrappone alla sponda destra di questo fino alla località La Casetta (quota 250); di qui piega verso sud-ovest, lungo la scarpata della Colmatella fino a raggiungere, a quota 251, la strada interpoderale della Colmata del Lago II che segue verso sud sino ad incrociare il confine comunale tra Chiusi e Montepulciano; segue quindi il limite di confine verso est sino a raggiungere il torrente Parce, risale il medesimo fino ad incrociare la strada che, in direzione nord-ovest, raggiunge il confine provinciale in prossimità della chiesa della Madonna del Popolino.
La linea di delimitazione segue quindi il confine provinciale verso sud fino ad incrociare la strada che conduce a Porto, in prossimità del podere Passo alla Querce, quindi prosegue verso ovest, lungo la strada suddetta fino ad incontrare la ferrovia Chiusi-Siena. Segue verso nord-ovest la linea ferroviaria suddetta, passando per la stazione di Montepulciano, di Piano, fino al sottopassaggio delle Caselle (quota 267); da qui la delimitazione si riporta sulla strada che conduce da Torrita di Siena a Sinalunga, sino al ponte sul fosso Doccia (quota 268).
Da questo punto prosegue verso est seguendo il suddetto fosso Doccia fino alla confluenza di questi con il torrente Foenna, quindi segue il torrente Foenna sino al ponte Nero (quota 257) sulla provinciale Bettolle-Torrita di Siena, proseguendo per detta provinciale verso nord fino a Case Nuove, passando per Bettolle e casa Marchi. Da Case Nuove raggiunge la stazione di Foiano, passando per la strada che tocca la quota 253, seguendo poi la ferrovia fino a Porti (quota 258). Prosegue per la strada comunale, raggiunge la stazione di Monte San Savino e, seguendo la ferrovia, si arriva al bivio con la strada che da Civitella porta ad Alberoro (quota 284). Da quota 284, seguendo sempre la stessa strada si passa per Dorna, Cagiolo, Madonna di Mercatale, Malfiano, casa Lota, podere Gratene fino a Colmo sulla strada statale n. 69, Arezzo-Montevarchi. La linea di delimitazione segue la strada statale n.69, passa per Indicatore e, da qui, si sposta sulla provinciale per Chiani, San Giuliano, ponte alla Nave, quote 246 e 250, Le Fosse e Casa Bagnaia, fino a raggiungere il Km 145 della strada statale n. 71, punto di partenza della delimitazione.
All'interno di tale delimitazione viene esclusa dalla zona di produzione l'area delimitata come appresso: a nord, partendo dal podere La Fornace in prossimità del canale maestro della Chiana, la linea di delimitazione discende verso sud lungo la strada che, passando per c.lo idraulico (quota 245), e podere di Montagnano, raggiunge quota 246 in prossimità del podere Viallesi. Da quota 246 prosegue verso sud fino a raggiungere rio del Basso, quindi, in direzione ovest, prende la strada verso Cesa e prima di raggiungere il centro abitato devia verso sud lungo la strada che, incrociando il rio della Pescaia (quota 248), prosegue fino al podere del Terchio, da dove, in direzione sud-ovest, raggiunge, lungo la strada, la località Le Sei Vie in prossimità del Km 12 della strada statale n. 357, e prosegue, su detta statale, in direzione sud, fino in prossimità del Km 16 (quota 251).

Da qui verso est, per il rio Quaranta, raggiunge il rio della Fossetta, che discende in direzione sud, fino ad incrociare il torrente Esse (in prossimità della quota 255) e, quindi, lungo il corso d'acqua che attraversa la località Colmata, raggiunge in direzione sud-est il canale maestro della Chiana a quota 246. Da quota 246 prosegue verso sud-est lungo il canale maestro della Chiana fino al podere La Croce, quota 253, quindi verso sud-est lungo la strada che porta a Valiano e, prima di giungere a quota 260, prende la strada che, in direzione nord, passa per il podere santa Giuseppina, proseguendo per la medesima (quote 251, 250, 253 e 251) fino in prossimità del ponte di Cignano e proseguendo sul Reglia allacciante di destra, risale verso nord fino ad arrivare a quota 252, in prossimità del Vuotabotte dello Strozzo. Prende quindi la strada che passa per quota 251, costeggia i Pratoni fino ala podere Fonti (quota 244), piega verso nord-ovest fino a raggiungere il ponte del Rondò, quindi seguendo il canale Montecchio prosegue verso nord fino a quota 244, piega verso est lungo la strada che conduce al podere Cesaroni Venanzi, e poi verso nord lungo la via che porta alla località Ginestra, passando per le quote 249, 246 e 247, questa ultima sulla strada per Manciano. Prosegue quindi verso ovest e prima di raggiungere il canale maestro piega verso nord, lungo la via di mezzo, passando per le quote 243, 244, 245 e 244.
Da quota 244 la linea di delimitazione prosegue in direzione nord attraverso le quote 243 e 245 e, lungo la strada che costeggia il podere Selva ed il podere Giannini, prosegue, fino a quota 243. Superata la quota 243, raggiunge, seguendo la strada, il canale maestro della Chiana, che attraversa all'altezza del podere La Fornace per ricongiungersi al punto di inizio della delimitazione.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Valdichiana toscana» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità e di pregio.

4.2 Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini della iscrizione allo Schedario Viticolo unicamente i vigneti di giacitura ed orientamento adatti, i cui terreni situati ad una altitudine non superiore ai 600 metri s.l.m., sono costituiti in prevalenza da substrati arenacei, calcareomarnosi, da scisti argillosi e da sabbia. Per le tipologie a bacca rossa sono iscrivibili unicamente i terreni collinari. Sono da considerarsi inadatti, e non possono essere idonei alla produzione dei vini a DOC "Valdichiana toscana", i vigneti situati in terreni umidi di fondovalle.

4.3 I sesti di impianto, che per i nuovi impianti e reimpianti realizzati successivamente al 9 marzo 1999 dovranno prevedere almeno 3.300 ceppi per ettaro, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a valorizzare le caratteristiche delle uve e dei vini.

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

4.5 La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini «Valdichiana toscana» non deve essere superiore per ettaro di coltura specializzata a tonnellate 11 per le uve rosse e tonnellate 12 per le uve bianche. A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata 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.
Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro della coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

4.6 La regione Toscana, annualmente prima della vendemmia, con proprio Decreto, sentite le organizzazioni professionali di categoria e tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltura, può fissare una produzione massima per ettaro avente diritto alla denominazione di origine controllata

inferiore a quella stabilita dal presente disciplinare di produzione, dandone comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.
4.7 Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valdichiana toscana» devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,5% per il Bianco o Bianco Vergine, Chardonnay, Grechetto, Frizzante e Spumante, del 10% per il Rosso, Rosato e Sangiovese, dell'11% per i tipi Vin Santo.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nella zona delimitata dal precedente articolo 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo delle province di Arezzo e Siena.

5.2 La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%, per le tipologie bianco o bianco vergine, Chardonnay, Grechetto, frizzante, spumante, rosso, rosato, Sangiovese.
Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.
Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
La resa della tipologia Vin Santo al terzo anno di invecchiamento riferita all'uva fresca deve essere al massimo del 35%.

5.3 Nella vinificazione, che deve avvenire come d'uso, sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

5.4 Le eventuali operazioni di arricchimento sono consentite a norma di legge.

5.5 Per la produzione delle tipologie Vin Santo il metodo di vinificazione prevede quanto segue:
-. L'uva dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento e può essere ammostata non prima del 1° dicembre dell'anno di raccolta e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo.
- L'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei, fino a raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26%; è ammessa una parziale disidratazione delle uve con mezzi meccanici.
- La fermentazione e la maturazione devono avvenire in recipienti di legno di capacità massima di 500 litri per un periodo di almeno 2 anni.

5.6 L'immissione al consumo della tipologia «Vin Santo» non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.
L'immissione al consumo della menzione Vin Santo «riserva» non può avvenire prima del 1° novembre del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve.
I vini a denominazione di origine controllata «Valdichiana toscana» non possono essere immessi al consumo prima del 31 gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve con eccezione della tipologia Vin Santo.

Articolo 6
(Caratteristiche al consumo)

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

«Bianco» o «Bianco Vergine»:
- colore: paglierino, anche con riflessi verdognoli;
- odore: neutro, caratteristico, ricco di delicato e gradevole profumo;
- sapore: asciutto, anche con lieve retrogusto di mandorla amara;
- zuccheri riduttori residui massimo: 8 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Chardonnay:
- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, morbido;
- zuccheri riduttori residui massimo: 8 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Grechetto:
- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, sapido;
- zuccheri riduttori residui massimo: 8 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Frizzante :
- colore: paglierino, anche con riflessi verdognoli;
-profumo: neutro, caratteristico, ricco di delicato e gradevole profumo;
-sapore: asciutto, o leggermente amabile, anche con lieve retrogusto di mandorla amara;
-zuccheri massimo: 45 g/l;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
- acidità totale minima: 5,4 g/l;
-estratto secco netto minimo: 14,0 g/l.
-spuma: fine e persistente

Spumante:
- colore: paglierino, anche con riflessi verdognoli;
-profumo: neutro, caratteristico, ricco di delicato e gradevole profumo;
-sapore: asciutto, o leggermente amabile, anche con lieve retrogusto di mandorla amara;
-zuccheri massimo: 45 g/l;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,8 g/l;
-estratto secco netto minimo: 14,0 g/l.
-spuma: fine e persistente

Sangiovese:
- colore: rosso rubino brillante con tendenza al granato;
- odore: vinoso, fruttato, fragrante;
- sapore: sapido, vivo, armonico;
- zuccheri riduttori residui massimo: 8 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Rosso:
- colore: rosso rubino brillante, con tendenza al granato in fase di invecchiamento;
- odore: vinoso, fruttato, fragrante, fresco di beva se giovane;
- sapore: sapido, vivo, armonico, fresco di beva se giovane;
- zuccheri riduttori residui massimo: 8 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Rosato:
- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: vinoso, fresco, fragrante;
- sapore: armonico, fresco di beva;
- zuccheri riduttori residui massimo: 8 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Vin Santo e Vin Santo riserva:
- colore: dal paglierino, all'ambrato, al bruno;
- odore: etereo, caldo, caratteristico;
- sapore: armonico, vellutato dal secco all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol per la tipologia secco massimo 3,00% vol da svolgere; per la tipologia amabile minimo 3,10% vol da svolgere;
- acidità totale minima: 4,5 g/l per la tipologia secco, 5,0 g/l per la tipologia amabile;
- acidità volatile massima: 30,0 milliequivalenti per litro;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 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.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Alla denominazione di origine controllata «Valdichiana toscana» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto e similari.

7.2 E' tuttavia concesso 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.
Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola quali «viticoltore» , «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentiti in osservanza delle disposizioni Comunitarie e nazionali in materia.

7.3 Nell'etichettatura dei vini di cui all'articolo 1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, ad esclusione delle tipologie spumante e frizzante.

Articolo 8
(Confezionamento)

8.1 Il vino a denominazione di origine controllata «Valdichiana toscana», tipologie Vin Santo, deve essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglie di capacità non superiore a litri 0,750 chiuse con tappo di sughero raso bocca.

8.2 Per tutte le altre tipologie sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale e i sistemi di tappatura autorizzati dalla normativa vigente in materia.

Articolo 9
(Legame con l'ambiente geografico)

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

Il comprensorio del vino "Valdichiana toscana" ricade nella parte di territorio toscano della Valdichiana, nei Comuni di Arezzo, Castiglion Fiorentino, Civitella in Val di Chiana, Cortona, Foiano, Lucignano, Marciano e Monte San Savino in provincia di Arezzo, e Chiusi, Montepulciano, Sinalunga e Torrita in provincia di Siena. La zona di produzione si allunga in una fascia collinare in direzione nord-sud e va da una altitudine minima di 250 metri fino ad un massimo di 500.

Il substrato geologico è piuttosto uniforme e caratterizzato rispetto ad altri comprensori viticoli vicini. E' costituito in larga misura da sedimenti marini pliocenici, dove predominano le sabbie soprattutto nelle zone a maggiore altitudine. Altri suoli, in particolare nei versanti che scendono verso la Chiana, si sviluppano su sedimenti continentali del Pleistocene antico.

La litologia del territorio è quindi caratterizzata da sabbie e argille marine. In sintesi, complessivamente si distinguono diverse tipologie di suolo: quelli evoluti sul pliocene marino sabbioso o limo-argilloso, e quelli su pleistocene da paleosuoli o suoli recenti.

Per caratteristiche chimiche i suoli del Pliocene sabbioso presentano bassa capacità di scambio cationico e conducibilità, con valori medi di calcare; sul pliocene limo-argilloso e argilloso si rilevano valori più elevati di calcare e di conducibilità; i suoli evoluti su sedimenti del pleistocene sono simili tra loro per capacità di scambio cationico, in genere elevata, e si differenziano per il contenuto in calcare totale ed attivo, maggiore nei suoli recenti.

Dal punto di vista meteorologico la zona è caratterizzata da un clima mediterraneo. Le temperature più elevate si rilevano in luglio e agosto, mentre nel periodo seguente si registrano valori più bassi, che favoriscono l'evoluzione qualitativa aromatica e fenolica delle uve. L'indice Winkler è mediamente pari a 1900°, con livelli inferiori alla maggiore altitudine dove si attesta a 1750°.

In particolare, dall'analisi dei rilievi meteorologici del periodo vegetativo raccolti da una stazione posta in località Pozzo della Chiana (Comune di Foiano) si evince che le temperature medie mensili più alte si registrano in agosto, quando superano i 25 °C, mentre in settembre scendono sotto i 20 °C.

Le piogge medie rilevate da stazioni meteorologiche presenti sul territorio, su base pluriennale, sono pari a 690 mm. La massima intensità piovosa si registra in ottobre e novembre, mentre l'estate è tendenzialmente asciutta. Relativamente al periodo vegetativo piogge sono molto limitate nel mese di luglio ed abbastanza elevate in settembre.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La secolare storia del vino Valdichiana toscana dall'epoca etrusca ai giorni nostri è attestata da numerosi documenti bibliografici e reperti archeologici risalenti alla civiltà etrusca. Tra questi ricordiamo il ritrovamento di piani monolitici con scanalature, utilizzati per spremere l'uva mediante il calpestio, che testimonia l'accuratezza delle tecniche enologiche impiegate. Tutto ciò è alla base del fattore umano di esperienze e cultura che nel tempo, in interazione con l'ambiente, ha portato a individuare e sviluppare le pratiche più consone per la produzione enologica di qualità, sia per ottenere vini dal lungo invecchiamento, sia per la produzione di vini più giovani e fruttati.

Al tempo degli Etruschi questa zona era chiamata il “granaio dell’Etruria”, ma le sue colline erano già punteggiate di vigneti. Più tardi Plinio il Vecchio, descriverà la bontà di questi vini: il Talpone (rosso) e l’Ethesiaca (bianco). Una viticoltura che gravitava intorno agli importanti centri di Cortona, Montepulciano e Arezzo e che veniva praticata sulle colline della Valdichiana toscana.
L’importanza della vite in questi territori nel tardo e nel basso medioevo si desume anche dalle numerose disposizioni a protezione delle vigne contenute nello Statuto del Comune di Arezzo del 1327, le quali tra l’altro proibivano la caccia all'interno dei vigneti ed imponevano di tenere i cani legati durante la maturazione dell'uva.
Nel '400 i vini locali, bianchi e rossi, vengono citati come pregevoli dal novellista lucchese Sercambi, mentre nel XVI secolo arriva una importante testimonianza da parte di Sante Lancerio, appassionato di vini e bottigliere del Papa Paolo III°: in un documento conservato nella biblioteca civica di Ferrara, assieme ad altri vini viene descritto il Bianco della Valdichiana (toscana) tra i più graditi al Pontefice stesso.
Ampio spazio alla viticoltura locale è stato dedicato dall'aretino Francesco Redi, nel celebre ditirambo "Bacco in Toscana".
Dopo un periodo di anonimato, dovuto anche all’impaludamento della valle, con il successivo risanamento Lorenese si torna a parlare di vino della Valdichiana (toscana), anche se il rilancio della viticoltura si può fare risalire alla fine dell’800, quando i francesi della Borgogna e della Champagne, a causa dell'invasione fillosserica verificatasi in quei comprensori, arrivarono fino a questa zona per acquistare il vino bianco per la spumantizzazione.
Alla fine del XIX secolo è sentita l’esigenza di istruire le maestranze per la gestione dei vigneti e delle cantine: nel 1882 viene istituita una Scuola pratica di Agricoltura e tuttora nel Comune di Cortona è attivo un rinomato Istituto Tecnico Agrario.
In quest'epoca iniziò ad affermarsi anche il concetto di superiorità tecnico-economica della coltura specializzata rispetto a quella promiscua, la cui diffusione era stata favorita dall'avvento della conduzione mezzadrile.
La riscoperta definitiva dei vini locali avviene ai primi del '900 quando vengono definite le caratteristiche chimiche ed organolettiche del Bianco Vergine. Una autorevole citazione si trova nel manuale del De Astis che nel 1935 cita questo vino come molto richiesto, anche per la preparazione di vermouth e spumanti.
Per iniziativa di alcuni produttori, il 9 dicembre 1965 fu costituito il Consorzio con lo scopo di tutelare e promuovere l’immagine dei vini della Valdichiana toscana. Nel 1972 è stata ufficialmente riconosciuta la DOC “Valdichiana”, dapprima solo per la tipologia di vino “bianco vergine”, con l’estensione della DOC nel 1989 alle tipologie frizzante, secco e amabile, e spumante, e successivamente, nel 1999, per ulteriori tipologie di vino sia da uve a bacca bianca (chardonnay e grechetto) che da uve a bacca rossa (rosso, rosato, sangiovese), e per il Vin Santo
La necessità di introdurre le tipologie “Rosso", “Sangiovese” e "Rosato " era giustificata dalla tradizione che nella zona aveva visto sempre produrre vini da pasto rossi tranquilli molto apprezzati e richiesti dal mercato.
Sulla base di tali tradizioni produttive e dell'esperienza accumulata dall'entrata in vigore del disciplinare, e tenendo conto delle modificate esigenze commerciali, il Consorzio dei produttori ritenne quindi utile proporre l'introduzione della tipologia "Rosso", "Rosato" e "Vin Santo".
Con tale modifica fu variato, , il nome della DOC da "Bianco Vergine Valdichiana" a "Valdichiana", con la possibilità di aggiungervi il nome della tipologia del vino e cioè: "Bianco" o "Bianco Vergine", “Grechetto”, “Chardonnay”, “Frizzante”, “Spumante”, "Rosso", “Sangiovese”,"Rosato" e "Vin Santo".
Come in altri comprensori toscani, anche nella Valdichiana il "Vin Santo", era da sempre ritenuta una produzione caratteristica e di elevato pregio enologico, anche se prodotta in limitati quantitativi; il Consorzio ritenne quindi opportuno proporre l’inserimento anche del Vin Santo tra le tipologie di vini della DOC Valdichiana prevedendo anche la menzione riserva.
Nel 2011, per maggior chiarezza nei confronti dei consumatori, è stata variata la denominazione da “Valdichiana” a “Valdichiana toscana”.

La Valdichiana è infatti un'area geografica a cavallo di due Regioni, la Toscana, con le province di Arezzo e Siena, e l'Umbria con le province di Perugia e Terni; da un punto di vista orografico la Valdichiana è compresa, fra le conche intermontane appenniniche situate "tra le due dorsali Monte Acuto – Monte Morello –Monte Giovi- Pratomagno – Alpe di Poti –Alta S. Egidio e Monte Albano – Monti del Chianti". Appartiene alla conca chianina anche il bacino del Trasimeno, che raggiunge in questa porzione la sua larghezza massima, circa 40 chilometri. Il limite meridionale della Valdichiana arriva fino ad Orvieto.
Con il termine "Valdichiana" si intende pertanto da un punto di vista geografico una zona ben più ampia della zona di produzione della DOC Valdichiana, che è compresa nei soli comuni toscani.
L'aggiunta al nome Valdichiana dell'aggettivo "toscana" consente senza equivoci, l'esatta percezione da parte dei consumatori che i vini prodotti e tutelati dalla DOC Valdichiana provengono da quella parte di Valdichiana situata geograficamente nella regione Toscana, consentendo quindi, sul piano dell'immagine e della promozione di rafforzare il legame, forte, vitale, unico ed essenziale, con il suo territorio naturale.
Complessivamente l'incidenza dei fattori umani è da riferirsi all'individuazione ed affinamento nel tempo dei seguenti aspetti tecnico-produttivi, che costituiscono parte integrante del Disciplinare di produzione.

- base ampelografica dei vigneti:

Le tipologie vino Valdichiana toscana bianco sono caratterizzate dai vitigni, autoctoni e tradizionali della zona, Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga e Grechetto, ai quali si sono aggiunte nel tempo le varietà Chardonnay, Pinot bianco e Pinot grigio che hanno contribuito positivamente a migliorare il livello qualitativo. Queste varietà sono utilizzate anche per la produzione del Vin Santo, oltreché dello spumante e del frizzante.
Il Sangiovese costituisce invece la base ampelografica dei vini Valdichiana toscana rosso, rosato e sangiovese. Il vitigno è coltivato da lungo tempo nella zona e molti sono in proposito i riferimenti storico-bibliografici, tra questi risultano fondamentali quelli di Villifranchi (1773) e Cinelli (1873). Tra i vitigni complementari si sono nel tempo individuate diverse varietà ad uva nera, sia del germoplasma autoctono (Canaiolo nero in particolare) che internazionale, in grado di esaltare le potenzialità del territorio e del vitigno base.

- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura:

Le forme di allevamento tipiche, affermatesi nel tempo, sono tali da permettere una razionale disposizione delle piante sulla superficie, in modo da agevolare le operazioni colturali e contenere le rese entro i limiti produttivi previsti dal Disciplinare. Per i vitigni ad uva nera sono oggigiorno rappresentate da controspalliere con sistemi di potatura corta (cordone speronato), lunga (capovolto) o mista (Guyot), mentre per i bianchi oltre ai precedenti si impiega anche la cortina libera alta. I sesti d'impianto sono evoluti verso densità medio-alte, con un minimo di 3.300 piante/ha.

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini:

Sono quelle consolidate in zona per la vinificazione di uve bianche e nere destinate alla produzione di vini pronti per il consumo anche dopo pochi mesi dalla vendemmia e adatti ad una buona tenuta nel tempo, senza necessità di eccessive gradazioni alcoliche o di lunga maturazione.
Per la produzione del Vin Santo e Vin Santo Riserva le uve sono raccolte a piena maturità e dopo accurata cernita vengono messe ad appassire in appositi locali coperti ampi e ventilati, denominati "appassitoi" e tradizionalmente presenti nelle strutture agricole della zona. I grappoli selezionati vengono fatti appassire distesi su sostegni orizzontali chiamati "graticci" oppure appesi su telai verticali in legno o metallo. La durata dell'appassimento può arrivare ad alcuni mesi.
E' storicamente presente anche la produzione del vino "frizzante" e "spumante", ottenuti entrambi dal vino base "Bianco" o "Bianco Vergine" come segue:
frizzante: si ottiene da fermentazione, o rifermentazione, naturale in recipienti a tenuta di pressione del vino, o vino parzialmente fermentato, al quale può essere aggiunto mosto naturale ottenuto in zona di produzione, oppure MCR, nel rispetto dei limiti di legge; il controllo e la gestione della fermentazione avvengono mediante la verifica delle temperature, che permette di ottenere le tipologie specifiche (asciutto o leggermente amabile), con un contenuto di CO2 naturale fino ad un massimo di 2 atmosfere di pressione;

“spumante” si ottiene da fermentazione, o rifermentazione, naturale in recipienti a tenuta di pressione di mosti, di vini parzialmente fermentati, vini ai quali può essere aggiunto saccarosio nei limiti di legge; il controllo e la gestione della fermentazione avviene mediante la verifica delle temperature, che permette di ottenere le tipologie specifiche (asciutto, o leggermente amabile), con un contenuto di CO2 naturale di almeno 3 atmosfere di pressione.

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

La DOC Valdichiana toscana è riferita a diverse categorie di prodotti vitivinicoli che dal punto di vista analitico e soprattutto organolettico presentano caratteristiche peculiari della zona di produzione, come riportato all’articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione.

In particolare i vini rossi si presentano di colore rubino intenso, evidenziano un profumo intenso con caratteristiche note primarie fruttate e floreali; al gusto sono mediamente strutturati, equilibrati ed eleganti. I vini bianchi evidenziano un colore paglierino, anche con riflessi verdognoli; sapore asciutto, anche con lieve retrogusto di mandorla amara;

Il Vin Santo e il Vin Santo Riserva si presentano di colore giallo da dorato a ambrato intenso; evidenziano un profumo intenso, etereo, con caratteristiche di frutta matura; il gusto è vellutato ed elegante, il sapore va dall’asciutto all’amabile; il Vin Santo Riserva si differenzia per una maggiore durata dell’invecchiamento.

Il frizzante evidenzia un colore paglierino, anche con riflessi verdognoli; sapore asciutto o leggermente amabile, anche con lieve retrogusto di mandorla amara.

Lo spumante evidenzia un colore paglierino, anche con riflessi verdognoli; sapore asciutto o amabile; anche con lieve retrogusto di mandorla amara.

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

Il ruolo esercitato dall’ambiente di coltivazione sulle caratteristiche qualitative del vino è dimostrato dagli studi sul territorio e dalle indagini di zonazione svolte (Scienza et al., 2003). Pur in presenza di diverse tipologie di suolo, la produttività e la qualità dell’uva nelle diverse situazioni viene modulata attraverso opportuni interventi antropici di tecnica colturale e di gestione del suolo, che vanno dalle lavorazioni meccaniche nei suoli meno fertili fino all’inerbimento in quelli che imprimono maggiore produttività. Tali interventi, sulla base di esperienze pluriennali, vengono eseguiti in modo da ricondurre la qualità delle uve vendemmiate a parametri uniformi ed idonei di maturazione.

L’orografia collinare e l’esposizione dei vigneti contribuiscono a determinare un mesoclima particolarmente favorevole alla coltivazione della vite.

Le piogge invernali e primaverili favoriscono il formarsi di una buona riserva idrica nei campi, mentre successivamente le scarse piogge estive (media del mese di luglio inferiore a 30 mm) determinano in genere una moderata carenza di acqua, la quale favorisce la fase di maturazione a discapito dell’accrescimento vegetativo delle piante.

L’elevata insolazione ed il livello termico raggiunto in luglio ed agosto favoriscono una regolare invaiatura dell’uva ed una predisposizione ottimale alla maturazione, mentre in settembre ed inizio ottobre l’elevata escursione termica tra giorno e notte, in particolare alle quote maggiori, favorisce la complessità aromatica e fenolica delle uve.

I vini della DOC Valdichiana toscana oltre ad essere condizionati dal particolare clima e ambiente orografico risentono anche del territorio, della cultura, della storia, dell’economia e delle tradizioni locali.

La secolare storia del vino Valdichiana toscana dall’epoca etrusca ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti bibliografici e reperti archeologici, è alla base del fattore umano di esperienze e cultura che nel tempo, in interazione con l’ambiente, ha portato ad individua e sviluppare le pratiche più consone per la produzione enologica di qualità, sia per ottenere vini dal lungo invecchiamento, sia per la produzione di vini più giovani e fruttati.

La storia più recente è contraddistinta da un'evoluzione, in linea con i più moderni orientamenti produttivi, delle tecniche di gestione dei vigneti e della vinificazione. Le densità d'impianto sono quindi andate ad aumentare, in modo da ridurre la produzione unitaria di uva per pianta, e le forme di allevamento e potatura sono state orientate verso sistemi che favoriscono l'ottimale sviluppo vegeto-produttivo e un idoneo stato sanitario dell'uva. Allo stesso tempo, in cantina si sono ottimizzate le fermentazioni, il periodo di maturazione e l'impiego dei diversi contenitori, allo scopo di ottenere un vino da pasto dotato di media struttura, non eccessivamente alcolico e ricco di aromi primari.

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 - Vitigni complementari idonei alla produzione del vino a DOC Valdichiana toscana

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. 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 B.
84. Vermentino Nero N.
85. Vernaccia di San Gimignano B.
86. Viogner B.