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

DISCIPLNARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "VALDINIEVOLE"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 09.01.1976	GU 140 - 28.05.1976
Modificato con	DM 14.05.2007	GU 121 - 26.05.2007
Modificato con	DM 30.12.2009	GU24 - 30.01.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
(Denominazione e vini)

1.1 La denominazione di origine controllata "Valdinievole" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: Bianco, Bianco superiore, Rosso, Rosso superiore, Sangiovese e Vinsanto / Vin Santo

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 I vini a denominazione di origine controllata "Valdinievole" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, le seguenti composizioni ampelografiche:

"Valdinievole" Bianco:
Trebbiano toscano minimo 70%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 30%.

“Valdinievole” Bianco superiore:
Trebbiano toscano minimo 70%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 30%.

“Valdinievole” Rosso
Sangiovese: minimo 35%, Canaiolo nero minimo 20%.
Sangiovese e Canaiolo congiuntamente devono raggiungere minimo il 70%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, per un massimo del 30% purchè i vitigni a bacca bianca non superino il 10% del totale.

“Valdinievole” Rosso superiore:
Sangiovese: minimo 35%, Canaiolo nero minimo 20%.
Sangiovese e Canaiolo congiuntamente devono raggiungere minimo il 70%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, per un massimo del 30%.

“Valdinievole” Sangiovese
Sangiovese: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, per un massimo del 15% purchè i vitigni a bacca bianca non superino il 5% del totale.

“Valdinievole” Vinsanto / Vin Santo
Trebbiano toscano minimo 70%
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 30%.

2.2 Si riportano, all’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 Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004), e successivi aggiornamenti.

Articolo 3
(Zona di Produzione)

3.1 La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origina controllata “Valdinievole” comprende gli interi territori amministrativi dei comuni di: Buggiano, Chiesina Uzzanese, Lamporecchio, Larciano, Marliana, Massa e Cozzile, Monsummano Terme, Montecatini Terme, Pescia, Pieve a Nievole, Ponte Buggianese e Uzzano, in Provincia di Pistoia.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1- Condizioni di coltura dei vigneti
Le condizioni di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata di cui all’articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione.

4.2 - I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura
I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

4.3 – Densità d'impianto
I nuovi impianti devono essere realizzati con almeno 3.300 ceppi per ettaro. Per gli impianti antecedenti l'entrata in vigore del disciplinare annesso al DM 30 dicembre 2009 e per i vigneti promiscui si deve tenere presente la resa massima a ceppo prevista al comma 4.4.
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.4 Resa ad ettaro e titolo alcolometrico naturale minimo
La resa massima di uva ad ettaro non deve essere superiore ai seguenti quantitativi:

	Produzione uva t./ha
"Valdinievole" Bianco	11,5
"Valdinievole" Bianco superiore	10,5
"Valdinievole" Rosso	10
"Valdinievole" Rosso superiore	8,5
"Valdinievole" Sangiovese	10
"Valdinievole" Vinsanto / Vin Santo	11,5

Fermi restando i limiti sopra indicati per la produzione a ettaro, la resa a ceppo non deve essere superiore a:

	Chilogrammi di uva per pianta (kg/pianta)
"Valdinievole" Bianco	3,5
"Valdinievole" Bianco superiore	3
"Valdinievole" Rosso	3
"Valdinievole" Rosso superiore	2,6
"Valdinievole" Sangiovese	3
"Valdinievole" Vinsanto /Vin Santo	3,5

In annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, ferma restando la resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite. Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima di uva ad ettaro è la seguente:
1° e 2° anno vegetativo 0%, 3° anno vegetativo 60%, 4° anno vegetativo 100%.

4.5 Titolo alcolometrico naturale minimo

	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% Vol)
"Valdinievole" Bianco	10,00
"Valdinievole" Bianco superiore	10,50
"Valdinievole" Rosso	10,50
"Valdinievole" Rosso superiore	11,00
"Valdinievole" Sangiovese	10,50
"Valdinievole" Vinsanto / Vin santo	10,50

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 – Zona di vinificazione e di imbottigliamento
Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'appassimento delle uve, l'invecchiamento obbligatorio, l'affinamento, il condizionamento e le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE 607/09, l'imbottigliamento e il confezionamento devono avere luogo nella predetta zona geografica delimitata per maggiore tutela del prodotto al fine di garantirne meglio l'origine, ridurre i costi di controllo e per ragioni tradizionali.

Conformemente al medesimo articolo 8 del regolamento (CE) 607/09, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento fuori dall'area di produzione delle uve delimitata all'articolo 3, è consentito che le operazioni di cui sopra siano effettuate anche nel territorio amministrativo dei seguenti comuni limitrofi alla zona di produzione: Pistoia, Piteglio, Porcari, Serravalle Pistoiese, Quarrata, Vinci, Cerreto Guidi, Fucecchio, Altopascio, Montecarlo, Capannori, Villa Basilica, Bagni di Lucca.

5.2 - Governo all'uso toscano
Per tutte le tipologie Valdinievole Rosso anche con l'indicazione del vitigno Sangiovese è consentita la pratica del Governo all'uso Toscano.

5.3 – Vinsanto / Vin Santo
La tipologia Vinsanto deve essere ottenuta da uve appositamente scelte e fatte appassire in locali idonei fino a raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 28% .

L'appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purchè operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.

5.4 - Resa uva/vino e vino/ettaro
Le rese massime dell'uva in vino e le produzioni massime di vino per ettaro, sono le seguenti:

	RESA UVA/VINO	HL/ETTARO
"Valdinievole" Bianco	70%	80,50
"Valdinievole" Bianco superiore	70%	73,50
"Valdinievole" Rosso	70%	70
"Valdinievole" Rosso superiore	70%	59,50
"Valdinievole" Sangiovese	70%	70
"Valdinievole" Vinsanto / Vin Santo	35%	40,25 con riferimento al vino giunto al terzo anno di invecchiamento

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra ma non il 75%, il 40% per la tipologia Vinsanto / Vin Santo, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata.
Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.
5.5 Immissione al consumo
Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita solo a partire dalla data per ciascuno di essi di

seguito indicata:

Tipologia	Data (anno successivo alla vendemmia)
Bianco superiore	1° Marzo
Rosso superiore	1° Marzo
Sangiovese	1° Marzo
Vinsanto / Vin Santo	1° Dicembre (terzo anno successivo alla vendemmia)

Articolo 6
(Caratteristiche al consumo)

6.1 I vini a Denominazione di origine controllata " Valdinievole", all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Valdinievole Bianco
Colore: giallo tendente al paglierino dorato chiaro;
Odore: gradevole, con sentori di fiori e frutta:
Sapore: secco, armonico, persistente;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo 17,5 g/l.

Valdinievole Bianco superiore
Colore: giallo paglierino tendente al dorato chiaro;
Odore: gradevole, con sentori di fiori e frutta:
Sapore: secco, armonico, persistente;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo 17,5 g/l.

Valdinievole Rosso
Colore: rosso rubino tendente al violaceo con riflessi granati con l'invecchiamento;
Odore: vinoso, intenso, con profumi di frutti rossi;
Sapore: secco, armonico, pieno ben strutturato;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo 21,0 g/l.

Valdinievole Rosso superiore
Colore: rosso rubino tendente al violaceo con riflessi granati con l'invecchiamento;
Odore: vinoso, intenso, con profumi di frutti rossi;
Sapore: secco, armonico, pieno ben strutturato;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo 23,0 g/l.

Valdinievole Sangiovese
Colore: rosso rubino tendente al violaceo con riflessi granati con l'invecchiamento;
Odore: vinoso, intenso, con profumi di frutti rossi;
Sapore: secco, armonico, pieno ben strutturato;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo 22,0 g/l.

Valdinievole Vinsanto / Vin Santo
Colore: dal dorato all'ambrato intenso più o meno fulvo;
Odore: intenso, etereo, tipico;
Sapore: armonico, dal secco al dolce, morbido con retrogusto amarognolo caratteristico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% vol.;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Acidità volatile massima: 1,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo 21,0 g/l.

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

Articolo 7
(Etichettatura designazione e presentazione)

7.1 - Qualificazioni
Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

7.2 - Riferimenti geografici
E'consentito l'uso di riferimenti geografici relativi ai Comuni compresi nella zona delimitata nel precedente articolo 3 e più precisamente quelli di seguito riportati: Buggiano, Chiesina Uzzanese, Lamporecchio, Larciano, Marliana, Massa e Cozzile, Monsummano Terme o Monsummano, Montecatini Terme o Montecatini, Pescia, Pieve a Nievole, Ponte Buggianese e Uzzano e dal cui territorio effettivamente provengono le uve il cui vino così qualificato è stato ottenuto.

7.3 - Vigna
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Valdinievole" di cui all'articolo1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010.

7.4 Annata
Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti i vini a Denominazione di origine controllata "Valdinievole", di cui al presente disciplinare, deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
(Confezionamento)

8.1 Volumi nominali
I vini di cui all'articolo 1, con l'esclusione della tipologia Vinsanto / Vin santo, devono essere confezionati in bottiglie di vetro, compreso il tradizionale fiasco toscano, aventi le seguenti capacità: litri 0,375, litri 0,500, litri 0,750, litri 1, litri 1,5, litri 2. È consentito per scopi promozionali l'utilizzo di bottiglie o fiaschi toscani di capacità fino a litri 3.

Per la denominazione di origine controllata Valdinievole Vinsanto / Vin Santo sono consentiti solo recipienti in vetro, compreso il tradizionale fiasco toscano, di capacità da 0,250 a 0,750 litri.

8.2 Tappatura recipienti
Per il confezionamento dei vini di cui all'articolo 1, con l'esclusione delle tipologie Valdinievole superiore e Valdinievole Vinsanto, è obbligatorio l'uso del tappo a raso bocca con le caratteristiche previste dalla vigente normatica.
Per le tipologie Superiore e Vinsanto è obbligatorio il tappo a rasobocca in sughero.

Articolo 9
(Legame con l'ambiente geografico)

A. Informazioni sulla zona Geografica
A.1 Fattori naturali rilevanti per il legame
La Valdinievole, il cui nome deriva dal latino "Vallis Nebulae" (valle delle nebbie o delle nuvole), è un territorio omogeneo per caratteristiche pedoclimatiche e idrogeologiche. Costituiscono l'area i territori di undici comuni: Pescia, Uzzano, Buggiano, Chiesina Uzzanese, Ponte Buggianese, Massa e Cozzile, Montecatini Terme, Pieve a Nievole, Monsummano Terme, Larciano e Lamporecchio. Nella zona di produzione è compreso anche il Comune di Marliana, che, sebbene non faccia parte dell'elenco dei comuni storicamente appartenenti alla Valdinievole, è legato al territorio valdinievolino in quanto appartenente, in parte, allo stesso bacino idrografico; inoltre il Comune di Marliana è limitrofo ai comuni di Pescia, Massa e Cozzile e Montecatini Terme; per tale motivo ha sempre fatto parte del territorio di produzione della presente denominazione di origine.
La storia evolutiva del territorio ha determinato una notevole uniformità geologica, in particolare nell'area collinare-montana, dove l'ossatura dei rilievi è quasi ovunque costituita da arenarie tipo "macigno" di età terziaria.
La pianura della Valdinievole è costituita in modo sostanzialmente omogeneo, da terreni di riempimento alluvionali, trasportati dai corsi d'acqua che la attraversano.
Tutta la Valdinievole è ricca di acqua e il suo clima è caratterizzato dalla presenza del bacino del Padule di Fucecchio che riceve le acque dalle pendici meridionali dei rilievi che sovrastano le valli di Pescia, Collodi e Marliana.
Il clima della Valdinievole è più mite rispetto ad altre Aree della Provincia di Pistoia e limitrofe, sia per la presenza del Padule di Fucecchio che fa da volano termico, sia perché la Valdinievole risente positivamente degli influssi dei venti provenienti dal mare che si fermano alla catena del Montalbano, con effetti benefici per l'agricoltura.
L'area è caratterizzata da una piovosità sostanzialmente uniforme che varia tra 800 e 1.000 mm d'acqua/anno per la pianura e 1.000-1.400 mm per la zona collinare.
L'altimetria nelle aree di pianura più depresse, in prossimità del bacino idrografico del Padule di Fucecchio, si aggira intorno ai 13-20 metri sul livello del mare, mentre sui rilievi più alti dei comuni pedimontani si arriva a superare di poco gli 800 metri sul livello del mare. Le aree pianeggianti con

maggiore diffusione delle coltivazione della vite presentano altimetrie intorno ai 50 metri sul livello del mare; salendo sulle pendici delle colline che circondano la Valdinievole, difficilmente si superano i 500 metri sul livello del mare. La fascia del territorio con la massima concentrazione della coltivazione della vite è la fascia che va da 50 a 300 metri sul livello del mare.

A.2 Fattori umani rilevanti per il legame

Nella bibliografia storica dei vini di Valdinievole si trovano molti riferimenti ai vini di quest'area come vini importanti, non soltanto a livello locale, ma anche per il commercio in altre città toscane e dell'Italia, tanto che nel 1300 i vini della Valdinievole entravano a Firenze senza pagare dazi doganali, per favorirne l'esclusiva ai territori fiorentini.

Dagli scritti di un commerciante di vini di Prato, tal Francesco Datini, che operava i suoi traffici a cavallo fra 1300 e 1400, si desume che Pescia era uno dei più importanti mercati alimentari esistenti fra Firenze e Pisa, che i vini, sia bianchi che rossi, dell'area della Valdinievole riuscivano a spuntare prezzi elevati, di poco inferiori ai vini del Valdarno superiore, e ciò significa che erano vini molto apprezzati.

Nel catasto fiorentino del 1427 viene definito "regno della vite" il territorio delle colline delle zone di Pescia e della Valdinievole per i vini bianchi.

Guardando i registri dei commercianti, dei trasportatori e anche delle famiglie ricche locali, che tenevano contabilità scritta delle vendite, dei commerci, ecc. si ha traccia della produzione di vini sia bianchi che rossi.

Testimonianze della qualità dei vini di Valdinievole sono presenti nell'arco di tutta la storia economica dell'area, fino ai giorni attuali.

L'apprezzamento dei vini di Valdinievole emerge anche dagli scritti di alcuni autori originari dell'area. Famoso è il componimento di Paolo Francesco Carli da Montecarlo, vissuto nel XVIII secolo, autore di un famoso idillio giocoso intitolato "La svinatura in Valdinievole" dove si parla dei vini della regione come "onor di Valdinievole".

Altro compomimento (ditirambo), contenente riferimenti ai vini di Valdinievole, è quello di Francesco Redi che scrive nel 1685: "... io di Pescia il buriano/ il trebbiano, il colombano,/Mi tracanno a piena mano...", Tali righe sono state scelte da Carlo Palamidessi, per la copertina del suo libro "I vini di Valdinievole, Studio chimico e considerazioni relative alla loro industria e al loro commercio" (1887).

Nel territorio, dopo l'avvento della fillossera, che comportò la necessità di sostituire le viti con piede europeo con quelle innestate su piede americano, si sono affermate sempre più, rispetto alla coltivazione promiscua della vite (tradizionalmente presente in questo territorio), coltivazioni specializzate, che testimoniano la riconosciuta qualità della produzione vinicola locale. Questa tradizione qualitativa ha trovato un primo riconoscimento con l'istituzione della denominazione di origine controllata "Bianco della Valdinievole" nel 1976, trasformata, nel 2010, in Denominazione di Origine "Valdinievole" a seguito dell'inserimento di tipologie di vino rosso.

I vini Valdinievole vengono prodotti da vitigni tipici toscani quali il Trebbiano per i bianchi e il Sangiovese e il Canaiolo che rappresentano i vitigni predominanti nei vini rossi. A questi vitigni principali sono tradizionalmente abbinati altri vitigni toscani minori per i bianchi possiamo trovare: Canaiolo bianco, Verdea, Malvasia bianca, Verdicchio; per i vini rossi alcuni di questi vitigni minori, comunemente diffusi sono: Ciliegiolo, Buonamico, Colorino, Malvasia nera, Foglia tonda ed altri. Fra i vitigni ammessi sono presenti anche vitigni internazionali che si sono affermati nella viticoltura locale nel corso del XX secolo.

La Valdinievole è, per tradizione vitivinicola secolare e storia recente, un serbatoio naturale di varietà autoctone, di vitigni minori, che caratterizzano fortemente i vini locali rispetto ai vini con predominanza di Sangiovese comuni in tutta la Toscana.

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

I vini Valdinievole presentano, dal punto di vista analitico e sensoriale, caratteristiche di indubbia peculiarità, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico e agli uvaggi tipici della Valdinievole.

In particolare tutti i vini, sia rossi che bianchi, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al gusto e all'olfatto si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni di base.

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

L'orografia collinare che degrada nella pianura alluvionale del territorio di produzione, l'esposizione dell'area aperta ai venti di mare provenienti da sud-ovest che mitigano, insieme al bacino del Padule di Fucecchio, il clima della Valdinievole, creando condizioni climatiche ottimali per la viticoltura, la natura pedologica dei suoli vocati alla coltivazione della vite, concorrono a creare condizioni favorevoli alla maturazione dell'uva.

Sicuramente il clima dell'area oltre a influire nella maturazione delle uve, condiziona le temperature delle cantine e le condizioni di lavorazione del prodotto in vendemmia, divenendo elemento caratterizzante e intrinseco del vino finito.

Oltre a ciò la cultura vitivinicola dell'area vede i vini rossi ottenuti da uvaggi misti, polivitigno. Infatti la viticoltura locale è caratterizzata dalla presenza di molti vitigni della tradizione Toscana, anche minori, come Ciliegiolo, Colorino, Buonamico, Foglia tonda, Malvasia nera e altri; esiste tuttavia un elemento caratterizzante: la presenza congiunta e predominante di Sangiovese e Canaiolo nero.

Da quanto scritto sopra si desume l'interazione causale fra ambiente e uomo, che sono elementi inscindibili alla tipicizzazione del prodotto.

Che i prodotti vitivinicoli della Valdinievole siano prodotti apprezzati è documentato dalla loro tracciabilità storica: sono annotati in molti documenti commerciali in quanto, sul mercato, sin dal medioevo, riuscivano a spuntare buoni prezzi.

I i vini delle zone considerate sono sicuramente, anche nell'attualità, vini qualitativamente validi: rispetto al medioevo l'unico mutamento è il miglioramento costante della loro qualità in quanto la moderna selezione dei vitigni, le tecnologie enologiche e i sistemi di coltivazione sono elementi migliorativi di cui disponiamo. Le aziende che attualmente producono vino Valdinievole, intendono mantenere viva questa tradizione secolare.

A tale fine già nel 1976 fu ottenuto il primo riconoscimento della DOC Bianco della Valdinievole. L'attenzione al prodotto è stata costante, e il territorio sentendo forte l'esigenza di valorizzare tutta la tradizione viticola ed enologica locale, ha lavorato per il riconoscimento dei vini rossi, ufficialmente entrati nella denominazione nel 2010.

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 a DOC VALDINIEVOLE

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. Canina Nera N.
20. Carignano N.
21. Carmenere N.
22. Cesanese D'Affile N.
23. Chardonnay B.
24. Ciliegiolo N.
25. Clairette B.
26. Colombana Nera
27. Colorino N.
28. Durella B.
29. Fiano B.
30. Foglia Tonda N.
31. Gamay N.
32. Grechetto B.
33. Greco B.
34. Groppello di Santo Stefano N.

35. Groppello Gentile N.
36. Incrocio Bruni 54 B.
37. Lambrusco Maestri N.
38. Livornese Bianca B.
39. Malbech N.
40. Malvasia Bianca di Candia B.
41. Malvasia Bianca lunga B.
42. Malvasia Istriana B.
43. Malvasia N.
44. Malvasia Nera di Brindisi N.
45. Malvasia Nera di Lecce N.
46. Mammolo N.
47. Manzoni Bianco B.
48. Marsanne B.
49. Mazzese N.
50. Merlot N.
51. Mondeuse N.
52. Montepulciano N.
53. Moscato Bianco B.
54. Muller Thurgau B.
55. Orpicchio B.
56. Petit manseng B.
57. Petit verdot N.
58. Pinot Bianco B.
59. Pinot Grigio G.
60. Pinot Nero N.
61. Pollera Nera N.
62. Prugnolo Gentile N.
63. Pugnitello N.
64. Rebo N.
65. Refosco dal Peduncolo rosso N.
66. Riesling Italico B.
67. Riesling Renano B.
68. Roussane B.
69. Sagrantino N.
70. Sanforte N.
71. Sauvignon B.
72. Schiava Gentile N.
73. Semillon B.
74. Syrah N.
75. Tempranillo N.
76. Teroldego N.
77. Traminer Aromatico Rs
78. Trebbiano Toscano B.
79. Verdea B.
80. Verdello B.
81. Verdicchio Bianco B.
82. Vermentino B.
83. Vermentino Nero N.

84. Vernaccia di San Gimignano B.
85. Viogner B.