Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DISAI
DGPQA –PQA I

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

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato come DOC	DPR 03.03.1966	GU 110 - 06.05.1966
Approvato come DOCG	DM 09.07.1993	GU 169 - 21.07.1993
Modificato con	DM 26.11.2010	GU 289 - 11.12.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 295 - 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf – Qualità – Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 15.10.2024	GU 249 – 23.10.2024
Rettificato con	DM 30.10.2024	GU 262 – 08.11.2024
		GUUE - C/2025/1146 del 19.02.2025

Articolo 1
(Denominazione e vini)

1.1 La denominazione di origine controllata e garantita "Vernaccia di San Gimignano" è riservata al vino bianco, prodotto anche nella tipologia con la menzione "riserva", che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 Il vino a DOCG "Vernaccia di San Gimignano" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Vernaccia di San Gimignano.

2.2 Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%. Non è consentito l'impiego dei seguenti vitigni: Traminer, Moscato bianco, Muller Thurgau, Malvasia di Candia, Malvasia Istriana, Incrocio Bruni 54. I vitigni Sauvignon blanc e Riesling possono concorrere, in ogni caso, nella misura massima, da soli o congiuntamente, del 10%.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

3.1 Le uve destinate alla produzione del vino "Vernaccia di San Gimignano" devono essere ottenute da vigneti situati in terreni collinari del comune di San Gimignano in provincia di Siena.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOCG "Vernaccia di San Gimignano" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato, le specifiche caratteristiche di qualità

4.2 Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i terreni collinari, di buona esposizione, situati ad una altitudine non superiore ai 500 metri s.l.m. ed i cui terreni di origine pliocenica, siano costituiti da sabbie gialle ed argille sabbiose e/o di medio impasto.

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

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

4.5 Il numero di ceppi effettivi per ettaro di superficie utile produttiva, non deve essere inferiore a quattromila per i nuovi impianti o reimpianti.

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

4.7 La produzione massima di uva ammessa per ettaro in colture specializzata è di 9 ton. In ogni caso la produzione massima di uva non deve essere in media superiore a 3,0 kg per ceppo effettivo. Per gli impianti esistenti e realizzati tra il 9 luglio 1993 e l'entrata in vigore del disciplinare pubblicato in Gazzetta Ufficiale l'11.12.2010, la produzione massima di uva non deve essere in media superiore a 4,0 kg per ceppo effettivo. Per gli impianti esistenti e realizzati prima del 9 luglio 1993, la produzione massima di uva non deve essere in media superiore a 5,0 kg per ceppo effettivo.

4.8 A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione totale non superi del 20% il limite medesimo, nel qual caso, tutta la produzione verrà declassata.

4.9 Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Vernaccia di San Gimignano" un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10,50% vol, ed alla tipologia con menzione "riserva" un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12,00% vol.

4.10 Ai fini della vinificazione per la citata tipologia con menzione "riserva", le uve devono essere oggetto di specifica denuncia annuale e sui registri di cantina deve essere espressamente indicata la destinazione delle uve medesime.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio del comune di San Gimignano.

5.2 È tuttavia autorizzata la vinificazione fuori zona di produzione alle aziende che avevano ottenuto specifica Autorizzazione da parte del ministero competente, in base alle condizioni stabilite nel disciplinare di produzione approvato con D.M. del 09/07/1993.

5.3 La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% e, qualora la resa superi detto limite, l'eccedenza, fino ad un massimo del 5%, non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Se la resa totale risultasse superiore al 75%, l'intero prodotto non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

5.4 È consentito l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali e, nel caso di uso di mosti concentrati è consentito il solo impiego di mosti concentrati rettificati.

5.5 È consentito l'impiego in vinificazione e nelle successive fasi di conservazione, di recipienti in legno.

5.6 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vernaccia di San Gimignano" nella tipologia con menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno 11 mesi a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve. Prima dell'immissione al consumo, il vino deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di tre mesi in bottiglia.

5.7 Le operazioni di invecchiamento e di affinamento devono essere effettuate nell'area di produzione delle uve o nelle strutture autorizzate in cui è consentita la vinificazione come previsto al comma 2 del presente articolo.

5.8 L'imbottigliamento è consentito unicamente nell'area di vinificazione delle uve così come delimitata ai commi 1 e 2 del presente articolo.

5.9 Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento o il condizionamento deve avere luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e garantire l'origine.

5.10 Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 35, comma 3, lettera c) della Legge 238/2016.

Articolo 6
(Caratteristiche dei vini al consumo)

6.1 Il vino a DOCG "Vernaccia di san Gimignano", all'atto della immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
Colore: giallo paglierino con rilessi dorati che sono più accentuati con l'invecchiamento.
Odore: delicato, fine con iniziali note fruttate; possono poi, con l'affinamento e l'invecchiamento, evolvere note minerali;
Sapore: asciutto, armonico, sapido, a volte con caratteristico retrogusto di mandorla.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; per la tipologia con menzione riserva 12,50% vol.
Zuccheri residui: massimo 4,0 g/l
Acidità totale minima: 4,5 g/l.
Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Nella designazione e presentazione del vino D.O.C.G. "Vernaccia di San Gimignano" la menzione della tipologia "riserva" deve figurare al di sotto della dicitura "denominazione di origine controllata e garantita" ed essere scritta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine "Vernaccia di San Gimignano", della stessa evidenza e riportata sulla medesima base colorimetrica.

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

Vernaccia di San Gimignano
Denominazione di Origine Controllata e Garantita (o l'acronimo DOCG)
Riserva (se trattasi di questa tipologia)
Toscana

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

L'obbligo di cui al presente comma fa salvo lo smaltimento delle etichette per il confezionamento delle partite di prodotto derivanti dalle vendemmie 2024 e precedenti, non riportanti il termine Toscana, detenute dalle ditte interessate alla data di entrata in vigore del decreto di approvazione

della modifica del presente disciplinare, che potranno essere utilizzate fino ad esaurimento delle scorte.

7.3 E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "vecchio" e simili.
E' 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.

7.4 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Vernaccia di San Gimignano" di cui all'articolo 1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31, comma 10, della Legge 238/2016.

7.5 Nella designazione del vino D.O.C.G. "Vernaccia di San Gimignano" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
(Recipienti)

8.1 Le bottiglie in cui viene confezionato il vino " Vernaccia di San Gimignano", in vista della vendita, devono essere di vetro, di forma bordolese e, di capacità uguali a : 0,187 - 0,375 - 0,500 - 0,750 - 1,500 – 3,000 litri.

8.2 I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

Articolo 9
(Legame con l'ambiente geografico)

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio di produzione ricade interamente all'interno del Comune di San Gimignano, collocato nella parte nord-ovest della provincia di Siena, nel cuore della Toscana, a metà strada tra la costa tirrenica e la dorsale appenninica. E' un territorio collinare collocato tra i 67 ed i 629 m s.l.m., i suoli sono di origine pliocenica, risalenti a 6,8- 1,8 milioni di anni fa.

I terreni destinati alla produzione della Vernaccia di San Gimignano sono quelli formatisi sui depositi pliocenici marini e costituiti da sabbie gialle (tufo) ed argille gialle e grigie che risultano, a loro volta, spesso stratificate su argille più compatte e presenti in profondità. Inoltre sono terreni fortemente caratterizzati dalla presenza di sabbia dotati di scheletro e scisti argillose, la cui combinazione crea condizioni favorevoli per la penetrazione delle radici delle piante. Sono generalmente dotati di sostanza organica grazie anche alle ripetute lavorazioni e avvicendamenti colturali a cui sono stati sottoposti nel corso dei secoli. La diversa combinazione percentuale tra sabbia, argilla, sostanza organica e scheletro che caratterizza i singoli suoli è l'elemento pedologico

determinante dal punto di vista viticolo-enologico per l'esaltazione della sapidità, freschezza e capacità di invecchiamento, caratteristiche che accomunano e contestualmente distinguono le singole Vernacce.

L'altitudine dei vigneti è compresa tra i 70 ed i 500 m s.l.m, con pendenza ed esposizione variabile a seconda dei versanti collinari dove gli stessi sono ubicati.

E' un'area caratterizzata da un clima sub-mediterraneo con estati piuttosto siccitose, inverni piuttosto freddi e piovosità concentrate in due periodi: tardo autunno-inizio inverno e fine inverno-inizio primavera.

Le temperature sono quelle tipiche della fascia climatica di appartenenza. Le precipitazioni medie annue si aggirano attorno ai 700 mm, mediamente distribuite in 83 giorni di pioggia e presentano un minimo relativo in estate e un picco in autunno. La zona beneficia in tutti i periodi dell'anno di una buona ventilazione. Rari gli episodi di nebbia.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere la Vernaccia di San Gimignano.

La presenza della viticoltura nell'area di San Gimignano risale all'epoca etrusca, di cui si hanno numerose testimionianze archeologiche. Per secoli la produzione e la vendita del vino

ha rappresentato la principale attività agricola ed economica. Per quanto riguarda la Vernaccia di San Gimignano si hanno documentazioni storiche della sua produzione e commercializzazione già negli Ordinamenti delle Gabelle del Comune risalenti al 1276.

Il vitigno della Vernaccia è stato introdotto nel territorio di San Gimignano nel corso del XII secolo; a questo proposito è molto interessante quanto rilevato da uno studio condotto da Sergè - genomics, azienda spin-off dell'Università degli Studi di Siena, incaricata dal Consorzio della Denominazione San Gimignano di definire il genoma della Vernaccia di San Gimignano, che ha evidenziato una sostanziale uniformità genetica delle viti oggi produttive, riconducibile al fatto che tutte hanno una radice comune, senza infiltrazioni nel corso dei secoli di altri vitigni provenienti da altre regioni: "I dati ottenuti hanno consentito di individuare con chiarezza il profilo genotipico della Vernaccia coltivata nel comune di San Gimignano, confermando che questo coincide con il vitigno conservato nelle collezioni ufficiali di riferimento (C.R.A.- vit Conegliano Veneto) ……"

Nel corso dei secoli il lavoro umano ha plasmato la campagna, ha codificato le varie forme di allevamento, i sesti d'impianto, ha aggiornato le tecniche di vinificazione, ha introdotto l'utilizzo di altri vitigni a bacca bianca, complementari alla Vernaccia di San Gimignano, fino a giungere alla realtà odierna descritta dall'attuale disciplinare di produzione, frutto della tradizione e dell'innovazione che si pone l'obiettivo dell'ottenimento di vini di qualità sempre superiore.

Il disciplinare prevede ampia libertà nell'utilizzo delle forme di allevamento tradizionali toscane esclude tutte le forme di allevamento espanse perché incompatibili in ambiente collinare con clima sub mediterraneo.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per tipologia; la Vernaccia di San Gimignano infatti è uno dei pochissimi vini bianchi italiani prodotti anche nella tipologia riserva: quest'ultima maggiormente strutturata e la cui elaborazione comporta un periodo di affinamento come indicato nel Comma 6 dell'Art 5

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

La Vernaccia di San Gimignano DOCG è riferita a due tipologie di vino bianco ("di base" e "riserva") che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari descritte all'articolo 6 del disciplinare che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico. In particolare il colore è giallo paglierino con rilessi dorati che sono più accentuati con l'invecchiamento. A livello olfattivo si riscontano aromi delicati, fini con iniziali note fruttate che possono poi, con l'affinamento e l'invecchiamento, evolvere in note minerali. Al gusto tutti i vini hanno sapore asciutto, armonico, sapido, a volte con caratteristico retrogusto di mandorla.

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

Vitigno autoctono per eccellenza, estremamente vigoroso e generoso, la Vernaccia di San Gimignano è uno dei vini più antichi d'Italia, la cui storia si fonde con quella della città e del territorio di San Gimignano: produzione importante nel periodo medioevale, ha condiviso con la città un lungo periodo di declino fino alla seconda metà del ventesimo secolo, momento in cui ha saputo rinnovarsi e incontrare un nuovo successo.

Sembra che il vitigno sia stato introdotto dalla Liguria (da *Vernazza,* da cui il nome) intorno al 1.200 da un certo Vieri de' Bardi, ma l'origine è incerta, per altri il nome deriva dal latino *vernaculum,* traducibile con *locale,* che quindi stava ad indicare i prodotti tipici di un territorio, cosa che spiegherebbe l'utilizzo del nome Vernaccia anche per vitigni totalmente diversi, come quelli di Oristano e di Serrapetrona.

Della Vernaccia si hanno documentazioni storiche a partire dagli inizi del 1.200: nel 1276 negli 'ordinamenti delle gabelle' del Comune di San Gimignano si riporta l'imposizione di una tassa di tre soldi per ogni soma di Vernaccia venduta fuori del territorio comunale, dal che si evince che la sua fama aveva già valicato le mura della città, come dimostrano anche le numerosissime citazioni letterarie di cui gode tra il XIII e il XVI secolo.

La più famosa forse è quella di Dante Alighieri, che nella Divina Commedia manda il Papa Martino IV nel Purgatorio a scontare i peccati di gola, in particolare le anguille di Bolsena affogate nella Vernaccia: *"….ebbe la Santa Chiesa e le sue braccia: dal Torso fu, e purga per digiuno le anguille di Bolsena e la Vernaccia….", Purgatorio, Canto XXIV* .

Di che vino allora si trattasse, ce lo lascia capire Michelangelo Buonarroti 'il giovane', che la descrive come il vino che *"bacia, lecca, morde, picca, punge"……*dolce, quindi, ma tannico ed astringente, molto diverso da quello attuale, anche se dagli studi scientifici effettuati sul DNA della

Vernaccia si può dedurre che la profonda differenza deriva dalla tecniche, sia di coltivazione che di vinificazione, che non dalla differenza del vitigno Vernaccia.

Un giudizio da esperto sulla qualità del vino ce lo fornisce nel 1.541 Sante Lacerio, bottigliere di Papa Paolo III, che in una lettera, dopo avere richiesto al Comune ottanta fiaschi di Vernaccia, si rammarica del fatto che a San Gimignano si coltivano troppo l'arte e la scienza a scapito della Vernaccia, che "…*è una perfetta bevanda da Signori, et è gran peccato che questo luogo non ne faccia assai*…".

Che la Vernaccia di San Gimignano sia collegata in modo imprescindibile con il territorio è quindi un dato storico certo, come lo è che per secoli la sua produzione sia stata una voce economica primaria e che la sua coltivazione abbia plasmato la fisionomia del paesaggio; altrettanto certo è il fatto che in nessun altra parte d'Italia il vitigno si sia diffuso come nel territorio di San Gimignano, benché dall'epoca medioevale i mercanti abbiano provato ad esportare il vitigno in altre terre, data la fama di cui godeva, ma senza successo duraturo.

Dopo la grande fortuna dell'epoca medioevale e rinascimentale, della Vernaccia si perdono quasi le tracce fino al secondo dopoguerra dello scorso secolo, quando i viticoltori di San Gimignano riscoprono il valore dell'antico vitigno e iniziano l'avventura che li porterà ad ottenere nel 1966 la Denominazione di Origine Controllata: altro primato della Vernaccia di San Gimignano è quello di essere stato il primo vino in Italia a fregiarsi di tale titolo, a cui è seguita la (DOCG) nel 1993.

Articolo 10
(Riferimenti alla struttura di controllo)

10.1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:
Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane
Via XX Settembre n. 98/G
00187 - Roma
Tel.: +39 06 45437975
Fax: +39 06 45438908
e-Mail: info@valoritalia.it
10.2 La Società Valoritalia s.r.l - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
10.3 In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.