Ref. Ares(2013)3768718 - 19/12/2013

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Bolgheri (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI BOLGHERI DOC
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio di Tutela Vini
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	1 Carducci I 57022 Castagneto Carducci (LI) Italia
Telefono:	+390565 749600
Fax:	+390565 749600
e-mail:	consorzio@bolgheridoc.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Bolgheri - Track change.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	D.M. 21.03.2011
Base giuridica:	DM 30.11.2011
Base giuridica:	DM 19.12.2013

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Bolgheri (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 118 vicies del regolamento (CE) n. 1234/2007
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
Tipo di indicazione geografica:	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Bolgheri Bianco

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidita' totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino; odore: fine, delicato; sapore: secco, armonico, sapido

Bolgheri Vermentino

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidita' totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.
Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco, armonico, morbido

«Bolgheri» Sauvignon:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol; acidita' totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino; odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico; sapore: asciutto, armonico;

«Bolgheri» rosato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%; acidita' totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosato; odore: vinoso di profumo delicato; sapore: asciutto, armonico;

«Bolgheri» rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%; acidita' totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: da rosso rubino a granato; odore: intensamente vinoso; sapore: asciutto, armonico;

Bolgheri» rosso superiore

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; acidita' totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino intenso o granato; odore: vinoso, ricco ed elegante sapore: asciutto, pieno, robusto e armonico con buona elegante struttura;

«Bolgheri» con menzione Vigna:

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; acidita' totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; acidita' totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Superiore

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

DOC Bolgheri

Resa massima:
«Bolgheri» bianco, «Bolgheri» Vermentino e Sauvignon 12 t./ha - 78 hl/ha «Bolgheri» rosato e rosso 9 t./ha. 63 hl/ha tipologia rosso superiore e rosso superiore con menzione vigna: 8 t./ha. - 56 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» devono essere prodotte nell'ambito del territorio amministrativo del comune di Castagneto Carducci in provincia di Livorno ad esclusione dei territori ubicati ad ovest della s. s. Aurelia, vecchio tracciato.

a. Zona NUTS

ITE16	Livorno
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.

PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MARSANNE B.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA ISTRIANA B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
GROPPELLO GENTILE N.
GRECHETTO B.
GAMAY N.
FIANO B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CESANESE D'AFFILE N
CARMENERE N.
Carignano N.
CANINA NERA N.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
ANCELLOTTA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
ALBANA B.
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
VERDEA B.
TREBBIANO TOSCANO
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
TEMPRANILLO N.
SYRAH N.

SEMILLON B.
SCHIAVA GENTILE
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
RIESLING ITALICO B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Colombana Nera N
Colorino N
Roussane B
Bracciola Nera N
Clairette B
Greco B
Viogner B
Albarola B
Ansonica B
Foglia Tonda N
Abrusco N
Incrocio Bruni 54 B
Biancone B
Livornese Bianca B
Pugnitello N
Bonamico N
Mazzese N
Calabrese N
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia N
Pollera Nera N
Canaiolo Bianco B
Prugnolo Gentile N
Mammolo N
Vermentino Nero N
Durella B

Barsaglina N
Malbech N
Caloria N
Groppello di S. Stefano N
Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

Orpicchio B.
Petit manseng B.
Riesling renano B.
Sanforte N.
Mondeuse N.
Semillon B.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Bolgheri

Informazioni sulla zona geografica:
A1) Fattori naturali rilevanti per il legame. La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo del Comune di Castagneto Carducci ad est della SS1 Aurelia. L'analisi climatica e pedologica dell'ambiente dimostra che i caratteri agro climatici dell'area ne fanno un territorio vocato per una viticoltura di qualità. In particolare l'analisi delle risorse climatiche mostra ottimi livelli delle risorse radiative, termiche e pluviometriche. Gli indici bioclimatici di Huglin, pari a 2444, e di Winkler, pari a 1747, si collocano su valori simili a quelli riscontrati nelle migliori aree viticole italiane e mondiali. La conformazione orografica dell'area è caratterizzata dalla presenza di una linea di colline con giacitura nord-sud,con quote variabili tra i 250 ed i 400m slm, pressoché parallela alla linea di costa, situata all'estremità orientale della zona, di una fascia pedecollinare dove insistono i vigneti, e del mar Tirreno ad ovest. A nord e a sud si trovano due fiumi, rispettivamente Cecina e Cornia. Questa situazione si rivela favorevole al manifestarsi di intensificazioni orografiche delle piogge allorché ad esempio una depressione tirrenica produce l'afflusso di masse d'aria umida da sud-ovest. Le colline proteggono, inoltre, le colture dai rigori invernali, mentre nel periodo estivo i fiumi e la grande massa idrica del mar Tirreno, agiscono da regioni sorgenti di masse d'aria costanti che mitigano gli eccessi di calore e consentono maturazioni delle uve ottimali. I valori medi di temperature e precipitazioni sono i seguenti: Temperatura minima: 9,6°C

Temperatura massima: 19,4°C
Temperatura media: 14,5°C
Precipitazione: 584mm
Deficit idrico: 205mm
Una recente ricerca di zonazione condotta dal Prof. Attilio Scienza dell'Università Statale di Milano, ha individuato 27 unità pedologiche , organizzate in 16 unità di paesaggio. Quasi tutte le aree sono caratterizzate da una elevata eterogeneità geopedologica dei suoli. Essi variano da sabbiosi a franco-sabbiosi-argillosi, e sabbioso-argillosi, fino ad argillosi o argilloso-limosi. Inoltre sono da debolmente alcalini ad alcalini, presentano salinità trascurabile e non manifestano problemi legati a presenza di sodio e calcare attivo.

A2) Fattori umani rilevanti per il legame.
La coltivazione della vite nel territorio di Castagneto Carducci ha origini antichissime, e testimonianze della sua presenza derivano dagli Etruschi e poi dai Romani con Plinio e Rutilio Namaziano. Testimonianze più recenti risalgono al periodo medievale per la presenza di numeroso monasteri e domini ecclesiastici. Sul finire del 1600 la famiglia Gherardesca iniziò la viticoltura nelle zone di San Guido e Belvedere. Nel settecento ebbe rilevanza la produzione della zona di Segalari, con le documentate vocazionalità enologiche a Grattamacco, Lamentano, Sant'Agata, Il Castellaccio, Casavecchia e Felciaino. A partire dal 1790 vennero predisposti nuovi impianti, soprattutto nei pressi di Bolgheri, aumentando così la produzione enologica dei vini della zona; inoltre negli anni successivi fu migliorata la qualità della viticoltura, con l'impianto di vigneti in zone ad elevata vocazionalità, tra cui quella di Montepergoli e la valle del Rotone. Il conte Guido Alberto della Gherardesca, nella prima metà del 1800, fece emergere una nuova cultura enologica con l'assunzione di esperti di vinificazione tra cui Giuseppe Mazzanti a Bolgheri. Nel 1816 sorsero i primi vigneti sperimentali alle Capanne di Castiglioncello, ove più tardi nacque la prima vigna del Sassicaia, e nei fondi del Castelluccio. Le scelte viticole furono effettuate non solo in base al *terroir*, ma soprattutto in base alla cultura vinicola francese con particolare attenzione ai metodi di vinificazione e ai vitigni usati in Francia: a conferma di questo le scelte effettuate dal conte Guido Alberto e da Mazzanti furono proprio indirizzate sui vitigni francesi tra cui Gamay, Cabernet e Syrah.
La distruzione dei vigneti a causa dell'attacco di fillossera degli inizi del '900 costrinse a ripensare all'assetto globale del vigneto ed al tipo di vitigno più idoneo per il territorio. Dopo un periodo interlocutorio, tra le due guerre, le intuizioni del Marchese Mario Incisa della Rocchetta e le sue preferenze per i vitigni francesi, si rivelarono del tutto fondate e dimostrarono che i vini prodotti in questo territorio a partire da quelle uve francesi, bordolesi in particolare, sono in grado di competere

con i più famosi vini del mondo.
Per questi impianti, nati già dal 1944, si era scelta all'inizio una collocazione di alta collina con esposizione ad est, in quanto si riteneva che l'influsso del mare fosse negativo per la qualità dei vini. Caduto ben presto questo preconcetto, si capì che i terreni migliori erano quelli pedecollinari e della pianura e che il clima marino non faceva che apportare benefici effetti sulla maturazione delle uve. La consacrazione ufficiale del vino Sassicaia avviene nel 1978 quando la rivista *Decanter* pubblica una degustazione comparata di cabernet del mondo ed il Sassicaia si piazza al primo posto. Successivamente l'annata 1985 di Sassicaia compete, in una degustazione del Grand Jury Européen, con i Grands Crus di Bordeaux ed ottiene il massimo riconoscimento. Ma il vino Sassicaia non rimane un fenomeno isolato e, a partire dagli anni '80, viene affiancato da numerosi altri vini di famose aziende che ottengono una enorme messe di riconoscimenti. E' sufficiente ricordare i risultati ottenuti dai vini Bolgheri nelle Guide Vini del *Gambero Rosso* (Tre Bicchieri), *L'Espresso*, *Veronelli*, *Duemilavini, Luca Maroni*, o i riconoscimenti nei *tasting* periodici delle riviste *Wine Spectator, Wine Advocate, Wine Enthusiast, Decanter Magazine, La Revue du Vin de France, Fine Wine, Taste, Weinwirtschaft, Falstaff, Feinschmecker, Vinart Japan*, e numerose altre per capire che la reputazione dei vini DOC "Bolgheri" è a livelli di assoluta eccellenza ed ha carattere internazionale.
Il riconoscimento a DOC è stato ottenuto con DPR 1 agosto 1983; il disciplinare successivamente è stato modificato ed ampliato con DPR 5 novembre 1994, 14 giugno 2011 e 21 marzo 2011.
L'intervento umano sul territorio di Bolgheri ha consentito di ottimizzare la scelta <vitigno per unità di paesaggio per tipo di suolo>.
I vitigni codificati come base ampelografica nel presente disciplinare, sia bianchi che rossi, si sono rivelati come la migliore scelta qualitativa per l'area in questo senso. Il fattore umano ha influito inoltre su tutte le scelte colturali: il sistema di allevamento non deve essere espanso, ma a spalliera con potature a cordone speronato o guyot, il sesto di impianto deve avere densità sufficientemente alta per contenere gli eccessi produttivi, così come il sistema di potatura, il materiale genetico è scelto tenendo conto delle caratteristiche del suolo e del microclima, le pratiche colturali sono quelle leali e costanti della viticoltura di qualità, le esperienze di irrigazione ne consentono l'uso solo per soccorso. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle consolidate in zona per la vinificazione in rosso, adeguatamente differenziate per i vini base e la tipologia superiore, riferita quest'ultima a vini maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento e affinamento in botte e in bottiglia obbligatori. Per la vinificazione in bianco e rosato le pratiche sono adeguate all'ottenimento di vini freschi sapidi e armonici.

Informazioni sul prodotto:

La conformazione orografica particolare del territorio di Bolgheri ed i conseguenti

caratteri agro climatici consentono una maturazione delle uve sempre regolare e completa.
La variabilità dei suoli è il fattore fondamentale per garantire ai vini prodotti la complessità e la persistenza proprie dei vini di alta qualità.
Qualità e caratteristiche dei vini di cui al presente disciplinare, come descritte all'Art. 6, sono confermate dai parametri analitici dei vini, che presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche con andamento positivo superiore ai minimi precauzionali previsti dal disciplinare, e permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Legame causale:

La qualità dei vini dell'area di Bolgheri è sempre la risultante dell'azione combinata di un insieme di fattori generatori e che agiscono a diverse scale. Nella scelta delle aree di produzione vengono selezionati i terreni più adatti alla produzione di vini rossi e distinti da quelli più adatti alla produzione di vini bianchi. I fattori latitudinali, con i conseguenti effetti sulla ciclicità giornaliera e sulla radiazione solare, si combinano con i fattori orografici (pendenza, esposizione e giacitura) e l'effetto combinato dà origine al topoclima.
Le variabilità topoclimatiche vengono costantemente monitorate.
Le analisi chimiche compiute regolarmente su campioni di vini sia bianchi che rossi dimostrano che esiste una correlazione tra andamento climatico annuale e valori analitici dei parametri "titolo alcolometrico, acidità totale, ph, ceneri, estratto secco totale, estratto ridotto". I dati rilevati sono sempre comunque superiori ai minimi precauzionali previsti dal disciplinare. Si conferma quindi l'interazione tra il fattore umano e l'ambiente, in quanto i vini prodotti sono il risultato di quanto ottenuto in vigna e non risentono di manipolazioni successive tendenti ad uniformare il prodotto in maniera indipendente dall'ambiente.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Bolgheri e Bolgheri Sassicaia

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

La denominazione di origine controllata «Bolgheri» bianco è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigne aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Vermentino: da 0 al 70 %; Sauvignon: da 0 a 40 %;
Trebbiano toscano: da 0 a 40 %.

Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.

La denominazione di origine controllata «Bolgheri» Vermentino è riservata al vino provenienti dalle uve del vitigno Vermentino per almeno l'85%.
Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

La denominazione di origine controllata «Bolgheri» Sauvignon è riservata al vino proveniente dalle uve del vitigno Sauvignon per almeno l'85 %.
Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

La denominazione di origine controllata «Bolgheri» rosso, rosso superiore e rosato è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Cabernet Sauvignon: da 0 al 100%;
Merlot: da 0 al 100%;
Cabernet Franc: da 0 al 100%;
Syrah: da 0 al 50%;
Sangiovese: da 0 al 50%.
Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 3 D.M.2.11.2010
Descrizione:
Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010
Descrizione:
Allegato 1 Vitigni idonei alla coltivazione in Toscana
Descrizione:

Allegato 4 Piano dei controlli Bolgheri

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	0039 – 06.46656033 – 06.46656027 – 06.46656029
Fax:	0039 – 06.46656133
e-mail:	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, a.squarcia@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

Nome e titolo della parte interessata:	Regione Toscana
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Ente pubblico regionale
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	26 Di Novoli 50127 FIRENZE Italia
Telefono:	+390554383078 - +390554383747
Fax:	+390554383150
e-mail:	maddalena.guidi@regione.toscana.it,stefano.barzagli@regione.toscana.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Link:	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Bolgheri