Ref. Ares(2013)3567453 - 26/11/2013

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Vin Santo di Carmignano (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	UNIONE PRATESE DEGLI AGRICOLTORI
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Associazione professionale di categoria
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	317/Q Via Roma 59100 Prato Italia
Telefono:	0574/634382
Fax:	0574/634382
e-mail:	upaprato@condecofi.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Vin Santo di Carmignano - Track change.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 13.11.2013

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

DOC "Vin Santo di Carmignano" (anche riserva)

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol. di cui: almeno il 13,00% vol. effettivo; **acidità totale minima**: 4,5 g/l; **acidità volatile massima**: 1,8 g/l; **estratto non riduttore minimo**: 24,00 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: dal giallo paglierino, al dorato, tendente all'ambrato intenso con l'invecchiamento; **odore**: etereo, intenso, caratteristico; **sapore**: armonico, vellutato, di buona struttura, dal secco al dolce.

DOC "Vin Santo di Carmignano Occhio di Pernice" (anche riserva)

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui 13,00% effettivo; **acidità totale minima**: 4 g/l;

acidità volatile massima: 1,8 g/l; **estratto non riduttore minimo**: 26,00 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: da rosa pallido a rosa intenso; **odore**: intenso, caratteristico, etereo; **sapore:** caratteristico, di buona struttura, dal secco al dolce.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva
Occhio di Pernice
Vinsanto
Vino Santo
Vin Santo

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

DOC "Vin Santo di Carmignano" (anche riserva)

Resa massima:
Resa massima in uva: 100 quintali per ettaro Resa massima dell'uva in vino finito 35 ettolitri per ettaro

DOC "Vin Santo di Carmignano Occhio di Pernice" (anche riserva)

Resa massima:

Resa massima in uva: 100 quintali per ettaro Resa massima dell'uva in vino finito 35 ettolitri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

Territorio amministrativo dei comuni di Carmignano e Poggio a Caiano in provincia di Prato.

a. Zona NUTS

ITE15	Prato
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.
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.
SAGRANTINO N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING 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

Mondeuse N.
Orpicchio B.
Petit Manseng B.
Sanforte N.

Semillon B.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Vin Santo di Carmignano" (anche riserva) e "Vin Santo di Carmignano Occhio di Pernice" (anche riserva)

Informazioni sulla zona geografica:

A 1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata si trova all'interno della piccola catena del Montalbano, che da Serravalle Pistoiese giunge a strapiombo sull'Arno a sud di Artimino, ed è costituita da un tratto di una ruga appenninica. Ha quindi un andamento Nord-Ovest-Sud-Est e il suo nucleo è di "macigno", la nota formazione di arenarie gradate quarzoso-feldspatiche di età oligocenica. A tale formazione si sovrappone, per largo tratto nel versante che guarda Nord-Est, il complesso caotico delle argille scagliose costituito da scisti argillosi di vario colore inglobanti blocchi di calcari, arenarie e talora brecce ofiolitiche. Inoltre affiorano a Nord e a Sud di Carmignano, su vasta area, notevoli lembi di "alberese" (calcare marnoso biancastro a frattura concoide). La piccola catena non raggiunge quote elevate culminando con il Poggio al Ciliegio a 611 metri s.l.m. La morfologia alquanto aspra e rupestre dove dominano le arenarie si fa invece più dolce e ondulata dove prevalgono gli scisti argillosi e i calcari marnosi. Le incisioni dei torrenti sono tuttavia assai profonde e, di conseguenza, si sono formati dei lunghi costoloni con belle e aperte pendici. Tali costoloni si protendono in varie direzioni e separano le vallette che scendono dal Montalbano alla pianura pistoiese-fiorentina che giace a 40-50 metri s.l.m. ed è solcata dall'Ombrone pistoiese. Gran parte delle pendici a cui si accennava, oltre ad avere favorevole esposizione e giacitura, sono poste a quote relativamente modeste. Ben soleggiate, di rado superano i trecento metri. Questo favorisce un lungo periodo vegetativo della vite, permette di immagazzinare calore nel terreno e permette una maturazione regolare e completa delle uve nelle annate meno favorevoli. I suoli, che derivano dalle precedentemente menzionate formazioni geologiche, hanno caratteristiche assai diverse secondo il substrato, ma possiedono alcune proprietà comuni che risultano favorevoli ad un equilibrato sviluppo della vite. Sono terreni a libero drenaggio senza intasamenti o stagnazione idrica. Di conseguenza sono ben areati, caldi e permettono una buona e pronta ripresa vegetativa in primavera. I suoli che derivano dalle arenarie sono sciolti, franco- sabbiosi, subacidi e ben provvisti di potassio. I terreni che derivano dal complesso argilloso e dai calcari marnosi hanno tessitura fine, franco-argillosa o argillosa, ma la presenza di calcio e di ossidi di ferro favoriscono una buona aggregazione, di notevole stabilità. Di reazione neutra o subalcalina, a complesso di scambio quasi saturo, ben provvisti di calcio e discretamente di fosforo, hanno una buona capacità idrica di ritenuta e

resistono quindi a prolungati periodi di siccità.
L'apertura della collina di Carmignano sulla grande pianura Firenze-Pistoia favorisce l'insolazione e la ventilazione e la vicinanza dell'Appennino e i venti freschi, che spesso temperano le notti estive, determinano un'ottima escursione termica. La piovosità media annua è inferiore ai mille millimetri: è evidente qui l'influenza della catena dell'alto Appennino Emiliano-Pistoiese. La maggior parte delle precipitazioni si hanno in autunno ed in inverno, ma tendenzialmente si ha un buon apporto idrico anche in estate e questo concorre ad una buona maturazione delle uve.

A 2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per antica e consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere i vini "Vin Santo di Carmignano" e "Vin Santo di Carmignano" Occhio di Pernice . Le pregevoli caratteristiche del vino prodotto nella zona del Carmignano sono note da lungo tempo. Già nel '300 Pietro Domenico Bartoloni, cronista, parla dei "vini di Carmignano e di Artimino che sono eccellenti". Il Ricci nelle "Memorie storiche di Carmignano", 1895, riferisce che Ser Lapo Mazzei acquistò l'8 dicembre 1396, per conto di Marco Datini, 15 soma di vino di Carmignano al prezzo di "un fiorino suggello" la soma (un prezzo pari a circa quattro volte quello dei vini maggiormente quotati a quel tempo). Il Redi (1673), nel famoso ditirambo, parla in termini molto lusinghieri del "Carmignano", "ma se giara io prendo in mano di brillante Carmignano così grato in sen mi piove che ambrosia e nettar non invidio a Giove". I vini di Carmignano si erano fatti un buon nome anche al di fuori dei confini, tanto che nel 1716 il Granduca di Toscana Cosimo III dei Medici emise un bando per fissare in modo chiaro ed inequivocabile i confini del comprensorio di produzione del "vino di Carmignano" insieme a quelli di altri tre vini. Numerose altre testimonianze, successive al bando granducale, confermano il riconoscimento di particolari caratteri a questo vino e tali da distinguerlo nettamente da altri rinomati vini prodotti nelle varie zone della Toscana. Il Repetti (1833) afferma che il "Carmignano" è uno dei migliori e più rinomati vini della Toscana. L'Amati, nel suo "Dizionario geografico dell'Italia" (1870) raccomanda fra gli altri vini il Carmignano "squisito". Il Cusmano (1889) nel "Dizionario metodico-alfabetico di viticoltura ed enologia" cita il Carmignano tra i vini migliori prodotti in Toscana. Il Palgiani (1891) nel "Supplemento alla VI edizione della "Enciclopedia Italiana" afferma, alla voce "Carmignano" "....tra il territorio bagnato dall'Arno e dall'Ombrone produce vini squisiti, dei migliori della Toscana". L'elenco delle testimonianze potrebbe ancora continuare, ma quanto sopra richiamato ci sembra sufficiente per potere affermare che i vini praticamente prodotti nella zona delimitata dal Bando Granducale del 1716, hanno sempre avuto una fisionomia propria che li ha distinti, per le loro caratteristiche particolari, dagli altri eccellenti vini che si producono in Toscana. Esistono infatti delle particolari condizioni

microambientali ed agronomiche che, agendo congiuntamente, imprimono ai vini prodotti nel territorio di Carmignano un carattere unico e riconoscibile.
All'interno del presente disciplinare di produzione sono previste due tipologie di vino di seguito sinteticamente descritte.
Il "Vin Santo di Carmignano" è un vino di antica tradizione locale e viene prodotto prevalentemente da Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga e da altri vitigni complementari a bacca bianca, uve introdotte nel territorio Carmignanese da tantissimo tempo, alcune delle quali presenti nei famosissimi dipinti delle uve medicee ad opera di Bartolomeo Bimbi (1648-1729), conservati nella villa medicea di Poggio a Caiano. Si può affermare che il Vin Santo di Carmignano sia ancora una parte integrante della tradizione carmignanese e che venga prodotto seguendo l'antica "ricetta" tramandata ormai da generazioni, cominciando dagli "scelti" termine che viene usato per indicare la vendemmia delle uve, fatta a mano. Si tratta di una vera e propria cernita dei grappoli migliori e possibilmente spargoli (perché più adatti all'appassimento). Le uve sono poi fatte appassire in locali, generalmente a tetto e dotati di una buona aerazione, su stuoie, in cassette oppure appese. Terminato l'appassimento si passa all'ammostamento, tramite torchiatura dei grappoli interi. Il mosto poi fermenta nei "caratelli" (piccole botticelle di rovere o di castagno di capacità variabile da 20 fino a 150-300 litri) dove poi il mosto/vino continua la sua evoluzione e completa il suo affinamento. La permanenza del mosto/vino nei caratelli può durare diversi anni.
La produzione di Vin Santo è di particolare rilievo nel territorio di Carmignano data la tradizionale e raffinata produzione pasticcera locale, ma questo vino si presta anche ad abbinamenti diversi, ad esempio con formaggi erborinati o stagionati o con il foie gras.
Il "Vin Santo di Carmignano" Occhio di Pernice è anch'esso un vino di antica tradizione locale ed è prodotto prevalentemente a partire da uve rosse (principalmente il Sangiovese). Segue tutti i processi di produzione del Vin Santo a partire dagli "scelti", appassimento, ammostamento, fermentazione e affinamento in "caratelli". Per la zona di Carmignano è stato un vino importantissimo fin dal secolo scorso. Alla fine dell'800 l'Occhio di Pernice delle cantine Niccolini era apprezzato ed esportato in tutto il mondo.

Informazioni sul prodotto:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
Il Vin Santo di Carmignano" e il "Vin Santo di Carmignano" Occhio di Pernice sono vini dall'odore intenso, complesso e fine tipico dei vitigni a bacca bianca e dei vitigni a bacca rossa coltivati in questo territorio, mentre all'esame gusto-olfattivo si presentano equilibrati, persistenti e armonici. Tutti i vini di cui sopra si abbinano perfettamente con i prodotti della vasta e raffinata gastronomia e pasticceria

carmignanese-pratese.

Legame causale:

La tipologia dei terreni rende il territorio di Carmignano particolarmente vocato per la coltivazione della vite; il clima si diversifica da quello delle zone limitrofe per una maggiore abbondanza delle precipitazioni estive. Inoltre, l'intera area di produzione del Carmignano presenta una notevole luminosità per effetto dell'orientamento delle pendici e della presenza dell'ampia pianura su cui si affaccia. Le formazioni montuose contribuiscono a creare questo particolare ambiente climatico. Tutti questi fattori concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.
La qualità e le peculiari caratteristiche dei vini di Carmignano sono la diretta conseguenza dell'antica storia vitivinicola del territorio, che risale al tempo degli Etruschi ed attestata da numerosi documenti, e della stretta connessione ed interazione esistente fra i fattori umani e ambientali. Significativo è il bando decretato nel 1716 dal Granduca di Toscana Cosimo III dei Medici per fissare in modo chiaro e inequivocabile i confini del comprensorio di produzione del "vino Carmignano".
Il territorio del Carmignano permette una maturazione precoce delle uve che facilita la costanza qualitativa in tutte le annate. Il lungo periodo vegetativo, le elevate escursioni termiche, la ventilazione dei pendii, le precipitazioni ben distribuite anche nel periodo estivo hanno permesso di perfezionare, nel corso dei secoli, una serie di pratiche agronomiche ed enologiche volte alla produzione di vini che si distinguono per la loro tipicità, eleganza e armonia.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

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:	+39-0646656127; +39-0646656030; +39-0646656033
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	l.tarmati@mpaaf.gov.it,l.lauro@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 Via 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/cm/pages/

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS