

Domanda di una nuova modifica

Toscana
N. UE: PGI-IT-A1517-AM02
Trasmesso il 02-01-2019
PGI

1. MODIFICA

1.1. Tipo di modifica:

Article_105_minor

1.2. Descrizione e motivi della modifica

Titolo:

Correzione all'articolo 6 del disciplinare di produzione

Descrizione e motivi

Descrizione:

nell'ambito della descrizione delle caratteristiche al consumo, per le tipologie "Passito (da uve appassite)" e "Vendemmia tardiva (da uve stramature)", la dicitura "titolo alcolometrico volumico totale" è sostituita con "Titolo alcolometrico volumico effettivo" .

Motivazioni:

trattasi di una correzione formale per rendere la dicitura aderente alla normativa unionale.

Titolo:

Descrizione e motivi

2. DOCUMENTO UNICO

2.1. Denominazione/denominazioni

Toscano (it)

Toscana (it)

2.2. Tipo di indicazione geografica:

IGP - Indicazione geografica protetta

2.3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

8. Vino frizzante

15. Vino ottenuto da uve appassite

16. Vino di uve stramature

2.4. Descrizione dei vini:

Vino rosso (anche novello e abboccato) anche con la specifica del vitigno o dei vitigni

Colore: nelle varie tonalità violetto/rubino; per il rosso, tendente al granato con la maturità; Odore: di aromi primari e secondari, con evidente vivacità, che tende ad una maggiore complessità per l'evoluzione di aromi terziari con la maturazione, differenziato a seconda della percentuale dei vitigni impiegati; nel rosso novello dalla particolare vinificazione. Meno vivace ma vellutato nel rosso abboccato; Sapore: giovane; raggiunge una maggiore strutturazione per un persistente retrogusto causato dagli specifici polifenoli nei vini idonei ad una prolungata maturazione. Più rotondo nel rosso abboccato.

Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; Estratto non riduttore min. 20 g/l.

Le altre caratteristiche analitiche di tutti i vini interessati sono conformi alla normativa europea pertinente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo	

(in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Vino rosato (anche abboccato e frizzante) anche con la specifica del vitigno o dei vitigni

Colore: di intensità tenue, con tonalità che può variare in funzione del o dei vitigni utilizzati o della vinificazione;

Odore: prevalentemente derivato dagli aromi primari dei vitigni impiegati; floreale con note di piccoli frutti rossi nel rosato frizzante;

Sapore: equilibrato sia nella componente acida che polifenolica, mancante di vivacità nella

tipologia abboccato, reso morbido dal contenuto zuccherino fissato dai limiti di legge. Da secco a dolce, vivace, , fresco, morbido ed equilibrato nella tipologia rosato frizzante.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) 11,00;

Estratto non riduttore minimo (g/l) 16,00.

Le altre caratteristiche analitiche di tutti i vini interessati sono conformi alla normativa europea pertinente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	18,00

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	
---	--

Vino bianco (anche abboccato e frizzante) anche con la specifica del vitigno o dei vitigni

Colore: tenue con riflessi sul verde/giallo paglierino da leggero a più carico, con perlage fine e persistente nel bianco frizzante

Odore : floreale costituito da aromi primari e secondari; in caso di impiego vitigni la componente aromatica si evolve negli aromi terziari caratterizzati dagli stessi; nel bianco abboccato si avverte odore di frutta matura e più delicato, con note leggere di frutta e sensazioni fresche nel frizzante; Sapore: leggermente acidulo. Nel caso di evoluzione degli aromi terziari presenta uno specifico persistente retrogusto; più morbido nel bianco abboccato e da secco a dolce nel frizzante. Titolo Alcolometrico volumico totale min 10,00% vol; Estratto non riduttore min: 16,0g/l.

Le altre caratteristiche analitiche di tutti i vini interessati sono conformi alla normativa europea pertinente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	18,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Vino Passito (da uve appassite) anche con la specifica del vitigno o dei vitigni

Colore: da giallo paglierino carico a dorato per il vino prodotto da uve bianche e tendente al bruno

nei vini provenienti da uve rosse;

Odore: riferibile alla frutta esotica o di confettura;

Sapore: pieno, rotondo senza caratteristiche acide, con giusto equilibrio tannico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) 9,00;

Estratto non riduttore minimo (g/l) 20,00.

Le altre caratteristiche analitiche di tutti i vini interessati sono conformi alla normativa europea pertinente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	30,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Vendemmia tardiva (da uve stramature) anche con la specifica del vitigno o dei vitigni

Colore: da paglierino carico al dorato;

Odore: riferibile alla frutta matura, al miele, caratterizzato dal differente grado di botritizzazione;

Sapore: rotondo, ma contenuto con giusto equilibrio dolce/acido.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) 12,00;

Estratto non riduttore minimo (g/l) 20,00

Le altre caratteristiche analitiche di tutti i vini interessati sono conformi alla normativa europea pertinente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	30,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

2.5. Pratiche di vinificazione

2.5.1. Pratiche enologiche specifiche

Governo all'uso toscano

Pratica enologica specifica

La tipica pratica del “governo all’uso toscano” per i vini rossi consistente in una rifermentazione in epoca immediatamente successiva alla svinatura mediante l’aggiunta di una percentuale variabile intorno al 5% di uve leggermente appassite ed ammostate. Gli effetti di tale pratica consistono nella facilitazione della fermentazione malolattica, nella stabilizzazione naturale e nel raggiungimento precoce dell’armonia organolettica del prodotto pronto al consumo.

.

2.5.2. Rese massime:

Rosso (anche novello e abboccato), rosato (anche frizzante e abboccato)

16,000 chilogrammi di uve per ettaro

Rosso (anche novello e abboccato), rosato (anche frizzante e abboccato)

128 ettolitri per ettaro

bianco (anche frizzante e abboccato)

17,000 chilogrammi di uve per ettaro

bianco (anche frizzante e abboccato)

136 ettolitri per ettaro

Passito

17,000 chilogrammi di uve per ettaro

Passito

102 ettolitri per ettaro

Vendemmia Tardiva

9,000 chilogrammi di uve per ettaro

Vendemmia Tardiva

54 ettolitri per ettaro

2.6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino ad indicazione geografica tipica “Toscano” o “Toscana” comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Toscana, ricadendo quindi nelle province di Arezzo, Firenze, Grosseto , Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Prato e Siena.

2.7. Varietà principale/i di uve da vino

Abrusco N.

Albana B.

Albanello B.

Aleatico N.

Alicante bouchet N.

Alicante N. - Granaccia

Ancellotta N. - Lancellotta

Ansonica B. - Insolia

Barbera N.

Barsaglina N. - Massaretta

Biancone B.

Bonamico N.

Bracciola nera N. - Bracciola

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet
Calabrese N. - Nero d'Avola N.
Caloria N.
Canaioło bianco B. - Canaiolo
Canaioło nero N. - Canaiolo
Canina nera N. - Canina
Carignano N.
Carmenère N. - Cabernet nostrano
Cesanese d'Affile N. - Cesanese
Chardonnay B.
Ciliegiolo N. - Morettone
Clairette B.
Colombana nera N. - Colombana
Colorino N.
Durella B. - Durello
Fiano B.
Foglia tonda N.
Gamay N.
Grechetto B.
Greco B.
Groppello di S. Stefano N. - Groppello
Groppello gentile N. - Groppello
Incrocio Bruni 54 B.
Lambrusco Maestri N. - Lambrusco
Livornese bianca B. - Livornese
Malbec N.
Malvasia bianca di Candia B. - Malvasia
Malvasia bianca Lunga B. - Malvasia

Malvasia Istriana B. - Malvasia

Malvasia N. - Malvasier

Malvasia Nera di Brindisi N. - Malvasia Nera di Lecce N.

Malvasia Nera di Lecce N. - Malvasia Nera di Brindisi N.

Mammolo N.

Manzoni bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Marsanne B.

Mazzese N.

Merlot N.

Mondeuse N.

Montepulciano N.

Moscato bianco B. - Moscato

Müller thurgau B. - Riesling x Sylvaner

Orpicchio B.

Petit manseng B.

Petit verdot N

Pinot bianco B. - Pinot

Pinot grigio - Pinot

Pinot nero N. - Pinot

Pollera nera N.

Prugnolo gentile N.

Pugnitello N.

Rebo N.

Refosco dal peduncolo rosso N. - Refosco

Riesling italico B. - Riesling

Riesling renano B. - Riesling

Roussane B.

Sagrantino N.

Sanforte N.

Sangiovese N. - Sangiovese

Sauvignon B. - Sauvignon blanc

Schiava gentile N. - Schiava

Semillon B.

Syrah N. - Shiraz

Tempranillo N.

Teroldego N.

Traminer aromatico Rs. - Gewürztraminer

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Verdea B. - Colombana bianca

Verdello B. - Pampanuto

Verdicchio bianco B. - Verdicchio

Vermentino B. - Favorita B.

Vermentino nero N.

Vernaccia di San Gimignano B. - Vernaccia

Viogner B.

2.8. Legame con la zona geografica

IGT "Toscano" o "Toscana"

La Toscana, compresa tra mare e monti, con una zona interna collinare, dal punto di vista pedoclimatico si presenta idonea alla coltivazione della vite, le cui prime testimonianze risalgono agli Etruschi.

Caratteristica del vino toscano è l'uvaggio molto articolato. I vitigni autoctoni (Sangiovese, Canaiolo Nero, Mammolo, Colorino, Trebbiano Toscano, Malvasia, Ansonica, Aleatico, Vermentino) e di altra provenienza (Cabernet Franc e Sauvignon, Merlot, Syrah, Gamay, Pinot Bianco, Sauvignon), le particolari condizioni ambientali, le specifiche pratiche colturali e enologiche hanno dato vita oltre ai tradizionali vini rossi anche a vini bianchi, rosati frizzanti, passiti e vendemmia tardiva

2.9. Ulteriori condizioni

ASSENTI

2.10. Link al disciplinare del prodotto

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625>