

RITENUTO pertanto necessario di doversi accogliere la suddetta istanza e procedere alla modifica del disciplinare di produzione della DOCG dei vini “Vernaccia di San Gimignano”, in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO
RURALE E DELLA QUALITA'
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,
LA QUALITA' E LA TUTELA DEL CONSUMATORE
SAQ IX

DECRETA:

Articolo 1

1. Il disciplinare di produzione del vino a DOCG “Vernaccia di San Gimignano”, riconosciuta con decreto ministeriale del 9 luglio 1993, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2010/2011.
2. La DOCG “Vernaccia di San Gimignano” é riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2010- 2011.
3. In deroga al disposto di cui al comma 2, le disposizioni di cui all'articolo 5, comma 8 dell'annesso disciplinare di produzione entrano in vigore a decorrere dal 1° maggio 2011.

Articolo 2

1. I vigneti già iscritti all'albo dei vigneti della DOCG “Vernaccia di San Gimignano” di cui al D.P.R. 18 febbraio 1971 e successive modifiche, richiamati in premessa, sono da ritenere automaticamente iscritti allo schedario viticolo per la DOCG “Vernaccia di San Gimignano”, ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Articolo 3

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata e garantita “Vernaccia di San Gimignano” é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 26 novembre 2010

F.TO
IL CAPO DIPARTIMENTO
Adriano Rasi Caldognò

ANNESSO

Disciplinare di produzione dei vini a DOCG “Vernaccia Di San Gimignano”.

Articolo 1 – (Denominazione)

[1] La denominazione di origine controllata e garantita “Vernaccia di San Gimignano” è riservata al vino bianco, prodotto anche nella tipologia “riserva”, che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 – (Vitigni ammessi)

[1] Il vino “Vernaccia di San Gimignano” deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Vernaccia di San Gimignano.

[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 e Riesling possono concorrere, in ogni caso, nella misura massima, da soli o congiuntamente, del 10%.

Articolo 3 – (Zona di produzione uve)

[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 – (Viticoltura)

[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.

[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.

[3] E’ vietata ogni pratica di forzatura. E’ consentita l’irrigazione di soccorso.

[4] I sestri 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”.

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

[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.

[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 presente disciplinare, 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.

[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.

[9] La Regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire, di anno in anno, prima della vendemmia, un limite di produzione inferiore a quello fissato nel presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero dell'agricoltura e delle foreste ed al comitato nazionale per la tutela della denominazione di origine dei vini.

[10] Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Vernaccia di San Gimignano" un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10,5%, ed alla tipologia "riserva" un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12,0%.

[11] Ai fini della vinificazione la citata tipologia "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 – (Vinificazione)

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

[2] E' 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.

[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.

[4] E' 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] E' consentito l'impiego in vinificazione e nelle successive fasi di conservazione, di recipienti in legno.

[6] Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vernaccia di San Gimignano" nella tipologia "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.

[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.

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

Articolo 6 – (Caratteristiche dei vini al consumo)

[1] Il vino "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: 11,5%; per la tipologia riserva 12,5%.

Zuccheri residui: massimo 4 g/l.

Acidità totale: minima 4,5 g/l.

Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

[2] E' 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)

[1] Nella designazione e presentazione del vino D.O.C.G. “Vernaccia di San Gimignano” la specificazione 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.

[2] 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.

[3] E' consentito l'uso della menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia di produzione delle uve e nella dichiarazione della produzione, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento.

[4] 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)

[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.

[2] I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.