

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA DEI VINI
“VAL DI CORNIA”**

Approvato con	DPR 25.11.1989	GU 164 - 16.07.1990
Modificato con	DM 21.02.2000	GU 52 - 03.03.2000
Modificato con	DM 18.11.2011	GU 284 - 06.12.2011 (Suppl. Ord. n.252)
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con	DM 12.07.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
(Denominazione e vini)**

1.1 La denominazione di origine controllata «Val di Cornia» è riservata ai vini che corrispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: bianco, rosato, Ansonica, Vermentino, Cabernet Sauvignon, Ciliegiole, Merlot, Sangiovese, Aleatico passito e Ansonica passito.

La qualifica «superiore» è riservata alle seguenti tipologie: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot.

**Articolo 2
(Base ampelografica)**

2.1 I vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Val di Cornia» bianco:

Vermentino bianco: minimo il 50%

Trebbiano toscano, Ansonica, Viognier e Malvasia bianca lunga, da soli o congiuntamente: massimo il 50%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

«Val di Cornia» rosato:

Sangiovese: minimo il 40%

Cabernet Sauvignon e Merlot: da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 60% .

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 20%.

«Val di Cornia» Ansonica:

Ansonica, minimo l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

«Val di Cornia» Vermentino:

Vermentino, minimo l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

«Val di Cornia» Cabernet Sauvignon:

Cabernet Sauvignon, minimo l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

«Val di Cornia» Ciliegiolo:

Ciliegiolo, minimo l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

«Val di Cornia» Merlot:

Merlot, minimo l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

«Val di Cornia» Sangiovese:

Sangiovese, minimo l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

«Val di Cornia» Aleatico passito:

Aleatico, 100%.

«Val di Cornia» Ansonica passito:

Ansonica, minimo l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

2.2 Si riportano nell'allegato 1 i vitigni complementari che possono essere utilizzati per la produzione dei vini a DOC Val di Cornia iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti.

Articolo 3 (Zona di produzione delle uve)

3.1 La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» ricade nelle province di Livorno e Pisa e comprende i terreni vocati alla qualità rispettivamente:

- in provincia di Livorno: tutto il territorio amministrativo dei comuni di Suvereto e Sassetta e parte del territorio amministrativo dei comuni di Piombino, San Vincenzo e Campiglia Marittima;
- in provincia di Pisa: tutto il territorio amministrativo del comune di Monteverdi Marittimo.

Detta zona si suddivide in due parti, zona sud-ovest e zona nord-est, ed è così delimitata:

Zona sud-ovest

Partendo da Piombino, il limite segue viale Unità d'Italia quindi continua lungo la strada della Principessa fino a Fiorentina. Da qui prosegue verso Venturina lungo la strada provinciale piombinese, e superato il Ponte di Ferro, volge verso la strada per Campo all'Olmo, incontra la strada provinciale Rinsacca, continua per detta strada deviando poi lungo la strada vicinale di Montegemoli fino ad incontrare la ferrovia. La delimitazione continua verso nord seguendo la ferrovia fino alla stazione di Populonia. Da qui prosegue verso la strada vicinale di Poggio all'Agnello, incontra la strada che porta alla Principessa, continua per detta strada deviando poi lungo la strada poderale che porta al podere Poggio al Lupo. Da questo podere, seguendo la direzione di questa strada, il limite raggiunge un'altra strada poderale tramite la quale arriva alla strada della Principessa. Da qui la linea di delimitazione prosegue a sud lungo la detta strada, devia lungo la strada poderale che porta al podere delle Fornace e raggiunge il mare seguendo la stessa direzione.

Zona nord-est

Dall'incrocio della ferrovia con il confine tra la provincia di Livorno con quella di Grosseto, il limite segue verso nord la ferrovia stessa fino ad incontrare fosso Valnera. Da qui risalendo il corso di tale fosso arriva alla strada comunale di Riotorto-Piombino e continua su di essa, entra nel comune di Campiglia Marittima e arriva alla strada comunale di Casalappi. Da qui il limite prosegue su questa strada, deviando poi lungo la strada comunale piombinese fino al confine tra il comune di Campiglia Marittima e quello di Suvereto. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue verso ovest identificandosi con il confine tra i due comuni fino all'incrocio con il fosso Riomerdancio, risale il corso di tale fosso fino a quota 28 e continua a nord lungo la strada provinciale pisana fino alla strada statale n. 398. Da qui il limite prosegue verso Venturina, si identifica con questa strada devia a sud lungo la strada per Cignanella, arriva al fosso di Riomerdancio seguendo la stessa direzione, segue il corso di detto fosso al fiume Cornia e segue il corso di quest'ultimo fino alla vecchia strada statale n.1. Il limite continua quindi verso nord lungo la vecchia strada Aurelia fino a località Lumiere da dove prosegue lungo la via Remigliano deviando in direzione sud-ovest per la strada delle Lotrine fino ad incontrare la ferrovia. Continuando verso nord il confine si identifica con la ferrovia fino al confine del comune di San Vincenzo e si ricollega al punto di partenza seguendo i confini dei comuni citati al capoverso iniziale.

Articolo 4 **(Norme per la viticoltura)**

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» di cui all'articolo 2 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

4.2 I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni dei vini di cui si tratta.

4.3 I sestri di impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona.

4.4 Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 4.000 piante ad ettaro.

4.5 La regione Toscana può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

4.6 È vietata ogni pratica culturale avente carattere di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.7 La produzione massima di uva ad ettaro in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

Tipologia «Val di Cornia» Doc	Produzione uva Ton./Ha	Titolo alc.co Vol. natural minimo
Bianco	12	11,00
Rosato	10	11,00
Ansonica	10	11,50
Vermentino	10	11,50
Cabernet Sauvignon	10	12,00
Cabernet Sauvignon superiore	9	12,50
Ciliegiolo	10	12,00
Merlot	10	12,00
Merlot superiore	9	12,50
Sangiovese	10	12,00
Sangiovese superiore	9	12,50
Aleatico passito	6	16,00
Ansonica passito	7	16,00

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Articolo 5 **(Norme per la vinificazione)**

5.1 Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio e l'appassimento delle uve, devono essere effettuate nell'ambito del territorio dei comuni indicati, anche in parte, nel precedente art. 3.

5.2 Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.

5.3 È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per le tipologie "passito", nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

5.4 Il vino a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» rosato deve essere ottenuto con la vinificazione in "rosato" delle uve a bacca nera.

5.5 La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva, e la produzione massima di vino per ettaro, sono le seguenti:

Tipologia «Val di Cornia» Doc	Resa uva/vino	Produzione massima vino (ettolitri/ettaro)
Bianco	70	84
Rosato	70	70
Ansonica	70	70
Vermentino	70	70
Cabernet Sauvignon	70	70
Cabernet Sauvignon superiore	70	63
Ciliegiolo	70	70
Merlot	70	70
Merlot superiore	70	63
Sangiovese	70	70
Sangiovese superiore	70	63
Aleatico passito	40	24
Ansonica passito	40	28

5.6 Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra indicato, ma non il 75% (45% per le tipologie "Passito"), anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5.7 I vini «Val di Cornia» Sangiovese, «Val di Cornia» Merlot, «Val di Cornia» Cabernet Sauvignon nonché le tipologie «Val di Cornia» con la menzione «superiore» devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di diciotto mesi. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6 (Caratteristiche al consum)

6.1 I vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Val di Cornia» bianco:

colore: giallo paglierino di limpidezza brillante;

odore: delicato più o meno fruttato;

sapore: secco, fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Val di Cornia» Ansonica:
colore: giallo paglierino, brillante;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Val di Cornia» Vermentino:
colore: giallo paglierino, brillante;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Val di Cornia» rosato:
colore: rosato, rosato tenue di limpidezza brillante;
odore: vinoso delicato, più o meno fruttato;
sapore: secco fresco, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Val di Cornia» Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, di limpidezza brillante;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

«Val di Cornia» Ciliegiolo:
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Val di Cornia» Merlot:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, di limpidezza brillante;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

«Val di Cornia» Sangiovese:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, di limpidezza brillante;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

«Val di Cornia» Aleatico passito:
colore: rosso rubino intenso, di limpidezza brillante;
odore: intenso, vinoso;
sapore: leggermente dolce, ricco di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno il 12% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l;
acidità volatile massima: 1,7 g/l.

«Val di Cornia» Ansonica passito:
colore: paglierino intenso, limpidezza brillante;
odore: caratteristico intenso;
sapore: amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno il 12% vol svolto;
acidità volatile massima: 1,6 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

6.2 I vini «Val di Cornia» con la qualifica «superiore» devono rispondere alle caratteristiche dei rispettivi vini con l'unica eccezione del titolo alcolometrico volumico totale minimo che deve essere pari a 12,50% vol. È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

6.3 In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

Articolo 7 (Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Ai vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 2 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

7.2 È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino.

Articolo 8 (Confezionamento)

8.1 Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.

8.2 Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.

8.3 Tuttavia, per le tipologie «superiore» nonché per le tipologie «Sangiovese», «Cabernet Sauvignon» e «Merlot» sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 6 litri e con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

8.4 I vini «Val di Cornia» Aleatico passito e «Val di Cornia» Ansonica passito devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie in vetro di capacità non superiore a 0,75 litri, con chiusura a tappo raso bocca.

Articolo 9 **(Legame con l'ambiente geografico)**

A) Informazioni sulla zona geografica

A1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata comprende il territorio dei Comuni di Suvereto, Sassetta, Monteverdi Marittimo e parte del territorio amministrativo dei comuni di Piombino, San Vincenzo, Campiglia Marittima e Monteverdi Marittimo. Dal punto di vista geologico abbiamo la presenza di calcari cavernosi e calcari neri stratificati del trias medio superiore. La parte collinare che borda a valle è caratterizzata da litologie appartenenti ai domini : Toscano, Austro – Alpino e Ligure, mentre nelle zone pianeggianti i depositi sono essenzialmente neoautoctoni. Da sottolineare la presenza di estesi eventi intrusivi di rocce magmatiche associati a mineralizzazioni a skarne “solfuri metallici”. Le caratteristiche del suolo agrario dell'intera area sono spiccatamente favorevoli alla coltivazione della vite. La tessitura evidenzia frazioni granulometriche rappresentate dal medio impasto, dal medio impasto sabbioso e dal medio impasto argilloso. La reazione del terreno è essenzialmente subalcalina, con presenza anche di pH neutro ed in minor misura alcalino.

La presenza di sostanza organica è generalmente al di sotto della media come la dotazione di azoto totale. Buona invece la dotazione di fosforo assimilabile e talvolta molto elevata quella di potassio assimilabile.

Sotto l'aspetto agropedologico buona parte della zona è rappresentata da terreni alluvionali leggeri sabbio- limosi e limo – sabbiosi, profondi e freschi, e da terreni alluvionali pesanti limosi e argillosi, profondi e freschi. Le condizioni climatiche che si riscontrano nella zona sono tali da creare un habitat particolarmente idoneo alla viticoltura di qualità. Le temperature non sono mai particolarmente ostili, ma anzi nel periodo primaverile favoriscono con la loro mitezza un equilibrato sviluppo vegetativo, una ottima fioritura ed allegagione. Le temperature estive e l'insolazione e l'illuminazione garantiscono sempre una ottima maturazione ed il raggiungimento di ottimali indici di maturazione per tutte le varietà di vite coltivate.

Eventi meteorici particolarmente dannosi quali gelate primaverili e siccità prolungate ricadono solo raramente. Anche le precipitazioni hanno una buona distribuzione concentrandosi essenzialmente nel periodo di inizio primavera (Marzo - Aprile) ed autunnale (Ottobre - Novembre). La temperatura media si attesta intorno ai 14 ° e la piovosità annuale non supera i 650 mm. Le zone più interne risultano avere anche una discreta escursione termica che favorisce la naturale esaltazione dei profumi e degli aromi del vino. In effetti il territorio per le peculiari caratteristiche pedoclimatiche è particolarmente vocato alla produzione di vini di qualità confermando la naturale predisposizione di questi territori alla produzione di vini di qualità con forti caratteri di tipicità e spiccata identità.

A2) Fattori Umani rilevanti per il legame.

La storia della viticoltura in Val di Cornia parte da molto lontano, e si intreccia con la storia degli Etruschi, dei Romani, per poi passare dal basso ed alto medio evo ed arrivare ai giorni nostri. Probabilmente il primo segno della presenza e della coltivazione della vite in questa zona ci è testimoniato da Plinio il Vecchio il quale nella sua “Naturalis Historia” – libro XIV segnala che in Populonia c’era una vite talmente grande da averci scolpito il volto di Giove. Questa vite è ricordata anche da Targioni Terzetti nel XVII secolo d.C. nel suo “Viaggio in Toscana”. L’impero Romano da queste parti sviluppò la coltivazione della vite e l’uso del vino in modo razionale ed esteso. Nel XIV secolo la famiglia Della Gherardesca, proprietari feudali da Cecina fino a Follonica, dette un ulteriore impulso alla diffusione dell’attività vitivinicola effettuando piantagioni di vigneti nelle aree di Campiglia Marittima, Sassetta e Suvereto. Un incremento più consistente ed esteso delle attività viticole ed enologiche si ebbe a partire dal XVII secolo, con la nascita dell’Accademia dei Georgofili e con lo spezzettamento del latifondo a causa della eredità e dei fallimenti economici dei proprietari, che dettero impulso ad una impostazione agricola diversa dal passato. Intorno al 1830 si ebbero le prime bonifiche, ed esse portarono nuovi spazi agricoli ed anche nuovi vigneti e nuove cantine. Emanuele Repetti nel suo dizionario del 1843 scrive a proposito dei terreni bonificati “...pianure e campi tramezzati di vigneti e oliveti. Ora colui che attraversasse il piano di Campiglia e le pendici del suo poggio stupirebbe in vedere l’uno e l’altro coperto di vigne, di oliveti...vedrebbe vaste campagne adorne di vigneti disposti a filari, poggiati alle canne (anche se) alcune moderne piantagioni sono all’uso fiorentino...” Gli archivi comunali offrono alcuni dati sulla consistenza dei vigneti molto interessanti. Nel 1834 la superficie vitata è di 530 ettari; nel 1842 sale a 748 ettari; nel 1875 scende a 582 ettari. Agli inizi si pigiava l’uva nel vigneto per poi portare il mosto in fattoria o nella proprietà, nelle quali c’era la grande cantina. In seguito si fecero piccole cantine poderali. Il consumo del vino continuò ad avere i suoi canali: la maggior parte venduto in botti, ed il resto per autoconsumo dei proprietari. Le prime testimonianze di un certo valore culturale – eroico l’abbiamo nel 1886 con la partecipazione di cinque produttori di Suvereto all’Esposizione Mondiale di Roma; sette anni dopo tre produttori di Campiglia partecipano alla mostra di Zurigo; nel 1907 alcuni produttori sono ad un concorso enologico sui vini di Toscana. Con il dopoguerra l’area cerca lentamente di avviare un percorso di valorizzazione e riconoscimento delle produzioni vitivinicole, e con un progressivo lavoro di qualificazione dei vini, nel 1980 nasce la prima mostra dei vini della Val di Cornia e negli anni a venire il riconoscimento della DOC “Val di Cornia”.

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

La Denominazione di Origine Controllata “Val di Cornia” è riferita alle tipologie previste dal disciplinare di produzione, le quali sotto gli aspetti analitici ed organolettici evidenziano caratteristiche riconoscibili e ben evidenti e peculiari. Le stesse sono descritte all’art. 6 del disciplinare. Dette caratteristiche esprimono una chiara caratterizzazione ed identità dei vini legata all’ambiente geografico e che si esprimono in tutte le componenti visive, olfattive e gustative. I vini rossi, bianchi e rosati esprimono caratteri di grande equilibrio che mettono in evidenza la perfetta interazione vitigni/territorio. I vini rossi per i quali è previsto l’invecchiamento, esprimono, e si arricchiscono con il tempo, di profumi, aromi e sapori più intensi e consistenti.

C) Descrizione dell’interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A e quelli di cui alla lettera B.

Il particolare ambiente pedo-climatico della zona, e l’ottimale esposizione dei vigneti concorrono a determinare un ambiente nel quale i più importanti elementi naturali favoriscono positivamente tutte le funzioni vegeto – produttive della pianta e la perfetta ed equilibrata maturazione dei frutti. Nella scelta dei terreni ove collocare i vigneti vengono privilegiate le zone con buona esposizione adatti ad una viticoltura di pregio e di qualità. La secolare storia vitivinicola della zona dove insiste la DOC “Val di Cornia”, e la continua e positiva opera dell’uomo, è la prova della stretta connessione ed interazione esistente fra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini “Val di

Cornia". In effetti il territorio per le proprie caratteristiche pedoclimatiche è particolarmente vocato alla produzione di vini di qualità confermando la naturale predisposizione di questi territori alla produzione di vini con forti caratteri di tipicità e spiccata identità.

L'intervento dell'uomo nel corso del secolo ha tramandato sul territorio le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e di produzione del vino, le quali durante l'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate con il progresso scientifico e tecnologico fino ad ottenere gli attuali vini rinomati.

Articolo 10 **(Riferimenti alla struttura di controllo)**

Nome e indirizzo della autorità di controllo:

Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Livorno

Piazza del Municipio, 48

57123 Livorno

Tel.: +39 0586 231222

Fax: +39 0586 231229

e-Mail: agricoltura@li.camcom.it

La Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Livorno è l'autorità di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, 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 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.

Allegato 1 – Elenco vitigni complementari idonei alla produzione del vino a DOC VAL DI CORNIA

1. Abrusco N.
2. Albana B.
3. Albarola B.
4. Aleatico N.
5. Alicante Bouschet N.
6. Alicante N.
7. Ancellotta N.
8. Ansonica B.
9. Barbera N.
10. Barsaglina N.
11. Biancone B.
12. Bonamico N.
13. Bracciola Nera N.
14. Cabernet Franc N.
15. Cabernet Sauvignon N.

16. Calabrese N.
17. Caloria N.
18. Canaiolo Bianco B.
19. Canaiolo Nero N.
20. Canina Nera N.
21. Carignano N.
22. Carmenere N.
23. Cesanese D'Affile N.
24. Chardonnay B.
25. Ciliegiolo N.
26. Clairette B.
27. Colombana Nera
28. Colorino N.
29. Durella B.
30. Fiano B.
31. Foglia Tonda N.
32. Gamay N.
33. Grechetto B.
34. Greco B.
35. Gropello di Santo Stefano N.
36. Gropello Gentile N.
37. Incrocio Bruni 54 B.
38. Lambrusco Maestri N.
39. Livornese Bianca B.
40. Malbech N.
41. Malvasia Bianca di Candia B.
42. Malvasia Bianca lunga B.
43. Malvasia Istriana B.
44. Malvasia N.
45. Malvasia Nera di Brindisi N.
46. Malvasia Nera di Lecce N.
47. Mammolo N.
48. Manzoni Bianco B.
49. Marsanne B.
50. Mazzese N.
51. Merlot N.
52. Mondeuse N.
53. Montepulciano N.
54. Moscato Bianco B.
55. Muller Thurgau B.
56. Orpicchio B.
57. Petit manseng B.
58. Petit verdot N.
59. Pinot Bianco B.
60. Pinot Grigio G.
61. Pinot Nero N.
62. Pollera Nera N.
63. Prugnolo Gentile N.
64. Pugnitello N.
65. Rebo N.
66. Refosco dal Peduncolo rosso N.

67. Riesling Italico B.
68. Riesling Renano B.
69. Roussane B.
70. Sagrantino N.
71. Sanforte N.
72. Sangiovese N.
73. Sauvignon B.
74. Schiava Gentile N.
75. Semillon B.
76. Syrah N.
77. Tempranillo N.
78. Teroldego N.
79. Traminer Aromatico Rs
80. Trebbiano Toscano B.
81. Verdea B.
82. Verdello B.
83. Verdicchio Bianco B.
84. Vermentino B.
85. Vermentino Nero N.
86. Vernaccia di San Gimignano B.
87. Viogner B.