

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DEI VINI
“VAL D’ARNO DI SOPRA” O “VALDARNO DI SOPRA”**

Approvato con DM 13.06.2011 GU 148 - 28.06.2011
Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 1
(Denominazione e vini)**

1. La denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie :

Bianco anche Spumante di qualità, Rosso, Rosato anche Spumante di qualità, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese, Syrah, Sauvignon e Passito.

2. È consentito anche l’utilizzo delle sottozone “Pietraviva” e “Pratomagno” che vengono disciplinate tramite gli allegati A e B in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto nei suddetti allegati, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
(Base ampelografia)**

1. I vini della denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Bianco, “Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” bianco Spumante di qualità:

Chardonnay dal 40 all’80%, Malvasia bianca lunga da 0 a 30%, Trebbiano Toscano da 0 a 20%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, fino ad un massimo del 30%, idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana.

Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Rosso, Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” rosato, “Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” rosato Spumante di qualità:

Merlot dal 40 all’80%, Cabernet Sauvignon da 0 a 35%, Syrah da 0 a 35%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, fino ad un massimo del 30%, idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Passito:

Malvasia Bianca Lunga dal 40 all’80%, Chardonnay da 0 a 30%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, fino ad un massimo del 30%, idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana.

I vini “Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” con le seguenti specificazioni:

Chardonnay

Sauvignon

Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc

Merlot

Sangiovese

Syrah

devono essere ottenuti, in ambito aziendale, per almeno l'85% da uno dei sopracitati vitigni. Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

2. Si riportano *nell'allegato 1* i vitigni complementari che possono essere utilizzati per la produzione dei vini a DOC "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra", 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)**

1. La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" ricade nella provincia di Arezzo e comprende i terreni vocati alla viticoltura dell'intero territorio dei comuni di Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Pergine Valdarno, Civitella in Val di Chiana, Pian di Scò, Castelfranco di Sopra, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, San Giovanni Valdarno, Castiglion Fibocchi e Laterina.

La sottozona "Pietraviva" comprende l'intero territorio dei comuni di Cavriglia, Montevarchi, Bucine, San Giovanni Valdarno, Pergine Valdarno e Civitella in Val di Chiana, mentre la sottozona "Pratomagno" comprende l'intero territorio dei comuni di Pian di Scò, Castelfranco di Sopra, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, Castiglion Fibocchi e Laterina.

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

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono esclusi, ai fini dell'iscrizione al relativo schedario viticolo, i vigneti che siano ubicati ad una altitudine inferiore ai 170 metri s.l.m.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra", inclusi nelle aree dei comuni sopra indicati.

3. Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non potrà essere inferiore a 3300.

4. I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona, privilegiando quelli a più bassa espansione e comunque atti a non modificare le caratteristiche qualitative delle uve e dei vini. Sono esclusi i sistemi di coltivazione espansi.

5. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

6. Le produzioni massime di uva per ettaro, per pianta ed i titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

TIPOLOGIA	PRODUZIONE MASSIMA t/ha	PRODUZIONE MASSIMA kg/pianta	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO NATURALE MINIMO % VOL
"Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" bianco e bianco Spumante di qualità	12	3,6	10,50
"Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" rosato e rosato Spumante di qualità	12	3,6	10,50
"Val d'Arno di Sopra"	12	3,6	11,00

o “Valdarno di Sopra” rosso			
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Chardonnay	12	3,6	11,00
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Cabernet Franc	12	3,6	11,50
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Cabernet Sauvignon	12	3,6	11,50
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Merlot	12	3,6	11,50
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Sangiovese	12	3,6	11,50
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Syrah	12	3,6	11,50
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Sauvignon	12	3,6	11,00
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Passito	7,5	2,2	16 (al termine dell’appassimento delle uve)

7. La produzione del vigneto con densità inferiore a 3.300 ceppi per ettaro è rapportata alla resa per ceppo sopra determinata. In annate favorevoli i quantitativi delle uve ottenute e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” devono essere riportati, nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi il 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

8. Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro ammessa è:

Anno vegetativo	Produzione ammessa
I e II anno	0 %
III anno	60 %
IV anno e successivi	100 %

Articolo 5 (Norme per la vinificazione)

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio ove previsto e l'imbottigliamento, devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione delimitato all'articolo 3 del presente disciplinare di produzione.

2. E' tuttavia consentito che dette operazioni possano effettuarsi nei comuni della provincia di Arezzo confinanti con la zona di produzione.

3. Le operazioni di elaborazione della tipologia spumante di qualità potranno essere effettuate, unitamente all'imbottigliamento, anche al di fuori della zona di produzione di cui all'articolo 3 purché all'interno del territorio della Regione Toscana.

4. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE 607/09, l'imbottigliamento e il confezionamento devono avere luogo nelle predette zone geografiche delimitate per assicurare l'efficacia dei controlli e salvaguardare la reputazione del prodotto. Conformemente al medesimo articolo 8 del Reg. CE 607/09, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, per l'imbottigliamento e il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" con riferimento alla sottozona Pietraviva sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (*Allegato 2*). .

5. Nella vinificazione sono ammesse solo le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali.

6. Per tutti i vini di cui all'articolo 1 non è consentita la pratica della dolcificazione.

7. È ammessa la colmatura dei vini, di cui all'articolo 1, in corso d'invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa tipologia, anche non soggetti ad invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 5%.

8. La resa massima dell'uva in vino, compreso l'eventuale arricchimento, è del 70% per tutte le tipologie della denominazione di origine controllata "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra", qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non oltre il 75% , anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimale consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.

Per la tipologia passito la resa è del 35% senza diritto di tolleranze.

9. La menzione "riserva" spetta ai seguenti vini :

- "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" rosso
- "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" Merlot
- "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" Sangiovese
- "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" Cabernet Sauvignon

purchè le partite destinate a fregiarsi di detta menzione vengano sottoposte a un periodo minimo in legno di sei mesi

10. Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi indicata :

- "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" bianco, rosato e le tipologie monovarietalì a bacca bianca non possono essere immessi al consumo prima del 1° febbraio dell'anno successivo a quello della raccolta delle uve.
- "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" rosso e le tipologie monovarietalì a bacca rossa non possono essere immessi al consumo prima del 31 marzo dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.
- "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" rosso e le tipologie monovarietalì a bacca rossa con menzione "riserva" non possono essere immessi al consumo prima di 24 mesi dalla conclusione del periodo di raccolta delle uve, di cui 6 mesi in legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.
- "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" passito non può essere immesso al consumo prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello della raccolta delle uve.

Articolo 6 **(Caratteristiche al consumo)**

1. I vini a denominazione di origine controllata "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche :

"Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" bianco:

colore: giallo paglierino;

odore: fine, delicato;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” bianco spumante di qualità:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, delicato;
spuma: fine e persistente
sapore: da extra brut a demi-sec, fruttato, armonico, piacevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” rosato:

colore: da rosato tenue a rosato intenso;
odore: fine, delicato, fruttato;
sapore: secco, armonico, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” rosato spumante di qualità:

colore: da rosato tenue a rosato intenso;
odore: fine, delicato, fruttato;
spuma : fine e persistente;
sapore: da extra brut a demi-sec, armonico, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: fine, fruttato;
sapore: secco, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 21,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Chardonnay:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, intenso, fruttato e floreale;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Sauvignon:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, delicato;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Cabernet sauvignon:

colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, caratteristico, complesso;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Cabernet franc:

colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, caratteristico, complesso, erbaceo;
sapore: secco, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Merlot:

colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, fruttato, complesso;
sapore: secco, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Sangiovese:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: floreale e fruttato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Syrah:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: profumi di piccoli frutti rossi e spezie;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” passito:

colore: da giallo paglierino intenso al giallo ambrato;
odore: delicato, caratteristico, intenso, etereo;
sapore: dolce, vellutato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentita, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

3. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7 **(Etichettatura designazione e presentazione)**

1. Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

È tuttavia 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 il consumatore.

2. Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria, ad esclusione della tipologia Spumante di qualità.

4. È consentita l'indicazione della menzione "riserva" alle condizioni stabilite all'articolo 5 comma 9 e 10.

3. Per i vini designati con la denominazione di origine controllata "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" è consentito l'uso della menzione "vigna", seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, alle condizioni previste dalla normativa vigente e che i relativi toponimo o nome tradizionale figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8 del D.Lgs. 61/2010.

Articolo 8 **(Confezionamento)**

1. I vini di cui all'art. 1 sono immessi al consumo in recipienti del seguente volume nominale: litri 0,187, 0,250, 0,375, 0,500, 0,750, 1,500, 3,000, 5,000 e 6,000.

2. Per tutte le tipologie di cui all'articolo 1 sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

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

A) Informazioni sulla zona geografica

A1) Fattori rilevanti per il legame

Nella zona della Denominazione, versante orientale e occidentale della Valle dell'Arno, tra la piana di Arezzo e i colli fiorentini, il clima è sicuramente favorevole alla coltivazione della vite. Secondo la classificazione delle zone fisiografiche della vite, stilata dal Rocchi nel 1936 e rivista dal Pastena nel 1977, la zona rientra tra quelle zone intermedie ove i complessi climatici negativi hanno intensità debole a favore dei caratteri positivi del clima.

Il clima della fascia produttiva, pur rientrando per buona parte dell'anno nell'area di influenza del clima temperato e freddo, risente soprattutto in estate di quello mediterraneo che ne condiziona in maniera determinante la fase finale del ciclo vegetativo, permettendo di raggiungere un ottimale grado di maturazione delle uve; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde e inverni rigidi.

Le precipitazioni medie annue, che data l'estrema limitatezza della superficie della DOC si possono definire costanti su tutta l'area, vanno dai 550 ai 700 mm secondo gli anni.

La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 70% nel periodo autunno-inverno.

Una grande importanza nel complesso dei fattori che compongono il terroir locale la assume, assieme al microclima, il terreno. Nella provincia di Arezzo è stato eseguito uno studio di zonazione viticola curato dall'Università di Milano sotto la guida del prof. Attilio Scienza. Questo studio ha permesso la redazione di una carta pedo-paesaggistica che ha evidenziato grandi potenzialità viticole nell'area di nostro interesse. L'area della DOC Val d'Arno di Sopra o Valdarno di Sopra, nonostante una indiscutibile omogeneità pedoclimatica, racchiude al suo interno diverse tipologie di terreno che caratterizzano qualitativamente tutti i prodotti enologici che qui nascono. "La fascia pedecollinare e quella alluvionale (ovvero quelle interessate dagli impianti viticoli, ndr), presentano caratteri omogenei e peculiari. ... I dati raccolti hanno permesso di ipotizzare una suddivisione del territorio in

Unità Territoriali (secondo la definizione di Morlat), cioè porzioni di territorio che siano assimilabili sia per le caratteristiche pedo-paesaggistiche che per quelle climatiche che per le espressioni produttive e qualitative. Le Unità individuate hanno evidenziato di discriminare molto bene il territorio; infatti all'analisi della varianza per i parametri qualitativi dei mosti evidenziano una elevata significatività. ... Le litologie presenti sono ricorrenti in tutta la Toscana e in particolare sono le stesse che si rilevano nelle aree a maggior vocazione vitivinicola. In particolare, i rilievi dell'area in oggetto sono interessati da formazioni appartenenti alla serie toscana del miocene inferiore, come la formazione del macigno, caratterizzata da arenarie turbiditiche quarzoso feldspatiche con calcite in piccola percentuale e fillosilicati alternati con scisti siltosi, e la formazione di Londa, dominata da scisti siltosi ed in subordinate marne ed arenarie fini quarzoso-feldspatiche e calcaree. (A. Scienza e L. Toninato, Dalla zonazione al manuale di uso del territorio, Università degli Studi di Milano, 2003)''

In questa ottica si evince come sia il terroir che influenza il risultato enologico finale a prescindere dal tipo di vitigno utilizzato. Infatti possiamo constatare come da molti anni da questa zona scaturiscano vini di assoluto valore riconosciuto a livello internazionale, ottenuti da una serie di vitigni diversi. La costanza qualitativa è indubbiamente influenzata dal terroir che prevale sugli altri fattori sia ampelografici sia enologici.

In conclusione l'area, sotto il profilo climatico e per le caratteristiche territoriali, rientra fra le più favorevoli per la produzione di uve di pregio e quindi di grandi vini.

A2) Fattori umani rilevanti per il legame

Numerose sono le fonti che attestano come la coltivazione della vite e la produzione vinicola fossero pratiche diffuse in quest'area fin da tempi remoti. Già verso il 390/370 a.C. nell'Etruria Meridionale e Centrale le popolazioni etrusche erano capaci di realizzare un processo arcaico di vinificazione delle uve.

La produzione vinicola nell'area compresa tra Arezzo e Firenze è attestata nel I secolo d.C. da Plinio il Vecchio: nel XIV libro della sua *Naturalis Historia*, dedicato alla viticoltura italiana, le aree circostanti Arezzo vengono indicate chiaramente come tra le migliori per la produzione viticola dell'epoca e si fa riferimento alle numerose varietà di uve di qualità ivi coltivate.

Non stupisce quindi che già allora la Regio VII Augustea, ossia l'Etruria, venisse ricordata principalmente per i vini che nascevano nell'interno (zona del Valdarno di Sopra in testa).

Oltre a Plinio il Vecchio numerosi autori fanno riferimento alla produzione vinicola dell'Etruria (pur in assenza di indicazioni specifiche sul Valdarno Superiore): Diodoro Siculo la cita come "Una terra che dà molti frutti, per la cura stessa che [gli abitanti] mettono nel coltivarla"; Galeno cita i suoi vini come "leggeri, buoni e da bere giovani".

Durante il Medioevo i vigneti erano posti prevalentemente non in aperta campagna ma ai margini dei villaggi o accanto ai monasteri: trattandosi di una coltivazione altamente specializzata si rendevano necessarie cure costanti e controlli assidui contro il rischio di furti e devastazioni.

Riferimenti collegabili alla DOC Val d'Arno di Sopra sono reperibili nel Catasto Fiorentino del 1427, che non si limita a citazioni tecnico-catastali e geografiche ma presenta anche valutazioni di merito sulla qualità del prodotto ottenuto nelle diverse zone, sulle diverse qualità di vitigno e vino e sulle varie quotazioni che potevano avere gli stessi, stilando di fatto una graduatoria di merito e prezzo dei vini dell'epoca.

Nelle trasformazioni agricole avvenute nel periodo del XVI – XVIII secolo si verifica un primo passaggio a vigneti specializzati o chiusi e si sviluppa una viticoltura più scientifica e imprenditoriale.

L'incremento delle coltivazioni è una conseguenza anche della grande domanda di alcuni rinomati vini toscani ed in particolare della zona del Valdarno e della Valdambra.

Dopo il periodo buio dell'oidio, in Toscana vi fu una fase di grande sviluppo ad opera di alcuni produttori con la sperimentazione di diversi e nuovi vitigni esteri. Sull'onda dei loro risultati iniziò un periodo di rinnovamento del comparto viticolo ed enologico con la nascita di diversi gruppi industriali del vino e Fattorie che imbottigliavano per portare a termine una commercializzazione mirata.

A fine Ottocento la viticoltura aretina aveva raggiunto nuovamente ottimi livelli produttivi e gran parte dei vini bianchi toscani di qualità era prodotta in Valdarno e nella Valdambra.

Dopo la Prima Guerra Mondiale nell'area del Valdarno di Sopra vi fu un altro periodo di breve rilancio vitivinicolo prima della Seconda Guerra Mondiale, con la realizzazione di nuovi vigneti ed in

particolare di stabilimenti enologici ancor oggi esistenti che rimangono un interessante esempio di archeologia delle prime industrie enologiche.

Negli ultimi 25 anni, per merito di alcuni produttori pionieri, anche in provincia di Arezzo ed in particolare nella zona del Valdarno e della Valdambra si sono potuti raggiungere livelli qualitativi molto elevati, anche per merito, così come dopo la distruzione a causa dell'oidio, dell'introduzione di materiale viticolo clonale oltre a nuove varietà che sono state affiancate ai vitigni locali.

L'incidenza dei fattori umani è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica interessata: Chardonnay, Sauvignon, Malvasia e Trebbiano per i vini bianchi; Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc per i vini rossi.

- *le forme di allevamento*: i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere un'adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le produzioni di vino entro i limiti fissati dal disciplinare.

- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini*, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso e bianco dei vini tranquilli, adeguatamente differenziati per la tipologia di base e le tipologie riserva, riferite quest'ultime a vini più strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento. Per le tipologie Vendemmia Tardiva, le uve devono aver subito un appassimento sulla pianta per raggiungere l'idonea gradazione alcolica mentre la tipologia Passito devono essere ottenuta da uve appositamente scelte, fatte appassire sulla pianta o in locali idonei e successivamente fermentate ed invecchiate come vuole la vecchia tradizione.

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

Per mezzo di un bando (1716) del Granduca di Toscana Cosimo III De' Medici che indicava la delimitazione del territorio del Vald'Arno, comprendente le zone a sinistra e a destra dell'Arno situate all'incirca tra il Casentino e il Chianti, questa zona riceve storicamente l'attribuzione di area destinata alla produzione di vino di qualità. Il fatto che i vini prodotti in questa zona potessero essere esportati con l'indicazione dell'origine dimostra come fin dal Settecento l'area del Val d'Arno di Sopra, facesse parte a pieno titolo di quelle quattro aree (Chianti, Pomino, Carmignano, Vald'Arno di Sopra) che già allora costituivano garanzia di vini di qualità e di origine sicura (esempio ante litteram di denominazione di origine controllata). Successivamente a partire dagli anni '70 sono nati nel territorio vini di riconosciuta eccellenza che hanno utilizzato per la loro identificazione l'IGT. Questo ha portato nei primi anni del XXI secolo alla nascita della DOC Pietraviva, su cui si innesta la DOC Val d'Arno di Sopra per una ulteriore qualificazione del territorio che esprimeva vini di così grande qualità, con forti e omogenee caratteristiche.

Tale realtà è frutto di una continuità storica precisa: già tre secoli fa questo territorio veniva identificato, nella sua interezza, in area vitivinicola d'elezione.

Infatti, 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 caratterizzazione legata all'ambiente geografico.

Tutte le tipologie previste per i vini rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate, con marcati sentori di frutti di montagna per alcuni di questi che confermano l'influenza dell'ambiente nel quale si trovano, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

I vini bianchi si presentano altresì di particolare intensità e ampiezza negli aromi, molto persistenti e variegati proprio per il significativo apporto che il clima dell'ambiente pedemontano (alternanza caldo – freddo) favorisce; la struttura e la tessitura di questi vini rende omaggio alla tipologia di vitigni nobili e soprattutto al loro adattamento in un ambiente che ne esalta le caratteristiche specifiche.

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

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a

ovest - sud ovest, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, 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 tessitura che presentano un valido spessore ed un sottosuolo coerente, con buona esposizione e adatti ad una viticoltura di qualità.

Il particolare bouquet e le particolari note che caratterizzano i vini a DOC Val d'Arno di Sopra percepibili al gusto, sono indubbiamente dovute alle specifiche caratteristiche pedoclimatiche della zona che sommano inverni freddi e rigidi ad estati sufficientemente assolate e calde, che però mantengono una significativa escursione termica giornaliera che assicura il mantenimento degli aromi. La centenaria storia vitivinicola del Val d'Arno già conosciuta nel medioevo come attestano numerosi documenti storici, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra". Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

La viticoltura del Val d'Arno, a causa della particolare orografia e situazione climatica, è sempre stata il risultato di un intreccio tra la situazione naturale e l'evoluzione culturale, frutto dell'intervento dell'uomo..

Ne sono esempio i tracciati ancora visibili delle strade romane con accanto i confini delle vigne delle Legioni acquisite, ereditate dagli etruschi; gli enormi lavori di terrazzamento a secco di epoca medievale, sotto le Pievi romaniche lungo le vie dei pellegrini verso Roma; i nuovi impianti che grazie anche alle nuove tecnologie meccaniche possono sfruttare un'ampia gamma altitudinale, ampliando in questo modo lo spettro qualitativo e identificativo.

Una terra di cultura, frontiera tra stati antichi e moderni, abitata da popolazioni che hanno espresso il loro sapere nella fruizione di una zona unica in Toscana, sfruttando al meglio particolarità geologiche e minerali, climatiche, culturali.

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

Nome ed indirizzo:

TOSCANA CERTIFICAZIONE AGROALIMENTARE s.r.l. – T.C.A. s.r.l. –

con sede in Viale Belfiore n.9 – 50144 FIRENZE –

tel. 055/368850

fax 055/330368-

e-mail: info@tca.srl.org

La "TOSCANA CERTIFICAZIONE AGROALIMENTARE s.r.l." è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs n. 61/2010 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 26 del reg. CE n.607/2009, per i prodotti beneficianti della denominazione, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 25, par.1, 2° capoverso, lettera c). In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato Piano dei Controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il D.M. 2 novembre 2010, pubblicato in G.U. n. 271 del 19/11/2010 (*allegato 3*).

Si riporta *nell'allegato 4* il Piano delle verifiche e dei controlli per la denominazione "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra".

“VAL D’ARNO DI SOPRA PIETRAVIVA” o “VALDARNO DI SOPRA PIETRAVIVA”

**Articolo 1
(Denominazione e vini)**

1. I vini a denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” possono fregiarsi della menzione aggiuntiva “Pietraviva” solo se le uve ed i vini prodotti hanno origine esclusiva nel territorio stabilito all’articolo 3 del disciplinare e non sono stati sottoposti a un coacervo.
2. La denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” bianco;
“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” rosso;
“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Vendemmia Tardiva;
“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Malvasia bianca lunga;
“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Canaiolo nero;
“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Pugnitello;
“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Malvasia nera;
“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Ciliegiolo;
“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Sangiovese;

**Articolo 2
(Base ampelografica)**

1. La denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” deve essere ottenuta da uve prodotte in vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” bianco:
Sauvignon dal 40 all’80%, Chardonnay da 0 a 30%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca bianca, fino ad un massimo del 30%, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” rosso:
Sangiovese dal 40 all’80%, Cabernet Sauvignon da 0 a 30%, Merlot da 0 a 30%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca nera, fino ad un massimo del 30%, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Vendemmia Tardiva:
Malvasia bianca lunga almeno il 40%, Chardonnay da 0 a 30 %.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca bianca, fino ad un massimo del 30%, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” con le seguenti specificazioni:
Malvasia bianca lunga
Canaiolo nero
Pugnitello
Malvasia nera (da Malvasia nera di Lecce e Malvasia nera di Brindisi)
Ciliegiolo
Sangiovese

devono essere ottenute, in ambito aziendale, per almeno l'85% da uno dei sopracitati vitigni e la rimanente parte da uno o più vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella regione Toscana.

2. Si riportano *nell'allegato 1* i vitigni complementari che possono essere utilizzati per la produzione dei vini a DOC "Val d'Arno di Sopra Pietraviva" o "Valdarno di Sopra Pietraviva", 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)**

1. La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Val d'Arno di Sopra Pietraviva" o "Valdarno di Sopra Pietraviva" ricade nella provincia di Arezzo e comprende i terreni vocati alla viticoltura dell'intero territorio dei comuni di Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Pergine Valdarno, Civitella in Val di Chiana e San Giovanni Valdarno.

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

1. Sono esclusi ai fini dell'iscrizione al relativo schedario viticolo i vigneti che siano ubicati ad una altitudine inferiore ai 170 metri s.l.m.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione "Val d'Arno di Sopra Pietraviva" o "Valdarno di Sopra Pietraviva", inclusi nelle aree dei comuni sopra indicati.

2. Le produzioni massime di uva per ettaro e i titoli alcolometrici volumici naturali minimi previste per i vini a denominazione di origine controllata "Val d'Arno di Sopra Pietraviva" o "Valdarno di Sopra Pietraviva" sono i seguenti:

TIPOLOGIA	PRODUZIONE MASSIMA t/ha	PRODUZIONE MASSIMA kg/pianta	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO NATURALE MINIMO %VOL.
"Val d'Arno di Sopra Pietraviva" o "Valdarno di Sopra Pietraviva" bianco	9	2,7	12,00
"Val d'Arno di Sopra Pietraviva" o "Valdarno di Sopra Pietraviva" rosso	9	2,7	12,00
"Val d'Arno di Sopra Pietraviva" o "Valdarno di Sopra Pietraviva" Malvasia bianca lunga	9	2,7	11,50
"Val d'Arno di Sopra Pietraviva" o "Valdarno di Sopra Pietraviva" Canaiolo nero	9	2,7	12,00
"Val d'Arno di Sopra Pietraviva" o "Valdarno di Sopra Pietraviva" Pugnitello	9	2,7	12,00
"Val d'Arno di Sopra Pietraviva" o "Valdarno di Sopra Pietraviva"	9	2,7	12,00

Sopra Pietraviva” Malvasia nera			
“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Ciliegiolo	9	2,7	12,00
“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Sangiovese	9	2,7	12,00
“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Vendemmia Tardiva	7,5	2,2	15,00 (al termine dell’appassimento delle uve)

2. La menzione riserva in abbinamento alla sottozona “Pietraviva” è riservata al vino a DOC “Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” rosso purchè le partite destinate a fregiarsi di detta menzione vengano sottoposte a un periodo minimo di invecchiamento di 24 mesi, di cui 6 mesi in legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell’anno della vendemmia.

3. La resa massima dell’uva in vino, compreso l’eventuale arricchimento, è del 70% per tutte le tipologie della denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non oltre il 75% , anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimale consentito, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita. Per la tipologia Vendemmia Tardiva la resa è del 45% senza diritto di tolleranze.

Articolo 5 (Caratteristiche al consumo)

1. I vini a denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” bianco:

colore: giallo paglierino, anche intenso;

odore: fine, intenso, fruttato;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” rosso:

colore: dal rosso rubino al rubino intenso;

odore: intenso, fine, fruttato;

sapore: pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Malvasia bianca lunga:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, delicato, intenso, floreale;

sapore: secco e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Canaiolo nero:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: fine, floreale e caratteristico;

sapore: secco e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Pugnello:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, complesso, caratteristico;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Malvasia nera:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: fine, fruttato e balsamico;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Vendemmia Tardiva:

colore: da giallo paglierino intenso al giallo ambrato;

odore: delicato, caratteristico, intenso, etereo;

sapore: vellutato dolce, armonico con pronunciata rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Ciliegiole:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Sangiovese:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: floreale e fruttato, caratteristico;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentita, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

“VAL D’ARNO DI SOPRA PRATOMAGNO” o “VALDARNO DI SOPRA PRATOMAGNO”

**Articolo 1
(Denominazione e vini)**

1. I vini a denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” possono fregiarsi della menzione aggiuntiva “Pratomagno” solo se le uve ed i vini prodotti hanno origine esclusiva nel territorio stabilito all’articolo 3 del disciplinare e non sono stati sottoposti a un coacervo.
2. La denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” bianco;
“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” rosso;
“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Vendemmia Tardiva;
“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Malvasia bianca lunga;
“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Chardonnay;
“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Canaiolo nero;
“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Pugnitello;
“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Malvasia nera;
“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Sangiovese;

**Articolo 2
(Base ampelografica)**

1. La denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” deve essere ottenuta da uve prodotte in vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” bianco:
Sauvignon dal 40 all’80%, Chardonnay da 0 a 30%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca bianca, fino ad un massimo del 30%, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” rosso:
Sangiovese dal 40 all’80%, Cabernet sauvignon da 0 a 30%, Merlot da 0 a 30%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca nera, fino ad un massimo del 30%, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Vendemmia Tardiva:
Malvasia bianca lunga almeno il 40% , Chardonnay da 0 a 30 %.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca bianca, fino ad un massimo del 30%, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” con le seguenti specificazioni:
Malvasia bianca lunga
Chardonnay
Canaiolo nero
Pugnitello
Malvasia nera (da Malvasia nera di Lecce e Malvasia nera di Brindisi)
Sangiovese

devono essere ottenute, in ambito aziendale, per almeno l'85% da uno dei sopracitati vitigni e la rimanente parte da uno o più vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella regione Toscana.

2. Si riportano *nell'allegato 1* i vitigni complementari che possono essere utilizzati per la produzione dei vini a DOC "Val d'Arno di Sopra Pratomagno" o "Valdarno di Sopra Pratomagno", 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)

1. La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Val d'Arno di Sopra Pratomagno" o "Valdarno di Sopra Pratomagno" comprende l'intero territorio dei comuni di Pian di Scò, Castelfranco di Sopra, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, Castiglion Fibocchi e Laterina.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

1. Sono esclusi ai fini dell'iscrizione al relativo schedario viticolo i vigneti che siano ubicati ad una altitudine inferiore ai 170 metri s.l.m.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione "Val d'Arno di Sopra Pratomagno" o "Valdarno di Sopra Pratomagno", inclusi nelle aree dei comuni sopra indicati.

2. Le produzioni massime di uva per ettaro e i titoli alcolometrici volumici naturali minimi previsti per i vini a denominazione di origine controllata "Val d'Arno di Sopra Pratomagno" o "Valdarno di Sopra Pratomagno" sono i seguenti:

TIPOLOGIA	PRODUZIONE MASSIMA t/ha	PRODUZIONE MASSIMA kg/pianta	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO NATURALE MINIMO %VOL.
"Val d'Arno di Sopra Pratomagno" o "Valdarno di Sopra Pratomagno" bianco	9	2,7	12,00
"Val d'Arno di Sopra Pratomagno" o "Valdarno di Sopra Pratomagno" rosso	9	2,7	12,00
"Val d'Arno di Sopra Pratomagno" o "Valdarno di Sopra Pratomagno" Malvasia bianca lunga	9	2,7	11,50
"Val d'Arno di Sopra Pratomagno" o "Valdarno di Sopra Pratomagno" Chardonnay	12	3,6	11,00
"Val d'Arno di Sopra Pratomagno" o "Valdarno di Sopra Pratomagno" Canaiolo nero	9	2,7	12,00

“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Pugnitello	9	2,7	12,00
“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Malvasia nera	9	2,7	12,00
“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Sangiovese	9	2,7	12,00
“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Vendemmia Tardiva	7,5	2,2	15,00 (al termine dell’appassimento delle uve)

2. La menzione riserva in abbinamento alla sottozona “Pratomagno” è riservata al vino a DOC “Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” rosso purchè le partite destinate a fregiarsi di detta menzione vengano sottoposte a un periodo minimo di invecchiamento di 24 mesi, di cui 6 mesi in legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell’anno della vendemmia.

3. La resa massima dell’uva in vino, compreso l’eventuale arricchimento, è del 70% per tutte le tipologie della denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non oltre il 75% , anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimale consentito, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita. Per la tipologia Vendemmia Tardiva la resa è del 45% senza diritto di tolleranze.

Articolo 5 **(Caratteristiche al consumo)**

1. I vini a denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” bianco:

colore: giallo paglierino, anche intenso;
 odore: fine, intenso, fruttato;
 sapore: secco, armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” rosso:

colore: dal rosso rubino al rubino intenso;
 odore: intenso, fine, fruttato, vegetale;
 sapore: pieno, armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Malvasia bianca lunga:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
 odore: fine, delicato, intenso, floreale;
 sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Chardonnay:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, intenso, fruttato e floreale;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Canaiolo nero:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: fine, floreale, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Pugnitello:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: intenso, complesso, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Malvasia nera:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: fine, fruttato e balsamico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Sangiovese:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: floreale e fruttato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Vendemmia Tardiva:
colore: da giallo paglierino intenso al giallo ambrato;
odore: delicato, caratteristico, intenso, etereo;
sapore: vellutato dolce, armonico con pronunciata rotondità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 10,00% svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentita, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.