

ALLEGATO A**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI
“VAL D’ARNO DI SOPRA” O “VALDARNO DI SOPRA”****Articolo 1
(Denominazione e vini)**

1.1 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:

Categoria vino:

Bianco anche riserva e Vendemmia tardiva, Rosso anche riserva e Vendemmia tardiva, Malvasia Bianca lunga anche riserva, Chardonnay anche riserva, Sauvignon anche riserva, Orpicchio anche riserva, Trebbiano anche riserva, Sangiovese anche riserva e rosato, Cabernet Franc anche riserva e rosato, Merlot anche riserva, Cabernet Sauvignon anche riserva, Syrah anche riserva, Malvasia nera anche riserva, Canaiolo nero anche riserva, Ciliegiolo anche riserva, Foglia Tonda anche riserva, Pinot Nero anche riserva, Pugnitello anche riserva e rosato, Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice.

Categoria vino spumante di qualità:

Rosato.

**Articolo 2
(Base ampelografia)**

2.1 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:

Chardonnay dal 40% all’80% e da Trebbiano Toscano e/o Malvasia Bianca Lunga fino ad un massimo del 50% e/o Sauvignon fino ad un massimo del 10%.

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.

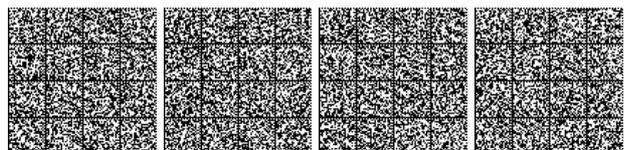
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Rosso:

Merlot dal 40% all’80%, e/o Sangiovese e/o Cabernet Sauvignon e/o Syrah e/o Cabernet Franc fino ad un massimo del 50%.

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

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Rosato Spumante di qualità:

Sangiovese minimo 85%.



Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, fino ad un massimo del 15%, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

I vini bianchi, rossi e rosati "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" con le seguenti specificazioni:

Chardonnay

Sauvignon

Malvasia Bianca Lunga

Orpicchio

Trebbiano (da Trebbiano Toscano)

Sangiovese

Sangiovese rosato

Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc

Cabernet Franc rosato

Merlot

Syrah

Malvasia nera

Canaiolo nero

Ciliegiolo

Pinot Nero

Pugnitello

Pugnitello rosato

Foglia Tonda

devono essere ottenuti, per almeno l'85%, da uno dei sopracitati vitigni.

Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 15%.

"Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" Vendemmia Tardiva bianca:

Malvasia Bianca Lunga e/o Trebbiano Toscano e/o Sauvignon per almeno il 40%.

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" o "Valdarno di Sopra" Vendemmia Tardiva nera: Sangiovese e/o Canaiolo Nero e/o Syrah per almeno il 40%.

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" o "Valdarno di Sopra" Vin Santo

Malvasia Bianca Lunga e/o Trebbiano Toscano per almeno il 60%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca bianca, fino ad un massimo del 40%, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

"Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" Vin Santo Occhio di Pernice Sangiovese minimo 80%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca bianca e/o nera, fino ad un massimo del 20%, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.



Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

3.1 La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” ricade nell'intero territorio dei comuni di Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Civitella in Val di Chiana, Castelfranco-Piandiscò, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, San Giovanni Valdarno, Castiglion Fibocchi, Laterina-Pergine Valdarno e la parte del Comune di Arezzo compresa tra il confine dei comuni di Civitella, Laterina-Pergine Valdarno e Castiglion Fibocchi e la riva sinistra del Canale Maestro della Chiana e del Fiume Arno, fino al confine del comune di Capolona, della provincia di Arezzo e nell’intero territorio dei comuni di Figline e Incisa Valdarno, Reggello e Rignano sull’Arno, della Provincia di Firenze.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 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.

4.2 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.

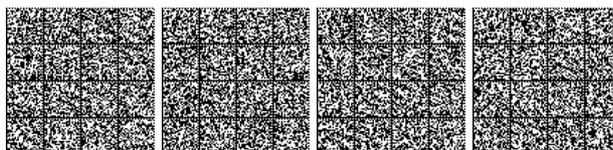
4.3 Per i nuovi impianti ed i reimpianti dalla data in vigore del presente disciplinare la densità dei ceppi per ettaro non potrà essere inferiore a 4.100.

4.4 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.

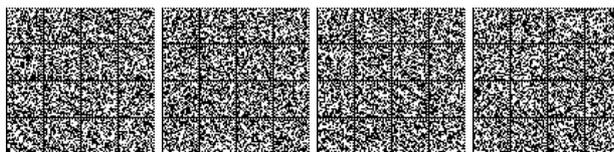
4.5 È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

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

TIPOLOGIA	PRODUZIONE MASSIMA T/h	TIT ALCOL NAT MIN % vol
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” bianco	11	11,5
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” bianco riserva	11	12,5



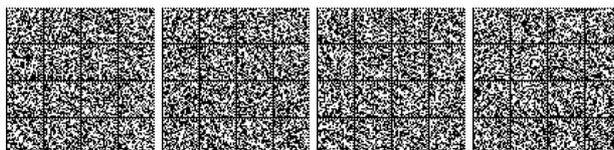
TIPOLOGIA	PRODUZIONE MASSIMA T/h	TIT ALCOL NAT MIN % vol
“Val d'Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” rosato Spumante di qualità	11	11,5
“Val d'Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” rosso	11	12,0
“Val d'Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” rosso riserva	11	13,0
“Val d'Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Chardonnay	11	11,5
“Val d'Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Chardonnay riserva	11	12,5
“Val d'Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Sauvignon	11	11,5
“Val d'Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Sauvignon riserva	11	12,5
“Val d'Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Orpicchio	11	11,5
“Val d'Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Orpicchio riserva	11	12,5



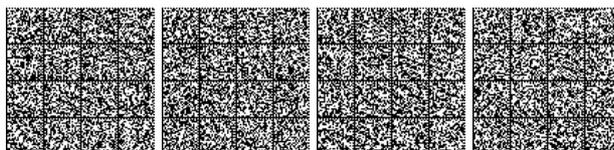
TIPOLOGIA	PRODUZIONE MASSIMA T/h	TIT ALCOL NAT MIN % vol
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Trebiano Toscano	11	11,5
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Trebiano Toscano Riserva	11	12,5
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Malvasia Bianca Lunga	11	11,5
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Malvasia Bianca Lunga riserva	11	12,5
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Cabernet Sauvignon	11	12,0
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Cabernet Sauvignon riserva	11	13,0
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Cabernet Franc	11	12,0
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Cabernet Franc riserva	11	13,0



TIPOLOGIA	PRODUZIONE MASSIMA T/h	TIT ALCOL NAT MIN % vol
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Cabernet Franc rosato	11	11,5
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Merlot	11	12,0
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Merlot riserva	11	13,0
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Sangiovese	11	12,0
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Sangiovese riserva	11	13,0
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Sangiovese rosato	11	11,5
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Syrah	11	12,0
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Syrah riserva	11	13,0



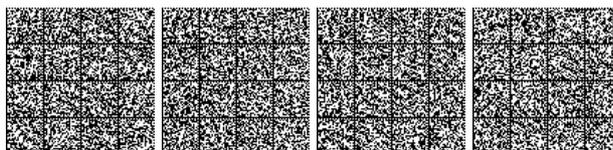
TIPOLOGIA	PRODUZIONE MASSIMA T/h	TIT ALCOL NAT MIN % vol
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Canaioolo nero	11	12,0
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Canaioolo nero riserva	11	13,0
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Pinot nero	11	12,0
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Pinot nero riserva	11	13,0
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Pugnitello	11	12,0
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Pugnitello riserva	11	13,0
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Pugnitello rosato	11	11,5
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Malvasia nera	11	12,0



TIPOLOGIA	PRODUZIONE MASSIMA T/h	TIT ALCOL NAT MIN % vol
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Malvasia nera riserva	11	13,0
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Ciliegio	11	12,0
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Ciliegio riserva	11	13,0
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Foglia tonda	11	12,0
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Foglia tonda riserva	11	13,0
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice	7,5	16 al termine dell’appassimento delle uve
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Vendemmia Tardiva bianca e Vendemmia Tardiva Nera	7,5	15

4.7 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 del 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.



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

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

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

5.1. 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. E' tuttavia consentito che dette operazioni possano effettuarsi nei comuni delle provincie di Arezzo, Siena e Firenze confinanti con la zona di produzione.

Conformemente all'articolo 4 del Reg. (UE) n. 33/2019, 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.

5.2 Nella vinificazione sono ammesse solo le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica delle tipologie previste all'art. 1 siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento dei vini "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" deve avvenire prima della richiesta di campionatura per la certificazione analitica ed organolettica della relativa partita, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore. Non è consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1.

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

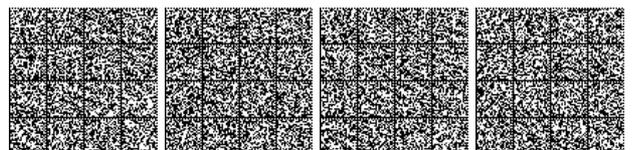
5.4 E' ammessa la colmatura dei vini, di cui all'articolo 1, in corso di invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa tipologia, anche non soggetti ad invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 5%.

5.5 La resa massima dell'uva in vino, 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 le tipologie Vendemmia Tardiva bianca e Vendemmia Tardiva nera la resa è del 45% senza diritto di tolleranze.

Per le tipologie Vin Santo e Vin Santo "Occhio di Pernice" la resa è del 35% senza diritto di tolleranze.

5.6 La menzione "riserva" spetta alle tipologie bianco, rosso e a tutte le tipologie monovarietalì della denominazione ad eccezione dei monovarietalì rosati, purché le partite destinate a fregiarsi



di detta denominazione vengano sottoposte ad un periodo minimo di invecchiamento per le tipologie a bacca nera di 24 mesi, di cui almeno 12 in legno e 3 mesi in bottiglia, e per le tipologie a bacca bianca di 12 mesi di cui almeno 6 in legno e tre mesi in bottiglia. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di vendemmia.

5.7. 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 e le tipologie monovarietalì rosato e 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" rosato spumante di qualità, deve essere ottenuto secondo il metodo classico da uve della stessa annata.

I vini a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento) iniziano un periodo minimo obbligatorio di affinamento sui lieviti, fino alla sboccatura, di 48 mesi.

- "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" rosso e le tipologie monovarietalì a bacca nera 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 riserva e le tipologie monovarietalì a bacca nera con menzione "riserva" non devono essere immessi al consumo prima di 24 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di vendemmia, di cui 12 in legno e 3 in bottiglia.

- "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" bianco riserva e le tipologie monovarietalì a bacca bianca con menzione "riserva" non devono essere immessi al consumo prima di 12 mesi dal 1° novembre dell'anno di vendemmia, di cui 6 in legno e 3 in bottiglia.

- "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" Vendemmia tardiva bianca e nera non devono essere immesse al consumo prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello della raccolta delle uve.

- "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice non devono essere immessi al consumo prima di un invecchiamento in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 225 lt. che si considera concluso al 1° novembre del quarto anno dopo la vendemmia.

Articolo 6 **(Caratteristiche al consumo)**

6.1 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 riserva:

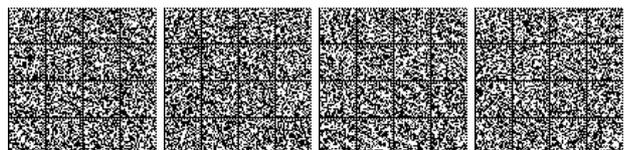
colore: giallo paglierino con riflessi dorati più evidenti con l'invecchiamento;

odore: fine, delicato con sentori fruttati e con note minerali che possono comparire con l'invecchiamento;

sapore: ampio, secco, armonico, morbido;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;



estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Rosato Spumante di Qualità:

spuma: fine e persistente;

colore: da rosato a buccia di cipolla più o meno tenue;

odore: delicato sentore di lievito, talvolta fruttato;

sapore: vivace, armonico, moderatamente corposo;

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: 20,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Rosso riserva:

colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi granati con l’invecchiamento;

odore: fine, fruttato, speziato ed eventualmente etereo con l’invecchiamento;

sapore: secco, pieno, armonico, morbido, sapido;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo 23,0 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: 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” Chardonnay riserva:

colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi dorati più evidenti con l’invecchiamento;

odore: fine, intenso, fruttato e con note minerali che possono comparire con l’invecchiamento;

sapore: secco, armonico, morbido;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 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;

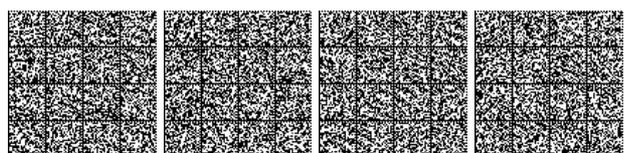
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

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

colore: giallo paglierino;



odore: fine, intenso con possibili sentori fumé con l'invecchiamento;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Orpicchio:
colore: da giallo paglierino tenue a giallo paglierino intenso;
odore: delicato, intenso, fruttato, talvolta sapido;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Orpicchio riserva:
colore: da giallo paglierino tenue a giallo paglierino intenso;
odore: delicato, intenso, fruttato, floreale talvolta sapido;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% 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” Trebbiano:
colore: da giallo paglierino tenue a giallo paglierino intenso;
odore: delicato, intenso e floreale;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Trebbiano riserva:
colore: da giallo paglierino tenue a giallo paglierino intenso con eventuali riflessi dorati con l'invecchiamento;
odore: delicato, intenso, fruttato;
sapore: secco, armonico a volte sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% 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” Malvasia bianca lunga:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, delicato, intenso;
sapore: secco e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Malvasia bianca lunga riserva:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, delicato, intenso;



sapore: secco e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% 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” Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino;
odore: intenso, complesso;
sapore: secco, armonico, strutturato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

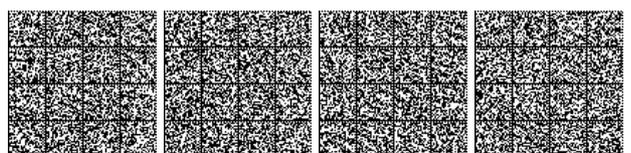
Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Cabernet Sauvignon riserva:
colore: rosso rubino intenso con eventuale riflesso granato con l’invecchiamento;
odore: intenso, complesso;
sapore: secco, armonico, strutturato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Cabernet franc:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, complesso, erbaceo;
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 riserva:
colore: rosso rubino intenso con eventuale riflesso granato con l’invecchiamento;
odore: intenso, complesso, speziato;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Cabernet franc 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” 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” Merlot riserva:
colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: intenso, fruttato, complesso;
sapore: secco, di struttura, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Sangiovese:
colore: rosso rubino;
odore: floreale e fruttato;
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” Sangiovese riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: complesso e fruttato;
sapore: secco, armonico, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Sangiovese 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” Syrah:
colore: rosso rubino;
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” Syrah riserva:
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: 13,00% vol;



acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

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

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: fine e floreale;
sapore: secco e 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” Canaiolo Nero riserva:

colore: rosso rubino più o meno intenso tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: delicato, fine, intenso;
sapore: secco, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Pinot Nero:

colore: rosso rubino con eventuali sfumature granate più o meno intense;
odore: vinoso, fruttato;
sapore: lievemente tannico, particolarmente nei prodotti giovani;
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” Pinot Nero riserva:

colore: rosso rubino con eventuali sfumature granate più o meno intense;
odore: intenso, persistente, fruttato e talvolta speziato;
sapore: secco, ampio, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

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

colore: rosso rubino;
odore: intenso, fruttato;
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” Pugnello riserva:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: fruttato, intenso, complesso;
sapore: pieno, secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;



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

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

colore: rosso rubino;

odore: fine, fruttato;

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” Malvasia nera riserva:

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

odore: fine, fruttato e talvolta balsamico;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

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

colore: rosso rubino;

odore: fruttato e vinoso;

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” Ciliegiole riserva:

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

odore: fruttato, intenso;

sapore: secco, armonico, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Foglia Tonda:

colore: rosso rubino;

odore: intenso, vinoso;

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” Foglia Tonda riserva:
colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, complesso;
sapore: asciutto, ampio;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Vendemmia Tardiva bianca:
colore: da giallo paglierino intenso al giallo ambrato;
odore: delicato, 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.

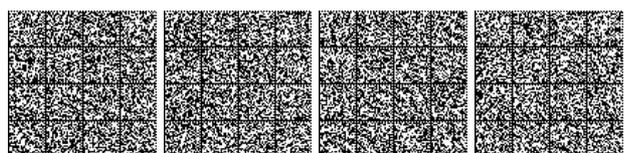
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Vendemmia Tardiva nera:
colore: dal giallo ambrato a rosso mattone scuro;
odore: delicato, intenso, etereo;
sapore: vellutato dolce, armonico con pronunciata rotondità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Vin Santo
colore: dal giallo paglierino al dorato, all’ambrato intenso;
odore: etereo, intenso;
sapore: da secco a molto dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
acidità volatile massima 45 meq/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.
È tollerata una leggera velatura per i vini eventualmente non filtrati.

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Vin Santo Occhio di Pernice:
colore: da rosso mattone scuro a rosa intenso a rosa pallido;
odore: intenso, etereo;
sapore: dolce, vellutato, morbido e rotondo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 16% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
acidità volatile massima 45 meq/l
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l
È tollerata una leggera velatura per i vini eventualmente non filtrati.

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

Articolo 7



(Etichettatura designazione e presentazione)

7.1 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.

7.2 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.

7.3 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.

Per i vini in cui si utilizza la menzione "Vigna" devono essere rispettati gli stessi parametri analitici minimi della tipologia riserva.

7.4 Per i vini designati con la denominazione di origine controllata "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" monovitigno rosato e rosato spumante è ammessa l'indicazione in etichetta del termine rosè.

7.5 Sulla base di quanto previsto dalla Legge n.238/2016 art. 29, i vini della denominazione "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" possono utilizzare nell'etichettatura il nome geografico "Toscana", che dovrà avere una altezza non superiore ai 2/3 (due/terzi) rispetto a quelli utilizzati per il nome della Denominazione e sarà collocato al di sotto del nome della Denominazione e della menzione specifica tradizionale o dell'espressione dell'Unione Europea. I caratteri del nome "Toscana" devono avere lo stesso font, stile, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica dei caratteri che compongono il nome della Denominazione. Tutte le indicazioni elencate devono figurare su uno sfondo uniforme.

**Articolo 8
(Confezionamento)**

8.1 I vini di cui all'art. 1 sono immessi al consumo in recipienti di capacità prevista dalla normativa vigente.

8.2 Per tutte le tipologie di cui all'articolo 1 sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona.

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

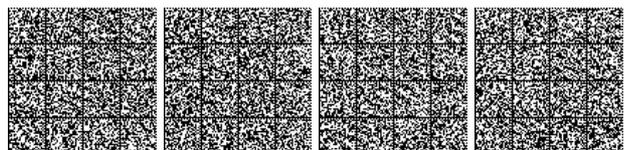
Le precipitazioni medie annue, che data la limitatezza della superficie della DOC si possono definire costanti su tutta l'area, vanno dai 550 ai 900 mm secondo gli anni.

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 subordine 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. Si osserva infatti che la produzione di uve di pregio e di grandi vini dalle diverse tipologie di vitigni storicamente coltivati ed oggetto di produzione di vini varietali in purezza, rende riconoscibili questi sotto il profilo organolettico, rispetto a produzioni analoghe di altri territori, e ne giustifica il riconoscimento all'interno del presente disciplinare di produzione. A questo proposito sono rilevanti le conclusioni raggiunte da un gruppo di lavoro proposto dalla Provincia di Arezzo con i Vignaioli della via dei Setteponti, che si è avvalso della collaborazione di tecnici ed enologi (tra cui i dott. Staderini, Masselli, Mannucci e Tommasi), sulla influenza che il particolare ambiente geologico del Valdarno conferisce alle produzioni caratterizzandole con particolare sapidità e mineralità, a prescindere dalle diverse combinazioni dei vitigni utilizzati. Confermando un precedente studio realizzato dall'allora Istituto Sperimentale di Viticoltura di Arezzo, oggi CREA.

In conclusione l'area, sotto il profilo climatico e per le caratteristiche territoriali, rientra fra le più favorevoli per la viticoltura.



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, queste aree 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 Valdarno 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.

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 della vallata aveva raggiunto nuovamente ottimi livelli produttivi e gran parte dei vini bianchi toscani di qualità era prodotta in Valdarno.

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 nella zona del Valdarno si sono potuti raggiungere livelli qualitativi molto elevati, anche per merito, così come dopo la distruzione a causa della fillossera, dell'introduzione di materiale viticolo clonale oltre a nuove varietà che sono state affiancate ai vitigni locali. Risalgono infatti a più di 40 anni fa le micro-zonazioni aziendali che hanno portato alla scelta di utilizzare vitigni fino ad allora poco diffusi che invece ben si adattavano alle caratteristiche pedo-climatiche del Valdarno.

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, con una recente rivalorizzazione dei vitigni: Chardonnay, Sauvignon, Malvasia, Orpicchio e Trebbiano per i vini



bianchi; Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Foglia Tonda, Pinot Nero, Pugnitello 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 generalmente utilizzati in Toscana 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 i vini spumanti di qualità si tratta di elaborazioni della fine del secolo XX°, che oggi si concentrano sul vitigno che è alla base della viticoltura del Valdarno di Sopra, il sangiovese. Un percorso che si attua grazie alla elevata professionalità, con le sue storiche radici, che si concretizza in vini della tipologia Rosato spumante di qualità di particolare livello qualitativo.

Per le tipologie Vendemmia Tardiva, le uve devono aver subito un prolungato mantenimento in pianta per raggiungere l'idonea gradazione alcolica mentre le tipologie Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice devono essere ottenute da uve appositamente scelte, mantenute in locali idonei e successivamente fermentate ed invecchiate come vuole la vecchia tradizione.

Particolarmente importante la caratterizzazione nell'uso di uve a bacca bianca o di uve a bacca nera, per il Vin Santo Occhio di Pernice.

Rilevante storia e tradizione è quella del vino da uve vendemmiate tardivamente, Vendemmia Tardiva bianca e Vendemmia Tardiva nera, favorita dalle caratteristiche climatiche del Valdarno di Sopra.

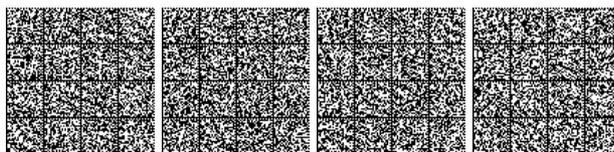
B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

Per mezzo di un del bando (1716) del Granduca di Toscana Cosimo III de' Medici che indicava la delimitazione del territorio del Valdarno, 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 Classico, 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 Valdarno di Sopra per una ulteriore qualificazione del territorio che esprimeva vini di così grande qualità, conforti e omogenee caratteristiche.

Tale realtà è frutto di una continuità storica precisa: già quattro 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 Valdarno 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 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.

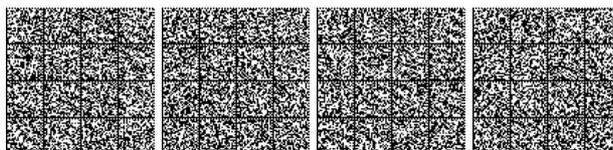
Articolo 10

(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 dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed



all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 20.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato Piano dei Controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con DM 2 agosto 2018 (G.U. n. 253 del 30 ottobre 2018) e modificato con DM 3 marzo 2022 (G.U. n. 62 del 15.03.2022).

