

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Val di Cornia (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Val di Cornia bianco anche con l'indicazione del vitigno Ansonica e Vementino

Breve descrizione testuale

Colore: giallo paglierino più o meno di limpidezza, brillante;
odore: da delicato a intenso, più o meno fruttato, caratteristico nelle tipologie Ansonica e Vermentino;
sapore: secco, fresco, più o meno armonico, e vellutato.
Val di Cornia bianco: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Val di Cornia Ansonica e Vermentino: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima: 4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima 18,00

<i>(in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Val di Cornia rosato

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: rosato, rosato tenue di limpidezza brillante; odore: vinoso delicato, più o meno fruttato; sapore: secco fresco, gradevole. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

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

Vla di Cornia Ansonica Passito

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: giallo paglierino intenso, limpidezza brillante; odore: caratteristico intenso; sapore: amabile. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno il 12% vol svolto; acidità volatile massima: 1,6 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,50 in milliequivalenti per litro
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Val di Cornia rosso con l'indicazione del vitigno Cabernet Sauvignon, Ciliegiole, Merlot, Sangiovese

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>colore: rosso rubino più o meno tendente al granato con l'invecchiamento, più o meno di limpidezza brillante; odore: vinoso, delicato; sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 estratto non riduttore minimo: 25,00 per le tipologie Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese; 22,00 per la tipologia Ciliegiole</p>

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

Val di Cornia Aleatico Passito

<i>Breve descrizione testuale</i>
colore: rosso rubino, di limpidezza brillante; odore: intenso, vinoso; sapore: leggermente dolce, ricco di corpo. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol di cui almeno il 12% vol svolto; estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l;

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

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche essenziali****DOC Val di Cornia**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
Metodo di vinificazione del rosato Il vino a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» rosato deve essere ottenuto con la vinificazione in "rosato" delle uve a bacca nera	

b. Rese massime:**DOC "Val di Cornia" bianco**

<i>Resa massima:</i>
12,000 chilogrammi di uve per ettaro

DOC "Val di Cornia" bianco

<i>Resa massima:</i>
84 ettoltri per ettaro

Val di Cornia Ansonica, Vermentino, Rosato, Cabernet Sauvignon, Ciliegiole, Merlot, Sangiovese

<i>Resa massima:</i>
10,000 chilogrammi di uve per ettaro

Val di Cornia Ansonica, Vermentino, Rosato, Cabernet Sauvignon, Ciliegiole, Merlot, Sangiovese

<i>Resa massima:</i>
70 ettoltri per ettaro

Val di Cornia Ansonica Passito

<i>Resa massima:</i>
7,000 chilogrammi di uve per ettaro

Val di Cornia Ansonica Passito

<i>Resa massima:</i>
28 ettoltri per ettaro

Val di Cornia Cabernet Sauvignon superiore, Merlot superiore, Sangiovese superiore

<i>Resa massima:</i>
9,000 chilogrammi di uve per ettaro

Val di Cornia Cabernet Sauvignon superiore, Merlot superiore, Sangiovese superiore

<i>Resa massima:</i>
63 ettoltri per ettaro

Val di Cornia Aleatico Passito

<i>Resa massima:</i>
6,000 chilogrammi di uve per ettaro

Val di Cornia Aleatico Passito

<i>Resa massima:</i>
24 ettoltri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione del vino "Val di Cornia" ricade nella Regione Toscana e comprende una parte dei territori delle province di Livorno e Pisa:

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

Si veda cartografia allegata in formato pdf.

6. VITIGNI PRINCIPALI

** Viogner B (OIV)
* Vermentino B. (MAIN)
* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
* Ansonica B (OIV)
* ALEATICO N. (MAIN)
** Ciliegiolo N (OIV)
* MERLOT N. (MAIN)
** MALVASIA BIANCA LUNGA B. (MAIN)
* SANGIOVESE N. (MAIN)
** Trebbiano Toscano B (OIV)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOC "Val di Cornia"

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

La storia della viticoltura in Val di Cornia parte da molto lontano e si intreccia con la storia degli Etruschi, dei Romani. Probabilmente il primo segno della presenza della coltivazione della vite in questa zona ci è testimoniato da Plinio il Vecchio il quale nella sua "Naturalis Historia" libro XIV, segnala che in Populonia c'era una vite talmente grande da averci scolpito il volto di Giove. Il particolare ambiente pedo-climatico della zona, e l'ottimale esposizione dei vigneti concorrono a determinare un ambiente nel quale i più importanti elementi naturali favoriscono positivamente tutte le funzioni vegeto – produttive della pianta e la perfetta ed equilibrata maturazione dei frutti.

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

--

II. ALTRE INFORMAZIONI

1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n.1308/2013

2. CONTATTI

a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Unione Provinciale degli Agricoltori di Livorno
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione Professionale di Categoria
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	14 Marradi 57126 Livorno Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0586812744
<i>Fax:</i>	0039 0586811792
	livorno@confagricoltura.it

e-mail:	
---------	--

b. Estremi dell'intermediario

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656129, +39-0646656030, +39-0646656127, +39-0646656033
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, pqa4@mpaaf.gov.it,a.squarcia@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Toscana
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	26 di Novoli 50127 firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+390554383078 - +390554383747
<i>Fax:</i>	+390554383150
<i>e-mail:</i>	stefano.barzagli@regione.toscana.it,maddalena.guidi@regione.toscana.it

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari - ICQRF
---	---

<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

e. Informazioni sugli organismi di controllo

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Livorno
<i>Indirizzo:</i>	48 Piazza del Municipio 57123 Livorno Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0586 231222
<i>Fax:</i>	+39 0586 231229
<i>e-mail:</i>	agricoltura@li.camcom.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Superiore

4. Zona NUTS

ITE17	Pisa
ITE16	Livorno
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)

IT	ITALIA
----	--------

5. VITIGNI SECONDARI

** Abrusco N (OIV)
* ALBANA B. (MAIN)
** Albarola B (OIV)
* Alicante Bouschet N (OIV)
* ALICANTE N. (MAIN)
* ANCELLOTTA N. (MAIN)
* BARBERA N. (MAIN)
** Barsaglina N (OIV)
** Biancone B (OIV)
** Bonamico N (OIV)
** Bracciola Nera N (OIV)
* CABERNET FRANC N. (MAIN)
* Calabrese N (OIV)
** Caloria N (OIV)
** Canaiolo Bianco B (OIV)
** Canaiolo Nero N (OIV)
** CANINA NERA N. (MAIN)
** Carignano N (OIV)
** CARMENERE N. (MAIN)
** CESANESE D'AFFILE N (MAIN)
* Chardonnay B (OIV)
** Clairette B (OIV)
** Colombana Nera N (OIV)
** Colorino N (OIV)
** Durella B (OIV)
* Fiano B (OIV)
** Foglia Tonda N (OIV)
** Gamay N (OIV)
** GRECHETTO B. (MAIN)
** Greco B (OIV)
** Groppello di S. Stefano N (OIV)
** GROPPELLO GENTILE N. (MAIN)
** Incrocio Bruni 54 B (OIV)
* LAMBRUSCO MAESTRI N. (MAIN)

** Livornese Bianca B (OIV)
** Malbech N (OIV)
** MALVASIA ISTRIANA B. (MAIN)
* Malvasia N (OIV)
** Malvasia Nera di Brindisi N (OIV)
** Malvasia Nera di Lecce N (OIV)
** Mammolo N (OIV)
** MANZONI BIANCO B. (MAIN)
** MARSANNE B. (MAIN)
** Mazzese N (OIV)
** Mondeuse n. (OTHER)
* MONTEPULCIANO N. (MAIN)
* MOSCATO BIANCO B. (MAIN)
** MULLER THURGAU B. (MAIN)
** Orpicchio B (OTHER)
** Petit Manseng B (OTHER)
** Petit Verdot N (OIV)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)
* PINOT GRIGIO G. (MAIN)
* PINOT NERO N. (MAIN)
** Pollera Nera N (OIV)
** Prugnolo Gentile N (OIV)
** Pugnitello N (OIV)
** Rebo N (OIV)
** REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N. (MAIN)
** RIESLING ITALICO B. (MAIN)
* Riesling renano B (OTHER)
** Roussane B (OIV)
* SAGRANTINO N. (MAIN)
** Sanforte N (OTHER)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
** Schiava Gentile N (OIV)
* Semillon B. (OTHER)
* SYRAH N. (MAIN)
** TEMPRANILLO N. (MAIN)
* Teroldego N (OIV)
** TRAMINER AROMATICO Rs. (MAIN)
* VERDEA B. (MAIN)

* Verdello B (OIV)
* VERDICCHIO BIANCO B. (MAIN)
* Vermentino Nero N (OIV)
** Vernaccia di S Gimignano b. (MAIN)

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Val di Cornia.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	VAL DI CORNIA 1989.pdf
<i>Base giuridica:</i>	25.11.1989 Riconoscimento della DOC dei vini Val di Cornia e approvazione del relativo disciplinare di produzione

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	D.Lgs 61/2010 - Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini

<i>Nome del documento:</i>	DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	DM 14 giugno 2012 - Approvazione dello schema di piano dei controlli, in applicazione articolo 13, comma 17, del D.Lgs 61/2010

<i>Nome del documento:</i>	VAL DI CORNIA allegato 1.doc
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - Vitigni complementari idonei Regione Toscana per DOP Val di Cornia

d. Mappe della zona delimitata

<i>Nome del documento:</i>	VAL DI CORNIA mappa.jpeg
<i>Descrizione:</i>	Mappa della Zona di Produzione delle uve

e. Nota per la Commissione europea

7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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