

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

##### a. Nome/i da registrare

Bolgheri (it)

##### b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

##### Bolgheri Bianco

###### Breve descrizione testuale

Colore: giallo paglierino.

Odore: fine, delicato.

Sapore: secco, armonico, sapido.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) 11,00;

Estratto non riduttore minimo (g/l) 16,00.

###### 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 (in milliequivalenti per litro): 18,00

Tenore massimo di

<i>anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

### Bolgheri Vermentino

#### *Breve descrizione testuale*

Colore: giallo paglierino.  
 Odore: delicato, caratteristico.  
 Sapore: secco, armonico, morbido  
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)11,00;  
 Estratto non riduttore minimo (g/l)18,00.

#### *Caratteristiche analitiche generali*

<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>	
--	--

### Bolgheri Sauvignon

#### *Breve descrizione testuale*

Colore: giallo paglierino.  
 Odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico.  
 Sapore: asciutto, armonico.  
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)10,50;  
 Estratto non riduttore minimo (g/l)18,00,

#### *Caratteristiche analitiche generali*

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico</i>	
-----------------------------	--

<i>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>	

### Bolgheri Rosato

<i>Breve descrizione testuale</i>	
<p>Colore: rosato.          Odore: vinoso di profumo delicato.          Sapore: asciutto, armonico.          Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)11,50;          Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)11,50.</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>	18,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

### Bolgheri Rosso

<i>Breve descrizione testuale</i>	
<p>Colore: da rosso rubino a granato.          Odore: intensamente vinoso.          Sapore: asciutto, armonico.          Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)11,50;</p>	

Estratto non riduttore minimo (g/l)22,00.
---

<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>	20,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

### **Bolgheri Rosso Superiore e Bolgheri con menzione di vigna**

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Colore: rosso rubino intenso o granato.            Odore: vinoso, ricco ed elegante.            Sapore: asciutto, pieno, robusto e armonico, con buona ed elegante struttura.            Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)12,50;            Estratto non riduttore minimo (g/l)24,00.</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>	20,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

#### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

##### a. Pratiche enologiche essenziali

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

##### b. Rese massime:

###### Bolgheri Bianco, Bolgheri Vermentino e Bolgheri Sauvignon

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

###### Bolgheri Bianco, Bolgheri Vermentino e Bolgheri Sauvignon

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

###### Bolgheri Rosso, Bolgheri Rosato

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

###### Bolgheri Rosso, Bolgheri Rosato

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

###### Bolgheri Rosso Superiore, Bolgheri con menzione di vigna

<i>Resa massima:</i>
8,000 chilogrammi di uve per ettaro

###### Bolgheri Rosso Superiore, Bolgheri con menzione di vigna

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

## 5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine protetta Bolgheri devono essere prodotte nell'ambito del territorio amministrativo del comune di Castagneto Carducci, ed in particolare nella frazione di Bolgheri, in provincia di Livorno, Regione Toscana, a esclusione dei territori ubicati ad ovest della strada statale Aurelia, vecchio tracciato.

## 6. VITIGNI PRINCIPALI

\* Vermentino B (OIV)

\* Cabernet-Sauvignon N (OIV)

\* Cabernet Franc N (OIV)

\* Merlot N (OIV)

\* Syrah N (OIV)

\* Sauvignon B (OIV)

\* Sangiovese N (OIV)

\*\* Trebbiano Toscano B (OIV)

## 7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

### BOLGHERI

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

L'analisi pedologica e gli indici bioclimatici dimostrano che Bolgheri presenta parametri in linea con i migliori terroir del mondo. L'area si sviluppa lungo la costa tirrenica ed è cinta ad anfiteatro da una linea di colline che d'inverno proteggono dal freddo e d'estate favoriscono l'azione mitigante del mare. L'alta variabilità dei suoli, classificabili in 27 unità pedologiche, garantisce ai vini la loro caratteristica complessità.

Benché nella zona la coltivazione della vite sia praticata da millenni, è dagli anni '80 che le attuali pratiche si sono consolidate, basandosi soprattutto sulla coltivazione di vitigni francesi, portati nel 1944 dal Marchese Mario Incisa della Rocchetta.

## 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>	CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI BOLGHERI DOC
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	3/A Viale San Guido 57022 Bolgheri (LI) Italia
<i>Telefono:</i>	+390565 749600
<i>Fax:</i>	+390565 749600
	consorzio@bolgheridoc.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>	0039 – 06.46656033 – 06.46656127 – 06.46656030
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, a.squarcia@mpaaf.gov.it,pqa4@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>	
<i>e-mail:</i>	maddalena.guidi@regione.toscana.it,stefano. barzagli@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 Località Livorno Italia
<i>Telefono:</i>	0039 – 0586/231257
<i>Fax:</i>	0039 – 0586/231229
<i>e-mail:</i>	alessandro.bartoli@li.camcom.it

**3. MENZIONI TRADIZIONALI****a. Punto a)**

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

**b. Punto b)**

Superiore
-----------

**4. Zona NUTS**

ITE16	Livorno
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

**5. VITIGNI SECONDARI**

** Abrusco N (OIV)
--------------------

* Albana B (OIV)
------------------

** Albarola B (OIV)
---------------------

** Aleatico N (OIV)
---------------------

* Alicante Bouschet N (OIV)
* Alicante N (OIV)
* Ancellotta N (OIV)
* Ansonica B (OIV)
* Barbera N (OIV)
** Barsaglina N (OIV)
** Biancone B (OIV)
** Bonamico N (OIV)
** Bracciola Nera N (OIV)
* CABERNET FRANC N. (MAIN)
** CABERNET SOUVIGNON B (MAIN)
* Calabrese N (OIV)
** Caloria N (OIV)
** Canaiolo Bianco B (OIV)
** Canaiolo Nero N (OIV)
** Canina Nera N (OIV)
** Carignano N (OIV)
** Carmenere N (OIV)
** Cesanese d'Affile N (OIV)
* Chardonnay B (OIV)
** Ciliegiolo N (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 (OIV)
** Greco B (OIV)
** Gropello di S. Stefano N (OIV)
** Gropello Gentile N (OIV)
** Incrocio Bruni 54 B (OIV)
* Lambrusco Maestri N (OIV)
** Livornese Bianca B (OIV)
** Malbech N (OIV)
** Malvasia Bianca di Candia B (OIV)
** Malvasia Bianca Lunga B (OIV)

** Malvasia Istriana B (OIV)
* Malvasia N (OIV)
** Malvasia Nera di Brindisi N (OIV)
** Malvasia Nera di Lecce N (OIV)
** Mammolo N (OIV)
** Manzoni Bianco B (OIV)
** Marsanne B (OIV)
** Mazzese N (OIV)
* MERLOT N. (MAIN)
** Mondeuse n. (OTHER)
* Montepulciano N (OIV)
* Moscato Bianco B (OIV)
** Muller-Thurgau B (OIV)
** Orpicchio B. (OTHER)
** Petit Verdot N (OIV)
** Petiti manseng B. (OTHER)
* Pinot Bianco B (OIV)
* Pinot Grigio G (OIV)
* Pinot Nero N (OIV)
* SANGIOVESE N. (MAIN)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
** Schiava Gentile N (OIV)
** SEMILLON B. (MAIN)
* SYRAH N. (MAIN)
** Tempranillo N (OIV)
* Teroldego N (OIV)
** TRAMINER AROMATICO Rs. (MAIN)
** TREBBIANO TOSCANO (MAIN)
* VERDEA B. (MAIN)
* Verdello B (OIV)
* Verdicchio Bianco B (OIV)
* Vermentino B. (MAIN)
* Vermentino Nero N (OIV)
** Vernaccia di S Gimignano b. (MAIN)
** Viogner B (OIV)
** Pollera Nera N (OIV)
** Prugnolo Gentile N (OIV)
** Pugnitello N (OIV)

** Rebo N (OIV)
** Refosco dal Peduncolo Rosso N (OIV)
** Riesling Italice B (OIV)
* Riesling renano B. (OTHER)
** Roussane B (OIV)
* Sagrantino N (OIV)
** Sanforte N. (OTHER)

## 6. DOCUMENTAZIONE

### a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Bolgheri.doc

### b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	BOLGHERI 1983.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 01.08.1988 Riconoscimento della DOC dei vini Bolgheri e approvazione del relativo disciplinare di produzione

### c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	BOLGHERI allegato 1.doc
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - Vitigni complementari idonei Regione Toscana per DOP Bolgheri

<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

**d. Mappe della zona delimitata**

<i>Nome del documento:</i>	BOLGHERI mappa.pdf
<i>Descrizione:</i>	Mappa della Zona di Produzione delle uve della DOP Bolgheri

**e. Nota per la Commissione europea**

--

**7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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