

**Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Val d'Arno di Sopra (it)

Valdarno di Sopra (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</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

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Val d'Arno di Sopra o Valdarno di Sopra - Disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 13.06.2011

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Val d'Arno di Sopra (it) / Valdarno di Sopra (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
5. Vino spumante di qualità

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:**

**“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino; odore: fine, delicato; sapore: secco, armonico.

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

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: fine, delicato;  
spuma: fine e persistente  
sapore: da extra brut a demi-sec, fruttato, armonico, piacevole.

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: da rosato tenue a rosato intenso;  
odore: fine, delicato, fruttato;  
sapore: secco, armonico, delicato.

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: da rosato tenue a rosato intenso;  
odore: fine, delicato, fruttato;  
spuma : fine e persistente;  
sapore: da extra brut a demi-sec, armonico, delicato.

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo 21,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: fine, fruttato;

sapore: secco, pieno, armonico.

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

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

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

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

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

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

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

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino intenso;  
odore: intenso, caratteristico, complesso;  
sapore: secco, armonico.

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

***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosso rubino intenso;  
odore: intenso, caratteristico, complesso, erbaceo;  
sapore: secco, caratteristico, armonico.

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosso rubino intenso;  
odore: intenso, fruttato, complesso;  
sapore: secco, pieno, armonico.

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: floreale e fruttato, caratteristico;  
sapore: secco, armonico.

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: profumi di piccoli frutti rossi e spezie;  
sapore: secco, armonico.

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: da giallo paglierino intenso al giallo ambrato;  
odore: delicato, caratteristico, intenso, etereo;  
sapore: dolce, vellutato, armonico.

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: giallo paglierino, anche intenso;  
odore: fine, intenso, fruttato;  
sapore: secco, armonico.

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: floreale e fruttato, caratteristico;  
sapore: secco, armonico.

**“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Ciliegiolo***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: vinoso, caratteristico;  
sapore: secco, armonico.

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: da giallo paglierino intenso al giallo ambrato;  
odore: delicato, caratteristico, intenso, etereo;  
sapore: vellutato dolce, armonico con pronunciata rotondità.

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: fine, fruttato e balsamico;  
sapore: secco, armonico.

**“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Pugnitello***Caratteristiche analitiche:*

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

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

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: intenso, complesso, caratteristico;  
sapore: secco, armonico.

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

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: fine, floreale e caratteristico;  
sapore: secco e armonico.

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

*Caratteristiche analitiche:*

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

*Caratteristiche organolettiche:*

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

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

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: dal rosso rubino al rubino intenso;  
odore: intenso, fine, fruttato;

odore: intenso, fine, fruttato;  
sapore: pieno, armonico.

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

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

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

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

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

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fine, delicato, intenso, floreale; sapore: secco, armonico.

**“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Chardonnay***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

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

**“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Canaiolo nero***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: fine, floreale, caratteristico;  
sapore: secco, armonico.

**“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Pugnitello***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: intenso, complesso, caratteristico;  
sapore: secco, armonico.

**“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Malvasia nera***Caratteristiche analitiche:*

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

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

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: fine, fruttato e balsamico;  
sapore: secco, armonico.

**“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Sangiovese**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: floreale e fruttato, caratteristico;  
sapore: secco, armonico.

**“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Vendemmia  
Tardiva**

*Caratteristiche analitiche:*

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;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: da giallo paglierino intenso al giallo ambrato;  
odore: delicato, caratteristico, intenso, etereo;  
sapore: vellutato dolce, armonico con pronunciata rotondità.

### **3. MENZIONI TRADIZIONALI**

**a. Punto a)**

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

**b. Punto b)**

Riserva
Passito
Vendemmia Tardiva

**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche**

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

**b. Rese massime:****DOC "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra"**

<i>Resa massima:</i>		
Tipologia	Produzione massima t/ha	Resa in vino hl/ha
"Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" bianco, bianco spumante di qualità	12	84
"Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" rosato, rosato spumante di qualità	12	84
"Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" rosso	12	84
"Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" Chardonnay	12	84
"Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" Cabernet franc	12	84
"Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" Cabernet sauvignon	12	84

“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Merlot	12	84
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Sangiovese	12	84
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Syrah	12	84
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” Sauvignon	12	84
“Val d’Arno di Sopra” o “Valdarno di Sopra” passito	7,5	26,25

### DOC "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" - Sottozona Pietraviva

<i>Resa massima:</i>		
Tipologia	Produzione massima t/ha	Resa in vino hl/ha
“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” bianco	9	63
“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” rosso	9	63
“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Malvasia bianca lunga	9	63
“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Canaiolo nero	9	63

“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Pugnitello	9	63
“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Ciliegiolo	9	63
“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Sangiovese	9	63
“Val d’Arno di Sopra Pietraviva” o “Valdarno di Sopra Pietraviva” Vendemmia Tardiva	7,5	33,75

### DOC "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra" - Sottozona Pratomagno

<i>Resa massima:</i>		
Tipologia	Produzione massima t/ha	Resa in vino hl/ha
“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” bianco	9	63
“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” rosso	9	63
“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Malvasia bianca lunga	9	63
“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Chardonnay	12	84

“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Canaiolo nero	9	63
“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Pugnitello	9	63
“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Malvasia nera	9	63
“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Sangiovese	9	63
“Val d’Arno di Sopra Pratomagno” o “Valdarno di Sopra Pratomagno” Vendemmia Tardiva	7,5	33,75

## 5. ZONA DELIMITATA

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

### a. Zona NUTS

ITE18	Arezzo
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

**b. Mappe della zona delimitata**

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

**6. UVE DA VINO****a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA ISTRIANA B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
GROPPELLO GENTILE N.
GRECHETTO B.
FIANO B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CESANESE D'AFFILE N
CARMENERE N.
Carignano N.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.

ALICANTE N.
ALEATICO N.
ALBANA B.
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
VERDEA B.
TREBBIANO TOSCANO
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
TEMPRANILLO N.
SYRAH N.
SEMILLON B.
SCHIAVA GENTILE
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
RIESLING ITALICO B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

Colombana Nera N
Colorino N
Roussane B
Bracciola Nera N
Clairette B
Greco B
Viogner B
Albarola B
Ansonica B
Foglia Tonda N
Abrusco N
Incrocio Bruni 54 B
Biancone B
Livornese Bianca B

Pugnitello N
Mazzeze N
Calabrese N
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia N
Pollera Nera N
Bombino Bianco B
Canina Nera N
Canaiolo Bianco B
Prugnolo Gentile N
Marsanne B
Mammolo N
Vermentino Nero N
Durella B
Barsaglina N
Malbech N
Caloria N
Groppello di S. Stefano N
Alicante Bouschet N

**c. Altre varietà**

Orpicchio B.
Petit manseng B.
Sanforte N.
Riesling renano B.

## **7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**

### **DOC "Val d'Arno di Sopra" o "Valdarno di Sopra"**

*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 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.

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 italica, 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.

#### *Informazioni sul prodotto:*

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.

#### *Legame causale:*

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 acquistate, 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.

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

### Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>“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.</p> <p>“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.</p> <p>“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</p>	

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%.

"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.

“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.

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

*Descrizione:*

Allegato 3 - DM 2 novembre 2010

*Descrizione:*

Allegato 2 - DLgs 61/2010

*Descrizione:*

Allegato 1 - Vitigni idonei Regione Toscana

*Descrizione:*

Allegato 4 - Piano dei Controlli

**VI. ALTRE INFORMAZIONI****1. 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>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, a.squarcia@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA****3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**