

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "BOLGHERI"

Articolo 1

(Denominazione e vini)

1.1 La denominazione di origine controllata «Bolgheri» è riservata ai vini bianco, Vermentino, Sauvignon, rosato, rosso, rosso superiore, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

(Base ampelografica)

2.1 La denominazione di origine controllata «Bolgheri» bianco è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Vermentino: da 0 a 100 %;

Sauvignon: da 0 a 100 %;

Viognier: da 0 a 100 %.

Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 40%.

2.2 La denominazione di origine controllata «Bolgheri» Vermentino è riservata al vino proveniente dalle uve del vitigno Vermentino per almeno l'85%.

Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

2.3 La denominazione di origine controllata «Bolgheri» Sauvignon è riservata al vino proveniente dalle uve del vitigno Sauvignon per almeno l'85 %.

Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

2.4 La denominazione di origine controllata «Bolgheri» rosso, rosso superiore e rosato è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Cabernet Sauvignon: da 0 al 100%;

Merlot: da 0 al 100%;

Cabernet Franc: da 0 al 100%;

Syrah: da 0 al 50%;

Sangiovese: da 0 al 50%.

Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.

Articolo 3

(Zona di produzione delle uve)

3.1 Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» devono essere prodotte nell'ambito del territorio amministrativo del comune di Castagneto Carducci in provincia di Livorno ad esclusione dei territori ubicati ad ovest della s. s. Aurelia, vecchio tracciato.

Articolo 4

(Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivanti le specifiche caratteristiche di qualità.

4.2 I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. Sono esclusi i sistemi espansi.

4.3 È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.4 I vigneti impiantati o reimpiantati successivamente alla entrata in vigore del disciplinare approvato con Decreto ministeriale 21 marzo 2011 dovranno avere una densità di almeno 4500 ceppi per ettaro calcolati su sesto di impianto con distanza massima tra le file di 2,5 m.

4.5 La produzione di uva ammessa per vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» bianco, «Bolgheri» Vermentino e Sauvignon non deve essere superiore a tonnellate 12 per ettaro di coltura specializzata.

La produzione di uva ammessa per i vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» rosato non deve essere superiore a tonnellate 9 per ettaro di coltura specializzata.

La produzione di uva ammessa per i vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» rosso non deve essere superiore a tonnellate 9 per ettaro di coltura specializzata con una produzione media per ceppo di kg. 2.000.

Per la tipologia rosso superiore e rosso superiore con menzione vigna, la resa non deve essere superiore a tonnellate 8 per ettaro, e la corrispondente produzione media per ceppo non deve superare 1.800 kg.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente produttive, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo. L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20% non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

4.6 Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini «Bolgheri» bianco, Vermentino e Sauvignon un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,50%, al vino «Bolgheri» rosso e rosato un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 11,50% ed al vino «Bolgheri» rosso superiore un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12,00%.

Articolo 5

(Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni di vinificazione, di affinamento, di imbottigliamento e di invecchiamento dei vini di cui all'articolo 1 devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo del comune di Castagneto Carducci.

Conformemente all'art. 8 del Reg. CE n.607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica per salvaguardare la qualità e la reputazione, garantire l'origine del prodotto e l'efficacia dei controlli.

Conformemente al medesimo art. 8 del Reg. CE n.607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori del Comune di Castagneto Carducci, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n.61/2010

5.2 La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per i vini «Bolgheri» rosso, rosso superiore e rosato. Qualora superi questo limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per il vino «Bolgheri» bianco,

Vermentino e Sauvignon. Qualora superi questo limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

5.3 Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini medesimi le loro peculiari caratteristiche.

5.4 Per il vino a denominazione di origine controllata «Bolgheri» rosso la commercializzazione è consentita soltanto dopo un adeguato periodo di affinamento, ovvero non prima della data del primo settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

5.5 Il vino a denominazione di origine controllata «Bolgheri» superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 2 anni — a decorrere dal 1° gennaio successivo all'annata di vendemmia - di cui almeno uno in botti di rovere.

Articolo 6

(Caratteristiche dei vini al consumo)

6.1 I vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» all'atto di immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Bolgheri» bianco:

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato più o meno intenso;

odore: fine, delicato;

sapore: secco, armonico, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Bolgheri» Vermentino:

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato più o meno intenso;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: secco, armonico, morbido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

«Bolgheri» Sauvignon:

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato più o meno intenso;

odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

«Bolgheri» rosato:

colore: rosato;

odore: vinoso di profumo delicato;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

«Bolgheri» rosso:

colore: da rosso rubino a granato;

odore: intensamente vinoso;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Bolgheri» rosso superiore e «Bolgheri» con menzione Vigna:

colore: rosso rubino intenso o granato;

odore: vinoso, ricco ed elegante

sapore: asciutto, pieno, robusto e armonico con buona elegante struttura;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Articolo 7

(Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» il nome del vitigno, ove previsto, deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine.

7.2 Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Bolgheri» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.3 Per i vini designati con la denominazione di origine controllata «Bolgheri» è consentito l'uso della menzione «vigna», seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, alle condizioni previste dalla normativa vigente e che i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31, comma 10, della legge n.238/2016.

Nella presentazione e designazione del prodotto, la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, deve essere riportata immediatamente sia al di sotto della denominazione «Bolgheri» che della menzione specifica tradizionale «denominazione di origine controllata» e «Superiore». In tal caso è vietato fare riferimento al colore «rosso».

7.4 Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a denominazione origine controllata «Bolgheri» deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

7.5. Nelle etichette figuranti sulle bottiglie o altri recipienti in cui sono confezionati i vini «Bolgheri» deve essere riportato obbligatoriamente il termine geografico «Toscana», con le seguenti modalità:

a) il termine «Toscana» deve figurare in caratteri di dimensioni non superiori alla metà di quelli utilizzati per la denominazione «Bolgheri»;

b) il termine «Toscana»:

- deve essere riportato obbligatoriamente nel campo visivo dove figurano le indicazioni obbligatorie e, in tale ambito, deve figurare immediatamente al disotto della denominazione «Bolgheri» e della relativa menzione specifica tradizionale «denominazione di origine controllata» e della

relativa menzione di tipologia (Superiore/Rosso/Vermentino/Bianco/Sauvignon);

- qualora riportato facoltativamente anche al di fuori del campo visivo di cui al precedente trattino, deve comunque essere associato al nome della denominazione “Bolgheri” ed essere riportato al disotto della stessa denominazione «Bolgheri» e delle eventuali menzioni (menzione specifica tradizionale «denominazione di origine controllata» e menzioni di tipologia).

L’obbligo di cui al presente comma fa salvo lo smaltimento delle etichette non riportanti il termine “Toscana”, detenute dalle ditte interessate alla data di entrata in vigore del decreto di approvazione della modifica del disciplinare in questione, per il confezionamento delle partite di prodotto derivanti dalle vendemmie 2021 e precedenti.

Articolo 8

(Confezionamento)

8.1 Le bottiglie o altri recipienti di capacità inferiore a 5 litri in cui possono essere confezionati i vini «Bolgheri», in vista dell’immissione al consumo, debbono essere, anche per quanto riguarda l’abbigliamento, consoni ai caratteri di un vino di pregio.

8.2 Per l’immissione al consumo del vino «Bolgheri» sono ammessi soltanto recipienti della capacità di litri: 0,375, 0,750, 1,500, 3,000, 6,000, 9,000 e 12,000.

Il recipiente utilizzato per i vini «Bolgheri» rosso, rosso superiore deve consistere in una bottiglia di vetro di forma bordolese di colore scuro.

8.3 La chiusura dei recipienti destinati all’immissione al consumo dei vini «Bolgheri» rosso superiore deve essere effettuata con il tappo di sughero raso bocca.

Per tutte le altre tipologie sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.