

Sembra che il vitigno sia stato introdotto dalla Liguria (da Vernazza, da cui il nome) intorno al 1.200 da un certo Vieri de' Bardi, ma l'origine è incerta, per altri il nome deriva dal latino *vernaculum*, traducibile con locale, che quindi stava ad indicare i prodotti tipici di un territorio, cosa che spiegherebbe l'utilizzo del nome Vernaccia anche per vitigni totalmente diversi, come quelli di Oristano e di Serrapetrona.

Della Vernaccia si hanno documentazioni storiche a partire dagli inizi del 1.200: nel 1276 negli 'ordinamenti delle gabelle' del Comune di San Gimignano si riporta l'imposizione di una tassa di tre soldi per ogni soma di Vernaccia venduta fuori del territorio comunale, dal che si evince che la sua fama aveva già valicato le mura della città, come dimostrano anche le numerosissime citazioni letterarie di cui gode tra il XIII e il XVI secolo.

La più famosa forse è quella di Dante Alighieri, che nella Divina Commedia manda il Papa Martino IV nel Purgatorio a scontare i peccati di gola, in particolare le anguille di Bolsena affogate nella Vernaccia: «...ebbe la Santa Chiesa e le sue braccia: dal Torso fu, e purga per digiuno le anguille di Bolsena e la Vernaccia...», Purgatorio, Canto XXIV.

Di che vino allora si trattasse, ce lo lascia capire Michelangelo Buonarroti "il giovane", che la descrive come il vino che «bacia, lecca, morde, picca, punge»...dolce, quindi, ma tannico ed astringente, molto diverso da quello attuale, anche se dagli studi scientifici effettuati sul DNA della Vernaccia si può dedurre che la profonda differenza deriva dalla tecniche, sia di coltivazione che di vinificazione, che non dalla differenza del vitigno Vernaccia.

Un giudizio da esperto sulla qualità del vino ce lo fornisce nel 1.541 Sante Lacerio, bottigliere di Papa Paolo III, che in una lettera, dopo avere richiesto al Comune ottanta fiaschi di Vernaccia, si rammarica del fatto che a San Gimignano si coltivano troppo l'arte e la scienza a scapito della Vernaccia, che «...è una perfetta bevanda da Signori, et è gran peccato che questo luogo non ne faccia assai...».

Che la Vernaccia di San Gimignano sia collegata in modo imprescindibile con il territorio è quindi un dato storico certo, come lo è che per secoli la sua produzione sia stata una voce economica primaria e che la sua coltivazione abbia plasmato la fisionomia del paesaggio; altrettanto certo è il fatto che in nessun'altra parte d'Italia il vitigno si sia diffuso come nel territorio di San Gimignano, benché dall'epoca medioevale i mercanti abbiano provato ad esportare il vitigno in altre terre, data la fama di cui godeva, ma senza successo duraturo.

Dopo la grande fortuna dell'epoca medioevale e rinascimentale, della Vernaccia si perdono quasi le tracce fino al secondo dopoguerra dello scorso secolo, quando i viticoltori di San Gimignano riscoprono il valore dell'antico vitigno e iniziano l'avventura che li porterà ad ottenere nel 1966 la denominazione di origine controllata: altro primato della Vernaccia di San Gimignano è quello di essere stato il primo vino in Italia a fregiarsi di tale titolo, a cui è seguita la (DOCG) nel 1993.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti).

Obbligo di riportare in etichetta il termine geografico «Toscana».

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione unionale.

Tipo di condizione supplementare: disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione: è obbligatorio riportare in etichetta il termine geografico «Toscana».

Nell'etichettatura della denominazione «Vernaccia di San Gimignano» deve sempre essere scritta integralmente la seguente dicitura e secondo la successione di seguito indicata: Vernaccia di San Gimignano - denominazione di origine controllata e Garantita (o l'acronimo DOCG) - Riserva (se trattasi di questa tipologia) - Toscana.

Il termine «Toscana» deve figurare in caratteri dello stesso tipo, stile, spaziatura, tonalità ed intensità colorimetrica, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Vernaccia di San Gimignano». Inoltre il termine «Toscana» deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Vernaccia di San Gimignano», e su uno sfondo uniforme per tutta la sequenza di indicazioni elencate al paragrafo precedente, nonché deve figurare in caratteri di altezza non superiore ai 2/3 rispetto a quella utilizzata per la scritta «Vernaccia di San Gimignano».

L'obbligo di cui al presente comma fa salvo lo smaltimento delle etichette per il confezionamento delle partite di prodotto derivanti dalle vendemmie 2024 e precedenti, non riportanti il termine Toscana, detenute dalle ditte interessate alla data di entrata in vigore del decreto di approvazione della modifica del presente disciplinare, che potranno essere utilizzate fino ad esaurimento delle scorte.

Link al disciplinare del prodotto: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22157>

24A05538

DECRETO 15 ottobre 2024.

**Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «San Gimignano».**

IL DIRIGENTE DELLA PQA I

DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2023/1606 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento delegato (UE) 2019/33 per quanto riguarda alcune disposizioni sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette dei vini e sulla presentazione delle indicazioni obbligatorie dei prodotti vitivinicoli nonché norme specifiche relative all'indicazione e alla designazione degli ingredienti dei prodotti vitivinicoli e il regolamento delegato (UE) 2018/273 per quanto riguarda la certificazione dei prodotti vitivinicoli importati;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;



Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2023/1607 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda l'adeguamento di taluni riferimenti giuridici;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto ministeriale 8 agosto 1996, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 198 del 24 agosto 1996, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «San Gimignano» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato nel sito ufficiale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, sezione Qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine controllata dei vini «San Gimignano»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024 n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024 n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera d);

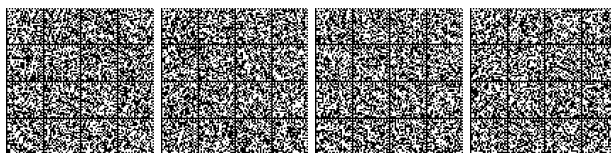
Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Esaminata la documentata domanda, presentata dal Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano, con sede in San Gimignano (SI), via di Fugnano n. 19, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «San Gimignano», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che la predetta richiesta di modifica ordinaria che comporta variazioni al documento unico ai sensi dell'art. 17, del regolamento (UE) n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Toscana;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 9 agosto 2024, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «San Gimignano»;



conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 213 dell'11 settembre 2024, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «San Gimignano» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del reg. UE n. 34/2019;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «San Gimignano», così come da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014 pubblicato nel sito ufficiale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, sezione Qualità - Vini DOP e IGP, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 213 dell'11 settembre 2024.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «San Gimignano», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento UE n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2025/2026.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata dei vini «San Gimignano» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - sezione Qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 15 ottobre 2024

*Il dirigente:* GASPARRI

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
DEI VINI «SAN GIMIGNANO»

Art. 1.

*Denominazione e vini*

1.1 La denominazione di origine controllata «San Gimignano» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

«San Gimignano» rosso, anche con la menzione Riserva;

«San Gimignano» Sangiovese, anche con la menzione Riserva;

«San Gimignano» Cabernet sauvignon, anche con la menzione Riserva;

«San Gimignano» Merlot, anche con la menzione Riserva;

«San Gimignano» Syrah, anche con la menzione Riserva;

«San Gimignano» Pinot nero, anche con la menzione Riserva;

«San Gimignano» rosato;

«San Gimignano» Vinsanto o Vin Santo;

«San Gimignano» Vinsanto Occhio di Pernice o Vin Santo Occhio di Pernice.

Art. 2.

*Base ampelografica*

2.1 I vini a denominazione di origine controllata «San Gimignano» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vitigni aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«San Gimignano» rosso e «San Gimignano» rosato:

Sangiovese min: 50%;

possono concorrere le uve dei vitigni Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero da soli o congiuntamente: massimo 40%; possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve di altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 15%.

«San Gimignano» Sangiovese:

Sangiovese min: 85%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 15%.

«San Gimignano» Cabernet sauvignon:

Cabernet sauvignon min: 85%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 15%.

«San Gimignano» Merlot:

Merlot min: 85%;



possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 15%.

«San Gimignano» Syrah:

Syrah min: 85%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 15%.

«San Gimignano» Pinot nero:

Pinot nero min: 85%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 15%.

«San Gimignano» Vinsanto o Vin Santo:

Trebbiano toscano min: 30%;

può concorrere la Malvasia del chianti per un massimo del 50%; può concorrere la Vernaccia di San Gimignano per un massimo del 20%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 10%.

«San Gimignano» Vinsanto Occhio di Pernice o Vin Santo Occhio di Pernice:

Sangiovese min: 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 50%.

#### Art. 3.

##### Zona di produzione delle uve

3.1 La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «San Gimignano» ricade nella Provincia di Siena e comprende i terreni vocati alla qualità dell'intero territorio amministrativo del Comune di San Gimignano.

#### Art. 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 «San Gimignano» devono essere quelle normali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare. I vigneti devono trovarsi su terreni collinari, di buona esposizione e situati ad una altitudine non superiore ai 500 metri s.l.m. Sono da escludere i terreni posti nei fondo valle scarsamente esposti alla luce solare o scarsamente arrieggiati.

4.2 Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a quattromila.

4.3 I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli atti a conservare le specifiche caratteristiche dell'uva e del vino. È vietata la forma di allevamento a «tendone».

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

4.5 La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico, naturale, minimo sono le seguenti:

|                                    | Tonn.<br>Uva/Ha | Titolo alcolometrico vol.<br>nat. minimo |
|------------------------------------|-----------------|--|
| «San Gimignano» rosato             | 10              | 11,00%                                   |
| «San Gimignano» rosso              | 8               | 11,50%                                   |
| «San Gimignano» Sangiovese         | 8               | 11,50%                                   |
| «San Gimignano» Cabernet sauvignon | 8               | 11,50%                                   |
| «San Gimignano» Merlot             | 8               | 11,50%                                   |
| «San Gimignano» Syrah              | 8               | 11,50%                                   |

|  |    |        |
|--|----|--------|
| «San Gimignano» Pinot nero                 | 8  | 11,50% |
| «San Gimignano» Vinsanto                   | 10 | 10,00% |
| «San Gimignano» Vinsanto Occhio di Pernice | 10 | 10,00% |

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «San Gimignano» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

4.6 L'entrata in piena produzione dei nuovi impianti, è fissata a partire dal 4° anno vegetativo. Al 3° anno vegetativo è comunque consentita una produzione pari al 60% della produzione massima prevista.

#### Art. 5.

##### Norme per la vinificazione

5.1 Le operazioni vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento ivi compreso l'appassimento delle uve, devono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo delle Province di Siena e Firenze. Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento o il condizionamento deve avere luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e garantire l'origine. Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area sopra delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'art. 35, comma 3, lettera c) della legge n. 238/2016.

5.2 Rispettando le percentuali previste per i vigneti all'art. 2, le uve ed i vini «San Gimignano» sangiovese, «San Gimignano» Cabernet sauvignon, «San Gimignano» Merlot, «San Gimignano» Syrah e «San Gimignano» Pinot nero, ottenuti singolarmente, possono essere oggetto di assemblaggio o taglio tra loro per l'ottenimento della tipologia «San Gimignano» rosso. Tale facoltà, riconosciuta al solo produttore e/o vinificatore delle uve, è consentita alle seguenti condizioni:

a) l'assemblaggio deve essere realizzato prima della richiesta di campionamento per la certificazione analitica ed organolettica;

b) l'assemblaggio deve essere realizzato prima dell'estrazione della partita ottenuta dalle cantine del produttore/vinificatore;

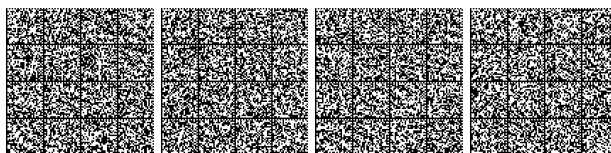
c) l'operazione deve essere seguita dalle necessarie annotazioni sui registri di cantina e deve esserne data comunicazione agli organismi di controllo preposti.

5.3 I vini «San Gimignano» rosso, «San Gimignano» Sangiovese, «San Gimignano» Cabernet sauvignon, «San Gimignano» Merlot, «San Gimignano» Syrah e «San Gimignano» Pinot nero possono aver diritto alla menzione riserva se sottoposti ad invecchiamento di almeno ventiquattro mesi di cui almeno sette in fusti di legno.

5.4 È consentito l'arricchimento dei mosti alle condizioni previste dalle normative nazionali e comunitarie.

5.5 Le diverse tipologie previste all'art. 1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali. Le tipologie «San Gimignano» vinsanto e «San Gimignano» vinsanto occhio di pernice devono essere ottenute da uve appositamente scelte e fatte appassire in locali idonei fino a raggiungere un contenuto zuccherino del 27%. È permesso l'impiego della ventilazione forzata o convogliata con esclusione di impianti di essiccazione. L'ammontamento delle uve per le tipologie «San Gimignano» vinsanto e «San Gimignano» vinsanto occhio di pernice è consentito dal 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve al 31 marzo dell'anno seguente. La fermentazione e la successiva elaborazione del prodotto dovranno essere effettuate esclusivamente in botti di legno della capacità massima di 250 litri.

5.6 Per le tipologie «San Gimignano» rosato, «San Gimignano» rosso, «San Gimignano» Sangiovese, «San Gimignano» Cabernet sauvignon, «San Gimignano» Merlot, «San Gimignano» Syrah e «San Gimignano» Pinot nero la resa uva/vino consentita è del 70%. Qualora la resa superi tale limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla doc. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.



Per le tipologie «San Gimignano» Vinsanto o Vin Santo e «San Gimignano» Vinsanto Occhio di Pernice o Vin Santo Occhio di Pernice la resa uva/vino consentita è del 35% riferita al vino giunto al terzo anno di invecchiamento. Qualora la resa superi tale limite ma non il 38%, l'eccedenza non ha diritto alla doc. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.

5.7 L'immissione al consumo della tipologia «San Gimignano» rosato è consentita a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

L'immissione al consumo delle tipologie «San Gimignano» rosso, «San Gimignano» Sangiovese, «San Gimignano» Cabernet sauvignon, «San Gimignano» Merlot, «San Gimignano» Syrah, «San Gimignano» Pinot nero è consentita dal 1° aprile dell'anno successivo alla vendemmia.

L'immissione al consumo dei vini con la menzione riserva, è consentita dal 1° gennaio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve e comunque non prima di un affinamento in bottiglia di almeno tre mesi.

L'immissione al consumo per i vini a denominazione di origine controllata «San Gimignano» Vinsanto o Vin Santo e «San Gimignano» Vinsanto Occhio di Pernice o Vin Santo Occhio di Pernice, non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

#### Art. 6.

##### *Caratteristiche dei vini al consumo*

6.1 I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«San Gimignano» rosato:

colore: rosato più o meno carico, brillante;  
odore: delicato, fresco, fruttato;  
sapore: secco, fresco, armonico, fruttato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

«San Gimignano» rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso con note violacee tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: vinoso, delicato;  
sapore: secco, armonico, di buon corpo, giustamente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol, se riserva 12,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

«San Gimignano» Sangiovese:

colore: rosso rubino più o meno intenso, con riflessi granati dopo lungo invecchiamento;  
odore: vinoso, intenso ed elegante;  
sapore: secco ed armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol, se riserva 12,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

«San Gimignano» Cabernet sauvignon:

colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati dopo l'invecchiamento;  
odore: intenso, caratteristico, speziato;  
sapore: secco, pieno ed armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol, se riserva 12,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

«San Gimignano» Merlot:

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: vinoso con sentore di piccoli frutti;  
sapore: secco, armonico e pieno;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol, se riserva 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

«San Gimignano» Pinot nero:

colore: rosso rubino;  
odore: intenso, vinoso con possibili note di agrumi;  
sapore: secco, pieno, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol, se riserva 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

«San Gimignano» Syrah:

colore: rosso vermiglio;  
odore: caratteristico, elegante, con note di frutti di bosco;  
sapore: secco ed armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol, se riserva 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

«San Gimignano» Vinsanto o Vin Santo:

colore: dal giallo intenso al dorato;  
odore: etereo, intenso, caratteristico;  
sapore: dal secco al dolce, armonico, vellutato, persistente;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol di cui almeno il 14,50% vol svolti;

acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

acidità volatile massima: 30,0 meq/l;

«San Gimignano» Vinsanto Occhio di Pernice o Vin Santo Occhio di Pernice:

colore: dal rosa tenue al rosa intenso fino all'aranciato;  
odore: delicato, caldo, caratteristico;  
sapore: morbido, rotondo, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol di cui almeno il 14,50% vol svolti;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;  
acidità volatile massima: 30,0 meq/l.

6.2 In relazione al passaggio in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

#### Art. 7.

##### *Etichettatura, designazione e presentazione*

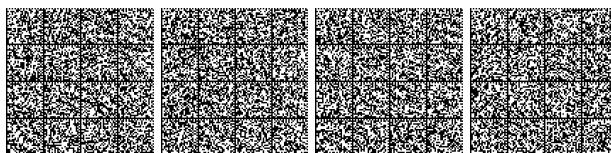
7.1 Nell'etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato», e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.2 È obbligatorio riportare in etichetta il termine geografico «Toscana». Nell'etichettatura della denominazione «San Gimignano» deve sempre essere scritta integralmente la seguente dicitura e secondo la successione di seguito indicata:

San Gimignano;  
Denominazione di origine controllata (o l'acronimo DOC);  
Tipologia (menzione Riserva se prevista);  
Toscana.

Il termine «Toscana» deve figurare in caratteri dello stesso tipo, stile, spaziatura, tonalità ed intensità colorimetrica, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «San Gimignano». Inoltre il termine «Toscana» deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «San Gimignano», e su uno sfondo uniforme per tutta la sequenza di indicazioni elencate al paragrafo precedente, nonché deve figurare in caratteri di altezza non superiore ai 2/3 rispetto a quella utilizzata per la scritta «San Gimignano».

L'obbligo di cui al presente comma fa salvo lo smaltimento delle etichette per il confezionamento delle partite di prodotto derivanti dalle vendemmie 2024 e precedenti, non riportanti il termine Toscana,



detenute dalle ditte interessate alla data di entrata in vigore del decreto di approvazione della modifica del presente disciplinare, che potranno essere utilizzate fino ad esaurimento delle scorte.

7.3 Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1.

7.4 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «San Gimignano» di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31, comma 10, della legge n. 238/2016.

7.5 Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

#### Art. 8.

##### Confezionamento

8.1 I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro di volume nominale fino a cinque litri di forma borgognotta o bordolese e di colore scuro ad eccezione della tipologia «Rosato» e delle due tipologie di «Vinsanto o Vin Santo» per le quali sono consentiti solo recipienti di capacità da 0,375 a 0,750 litri anche di colore chiaro.

8.2 I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge. Per le tipologie «Vinsanto o Vin Santo» e per i vini con la menzione riserva è comunque obbligatorio il tappo raso bocca di sughero naturale. Limitatamente alle confezioni da litri 0,187 a litri 0,375 e con esclusione delle tipologie «Vin Santo» e dei vini con menzione riserva, è ammessa la chiusura con tappo a vite.

#### Art. 9.

##### Legame con l'ambiente geografico

##### A) Informazioni sulla zona geografica

###### 1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio di produzione ricade interamente all'interno del Comune di San Gimignano, collocato nella parte nord-ovest della Provincia di Siena, nel cuore della Toscana, a metà strada tra la costa tirrenica e la dorsale appenninica. È un territorio collinare collocato tra i 67 ed i 629 m s.l.m., i suoli sono di origine pliocenica, risalenti a 6,8 - 1,8 milioni di anni fa.

I terreni destinati alla produzione della DO San Gimignano, in tutte le tipologie, sono quelli formati sui depositi pliocenici marini e costituiti da sabbie gialle (tufo) ed argille gialle e grigie che risultano, a loro volta, spesso stratificate su argille più compatte e presenti in profondità. Inoltre sono terreni fortemente caratterizzati dalla presenza di sabbia dotati di scheletro e scisti argillose, la cui combinazione crea condizioni favorevoli per la penetrazione delle radici delle piante. Sono generalmente dotati di sostanza organica grazie anche alle ripetute lavorazioni e avvicendamenti culturali a cui sono stati sottoposti nel corso dei secoli. La diversa combinazione percentuale tra sabbia, argilla, sostanza organica e scheletro che caratterizza i singoli suoli è l'elemento pedologico determinante dal punto di vista viticolo-enologico per l'esaltazione della sapidità e capacità di invecchiamento, caratteristiche che accomunano le diverse tipologie della D.O San Gimignano.

L'altitudine dei vigneti è compresa tra i 70 ed i 500 m s.l.m. con pendenza ed esposizione variabile a seconda dei versanti collinari dove gli stessi sono ubicati.

È un'area caratterizzata da un clima sub-mediterraneo con estati piuttosto secche, inverni piuttosto freddi e piovosità concentrate in due periodi: tardo autunno-inizio inverno e fine inverno-inizio primavera.

Le temperature sono quelle tipiche della fascia climatica di appartenenza. Le precipitazioni medie annue si aggirano attorno ai 700 mm, mediamente distribuite in ottantatré giorni di pioggia e presentano un minimo relativo in estate e un picco in autunno. La zona beneficia in tutti i periodi dell'anno di una buona ventilazione. Rari gli episodi di nebbia.

###### 2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere vini rossi a San Gimignano: infatti la presenza della viticoltura nell'area di San Gimignano risale all'epoca etrusca, di cui si hanno numerose testimonianze archeologiche. Per secoli la produzione e la vendita del vino ha rappresentato la principale attività agricola ed economica, e non solo della famosa Vernaccia di San Gimignano ma anche dei vini rossi e anzi, la produzione di vino rosso è sempre stata superiore a quella del bianco.

Tra il Medioevo e il Rinascimento le vigne di San Gimignano producevano sia vino bianco che «verniglio», un rosso corposo già molto stimato.

Antica anche la tradizione della produzione del vinsanto a San Gimignano: si hanno le prime testimonianze nel 1348, quando un frate francescano cercò di placare le agonie dei malati di peste con del vino dolce che prese così il nome di «Vinsanto».

Le fattorie di San Gimignano da sempre sono note ai commercianti di vini per la qualità ed il carattere dei vini rossi prodotti. Nel XX secolo l'impegno dei vignaiuoli e il loro spirito di ricerca hanno dato vita ad una serie di sperimentazioni che hanno portato alla stabile coltivazione sulle colline sangimignanesi di vitigni rossi internazionali quali merlot, cabernet, sirah e pinot nero oltre che ampliare le tecniche di vinificazione tradizionali con l'utilizzo di contenitori in legno di diverse capacità.

Partendo da questa realtà, nel 1996 è stato formulato un primo disciplinare di produzione con l'intento di dare visibilità e specificità ai vini rossi e al vinsanto prodotti nell'area aggiornando, quindi, le tecniche di vinificazione, e introducendo l'utilizzo di altri vitigni a bacca rossa, complementari al Sangiovese, fino a giungere alla realtà odierna descritta dall'attuale disciplinare di produzione, frutto della tradizione e dell'innovazione che si pone l'obiettivo dell'ottenimento di vini di qualità sempre superiore.

Il disciplinare prevede ampia libertà nell'utilizzo delle forme di allevamento tradizionali toscane esclude tutte le forme di allevamento espanso perché incompatibili in ambiente collinare con clima sub mediterraneo.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso, rosato e vinsanto, adeguatamente differenziate per tipologia.

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

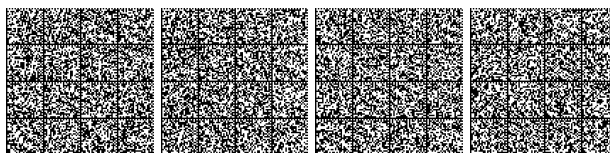
La denominazione San Gimignano è riferita a sei tipologie di vino rosso (anche con la menzione riserva), una tipologia di vino rosato e due tipologie di vino vinsanto che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari descritte all'art. 6 del disciplinare che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.

In particolare il colore: per i vini rossi rosso rubino più o meno intenso con tendenza al granato con l'invecchiamento; per il vino rosato colore rosato più o meno carico, per la tipologia San Gimignano vinsanto dal giallo intenso al dorato, per la tipologia «San Gimignano» vinsanto occhio di pernice dal rosa tenue al rosa intenso, fino all'aranciato. A livello olfattivo si riscontrano aromi delicati, intensi e varietali a seconda della tipologia. Al gusto tutti i vini hanno sapore asciutto e armonico, e per le tipologie vinsanto morbido e vellutato.

C) Descrizione dell'interazione causale tra gli elementi di cui alla lettera A) e gli elementi di cui alla lettera B).

Gli uvaggi impiegati sia per la produzione di vino rosso sia di vinsanto e le tecniche di vinificazione sono state nel tempo gli stessi impiegati nella gran parte delle colline toscane, tuttavia l'ambiente pedoclimatico particolare di San Gimignano permette la produzione di uve con specifiche diverse rispetto a quelle dei territori limitrofi, caratteristiche peculiari, come componente fenolica per i vini rossi e sapidità che vengono poi trasmesse ai vini e che rendono questi unici e riconoscibili all'interno del panorama dei vini toscani. La diversa combinazione percentuale tra sabbia, argilla, sostanza organica e scheletro che caratterizza i singoli suoli è l'elemento pedologico determinante dal punto di vista viticolo-enologico per l'esaltazione della sapidità e capacità di invecchiamento, caratteristiche che accomunano le diverse tipologie della D.O San Gimignano.

Le fattorie di San Gimignano sono per questo da sempre note ai commercianti di vini per la qualità ed il carattere dei vini prodotti, sempre in evoluzione tanto che nel XX secolo lo spirito di ricerca dei vignaiuoli ha dato vita ad una serie di sperimentazioni che hanno portato alla stabile coltivazione sulle colline sangimignanesi di vitigni rossi internazionali quali merlot, cabernet, sirah e pinot nero oltre che ampliare le tecniche di vinificazione tradizionali con l'utilizzo di contenitori in legno di diverse capacità.



Da questa realtà, nel 1996 è stato formulato un primo disciplinare di produzione con l'intento di dare visibilità e specificità ai vini rossi e al Vin Santo prodotti nell'area aggiornando, quindi, le tecniche di vinificazione, e introducendo l'utilizzo di altri vitigni a bacca rossa, complementari al Sangiovese, fino a giungere alla realtà odierna descritta dall'attuale disciplinare di produzione, frutto della tradizione e dell'innovazione che si pone l'obiettivo dell'ottenimento di vini di qualità sempre superiore e riconoscibili nell'ambito del panorama dei vini toscani.

#### Art. 10.

##### Riferimenti alla struttura di controllo

##### 10.1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:

Valoritalia S.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - via XX Settembre n. 98/G - 00187 Roma, tel.: +39 06 45437975 - fax: +39 06 45438908 - e-mail: info@valoritalia.it

10.2 La società Valoritalia S.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - 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'art. 20 del reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso.

10.3 In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un pre-determinato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

#### ALLEGATO B

#### DOCUMENTO UNICO

##### 1. Denominazione/denominazioni

San Gimignano

##### 2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

##### 3. Categorie di prodotti vitivinicoli

###### 1. Vino

###### 3.1 Codice della nomenclatura combinata

22 - Bevande, liquidi alcolici ed aceti

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

##### 4. Descrizione dei vini:

###### 1. «San Gimignano» Rosso anche con la menzione Riserva

###### Breve descrizione testuale

Colore: rosso rubino più o meno intenso con note violacee tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: vinoso, delicato.

Sapore: secco, armonico, di buon corpo, giustamente tannico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; per la tipologia menzione Riserva 12,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

###### Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20,00

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

###### 2. «San Gimignano» Sangiovese anche con la menzione Riserva

###### Breve descrizione testuale

Colore: rosso rubino più o meno intenso, con riflessi granati dopo lungo invecchiamento.

Odore: vinoso, intenso ed elegante.

Sapore: secco ed armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; per la tipologia menzione Riserva 12,50 % vol.

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

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

###### Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20,0

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

###### 3. «San Gimignano» Merlot anche con la menzione Riserva

###### Breve descrizione testuale

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: vinoso con sentore di piccoli frutti.

Sapore: secco, armonico e pieno.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; per la tipologia menzione Riserva 12,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo 23,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

###### Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20,00

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

###### 4. «San Gimignano» Cabernet Sauvignon anche con la menzione Riserva

###### Breve descrizione testuale

Colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati dopo l'invecchiamento.

Odore: intenso, caratteristico, speziato.

Sapore: secco, pieno ed armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; per la tipologia menzione Riserva 12,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

###### Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20,00

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

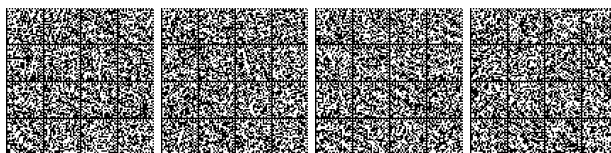
###### 5. «San Gimignano» Pinot Nero anche con la menzione Riserva

###### Breve descrizione testuale

Colore: rosso rubino.

Odore: intenso, vinoso con possibili note di agrumi.

Sapore: secco, pieno, caratteristico.



Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; per la tipologia menzione Riserva 12,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 2,00

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

6. «San Gimignano» Vinsanto Occhio di Pernice o Vin Santo Occhio di Pernice

Breve descrizione testuale

Colore: dal rosa tenue al rosa intenso, fino all'aranciato.

Odore: delicato, caldo, caratteristico.

Sapore: morbido, rotondo, vellutato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol di cui almeno il 14,50% vol. svolti.

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

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 30,00

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

7. «San Gimignano» Rosato

Breve descrizione testuale

Colore: rosato più o meno carico, brillante.

Odore: delicato, fresco, fruttato.

Sapore: secco, fresco, armonico, fruttato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

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

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18,00

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

8. «San Gimignano» Vinsanto o Vin Santo

Breve descrizione testuale

Colore: dal giallo intenso al dorato.

Odore: etereo, intenso, caratteristico.

Sapore: dal secco al dolce, armonico, vellutato, persistente.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol di cui almeno il 14,50% vol svolti.

Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 30,00

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

9. «San Gimignano» Syrah anche con la menzione Riserva

Breve descrizione testuale

Colore: rosso vermiglio.

Odore: caratteristico, elegante, con note di frutti di bosco.

Sapore: secco ed armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; per la tipologia menzione Riserva 12,50 % vol.

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

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20,00

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

5. Pratiche di vinificazione

5.1 Pratiche enologiche specifiche

1. San Gimignano - Vinificazione, invecchiamento, affinamento e imbottigliamento

Pratica enologica specifica

Le operazioni vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento ivi compreso l'appassimento delle uve, devono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo delle Province di Siena e Firenze.

I vini «San Gimignano» rosso, «San Gimignano» Sangiovese, «San Gimignano» Cabernet Sauvignon, «San Gimignano» Merlot, «San Gimignano» Syrah e «San Gimignano» Pinot Nero possono aver diritto alla menzione riserva se sottoposti ad invecchiamento di almeno ventiquattro mesi di cui almeno sette in fusti di legno.

5.2 Rese massime:

1. «San Gimignano» Rosso, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Nero

56 ettolitri per ettaro

2. «San Gimignano» Rosso, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Nero

8,000 chilogrammi di uve per ettaro

3. «San Gimignano» Vinsanto o Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice o Vinsanto Occhio di Pernice

35 ettolitri per ettaro

4. «San Gimignano» Vinsanto o Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice o Vinsanto Occhio di Pernice

10,000 chilogrammi di uve per ettaro

5. «San Gimignano» Rosato

70 ettolitri per ettaro

6. «San Gimignano» Rosato

10,000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «San Gimignano» ricade nell'ambito della Regione Toscana ed in particolare nella Provincia di Siena e comprende i terreni vocati alla qualità dell'intero territorio amministrativo del Comune di San Gimignano.

7. Varietà di uve da vino

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Malvasia bianca Lunga B. - Malvoisier

Merlot N.

Pinot nero N. - Pinot

Sangiovese N. - Sangiovese

Syrah N. - Shiraz

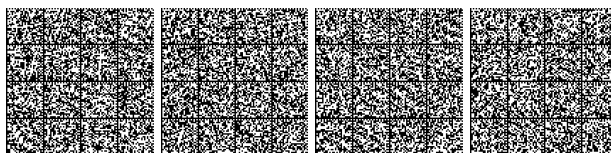
Trebbiano toscano B. - Procanico

8. Descrizione del legame/dei legami

8.1 A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio di produzione ricade interamente all'interno del Comune di San Gimignano, collocato nella parte nord-ovest della Provin-





cia di Siena, nel cuore della Toscana, a metà strada tra la costa tirrenica e la dorsale appenninica. È un territorio collinare collocato tra i 67 ed i 629 m s.l.m., i suoli sono di origine pliocenica, risalenti a 6,8 - 1,8 milioni di anni fa.

I terreni destinati alla produzione della DO San Gimignano, in tutte le tipologie, sono quelli formati sui depositi pliocenici marini e costituiti da sabbie gialle (tufo) ed argille gialle e grigie che risultano, a loro volta, spesso stratificate su argille più compatte e presenti in profondità. Inoltre sono terreni fortemente caratterizzati dalla presenza di sabbia dotati di scheletro e scisti argillose, la cui combinazione crea condizioni favorevoli per la penetrazione delle radici delle piante. Sono generalmente dotati di sostanza organica grazie anche alle ripetute lavorazioni e avvicendamenti culturali a cui sono stati sottoposti nel corso dei secoli. La diversa combinazione percentuale tra sabbia, argilla, sostanza organica e scheletro che caratterizza i singoli suoli è l'elemento pedologico determinante dal punto di vista viticolo-enologico per l'esaltazione della sapidità e capacità di invecchiamento, caratteristiche che accomunano le diverse tipologie della D.O San Gimignano.

L'altitudine dei vigneti è compresa tra i 70 ed i 500 m s.l.m. con pendenza ed esposizione variabile a seconda dei versanti collinari dove gli stessi sono ubicati.

È un'area caratterizzata da un clima sub-mediterraneo con estati piuttosto siccitose, inverni piuttosto freddi e piovosità concentrate in due periodi: tardo autunno-inizio inverno e fine inverno-inizio primavera.

Le temperature sono quelle tipiche della fascia climatica di appartenenza. Le precipitazioni medie annue si aggirano attorno ai 700 mm, mediamente distribuite in ottantatré giorni di pioggia e presentano un minimo relativo in estate e un picco in autunno. La zona beneficia in tutti i periodi dell'anno di una buona ventilazione. Rari gli episodi di nebbia.

## 2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere vini rossi a San Gimignano: infatti la presenza della viticoltura nell'area di San Gimignano risale all'epoca etrusca, di cui si hanno numerose testimonianze archeologiche. Per secoli la produzione e la vendita del vino ha rappresentato la principale attività agricola ed economica, e non solo della famosa Vernaccia di San Gimignano ma anche dei vini rossi e anzi, la produzione di vino rosso è sempre stata superiore a quella del bianco.

Tra il Medioevo e il Rinascimento le vigne di San Gimignano producevano sia vino bianco che «vermiglio», un rosso corposo già molto stimato.

Antica anche la tradizione della produzione del vinsanto a San Gimignano: si hanno le prime testimonianze nel 1348, quando un frate francescano cercò di placare le agonie dei malati di peste con del vino dolce che prese così il nome di «Vinsanto».

Le fattorie di San Gimignano da sempre sono note ai commercianti di vini per la qualità ed il carattere dei vini rossi prodotti. Nel XX secolo l'impegno dei vignaiuoli e il loro spirito di ricerca hanno dato vita ad una serie di sperimentazioni che hanno portato alla stabile coltivazione sulle colline sangimignanesi di vitigni rossi internazionali quali merlot, cabernet, sirah e pinot nero oltre che ampliare le tecniche di vinificazione tradizionali con l'utilizzo di contenitori in legno di diverse capacità.

Partendo da questa realtà, nel 1996 è stato formulato un primo disciplinare di produzione con l'intento di dare visibilità e specificità ai vini rossi e al vinsanto prodotti nell'area aggiornando, quindi, le tecniche di vinificazione, e introducendo l'utilizzo di altri vitigni a bacca rossa, complementari al Sangiovese, fino a giungere alla realtà odierna descritta dall'attuale disciplinare di produzione, frutto della tradizione e dell'innovazione che si pone l'obiettivo dell'ottenimento di vini di qualità sempre superiore.

Il disciplinare prevede ampia libertà nell'utilizzo delle forme di allevamento tradizionali toscane escluse tutte le forme di allevamento espanse perché incompatibili in ambiente collinare con clima sub mediterraneo.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso, rosato e vinsanto, adeguatamente differenziate per tipologia.

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

La denominazione San Gimignano è riferita a sei tipologie di vino rosso (anche con la menzione riserva), una tipologia di vino rosato e due tipologie di vino vinsanto che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari descritte

all'art. 6 del disciplinare che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.

In particolare il colore: per i vini rossi rosso rubino più o meno intenso con tendenza al granato con l'invecchiamento; per il vino rosato colore rosato più o meno carico, per le tipologie San Gimignano vinsanto dal giallo intenso al dorato, per la tipologia «San Gimignano» vinsanto occhio di pernice dal rosa tenue al rosa intenso, fino all'aranciato. A livello olfattivo si riscontrano aromi delicati, intensi e varietali a seconda della tipologia. Al gusto tutti i vini hanno sapore asciutto e armonico, e per le tipologie vinsanto morbido e vellutato.

8.3 C) Descrizione dell'interazione causale tra gli elementi di cui alla lettera A) e gli elementi di cui alla lettera B).

Gli uvaggi impiegati sia per la produzione di vino rosso sia di vinsanto e le tecniche di vinificazione sono state nel tempo gli stessi impiegati nella gran parte delle colline toscane, tuttavia l'ambiente pedoclimatico particolare di San Gimignano permette la produzione di uve con specifiche diverse rispetto a quelle dei territori limitrofi, caratteristiche peculiari, come componente fenolica per i vini rossi e sapidità che vengono poi trasmesse ai vini e che rendono questi unici e riconoscibili all'interno del panorama dei vini toscani. La diversa combinazione percentuale tra sabbia, argilla, sostanza organica e scheletro che caratterizza i singoli suoli è l'elemento pedologico determinante dal punto di vista viticolo-enologico per l'esaltazione della sapidità e capacità di invecchiamento, caratteristiche che accomunano le diverse tipologie della D.O San Gimignano.

Le fattorie di San Gimignano sono per questo da sempre note ai commercianti di vini per la qualità ed il carattere dei vini prodotti, sempre in evoluzione tanto che nel XX secolo lo spirito di ricerca dei vignaiuoli ha dato vita ad una serie di sperimentazioni che hanno portato alla stabile coltivazione sulle colline sangimignanesi di vitigni rossi internazionali quali merlot, cabernet, sirah e pinot nero oltre che ampliare le tecniche di vinificazione tradizionali con l'utilizzo di contenitori in legno di diverse capacità.

Da questa realtà, nel 1996 è stato formulato un primo disciplinare di produzione con l'intento di dare visibilità e specificità ai vini rossi e al Vin Santo prodotti nell'area aggiornando, quindi, le tecniche di vinificazione, e introducendo l'utilizzo di altri vitigni a bacca rossa, complementari al Sangiovese, fino a giungere alla realtà odierna descritta dall'attuale disciplinare di produzione, frutto della tradizione e dell'innovazione che si pone l'obiettivo dell'ottenimento di vini di qualità sempre superiore e riconoscibili nell'ambito del panorama dei vini toscani.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Obbligo di riportare in etichetta il termine geografico «Toscana».

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione unionale.

Tipo di condizione supplementare: disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione: è obbligatorio riportare in etichetta il termine geografico «Toscana».

Nell'etichettatura della denominazione «San Gimignano» deve sempre essere scritta integralmente la seguente dicitura e secondo la successione di seguito indicata:

San Gimignano;

Denominazione di origine controllata (o l'acronimo DOC);

Tipologia (menzione Riserva se prevista);

Toscana.

Il termine «Toscana» deve figurare in caratteri dello stesso tipo, stile, spaziatura, tonalità ed intensità colorimetrica, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «San Gimignano». Inoltre il termine «Toscana» deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «San Gimignano», e su uno sfondo uniforme per tutta la sequenza di indicazioni elencate al paragrafo precedente, nonché deve figurare in caratteri di altezza non superiore ai 2/3 rispetto a quella utilizzata per la scritta «San Gimignano».

L'obbligo di cui al presente comma fa salvo lo smaltimento delle etichette per il confezionamento delle partite di prodotto derivanti dalle vendemmie 2024 e precedenti, non riportanti il termine Toscana, detenute dalle ditte interessate alla data di entrata in vigore del decreto di approvazione della modifica del presente disciplinare, che potranno essere utilizzate fino ad esaurimento delle scorte.

Link al disciplinare del prodotto

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22156>

24A05539

