



Vini di Toscana



Guida completa alle Doc e Docg



Vini di Toscana
Guida completa alle Doc e Docg



Vini di Toscana

Progettazione editoriale: Giunti Progetti Educativi e Toscana Promozione
– Agenzia di promozione economica della Toscana
Responsabile editoriale: M. Cristina Zannoner
Coordinamento editoriale: Morgana Clinto
Coordinamento per la comunicazione: Toscana Promozione

Testi a cura della Direzione Generale dello Sviluppo Economico
su originali di Emanuele Pellucci
Aggiornamento per l'edizione 2007: Corrado Benzio
Redazione e ricerca iconografica: Fabio Leocata
Progetto grafico, copertina e impaginazione: Studio Fridom
Segreteria di redazione: Margherita Romagnoli
Ufficio tecnico: Elena Orsini

Per informazioni:
Direzione Generale dello Sviluppo Economico
Settore Produzioni Agricole Vegetali
via di Novoli, 26 – 50127 Firenze
tel. 055.4383078 – fax 055.4383150
maddalena.guidi@regione.toscana.it
www.regione.toscana.it

Toscana Promozione
Agenzia di promozione economica della Toscana
Villa Fabbrocotti
via Vittorio Emanuele II, 62 – 50134 Firenze
tel. 055.462801 – fax 055.4628033
info@toscanapromozione.it
www.toscanapromozione.it



Guida completa alle Doc e Docg

www.giunti.it

© 2007 Giunti Progetti Educativi S.r.l., Firenze
© 2007 Toscana Promozione, Firenze
Seconda edizione: marzo 2008

Ristampa	Anno
6 5 4 3 2 1 0	2011 2010 2009 2008

Stampato presso Giunti Industrie Grafiche S.p.A. – Stabilimento di Prato



GIUNTI





INDICE

PRESENTAZIONE 7

IL VINO, UN SIMBOLO DELLA TOSCANA 9

VINI DOCG 21

■ BRUNELLO DI MONTALCINO 22

■ CARMIGNANO 25

■ CHIANTI E CHIANTI CLASSICO 28

■ MORELLINO DI SCANSANO 34

■ VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 37

■ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 40

VINI DOC 45

■ ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO 46

■ BARCO REALE DI CARMIGNANO 49

■ BIANCO DELLA VALDINIEVOLE 52

■ BIANCO DELL'EMPOLESE 55

■ BIANCO DI PITIGLIANO 58

■ BIANCO PISANO DI SAN TORPÈ 61

■ BOLGHERI E SOTTOZONA SASSICAIA 64

■ CANDIA DEI COLLI APUANI 67

■ CAPALBIO 70

■ COLLI DELL'ETRURIA CENTRALE 73

■ COLLI DI LUNI 76

■ COLLINE LUCCHESI 79

■ CORTONA 82

■ ELBA 85

■ MONTECARLO 88

■ MONTECUCCO 91

■ MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA 94

■ MONTESCUDAIO 97

■ MOSCADELLO DI MONTALCINO 100

■ ORCIA 103

■ PARRINA 106

■ PIETRAVIVA 109

■ POMINO 112

■ ROSSO DI MONTALCINO 115

■ ROSSO DI MONTEPULCIANO 118

■ SAN GIMIGNANO 121

■ SANT'ANTIMO 124

■ SOVANA 127

■ TERRATICO DI BIBBONA 130

■ TERRE DI CASOLE 133

■ VAL D'ARBIA 136

■ VALDICHIANA 139

■ VAL DI CORNIA 142

■ VIN SANTO DEL CHIANTI 145

■ VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 148

■ VIN SANTO DI MONTEPULCIANO 151

I DISCIPLINARI DI PRODUZIONE VIGENTI 154

LE STRADE DEL VINO E DEI SAPORI 158

REFERENZE FOTOGRAFICHE 162



Presentazione

Qual è il modo migliore per far sentire a un potenziale ospite straniero il sapore della nostra terra?

Fargli assaggiare uno dei tanti, straordinari vini di Toscana. Niente, infatti, come il vino, ci assomiglia. Il vino rappresenta la nostra terra con molta più efficacia di qualsiasi immagine; riesce infatti a contenere tutti i caratteri della toscanità: l'aderenza alla storia e alle tradizioni come la capacità di investire con lungimiranza e intuito nel futuro, la passione per le radici locali come lo slancio verso orizzonti più globali.

E questo accade per ognuno dei tanti vini di Toscana: nella terra dei campanili, infatti, anche se il vino ha mille volti, uno diverso dall'altro, ciascuno di questi, misteriosamente, ci fa entrare in contatto col cuore pulsante della nostra terra. Per questo conoscere i nostri vini è come entrare nelle viscere della Toscana e della sua gente. Se poi, come in questo caso, si indaga a fondo nel mondo delle tipicità, delle denominazioni di origine, si compie un passo ancor più in profondità, che ci porta in un autentico e quasi inestricabile labirinto di emozioni e di qualità: un labirinto dal quale si può uscire, ovviamente, ma sempre con un senso di nostalgia e un richiamo irresistibile a tornarvi. Auguro ai lettori di questa guida un felice viaggio in questa Toscana dai mille sapori: nel compierlo vi renderete conto di quanta ricchezza la natura abbia elargito a questi territori, ma anche di quanta creatività sia stata messa in campo da chi vi ha operato e vi opera, alla ricerca di sapori sempre antichi eppure sempre nuovi.



Regione Toscana



IL VINO, UN SIMBOLO DELLA TOSCANA



Il frutto della vite

Frutto della vite e del nostro lavoro. Questo è il vino: frutto di una pianta vecchia come il mondo e della fatica, anche quella eterna, dell'uomo.

Il vino è simbolo religioso, è cibo per la mente, è un bene prezioso. Tanto che un tempo era definito "benzina dei poveri". E oggi è un meraviglioso ambasciatore della terra toscana.

Si dice che negli ultimi anni l'export del vino italiano abbia superato quello della moda. Il vino come nuovo campione del made in Italy. E la Toscana, terra di vino, dalle zone più a nord che bacciano la Liguria fino ai confini con il Lazio, svolge un ruolo fondamentale. I dati ufficiali parlano di quasi 63.000 ettari coltivati a vite; oltre la metà sono DOC o DOCG.



Una superficie che produce ogni anno circa 3 milioni e 300mila chili di uva con una media di circa 65 quintali a ettaro. Il vino prodotto a ogni annata ammonta in media a 2 milioni e 300mila ettolitri.

La Toscana è una potenza non tanto per la quantità, quanto per la qualità del vino prodotto. È la regione dove tutti gli amanti del vino vorrebbero andare almeno una volta nella vita. Lo ribadisce ogni anno una "bibbia enologica" degli Stati Uniti al termine di un referendum fra i propri lettori. Prima meta ideale è la Toscana, seguita da Borgogna e California.

La potenza, la qualità, ma soprattutto l'originalità

della Toscana (nel vino si usa il termine "tipicità") sono dimostrate anche dal numero delle sue Doc (denominazione d'origine controllata) e Docc (denominazione d'origine controllata e garantita). Queste ad oggi sono 6 (ultima arrivata è il Morellino di Scansano), le prime ben 36 grazie all'ultima ricono-

sciuta per legge, il Terre di Casole. Poi ci sono le sottozone (pensiamo solo al Chianti). Insomma, la Toscana non sembra conoscere, di fatto, vigneti anonimi. Uno scenario importante, soprattutto oggi che il mercato si arricchisce di nuovi vini e nuovi orientamenti. Da non dimenticare che accanto ai tanti vini a denominazione di origine si è sviluppato quel fenomeno tutto

toscano che ha dato vita a una ricca gamma di vini di qualità per i quali è stato coniato il termine "Super-tuscans". Essi sono stati così designati, in termini prima giornalistici e poi commerciali, per indicare vini prodotti in Toscana di elevato pregio e qualità, tuttavia non legati al preciso disciplinare di produzione di un vino a denominazione di origine. Si tratta di vini assai diversi sotto il profilo della composizione varietale, ottenuti con appropriate tecniche enologiche, spesso legati a marchi aziendali.



La lunga storia di un grande vino

Oggi il vino è prodotto in tutto il mondo. Questo non significa, però, che un grande vino si possa produrre ovunque o facilmente.

Cosa qualifica allora un grande vino? Da cosa dedurre il suo appeal? È meno difficile del previsto spiegarlo. Oltre la bontà, forse la rarità, chi acquista o stappa una bottiglia di vino chiede a quel vino (persino partendo dalla sua etichetta) che abbia una storia, che racconti un territorio, che





viva di luce propria oltre le sensazioni che può dare al palato e al cervello. Questo è un aspetto che ha avuto presente, da sempre, chi non ha mai voluto lasciare la propria DOC o DOCG. E chi ha voluto che il suo grande vino diventasse una DOC. Proprio perché quella parolina, ormai sinonimo di qualità, sa parlare a qualunque appassionato in tutto il mondo.

Il vino della Toscana, qualsiasi vino a Doc o DOCG, sa raccontare una sua storia, quella del suo territorio. Per questo motivo proponiamo questa guida, piccola mappa di un territorio che va dai vigneti ai piedi delle Alpi Apuane fino alle viti che crescono all'ombra dei vulcani spenti delle isole dell'Arcipelago toscano.

L'immagine delle nostre Doc e DOCG è quella di fattorie con la piccionaia, o di ville dallo stile rinascimentale. È il produttore che vi riceve e vi illustra la bellezza di quel luogo. E magari una cappella dove trovare una Madonna rinascimentale di un artista poco conosciuto ma straordinario.

In questa cornice il rittocchino o il cavalcapoggio (modi di sistemare i vitigni sul terreno collinare) già di per sé sono il marchio di un territorio unico al mondo. Chi beve un vino Doc toscano vuole sentire in quel bicchiere il paesaggio più bello del mondo, la Madonna affrescata, e quella chiesa dove il cielo sembra veramente più vicino all'uomo. E vuole ricordare una notte passata in un agriturismo o una cena con la pappa al pomodoro o la ribol-



lita. C'è tutto questo nella bottiglia che potete assaggiare a Sidney o a Kuala Lumpur. C'è una *way of life*, uno stile di vita che è vita rilassata, riflessione, ri-conoscenza che l'arte può essere un bene diffuso.

Il lavoro e la passione

Dall'età degli Etruschi a oggi, passando per il Rinascimento e tutte le epoche in cui la Toscana ha espresso la propria grandezza, i vini hanno sempre avuto un ruolo importante. Sia che si parli di classi alte che di servi della gleba.

Il vino, da sempre, è un importante complemento a una dieta povera di tutto, ma soprattutto di proteine e grassi animali. Così studi storici ricordano che nel Medioevo il consumo minimo giornaliero era di un litro di vino, ma quei 100 centilitri potevano raddoppiare e arrivare fino a 4 litri al giorno per le classi più alte. Nella Toscana della mezzadria, il vino era un elemento costante nella dieta, ma anche un modo per superare gli stenti di una vita grama.

La capitale mondiale del marmo, Carrara, presentava nel suo centro storico oltre 60 cantine (nel senso di mescita); oggi ne è rimasta solo una. Erano le cantine a garantire ai cavatori un momento di sosta, un modo per dimenticare la fatica. Oggi che quel mondo contadino è cambiato per sempre, tramontano le vecchie cantine ma proliferano le enoteche, quelle che noi definiamo una via di mezzo fra il clas-



La vendemmia sulle colline fiorentine in un dipinto del 1857 di Giovanni Signorini. Alla pagina precedente, Francesco Leoncini, *Miracolo di san Francesco che converte l'acqua in vino*, Pistoia, chiesa di San Francesco.

sico wine bar nato in Inghilterra e la bottegheria italiana (dove si vendeva il vino). L'enoteca è uno dei luoghi più amati e oggi i gestori stanno riscoprendo quello che era un commercio classico fino a trent'anni fa, ovvero il vino sfuso, ma – e qui sta l'importante – rigorosamente Doc. Regina del vino sfuso è stata per anni l'area collinare del Chianti fiorentino, con autentiche capitali come Certaldo e Montespertoli.

Oggi in Toscana tutti producono vino. Grandi nomi della lirica e della musica pop, ma anche attori, produttori cinematografici e arti-

sti. Fanno vino in Toscana importanti famiglie industriali, della moda ma anche dell'auto. Grandi nomi dell'arte come Fernando Botero, Igor Mitoraj, Sandro Chia, ma anche Pietro Cascella e i grandi vignettisti satirici toscani si dedicano alla creazione di etichette. In Toscana è nato e prosperato il turismo del vino, un movimento che ha creato "cantine aperte", ma soprattutto sta portando nelle aziende milioni di persone. La Toscana è la regione che ha visto le cantine cooperative e sociali affidare le proprie uve a grandi enologi e finire così in testa alle guide del settore. Può bastare per disegnare una regione all'avanguardia. James Suckling, uno dei guru del vino mondiale, ricordava come i vini toscani sono ottimi per mangiare. Ovvero che il nostro vino è al centro di grandi momenti di convivialità e non trionfo del solipsismo.



Dal paesaggio alla bottiglia

Il paesaggio toscano era organizzato attraverso una fitta maglia poderale, che faceva capo a grandi e piccole fattorie generalmente di proprietà dei nobili. E furono loro per primi a intuire l'importanza di produrre dei grandi vini.

Pensiamo al vino di Carmignano, splendida landa dove sorgevano le ville medicee di Poggio a Caiano e di Artimino. Nel 1716 il granduca Cosimo I de' Medici concesse una sorta di denominazione d'origine ai vini prodotti su quelle colline, dove già comparivano il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc.

Anche a Montecarlo di Lucca arrivarono i vitigni francesi grazie a un medico che tornò d'Oltralpe. E che dire dei duchi Salviati, signori della costa fra Pisa e Viareggio. Importarono dalla Francia barbatelle di Cabernet Sauvignon che lungo le coste della Versilia non ebbero grande successo. Le stesse barbatelle furono cedute ai cugini Incisa della Rocchetta, che crearono a metà degli anni Settanta il Sassicaia.

La storia delle DOC è una storia molto toscana perché fu il barone Bettino Ricasoli, già fra gli attori dell'Unità d'Italia, a elaborare e codificare il primo disciplinare di produzione del vino Chianti (la formula era Sangiovese al 70%, Canaiolo al 20% e vitigni bianchi come Trebbiano e Malvasia al 10%).

Il barone Ricasoli aveva antenati che coltivavano la vite fin dall'anno Mille, ma guardava soprattutto alla Francia quando volle rinnovare le cantine del castello di famiglia di Brolio.

Siamo a metà dell'Ottocento. Il Barone di ferro, così veniva chiamato, trovò anche il simbolo per quel vino: il Gallo nero, già emblema della Lega del Chianti, dei Comuni che si batterono contro Firenze. Sarà invece un ex garibaldino, Ferruccio Biondi Santi, sempre a metà del XIX secolo, a creare il Brunello di Montalcino, uno dei grandi vini del mondo. Le prime annate vennero presentate a Siena nel 1870. Il Brunello è figlio del Sangiovese grosso, il vitigno principe della nostra terra.

Il Sangiovese costituisce la base di quasi tutte le grandi DOC toscane rosse. Un grande vitigno soprattutto quando viene curato e rispettato nelle sue caratteristiche. Ad esempio è difficile che possa dare grandi frutti quando viene coltivato sopra certe altezze. Ma dà grandi soddisfazioni anche nei Supertuscans, spesso unito a vitigni internazionali.

La storia del Sangiovese è la storia di questa terra, fin da quando la resa per ettaro toccava vertici altissimi, permettendo grandi produzioni, ma qualità limitata.





Doc e Docg: la qualità garantita

La storia delle Doc e Docg toscane si aggiorna di ora in ora. È di fine maggio 2007 il decreto che stabilisce la Doc Terre di Casole, nel Senese. Arriva dopo il Terratico di Bibbona, sulla costa livornese, e dopo che il Morellino di Scansano è diventato la sesta Docg toscana. Tanti i record da non dimenticare. La Vernaccia di San Gimignano, sicuramente il vino bianco più celebre della regione, che ottiene la prima Doc bianca in Italia. Mentre al Brunello va la prima Docg in assoluto.

La legislazione sulla Doc in Italia è relativamente recente. Solo nel 1963 arrivò la prima disciplina in materia. In realtà la normativa attuale è legata alla famosa legge 164 del 1992 che è in vigore oggi. La legge si esplica attraverso i disciplinari di produzione, dove vengono indicati la zona di provenienza del vino, il quantitativo di produzione massimo per ettaro, i modi e i tempi di vinificazione, affinamento e maturazione, nonché le caratteristiche del prodotto nel momento dell'immissione al consumo.

Quando si va sulla Docg – il vertice per qualità deciso dalla legge 164/92 – il disciplinare diventa più severo, e i controlli arrivano fino all'imbot-



tiamento. Le bottiglie di vino Docg si fre-
giano infatti di una fascetta di controllo, un
marchio di Stato che segnala le partite di vi-
no che hanno superato i controlli da parte
delle commissioni.

Ma un record è anche il fiasco del Chianti
che Enrico Fermi usa per brindare quan-
do riceve la notizia del premio Nobel per
la fisica. Lui che aveva lasciato l'Italia perseguitato dalle leggi razzia-
li contro gli ebrei.

Quanta Italia c'è in quella foto del grande fisico nucleare. Il fiasco per se-
coli è stato il simbolo dell'Italia del vino, della Toscana, del Chianti. Quan-
te volte gli esperti di marketing hanno cercato di scoprire qualcosa di
ugualmente pregnante, inutilmente. Troppo forte l'immagine per poter-
la sostituire con un nuovo segno. Ma la forza del vino toscano sta pro-
prio qui: nella capacità di rinnovarsi nella tradizione.

E non dispiaccia che spesso gli innovatori sono stati i nobili. Ri-
cordiamo che la Toscana è terra dei Lorena, dell'Accademia dei Geo-
gofili, dei grandi bonificatori. È la terra che ha rilanciato perfino
la moda dello stile country, con le inconfondibili giacche di fu-
stagno alla maremmana.

C'è veramente tutto questo nel bicchiere di vino toscano che pren-
dete in mano. Senza mai dimenticare che tutto nasce, da sempre,
dalla fatica dell'uomo.

Nell'altra pagina, un
grappolo d'uva in un
bassorilievo egizio del
XVI secolo a.C. e,
sotto, J. Steen, *L'allegria
compagnia*, particolare.



VINI DOCG

La denominazione d'origine controllata e garantita è un riconoscimento assegnato solo a pochissimi vini; come recita la legge, possono fregiarsene solo quelli «di particolare pregio qualitativo».

L'onore della prima DOCG fu concesso in Italia a un vino toscano, il Brunello di Montalcino, nel 1980. Come per la DOC, i capisaldi fondamentali sono nel disciplinare che stabilisce confini geografici di produzione, vitigni, resa, qualità organolettiche del vino che chiede la denominazione. Maggiori invece i controlli, che non si limitano alla produzione ma arrivano fino all'imbottigliamento, ovvero al prodotto finito. A quel punto il vino che riceve la DOCG ottiene dal consorzio che ne tutela il marchio e ne controlla la qualità anche la possibilità di attaccare sulla bottiglia una fascetta, una sorta di sigillo di Stato, che è verde per i bianchi e rosa per i rossi. La fascetta viene assegnata a ogni singolo produttore in virtù della quantità di vino che ha superato i controlli di qualità. Per questo, quando troviamo su una bottiglia il contrassegno numerato della DOCG possiamo essere certi che stiamo per bere un vino straordinario.



Brunello di Montalcino DOCG

ZONA DI PRODUZIONE

Il Brunello è prodotto esclusivamente entro i confini del territorio comunale di Montalcino, su terreni di varia origine, a esclusione delle aree del fondovalle.



Consorzio del Vino
Brunello di Montalcino
costa del Municipio, 1
53024 Montalcino (SI)
tel. +39-0577.848246
fax +39-0577.849425
e-mail: info@consorziobrunellodimontalcino.it

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



STORIA E PAESAGGIO

Il Brunello di Montalcino è la massima espressione enologica di una terra che da secoli vanta grandi tradizioni vitivinicole. Già apprezzata nei secoli passati, la produzione di vini di questo angolo di Toscana era da sempre fedele ai canoni affermati della tradizione.

Fu solo verso la fine dell'Ottocento che iniziarono i primi esperimenti tesi a valorizzare, esaltandole, le caratteristiche di una materia prima e di un ambiente senz'altro particolari: il Brunello è nato intorno alla metà dell'Ottocento per opera di un gruppo di viticoltori locali che, attraverso la selezione clonale del vitigno Sangiovese, ottennero un prodotto di grande qualità, con caratteristiche di vino da lungo invecchiamento. È tuttavia in questi ultimi decenni, in concomitanza con la concessione della DOCG (1980, primo vino italiano a ottenerla), che la sua produzione ha riscontrato una definitiva evoluzione qualitativa del prodotto, seguita da una costante affermazione di notorietà e immagine del nome in tutto il mondo. Si legge sui giornali Usa che al fascino del Brunello non siano insensibili stelle e divi di Hollywood.

I VITIGNI

Il Brunello di Montalcino si ottiene da uve del solo vitigno Sangiovese, denominato a Montalcino "Brunello". Questo vitigno viene allevato prevalentemente col sistema del cordone orizzontale speronato, che consente di ottenere una bassa resa ettariale (al massimo 80 quintali).

Il vino Brunello di Montalcino non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio dell'anno successivo al termine di cinque anni calcolati considerando l'annata della vendemmia (sei anni per la



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Riserva), fermo restando il minimo di due anni di affinamento in contenitori di rovere e di sei mesi in bottiglia. Vinificazione, conservazione, affinamento e imbottigliamento devono avvenire esclusivamente nel comune di Montalcino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Il Brunello di Montalcino è caratterizzato da un colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'affinamento.

Il profumo è caratteristico e intenso. Il sapore è asciutto, caldo, un po' tannico, robusto, armonico e persistente.

La gradazione alcolica minima è di 12,5°, ma spesso arriva anche a 13,5°.

GASTRONOMIA

Il Brunello di Montalcino è un classico vino con cui accompagnare una bistecca alla fiorentina, regina della cucina toscana, e in genere carni rosse, arrostiti, cacciagione da piuma e selvaggina da pelo, in particolare il cinghiale, re delle macchie. Ma è perfetto anche con il piccione, uno dei piatti principe della cucina di terra. Ottimo anche con tartufi e funghi. Ben si accompagna ai formaggi stagionati, tra cui parmigiano e pecorino toscano.

È indicato anche come “vino da meditazione” soprattutto se in bottiglie di grandi annate, ben conservate e all'apice della loro evoluzione qualitativa.

Per le annate più vecchie è consigliabile stappare la bottiglia in anticipo oppure scaraffarla, e il vino va servito a una temperatura di 18-20 °C. Ma il Brunello, in tempi di evoluzione dei costumi enologici, può essere un accompagnamento “ardito” anche per un pesce nobile al forno, ricco di verdure.



Carmignano DOCG

ZONA DI PRODUZIONE

La DOCG Carmignano si estende ai soli territori comunali di Carmignano e di Poggio a Caiano. Una zona di bassa e media collina, ben esposta, che favorisce la coltivazione della vite.



Consorzio Vini
di Carmignano
piazza Matteotti, 8
59015 Carmignano (PO)
tel. +39-0571.910078
fax +39-0571.583399
e-mail: lefarnete@enricopierazuoli.it



Il vino rosso robusto, miniatura del XIV secolo. A pagina 29, la pigiatura dell'uva in un arazzo conservato a Palazzo Medici Riccardi a Firenze.

■ STORIA E PAESAGGIO

Un territorio a DOCG limitato ma di grande tradizione le cui colline guardano Firenze e Prato. Un vino di antica tradizione che ha saputo mantenere nel tempo un'immagine propria anche quando era un prodotto che rientrava nella grande famiglia del Chianti.

Su queste colline del Montalbano, dove a ogni angolo si trovano memorie storiche dell'epoca medicea, la viticoltura c'è sempre stata. Proprio i Medici, che qui edificarono le splendide ville di Poggio a Caiano e di Artimino, ne furono i massimi valorizzatori, tanto è vero che nel 1716 il granduca Cosimo III concesse al vino di Carmignano la prima vera patente di nobiltà, una specie di *DOC ante litteram*, inserendolo tra i migliori vini toscani degni di tutela. In tempi recenti, prima con la DOC nel 1975, poi con la DOCG nel 1990, il Carmignano ha confermato di essere uno dei grandi vini rossi italiani, elegante e dal gusto internazionale che gli deriva dalla presenza del Cabernet.

■ I VITIGNI

Vitigno base è il Sangiovese (minimo 50%), con l'accompagnamento del Canaiolo nero (fino al 20%) e di Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon (20%). Sono presenti le uve bianche, Trebbiano toscano,



Canaiolo bianco e Malvasia del Chianti, fino al 10%. Possono concorrere, fino al 10%, altri vitigni a bacca rossa. La resa massima è di 80 quintali per ettaro.

■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Carmignano DOCG si presenta con colore rubino vivace intenso tendente al granato con l'invecchiamento; profumo vinoso intenso, anche di mammola, con più pronunciato carattere di finezza nell'invecchiamento; ha sapore asciutto, sapido, pieno, armonico, morbido e vellutato. La gradazione minima è 12,5°.

Il vino a DOCG Carmignano non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve.

La qualificazione Riserva viene immessa al consumo a partire dal 29 settembre (giorno di san Michele e festa di Carmignano) del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

Il Carmignano è un vino che regge ottimamente l'invecchiamento.

■ GASTRONOMIA

Per le sue caratteristiche il Carmignano è vino da grandi arrosti, cacciagione e selvaggina, formaggi stagionati. Elegante e vellutato, in tarda età si presta ottimamente come "vino da meditazione". Da accostare anche a piatti della tradizione pratese e della piana fiorentina come lo stracotto alla pratese ma anche con una porchetta di maiale.





Chianti e Chianti Classico DOCG

È una denominazione di origine storica e la prima in Italia per dimensioni. Al suo interno si articola in sottozone geografiche, la più antica delle quali dà origine al Chianti Classico DOCG, che ha un disciplinare di produzione autonomo.

Chianti DOCG

ZONA DI PRODUZIONE

Varie parti della Toscana, che formano la più grande regione vitivinicola italiana, che interessa in tutto o in parte oltre 100 comuni delle province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena.

Consorzio Vino Chianti
viale Belfiore, 9
50144 Firenze
tel. +39-055.333600
fax +39-055.333601
e-mail: c.chianti@chiantisuperiore.it



STORIA E PAESAGGIO

Il Chianti è da sempre il vino toscano per antonomasia, un prodotto che ha reso famosa in tutto il mondo la sua regione di origine e che ancora oggi, pur nelle sue molteplici tipologie derivanti da zone produttive talvolta differenti, mantiene alto sui mercati internazionali il prestigio dell'oenologia italiana. Anche se qualcuno lo chiama scherzosamente Chiantishire per l'alta frequentazione di inglesi e americani. La prima delimitazione relativa al vino Chianti risale al 1932, mentre la denominazione di origine controllata risale al 1967 e nel 1984 è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata e garantita. La denominazione Chianti può essere integrata dalla specificazione Superiore nonché dalle specificazioni geografiche Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Rufina e Montespertoli, corrispondenti alle rispettive sottozone geografiche.

I VITIGNI

I vitigni fondamentali che concorrono alla formazione del vigneto Chianti sono i seguenti: Sangiovese (minimo 75%), Canaiolo nero (fino al 10%), Trebbiano toscano e Malvasia del Chianti (fino al 10%), complementa-



ri a bacca rossa (fino al 10%). La resa massima di uva per ettaro è di 90 quintali, che scende a 80 per le sottozone e a 75 per la specificazione Superiore. Il vino Chianti non può essere immesso al consumo anteriormente al 1° marzo dell'annata successiva a quella di produzione delle uve, a eccezione del Chianti Colli Fiorentini, Rufina e Superiore, per i quali la data di immissione al consumo decorre dal 1° settembre, e Chianti Montespertoli, per il quale tale data decorre dal 1° giugno.



La tipologia Riserva deve essere sottoposta a invecchiamento di almeno due anni, a decorrere dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve, con almeno tre mesi di affinamento in bottiglia.

■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Le caratteristiche del Chianti sono: colore rubino vivace, tendente al granato con l'invecchiamento; sapore armonico, asciutto, sapido, leggermente tannico che si affina col tempo al morbido vellutato; profumo intensamente vinoso talvolta con profumo di mammola e con un più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento. La gradazione alcolica minima è di 11,5° e 12° per alcune sottozone (Colli Fiorentini, Rufina e Montespertoli), per il Chianti Superiore e per la Riserva. Nel caso di Chianti Riserva riferito alle sottozone, la gradazione minima è 12,5°.

■ GASTRONOMIA

Il Chianti può essere consumato, per qualche tipologia, come vino giovane, fresco e gradevole al palato, ma è ben nota anche, per talune zone, la vocazione a un medio e lungo invecchiamento, con cui acquista profumi e sapori inconfondibili.

Nella sua grande varietà il Chianti è un vino per ogni occasione. In alcune zone si producono vini giovani adatti a "tutto pasto", nonché ai primi piatti con salse al ragù, lessi e umidi; in altre, vini più strutturati, di moderato invecchiamento, che ben si accompagnano al pollame e agli arrostiti di carni bianche; infine, laddove si hanno vini di grande carattere, alcolicità e invecchiamento, il loro accoppiamento più indicato sono gli arrostiti, la selvaggina e i formaggi stagionati. In realtà un Chianti giovane può essere un degno accompagnamento anche per un sapido cacciucco.



Chianti Classico DOCG

■ ZONA DI PRODUZIONE

L'intero territorio amministrativo dei comuni di Greve in Chianti (FI), Radda in Chianti, Castellina in Chianti e Gaiole in Chianti (SI) e parte del territorio amministrativo dei comuni di San Casciano in Val di Pesa, Tavarnelle Val di Pesa e Barberino Val d'Elsa (in provincia di Firenze) e Poggibonsi e Castelnuovo Berardenga (in provincia di Siena).

Consorzio Vino Chianti Classico
via Scopeti, 155
Sant'Andrea in Percussina
50026 San Casciano V.P. (FI)
tel. +39-055.82285
fax +39-055.8228173
e-mail: marketing@chianticlassico.com



STORIA E PAESAGGIO



La Docg Chianti Classico è riservata ai vini della zona di origine più antica della più vasta area di produzione del vino Chianti. Dal 1996 al vino Chianti Classico è attribuita una regolamentazione autonoma con apposito disciplinare. In tutto gli ettari del Chianti Classico non superano quota 7000. Dalla vendemmia 2006 c'è una grande novità: per la prima volta il Chianti Classico non è stato prodotto con uve a bacca bianca (nella fattispecie il Trebbiano e la Malvasia). Visitare la zona di produzione del Chianti Classico significa scoprire stupendi scorci paesaggistici ma anche borghi e luoghi di grande bellezza come Radda, il castello di Brolio, San Felice.

VITIGNI

Le nuove regole prevedono per il Chianti Classico la possibilità di usare uva Sangiovese da un minimo di 80 fino al 100% (in questo caso si parla di Sangiovese in purezza). Eliminate le uve a bacca bianca, il 20% dell'uvaggio può essere costituito da altri vitigni a bacca rossa. Diffusi nella zona sono il Canaiolo, il Colorino o altri vitigni come Cabernet e Merlot. Si ricorda che un nuovo vigneto del Chianti Classico può entrare in produzione solo dopo 4 anni dall'impianto e che la resa massima (abbassata con le ultime norme) è fissata in 75 quintali per ettaro. Il vino Chianti Classico può essere



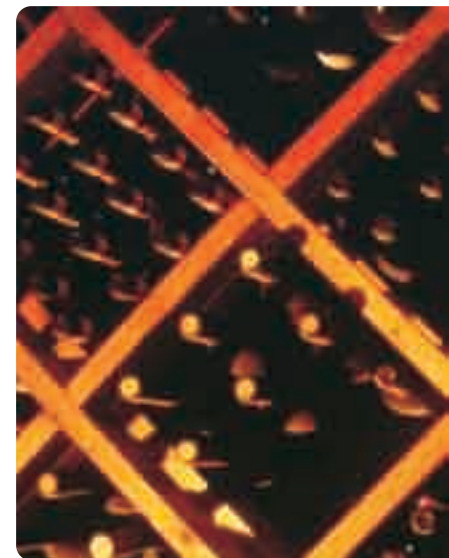
immesso al consumo a partire dal 1° ottobre dell'anno successivo alla vendemmia. La Riserva deve essere sottoposta a un invecchiamento di almeno 24 mesi di cui almeno 3 di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il disciplinare individua nel sentore di viola mammola una delle caratteristiche precipue del Chianti Classico. Il colore deve essere rubino vivace, tendente al granato con l'invecchiamento. Il sapore è armonico, asciutto ma leggermente tannico. La gradazione alcolica minima è di 12°, che salgono a 12,5° per la Riserva.

GASTRONOMIA

È un grande vino che ben si abbina con i grandi piatti della cucina toscana, a partire dalla bistecca (o costata) alla fiorentina. Ma anche con il cinghiale in umido o con un piccione al forno. In genere tutte le carni rosse ben si accoppiano con il Chianti Classico. Che può essere bevuto a fine pasto anche in abbinamento a un pecorino toscano di media o grande stagionatura. Per qualcuno il Chianti Classico può diventare un bel complemento anche con un cacciucco alla livornese (o alla viareggina, più delicato).





Morellino di Scansano DOCG

ZONA DI PRODUZIONE

Il Morellino viene prodotto nella fascia collinare della provincia di Grosseto tra i fiumi Ombrone e Albegna, che include l'intero territorio comunale di Scansano e parte di quelli di Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano e Roccalbegna.

Consorzio di Tutela
Morellino di Scansano
via Marconi, 23
58054 Scansano (GR)
tel. +39-0564.509931
fax +39-0564.507710
e-mail: info@consorzioirellino.it



STORIA E PAESAGGIO

Il Morellino di Scansano è tra i più noti vini rossi toscani e sicuramente il più tipico della Maremma. Un vino che nasce in un ambiente che somma in sé i vantaggi della collina e i profumi che vengono dal mare, e dove già gli Etruschi coltivavano la vite. In uno scritto del secolo scorso si legge: «I vini di Magliano, Pereta e Scansano sono eccellenti e in pochi luoghi il vino si produce di qualità così squisita», tanto che «assomiglia alquanto al Chianti».

Il Morellino di Scansano ha fatto registrare nell'ultimo decennio un grande interesse da parte di molti produttori, tanto che le superfici destinate alla sua produzione sono notevolmente aumentate.

A seguito degli elevati livelli di qualità raggiunti e dell'affermazione di una propria identità e immagine anche sui mercati esteri, nel 2006 il Morellino di Scansano ha potuto fregiarsi della Docg.

I VITIGNI

Il Sangiovese (chiamato *in loco* Morellino, nome mutuato dai cavalli morelli qui molto numerosi) è il vitigno base, talvolta unico (85-100%). A esso possono aggiungersi uve provenienti da vitigni a frutto nero (fino al 15%).

La resa di uva è di 90 quintali per ettaro.



Nella pagina accanto, una miniatura del XVI secolo in cui è raffigurato un bizzarro sistema di spremitura in voga all'epoca. Nella pagina successiva, il dettaglio di una natura morta del XVI secolo e il travaso del vino in una miniatura del XVI secolo.



■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Morellino di Scansano presenta colore rosso rubino tendente con il tempo al granato; profumo etereo, intenso, gradevole, fine; il sapore è asciutto, caldo, leggermente tannico.

La gradazione alcolica minima è 12,5°.

Con due anni di invecchiamento a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendem-

mia, di cui almeno uno in botti di legno, e con una gradazione minima di 13°, il vino ha diritto alla menzione Riserva.

■ GASTRONOMIA

Vino da tutto pasto se di giovane età, è invece indicato per arrosti e cacciagione se di grande annata e invecchiato. Ideale con i piatti della cucina maremmana, come l'acquacotta, la scottiglia di cinghiale, il maiale ubriaco. Ma anche una pizza di verdure può essere un abbinamento insolito ma gustoso.



Vernaccia di San Gimignano DOCG

■ ZONA DI PRODUZIONE

La Vernaccia di San Gimignano viene prodotta esclusivamente nei vigneti situati in terreni collinari del comune di San Gimignano.



Consorzio della
Denominazione
San Gimignano
villa della Rocca
53037 San Gimignano (SI)
tel. +39-0577.940108
fax +39-0577.942088
e-mail: info@vernaccia.it

STORIA E PAESAGGIO



Il vino bianco, miniatura del *Tacuinum sanitatis in medicina*, della fine del XIV secolo. Accanto, un'antica tavola botanica.

All'ombra delle 14 torri medievali di San Gimignano nasce quello che può essere definito il bianco più famoso della regione. Nel panorama vinicolo toscano la Vernaccia occupa un ruolo di grande importanza, frutto di una tradizione che risale, quanto a notizie certe, alla metà del XIII secolo. Vino un tempo apprezzato da papi e da principi, la Vernaccia ha saputo coniugare nei secoli l'eccellente qualità all'impareggiabile paesaggio del territorio di San Gimignano. La Vernaccia attuale, specie all'indomani della concessione della DOCG – fu il primo vino bianco a fregiarsene, nel 1993 – è stata oggetto di un'evoluzione costante tanto nel vigneto quanto in cantina. Per questo, quando assaggiate un bicchiere di questo vino potete gustare tutto il sapore della Toscana.



VITIGNI

La Vernaccia di San Gimignano si ottiene da uve del vitigno omonimo, con l'eventuale presenza di altri vitigni a bacca bianca non aromatici fino a un massimo del 10%. In questi ultimi anni le aziende hanno fatto ricorso sempre più di frequente a questi uvaggi che hanno finito per valorizzare ulteriormente il vitigno base. In ogni caso la resa di uva per ettaro non può superare i 90 quintali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La Vernaccia di San Gimignano ha colore giallo paglierino tenue tendente al dorato con l'invecchiamento; profumo fine, penetrante e caratteristico; sapore asciutto, armonico, con caratteristico retrogusto amarognolo. La gradazione alcolica minima è 11° (11,5° per la Riserva, dopo un invecchiamento obbligatorio minimo di un anno a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve e ulteriori quattro mesi di affinamento in bottiglia).

GASTRONOMIA

La Vernaccia di San Gimignano è un vino da sempre considerato eccellente come aperitivo, ottimo con gli antipasti soprattutto di mare, squisita compagnia a tutti i piatti a base di pesce e crostacei e perfetto anche con pietanze di carni bianche.

Si esalta soprattutto nei risotti ai frutti di mare, ma anche con un riso ai funghi in bianco.

Da servire fresco, alla temperatura di 11-12 °C.





Vino Nobile di Montepulciano DOCG

ZONA DI PRODUZIONE

Il Vino Nobile di Montepulciano viene prodotto nelle zone collinari del comune di Montepulciano, preferibilmente su terreni di origine pliocenica compresi tra i 250 e i 600 metri di altitudine.

Consorzio del Vino Nobile
di Montepulciano
piazza Grande, 7
53045 Montepulciano (SI)
tel. +39-0578.757812
fax +39-0578.758213
e-mail: info@consorziovinonobile.it



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG



STORIA E PAESAGGIO

Il Vino Nobile di Montepulciano nasce sulle colline a cavallo tra la Val d'Orcia e la Valdichiana, in vigneti inseriti in uno stupendo paesaggio impreziosito da monumenti, ville e casolari. Un'indicazione per tutte: la basilica di San Biagio, capolavoro di Antonio da San Gallo.

La storia di questo vino trae origine da una secolare tradizione enologica che già nel XVII secolo vedeva il Nobile definito quale «Re dei vini toscani» (Francesco Redi, *Bacco in Toscana*). Sicuramente bevanda amata dai nobili e dai signori (da qui il nome), questo vino ha tramandato fino ai nostri giorni la sua fama. È soprattutto negli ultimi decenni (la DOCG è dell'80) che si è avuto un forte innalzamento dei livelli qualitativi di questo vino, grazie al rinnovo dei vigneti e all'ammodernamento delle attrezzature e tecniche di cantina. Oggi il Vino Nobile è ritenuto uno dei più prestigiosi rossi italiani.

I VITIGNI

Vitigni base sono il Sangiovese (Prugnolo gentile dal 70% fino al 100%) e il Canaiolo nero (massimo 20%).

Possono concorrere (massimo 20%) altri vitigni idonei purché la percentuale dei vitigni a bacca bianca non superi il 10%.

La resa di uva per ettaro non deve essere superiore agli 80 quintali. Con almeno tre anni di maturazione calcolati a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve, di cui sei mesi di affinamento in bottiglia, il Vino Nobile di Montepulciano può portare la qualificazione Riserva.

Per le sue caratteristiche è dunque un vino che si presta al medio e lungo invecchiamento.

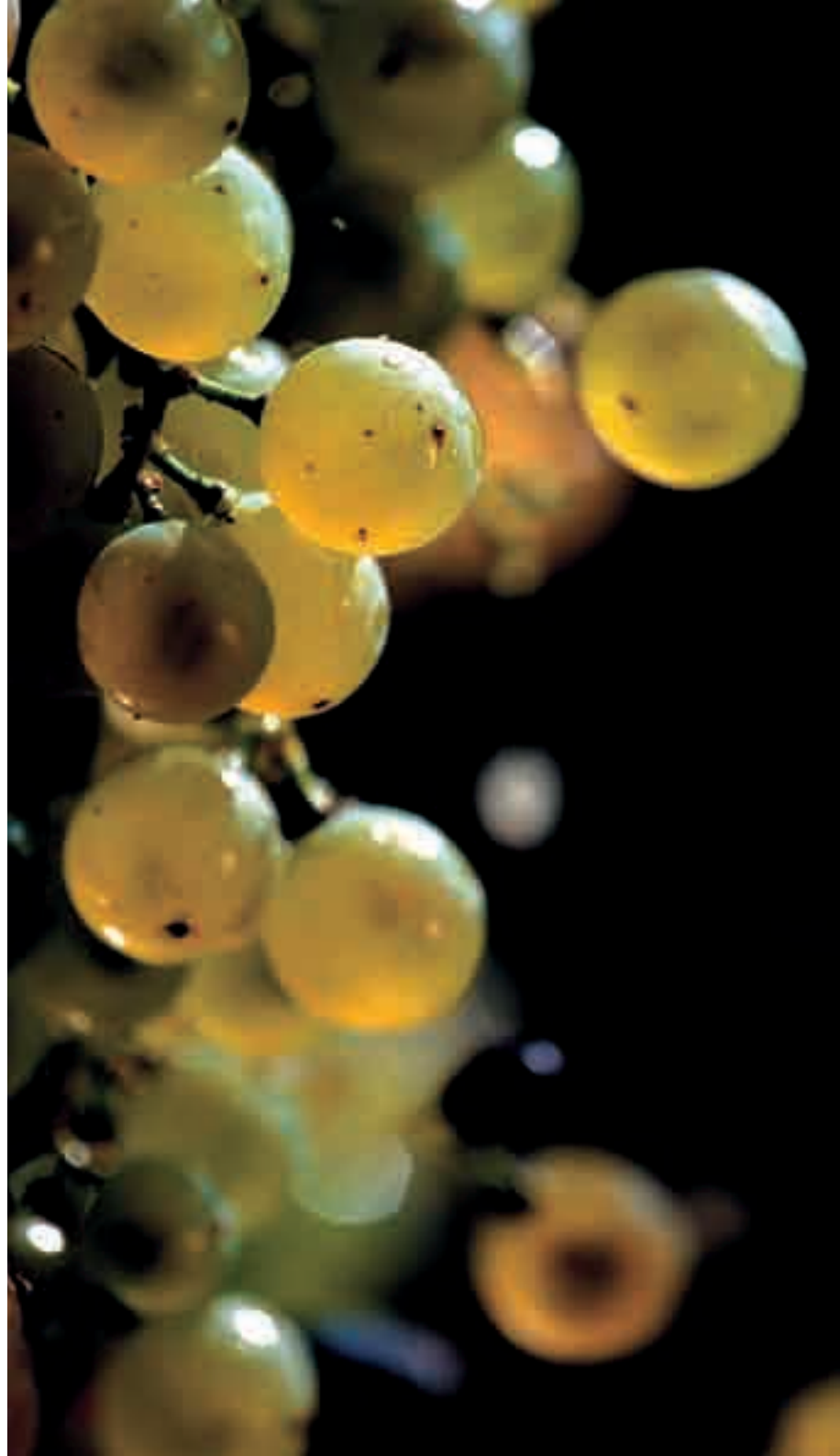


■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Vino Nobile di Montepulciano presenta colore rubino tendente al granato con l'invecchiamento; profumo intenso, etereo, caratteristico; sapore asciutto, equilibrato e persistente, con possibile sentore di legno. La gradazione alcolica minima è 12,5°, 13° per la Riserva.

■ GASTRONOMIA

Classico vino da arrostiti di carni rosse, selvaggina e cacciagione, pollame nobile – ad esempio ben si presta ad accompagnare una faraona al cartoccio – ma anche per la classica arista alla fiorentina, per un piatto di pappardelle con il ragù di cacciagione. Ottimo anche con un pecorino di Pienza stagionato, magari in grotta. Nelle grandi annate, moderatamente invecchiato, è un piacevole vino “da meditazione”. In questo caso occorre stappare la bottiglia con largo anticipo e servire il vino a temperatura ambiente. Non disdegna una zuppa di pesce, soprattutto se si chiama cacciucco alla livornese, sapido e piccante.





VINI DOC

Il 1963 fu un anno memorabile per la storia dell'enologia italiana: in Italia entrò in vigore la legge sulla denominazione di origine per i vini. In grande ritardo sulla Francia, anche l'Italia si dotava di una legge che doveva porre dei paletti alle produzioni tipiche, ma soprattutto garantire il consumatore su quello che beveva.

La norma sulla Doc è stata in seguito modificata, ma soprattutto aggiornata nel 1992 con la legge 164.

La legge sulla Doc in vigore oggi stabilisce due questioni fondamentali. La prima è il disciplinare, nel quale sono indicati i confini geografici, i tipi di vitigno usati, le rese produttive, i caratteri organolettici di quella denominazione. Ovvero si spiega come deve essere un vino per fregiarsi della Doc. La seconda questione è legata ai controlli, affidati ai consorzi di produttori, oltre che naturalmente, come per tutti i prodotti alimentari, ai rappresentanti dello Stato e delle Regioni. Grazie a queste garanzie, le 36 Doc toscane possono offrirci vini di qualità, piena espressione delle tante varietà del territorio della Toscana.



Ansonica Costa dell'Argentario Doc

ZONA DI PRODUZIONE

È prodotto nella parte collinare, pedecollinare e insulare dell'area sud della provincia di Grosseto e comprende i comuni di Manciano, Orbetello e Capalbio in parte, e per intero quelli di Isola del Giglio e Monte Argentario.

Ansonica Costa
dell'Argentario Doc
c/o C.C.I.A.A. di Grosseto
via Cairoli, 10
58100 Grosseto
tel. +39-0564.430111
fax +39-0564.415821
e-mail: roberto.saletti@gr.camcom.it



ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO DOC



STORIA E PAESAGGIO

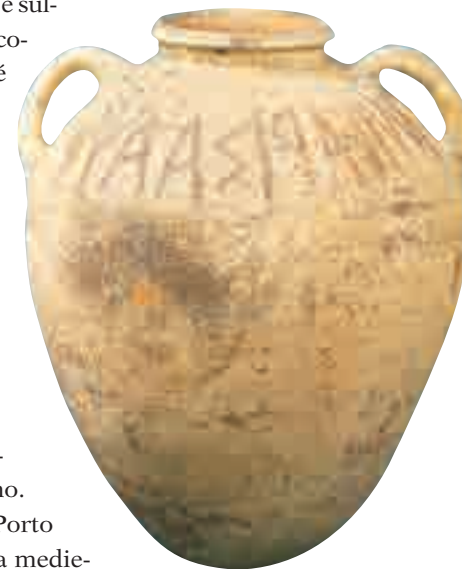
Zona tra le più belle e turisticamente prestigiose della Toscana, l'Argentario dà oggi il nome anche alla Doc di un vino bianco, l'Ansonica, da sempre prodotto sul promontorio e sulle colline di quella che è nota come Costa d'Argento, nonché sull'Isola del Giglio.

Un itinerario suggestivo attraverso paesaggi collinari e costieri punteggiati di antichi borghi e memorie storiche. Da una parte Capalbio con le sue linee medievali e le sue vestigia etrusche e romane, dall'altra Ansedonia, cittadina moderna costruita nelle vicinanze di un insediamento romano. E poi Porto Santo Stefano e Porto Ercole, con la possente rocca medievale, sul promontorio dell'Argentario, fino alle bellezze selvagge del Giglio.

Qui soprattutto la viticoltura ha mantenuto i caratteristici terrazzamenti dove la vite è difficile da coltivare ma dà prodotti di qualità.

I VITIGNI

Vitigno base di questo vino è l'Ansonica bianco (almeno 85%). Possono concorrere altri vitigni (fino al 15%). Le condizioni ambientali e colturali dei vigneti devono essere quelle tradizionali della zona, come pure i sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura; esclusa ogni pra-



Un'anfora da vino di epoca etrusca.

In apertura, un bottaio in una miniatura del XV secolo.

Nelle pagine seguenti, una miniatura del XIV secolo con tre dame che brindano e la vendemmia in una miniatura del XV secolo raffigurante il mese di settembre.

tica di forzatura, nonché l'allevamento a tendone. La resa massima di uva per ettaro consentita è di 110 quintali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Questo vino si presenta con colore giallo paglierino più o meno intenso; profumo caratteristico, leggermente fruttato; sapore asciutto, morbido, vivace e armonico. La gradazione alcolica minima è 11,5°.

GASTRONOMIA

Per le sue caratteristiche di vino fresco e vivace, l'Ansonica Costa dell'Argentario si presta ad accompagnare piatti leggeri della cucina marinara, in particolare antipasti e pesce.

Può essere utilizzato ottimamente anche come aperitivo. Ma noi lo consigliamo con un piatto sorprendente e misterioso: il cuscussù alla livornese, dove si possono ritrovare le origini esotiche della città dei 4 Mori.



Barco Reale di Carmignano, Rosato di Carmignano, Vin Santo di Carmignano e Vin Santo di Carmignano Occhio di Pernice DOC

ZONA DI PRODUZIONE

È quella dei territori comunali di Carmignano e di Poggio a Caiano. Terreni di altitudine non superiore ai 400 metri s.l.m. derivati da calcarei marnosi di tipo alberese, scisti, argillosi e arenarie.

Consorzio Tutela
dei Vini di Carmignano
piazza Matteotti, 8
59015 Carmignano (PO)
tel. +39-0571.910078
fax +39-0571.583399
e-mail: nobile@bccmp.com



■ STORIA E PAESAGGIO

Come Doc è stata istituita nel 1994 e si inserisce nella categoria di quelle denominazioni “a cascata” per le quali da un unico vigneto iscritto all’albo è possibile produrre più vini a denominazione, una pratica già sperimentata con successo in altre zone a DocG.



Carmignano, con il suo rosso ormai lanciato nella categoria superiore, meritava infatti la valorizzazione degli altri suoi vini (accanto al Chianti Montalbano DocG che da sempre viene prodotto nello stesso territorio). Su queste colline care ai Medici era ubicato appunto il Barco Reale, una vasta tenuta teatro di interminabili battute di caccia. Un nome che contraddistingue oggi un vino rosso di qualità che nasce dalle stesse uve del Carmignano.

La tradizione enologica di questa zona si è affermata anche per i vini rosati (noti un tempo come “vin ruspo”) e Vin Santi di grandissima qualità.

■ I VITIGNI

Barco Reale e Rosato: Sangiovese (minimo 50%), Canaiolo nero (fino al 20%), Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon (10-20%), Trebbiano toscano, Canaiolo bianco e Malvasia (fino al 10%); sono facoltativi altri vitigni a bacca rossa fino al 10%.



Vin Santo: Trebbiano toscano e Malvasia bianca lunga (almeno 75%); sono facoltativi altri vitigni a bacca bianca fino al 25%.

Vin Santo Occhio di Pernice: Sangiovese (minimo 50%); sono facoltativi altri vitigni a bacca rossa o bianca fino al 50%.

La resa massima di uva per ettaro è di 100 quintali.

■ CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Barco Reale di Carmignano: si presenta con colore rubino vivace, brillante; profumo vinoso, intenso, fruttato; sapore asciutto, sapido, fresco, pieno, armonico; gradazione alcolica minima 11°.

Rosato di Carmignano: ha colore rosato più o meno carico, a volte con riflessi rubino; profumo fruttato, vinoso, caratteristico; sapore asciutto, fresco, piacevolmente acidulo, armonico; 11°.

Vin Santo di Carmignano: si presenta con colore dal giallo paglierino al dorato, all’ambrato intenso; profumo etereo, intenso, caratteristico; sapore armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità nel tipo amabile; 16°.

Vin Santo di Carmignano Occhio di Pernice: colore da rosa intenso a rosa pallido; profumo caldo intenso; sapore dolce, morbido, vellutato e rotondo; 16°.

■ GASTRONOMIA

Il Barco Reale è un vino da tutto pasto, indicato soprattutto per la pasta al ragù, le carni di animali da cortile e quelle bianche. Il rosato è ottimo come aperitivo, sugli antipasti toscani, ma anche sugli sfornati.

Il Vin Santo nelle due versioni è un ottimo abbinamento per l’intera gamma della pasticceria secca e al cucchiaio. L’Occhio di Pernice è decisamente “da meditazione”, ma può essere accompagnato anche da una crostata di marmellata di frutti a bacca rossa. E naturalmente non dimentichiamo i biscotti di Prato, uno dei vanti della pasticceria toscana.





Bianco della Valdinevole Doc

ZONA DI PRODUZIONE

La zona a Doc comprende i territori comunali di Buggiano, Montecatini Terme e Uzzano, e in parte quelli di Larciano, Marliana, Massa e Cozzile, Monsummano Terme, Pescia e Pieve a Nievole.

Consorzio Vino Bianco della Valdinevole
c/o Provincia di Pistoia
piazza San Leone, 1
51100 Pistoia
tel. +39-0573.3741
fax +39-0573.374307
e-mail: urp@provincia.pistoia.it



STORIA E PAESAGGIO



La Doc Bianco della Valdinevole, almeno sotto l'aspetto quantitativo, è sicuramente una delle più piccole della Toscana, sebbene il suo territorio comprenda una buona parte dei comuni tra Pistoia e Lucca. Enologicamente legata alla tradizione lucchese, la viticoltura di questa zona ha radici secolari poiché già il mercante pratese Francesco di Marco Datini, nel Quattrocento, sosteneva che: «Pescia è il

grande mercato dei vini con specializzazione in quelli bianchi, i trebbiani, che rappresentano la caratteristica saliente della Valdinevole». Una vera e propria patente di nobiltà che tra alti e bassi è giunta fino a noi. In tempi più vicini (la Doc è del 1976) le aziende hanno ulteriormente valorizzato quello che era sempre stato il vino tradizionale con l'inserimento di nuove varietà di uve che sono andate ad aggiungersi al Trebbiano toscano. E accanto al bianco i produttori pistoiesi hanno affiancato un Vin Santo che viene commercializzato dopo tre anni di maturazione in caratelli. Il Bianco della Valdinevole è stato apprezzato da grandi come Puccini, Mascagni, ma anche Totò, frequentatori di Montecatini Terme, moderna capitale della zona.

I VITIGNI

Trebbiano toscano (70-100%). Possono concorrere Malvasia del Chianti, Canaiolo bianco e Vermentino presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino al 25%, e le uve di altri vitigni a bacca bianca fino al 5%. La resa ettariale non deve superare i 130 quintali.

BIANCO DELLA VALDINIEVOLE DOC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Bianco della Valdinievole presenta colore giallo dorato chiaro, tendente al paglierino; profumo lievemente vinoso, gradevole; sapore secco, vivace, armonico, talvolta tendente al frizzante, gradazione alcolica minima 11° per il bianco, 17° per il Vin Santo. Quest'ultimo viene prodotto nei tipi secco, semisecco e dolce. Ha colore dal paglierino al leggermente ambrato; profumo intenso, etereo, tipico; sapore armonico, morbido con retrogusto amarognolo caratteristico.

GASTRONOMIA

Vino da antipasti, minestre, verdure, pesce alla griglia e crostacei. Una vasta gamma di pasticceria si presta ad essere accompagnata alle varie tipologie del Vin Santo, a partire dalle famose cialde di Montecatini, ma anche i brigidini, specialità di Lamporecchio. Può essere valorizzato anche da una pizza alle verdure oppure con i rinomati asparagi giganti di Pescia, cotti al dente.

Alle pagine precedenti: la *Vitis vinifera* in un'antica tavola botanica e una stampa raffigurante un locandiere che serve il vino. A p. 57, Domenico Induno, *Il vecchio e il cane*, particolare; p. 58, l'autunno è simboleggiato dalla vendemmia in una miniatura del *Tacuinum sanitatis*. A p. 62, antica stampa raffigurante la pigiatura del vino.



Bianco dell'Empolese Doc

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve destinate alla produzione del Bianco dell'Empolese devono provenire dai vigneti situati nei comuni di Empoli, Cerreto Guidi, Fucecchio, Vinci, Capraia e Limite e Montelupo Fiorentino.

Ente Tutela Vini dell'Empolese e della Val d'Elsa
c/o Cantine Leonardo da Vinci
provinciale Mercatale, 291
50056 Vinci (FI)
tel. +39-0571.902444
fax +39-0571.509960
info@cantineleonardo.it



■ STORIA E PAESAGGIO



Il Bianco dell'Empolese è stato riconosciuto come vino DOC nel 1989, anche se da sempre sulle colline che idealmente fanno capo all'industriosa cittadina in riva all'Arno si producono apprezzati vini. Lo storico Federigo Melis ricorda infatti nei suoi scritti come in passato i vini di questo comprensorio, in particolare delle campagne di Cerreto Guidi e di Vinci, fossero ben noti ai fiorentini.

Dalla valorizzazione di questi luoghi ad opera dei Medici, che proprio a Cerreto Guidi edificarono una delle loro più belle ville, fino ai nostri giorni, quando l'impegno di molte piccole e medie aziende ha migliorato la qualità dei vini locali fino all'ottenimento della Doc, la tradizione della viticoltura locale non è mai stata interrotta.

La Doc prevede, oltre al vino bianco, anche il Vin Santo.

■ I VITIGNI

Siamo nel regno del Trebbiano toscano, per cui queste uve costituiscono la base del Bianco dell'Empolese (80-100%). Possono concorrere altri vitigni a frutto bianco, con il limite dell'8% per la Malvasia del Chianti. La resa non può superare i 120 quintali per ettaro.



■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

All'atto dell'immissione al consumo il Bianco dell'Empolese deve presentare un colore giallo chiaro tendente al paglierino, un profumo caratteristico e un sapore secco, armonico, fresco e delicato; gradazione alcolica minima non inferiore a 10,5°. Il tipo Vin Santo ha colore che varia dal dorato all'ambrato, profumo intenso, etereo, caratteristico, sapore secco o amabile, armonico, morbido, con caratteristico retrogusto. La gradazione minima è 16° per il tipo secco e 15° per il tipo amabile.

■ GASTRONOMIA

Ottimo compagno per antipasti, minestre, verdure, piatti di pesce e bolliti, questo vino si presta bene anche ad accompagnare il carciofo, re di queste pianure. Naturalmente cotto, perché è nota la difficoltà di abbinare un ortaggio dal sapore particolare, così ricco di ferro, a un vino.

Per il Vin Santo la scelta è tra il tipo secco o il dolce, da abbinare alla pasticceria secca.





Bianco di Pitigliano Doc

■ ZONA DI PRODUZIONE

La Doc Bianco di Pitigliano è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti situati nei territori comunali di Pitigliano e Sorano e in parte di quelli di Scansano e Manciano.



Consorzio Vino
Bianco di Pitigliano
via Marsala, 73
58014 Manciano (GR)
tel. +39-0564.620532
e-mail: cmmaremma@libero.it

BIANCO DI PITIGLIANO DOC



■ STORIA E PAESAGGIO

L'ambiente in cui nasce il Bianco di Pitigliano è sicuramente uno dei più suggestivi della Toscana, con i vigneti rivolti verso l'inconfondibile sagoma del borgo medievale arroccato su uno sperone tufaceo e quell'alone di mistero che gli deriva dall'essere stato abitato un tempo dagli Etruschi e dai Romani. Le molte grotte scavate nel tufo stanno ancora a testimoniare la presenza di cantine naturali per gli agricoltori di ieri che da sempre hanno coltivato la vite sulle colline circostanti. Un uso che solo in anni recenti, dopo l'evoluzione della vitivinicoltura locale che ha valorizzato il Bianco di Pitigliano a Doc, è stato, anche se non del tutto, abbandonato. Un progresso dovuto anche all'adozione di vitigni nobili che sono andati a "ingentilire" le uve dei vitigni tradizionali.

■ I VITIGNI

Trebbiano toscano (50-80%), Greco, Malvasia bianca toscana e Verdello, da soli o congiuntamente non oltre il 20%; Grechetto, Char-



BIANCO DI PITIGLIANO DOC

donnay, Sauvignon, Pinot bianco e Riesling italico (non oltre il 30%), vitigni a bacca bianca (fino a un massimo del 10%). La resa massima ettariale è di 125 quintali.

A Pitigliano si produce da circa 20 anni vino *kosher* destinato alle comunità ebraiche nazionali ed estere, a ricordo della tradizione ebraica della zona, molto presente anche nei piatti della cucina locale.

■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Bianco di Pitigliano si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdolini; il profumo è delicato; il sapore asciutto, vivace, neutro, con fondo leggermente amarognolo, di medio corpo, morbido. La gradazione alcolica minima è 11°, che diventano 12° per il tipo Superiore.

Recentemente è ammessa anche la produzione del tipo Spumante, con gradazione alcolica minima di 11,5°.



■ GASTRONOMIA

Vino fresco e vivace, il Bianco di Pitigliano ben si presta ad accompagnare molti piatti: antipasti, minestre, rane e lumache senza salsa, pesci in bianco, verdure, formaggi a pasta molle e soprattutto specialità tipiche maremmane, come l'acquacotta.

Ma consigliamo di provarlo anche con una zuppa di cozze oppure con degli spiedini di totani.



Bianco Pisano di San Torpè Doc

■ ZONA DI PRODUZIONE

Si sovrappone a quella del Chianti Colline Pisane, e si estende in territori di pianura nelle vicinanze dell'Arno, dell'Egola e dell'Elsa. I comuni del comprensorio sono: Casciana Terme, Capannoli, Chianni, Crespina, Lari, Palaia, Ponsacco, Terricciola e in parte Cascina, Collesalvetti, Fauglia, Laiatico, Lorenzana, Montopoli Valdarno, Peccioli, Pontedera, Santa Luce, San Miniato (in provincia di Pisa) e Collesalvetti (in provincia di Livorno).

Consorzio Vino Bianco
Pisano di San Torpè
via Benedetto Croce, 107 – 56100 Pisa
tel. +39-050.501650
fax +39-050.643996



■ STORIA E PAESAGGIO



Il Bianco Pisano di San Torpè è un vino che gli agricoltori delle colline pisane hanno prodotto fin da tempi remotissimi.

Nel 1980 hanno pensato di dargli un nome e una disciplina produttiva. Un nome che si richiama a un martire cristiano, soldato di Nerone, che fu decapitato e il cui corpo fu abbandonato su una barca che approdò, nel 68 d.C., in un villaggio

della costa francese, che da lui prese il nome: Saint Tropez. La zona dove si produce attualmente il Bianco Pisano di San Torpè era famosa nei secoli scorsi per gli ottimi trebbiani. Una tradizione che è continuata nel tempo e che, pur con le comprensibili evoluzioni, è giunta fino ai giorni nostri. Oggi le aziende sono impegnate nella valorizzazione qualitativa di questo vino e nella sua promozione in Italia e all'estero. Accanto alla tipologia Bianco, la Doc prevede anche il Vin Santo.

■ I VITIGNI

Trebbiano toscano 75-100%. Possono concorrere uve di vitigni a bacca bianca fino al 25%.

La resa non può superare i 120 quintali per ettaro.



■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Bianco Pisano di San Torpè si presenta con un colore paglierino più o meno intenso, un profumo vinoso, vivace e caratteristico e un sapore secco, armonico, delicato.

La gradazione alcolica minima è di 11° per il bianco e di 16° per il Vin Santo. Quest'ultimo non può essere commercializzato prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve (e del quarto anno per il Vin Santo Riserva).

Presenta colore dal dorato all'ambrato più o meno intenso; profumo intenso, etereo, aromatico; sapore amabile o secco, armonico, con retrogusto caratteristico.

■ GASTRONOMIA

Il Bianco Pisano di San Torpè è un vino da bersi giovane, che ben si accompagna con la cucina pisana di pesce, dalle zuppe ai frutti di mare, oppure con pesci nobili al cartoccio; per un'alternativa più fantasiosa, si può scegliere di berlo in abbinamento con il pesce crudo.





Bolgheri e sottozona Sassicaia Doc

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve destinate alla produzione dei vini Bolgheri devono essere coltivate nel territorio comunale di Castagneto Carducci, a esclusione dei territori a ovest della vecchia Aurelia. La sottozona Sassicaia ha un'area ristretta nella frazione di Bolgheri.



Consorzio per la Tutela
dei Vini Doc Bolgheri
Loc. San Guido, 45
57020 Bolgheri (LI)
tel. e fax +39-0565.749705
e-mail: info@lastradadelvino.com

STORIA E PAESAGGIO

Questo lembo di Toscana è ricco di storia e di bellezze naturali, a partire dal celebre viale dei Cipressi cantato dal Carducci, un'autentica cattedrale verde lunga 5 km.

A lungo nota per i vini rosati, la zona di Bolgheri si è successivamente affermata anche, e soprattutto, per i vini rossi grazie all'impegno e alle sperimentazioni di aziende particolarmente interessate alla qualità dei prodotti.

Un'evoluzione recepita dalle modifiche al disciplinare della denominazione con l'aggiunta della tipologia rosso (nonché Vin Santo Occhio di Pernice) e con la creazione della sottozona Sassicaia, consentendo così l'inserimento in una Doc di uno dei grandi vini di qualità italiani, l'etichetta che ha significato la riscossa di tutto il comparto nazionale. Oggi tutto il Bolgherese ha visto massicci investimenti da parte dei più famosi *wine-makers* italiani ed esteri.

I VITIGNI

Bolgheri bianco: Trebbiano toscano (10-70%), Vermentino (10-70%), Sauvignon (10-70%). Se la presenza del Vermentino o del Sauvignon raggiunge l'85%, sull'etichetta accanto al nome Bolgheri può apparire il nome del vitigno.

Bolgheri rosso, rosato e rosso Superiore: Cabernet Sauvignon (10-80%), Merlot (fino al 70%), Sangiovese (fino al 70%), altri vitigni a bacca rossa (fino al 30%). La tipologia rosso Superiore deve essere sottoposta a un periodo di invecchiamento di almeno due anni a decorrere dal 1° gennaio successivo all'annata di vendemmia di cui almeno uno in botti di rovere e almeno sei mesi di affinamento in bottiglia.



Bolgheri Vin Santo Occhio di Pernice: Sangiovese (50-70%), Malvasia nera (30-50%), altri vitigni a bacca rossa fino al 30%.

Bolgheri Sassicaia: Cabernet Sauvignon (dall'80% al 100%) e altri eventuali vitigni a bacca rossa fino al 20%.

Resa per ettaro: 100 quintali per i bianchi, 90 per gli altri. Per la tipologia Superiore la resa non può superare 80 quintali per ettaro, per il Bolgheri Sassicaia i 60.

■ CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Bianco, Vermentino, Sauvignon: colore giallo paglierino; profumo fine, delicato; sapore secco, armonico, sapido; gradazione minima 10,5°.

Rosato: colore rosato; profumo vinoso, delicato; sapore asciutto, armonico; 11,5°.

Vin Santo Occhio di Pernice: colore da rosa intenso a rosa pallido; profumo intenso; sapore dolce, morbido, vellutato e rotondo; minimo 16°.

Rosso: colore da rosso rubino a granato; profumo intensamente vinoso; sapore asciutto, armonico; 11,5° (12,5° per il rosso Superiore).

Bolgheri Sassicaia: colore rosso rubino intenso o granato; profumo vinoso, ricco ed elegante; sapore asciutto, pieno, robusto e armonico, con buona ed elegante struttura; 12°.

Nella pagina precedente, xilografia acquarellata dall'*Hortus Sanitatis* di Johannes de Cuba (1491). Alle pagine seguenti, un'antica miniatura raffigurante una degustazione di vini e una stampa d'epoca.

■ GASTRONOMIA

Bianchi e rosato sono vini da bersi giovani abbinati a minestre, pesce e sformati. Il Sauvignon è indicato per piatti di pesce più importanti.

Il rosso va bene a tutto pasto e con carni bianche e rosse, ma si esalta con una bistecca alla fiorentina. Il Vin Santo è da fine pasto e da pasticceria, mentre il Sassicaia va accoppiato con arrosti impegnativi e con la selvaggina, a partire dal cinghiale per continuare col piccione, magari cotto al sangue.



Candia dei Colli Apuani Doc

■ ZONA DI PRODUZIONE

Il Candia dei Colli Apuani viene prodotto nei terreni della fascia collinare idonei dei comuni di Carrara, Massa e Montignoso. Da segnalare, per una visita in zona, la "Via di Fontia" sul versante carrarese e la "Via dell'uva" sul versante di Massa.

Consorzio fra Produttori
Vino Candia dei Colli
Apuani Doc
c/o Federazione provinciale
Coltivatori Diretti
largo Matteotti, 1 – 54100 Massa
tel. +39-0585.43852
fax +39-0585.43852





■ STORIA E PAESAGGIO



Una fascia collinare che si affaccia sul Tirreno avendo alle spalle la catena delle Alpi Apuane: su questi declivi in forte pendenza le antiche popolazioni di Carrara e di Massa decisero un tempo lontano di coltivare la vite e di dar vita al progenitore dell'attuale Candia. Sono numerosi i testi che parlano di «stupende vigne e rigogliosi oliveti» coltivati con grande sacrificio e poca remunerazione dai co-

raggioli agricoltori di questa zona, anche perché le superfici coltivate sono sempre state ridotte e la resa delle uve e del vino altrettanto limitata. Negli ultimi tempi le tipologie individuate dal nuovo disciplinare di produzione sono il tipo amabile, secco e Vin Santo. Dai vigneti la vista spazia dalle cave di marmo amate da Michelangelo al golfo di Spezia, fino all'Arcipelago toscano.

■ I VITIGNI

Da tempo immemorabile in questa zona si coltiva il Vermentino, per cui la base del Candia è affidata a questo vitigno: Vermentino bianco (70-80%) e Albarola (10-20%). Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve dei vitigni Trebbiano to-

scano e Malvasia, fino a un massimo del 20%, purché la Malvasia bianca lunga non superi il 5%. La resa ettariale è di 90 quintali.

■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Al momento dell'immissione al consumo, i vini Candia devono rispondere alle seguenti caratteristiche: il tipo amabile o abboccato, di colore giallo paglierino più o meno intenso, dal profumo delicato, gradevole, leggermente aromatico e sapore fruttato, amabile, armonico, vivace o tranquillo, comprende anche la tipologia frizzante; il tipo secco, dal sapore asciutto, talvolta morbido, fruttato, pieno, armonico, con retrogusto amaro, comprende anch'esso la tipologia frizzante. Per entrambi la gradazione totale minima è pari a 11,5°.

È prevista anche la tipologia Vin Santo, con gradazione totale minima di 16,5° (di cui almeno 14° svolti e un minimo di 2° da svolgere).



■ GASTRONOMIA

Vino da bersi giovane, il Candia ben si accoppia con gli antipasti magri, i piatti a base di pesce ma soprattutto lo consigliamo come accompagnamento per un crostino di polenta fritta di ceci e lardo di Colonnata DOP e, nel caso del tipo amabile, con dolci delicati, come la tipica torta di riso e crema di Massa e Carrara.



Capalbio Doc

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende parte dei territori amministrativi dei comuni di Capalbio, Magliano in Toscana, Orbetello e Manciano, in provincia di Grosseto.

Colli Meridionali della
Maremma Toscana
via Marsala, 73
58014 Manciano (GR)
tel. +39-0564/620532
e-mail: cmmaremma@libero.it



STORIA E PAESAGGIO

La Doc Capalbio ricade nella zona pedocollinare e collinare meridionale della provincia di Grosseto, che si estende dal comune di Magliano in Toscana, lambendo il Parco Naturale della Maremma, detto dell'Uccellina, fino al comune di Capalbio, comprendendo anche i territori di Orbetello e Manciano.

Le tradizioni enologiche di questa zona, che vede presenti altre due denominazioni di origine (Parrina e Ansonica Costa dell'Argentario) da sempre hanno contribuito alla valorizzazione della viticoltura grossetana. I vitigni e i vini presenti in questa area sono noti fin dall'epoca romana: la loro esportazione avveniva salpando con le navi dal porto della città di Cosa; furono valorizzati ulteriormente nel Medioevo e si affermarono in particolare nel 1600 con la costituzione dello Stato dei Presidi.

Là dove la bellezza selvaggia della macchia mediterranea lascia spazio a colline ricche di oliveti e vigneti ben coltivati, in uno scenario unico, di immenso valore ambientale, la Doc Capalbio, istituita nel 1999, si propone di valorizzare i vitigni tipici dell'area sia a bacca bianca che a bacca nera, con un disciplinare ricco di alternative che saprà fornire ulteriori stimoli ai già qualificati produttori locali.

I VITIGNI

Il Sangiovese, con almeno il 50%, rappresenta il vitigno base per la produzione del **Capalbio rosso** e **rosato**; per il rimanente 50% possono concorrere vitigni a bacca nera non aromatici.

Il Trebbiano toscano, presente almeno al 50%, rappresenta il vitigno base per la produzione del **Capalbio bianco** e **Vin Santo**, per il rimanente 50% possono concorrere vitigni a bacca bianca non aromatici.

Con la presenza di almeno l'85% dell'omonimo vitigno si può produrre **Capalbio Vermentino**, **Capalbio Sangiovese**, **Capalbio Cabernet Sauvignon**. Con l'invecchiamento di quasi tre anni, di cui almeno sei mesi in botti di legno, si può produrre la tipologia **Capalbio rosso Riserva**. La produzione massima per ettaro è di 110 quintali per i vini rossi e 115 per i vini bianchi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Capalbio rosso: si presenta con colore rosso rubino più o meno intenso, profumo vinoso caratteristico, sapore asciutto, armonico, giustamente tannico, gradazione alcolica minima 11°.

Capalbio Sangiovese: si propone con profumo ampio, vinoso, che assume caratteristiche note speziate nel **Capalbio Cabernet Sauvignon**. Entrambi si propongono con sapore secco, pieno, giustamente tannico e con una gradazione alcolica minima di 12°.

Capalbio Riserva: di colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, profumo ampio vinoso, sapore asciutto, sapido, armonico, giustamente tannico, con una gradazione alcolica minima di 12°.

Capalbio Rosato: di colore rosa più o meno intenso, profumo vinoso, fruttato, fresco, gradazione minima 10,5°.

Capalbio Bianco: colore giallo paglierino scarico, profumo delicato, fresco, fruttato, sapore asciutto, gradazione minima 10, 5°.

Capalbio Vermentino: colore giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli, profumo delicato e fruttato, sapore asciutto sapido, gradazione alcolica minima 11°.

Capalbio Vin Santo: colore giallo dorato fino all'ambrato, profumo etereo, intenso, caratteristico, sapore armonico vellutato rotondo, gradazione 16°.

GASTRONOMIA

L'ampia tipologia della Doc Capalbio si accompagna all'altrettanto ampia e variegata cucina tipica locale, dagli antipasti ai piatti a base di pesce e crostacei, alle minestre e zuppe tipiche della Maremma (acquacotta), ai funghi, ai piatti a base di cacciagione, al cinghiale in agrodolce e salsicce di cinghiale, fino ai formaggi (pecorino DOP); crostate e dolci tipici sono ottimi per esaltare il Vin Santo.



Colli dell'Etruria Centrale Doc

ZONA DI PRODUZIONE

Coincide con quella della DOCG Chianti, alla quale i Colli dell'Etruria Centrale si pongono anche come denominazione di affiancamento.



Consorzio Vino Chianti
viale Belfiore, 9
50144 Firenze
tel. +39-055.333600
fax +39-055.333601
e-mail: c.chianti@chiantisuperiore.it



■ STORIA E PAESAGGIO

La Doc Colli dell'Etruria Centrale, riconosciuta nel 1990, prevede diverse tipologie di vini: rosso, rosato, bianco, novello, Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice.

Il territorio di produzione è quello tipico toscano con colline, boschi, oliveti e vigneti.

L'articolazione produttiva delle aziende trova nella denominazione ampie possibilità di valorizzazione delle produzioni vitivinicole legate ai tradizionali vitigni da sempre presenti sul territorio.



Il vigneto dei Colli dell'Etruria Centrale si integra pienamente nel paesaggio toscano

rappresentando una componente più articolata e diversificata per produrre e valorizzare quei vini che si collocano a fianco della DOCG Chianti. Il richiamo, nel nome della denominazione, alla centralità delle origini etrusche della Toscana rafforza il concetto del legame con il territorio di produzione e le sue tradizioni.

■ I VITIGNI

Rosso e rosato: Sangiovese (almeno 50%), Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot, Pinot nero, Canaiolo nero da soli o congiuntamente (fino al 50%), altri vitigni (fino al 25%).

Bianco: Trebbiano toscano (almeno 50%), Chardonnay, Pinot bianco e grigio, Vernaccia di San Gimignano, Malvasia del Chianti, Sauvignon (fino al 50%), altri vitigni (fino al 25%).

Novello: Sangiovese (almeno 50%), Canaiolo nero, Merlot, Gamay e Ciliegiole (fino al 50%), altri vitigni (fino al 25%).

Vin Santo: Trebbiano toscano e/o Malvasia del Chianti (da 70% a 100%), altri vitigni (fino al 30%).

Vin Santo Occhio di Pernice: Sangiovese (da 50% a 100%), altri vitigni (fino al 50%).

La resa ettariale è di 120 quintali per tutte le tipologie.

■ CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Rosso: colore rosso rubino, brillante, vivace, anche di media intensità; profumo dal vinoso al fruttato, fragrante, fresco, delicato; sapore vivace, armonico; gradazione minima 10,5°.

Rosato: colore rosato più o meno intenso; profumo fruttato, fragrante, fresco; sapore fresco, vivace, sapido; gradazione minima 10,5°.

Bianco: colore paglierino, anche con riflessi verdognoli; profumo delicato e fruttato; sapore sapido, vivace, fresco, armonico; gradazione minima 10°.

Novello: colore rosso cerasuolo talvolta tendente al violaceo, vivace; profumo fruttato, fresco; sapore vivace, fresco, brioso, armonico; gradazione minima 10,5°.

Vin Santo: colore dal paglierino dorato all'ambrato intenso; profumo etereo, intenso, caratteristico; sapore armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile; gradazione minima 15°.

Vin Santo Occhio di Pernice: colore da rosa intenso a rosa pallido; profumo caldo, intenso; sapore dolce, morbido, vellutato, rotondo; gradazione minima 16,5°.

■ GASTRONOMIA

Il rosso è vino da tutto pasto, di più pronta beva, adatto anche con le carni, tra cui la bistecca alla fiorentina.

Il rosato si abbina bene agli affettati toscani, a partire dalla finocchiona, ma può essere anche un buon accompagnamento per la ribollita (o la zuppa di pane), la zuppa di cipolle e il pesce arrostito.

Il bianco è ideale sugli antipasti in generale, sulle minestre e con i piatti di pesce.

Il Vin Santo amabile sulla pasticceria e il secco "da meditazione". Vino stagionale è infine il novello, da bersi piacevolmente fino a gennaio, magari in un facile abbinamento con le castagne.



Colli di Luni Doc

ZONA DI PRODUZIONE

Ricade in parte nell'ambito della regione Toscana e in parte nella regione Liguria.

In territorio toscano la Doc Colli di Luni interessa, in parte, i comuni di Fosdinovo, Aulla e Podenzana; in Liguria quattordici comuni.

Consorzio Vini
Colli di Luni
c/o C.C.I.A.A di La Spezia
via V. Veneto, 28
19124 La Spezia
tel. +39-0187.728249
fax +39-0187.777908
e-mail: info@sp.camcom.it



STORIA E PAESAGGIO



È la Doc più settentrionale della Toscana e la più meridionale tra quelle liguri. Colli di Luni è infatti una Doc divisa a metà tra queste due regioni e in comune ha soprattutto il Vermentino, vitigno tradizionale di queste colline vicine al mare. Siamo in Val di Magra, in un ambiente di importanza storica per la vitivinicoltura, come confermano gli accenni ai vini lunensi da parte di Plinio il Vecchio.

Dai Romani ai soldati di Napoleone, molti sono stati i “colonizzatori” di queste terre amanti della viticoltura. La concessione della Doc agli attuali vini non è altro che il giusto riconoscimento a un'antica tradizione, ma soprattutto all'impegno che le aziende hanno profuso in questi ultimi anni. Oltre al bianco, prodotto in due tipologie, una delle quali riservata esclusivamente al vino ottenuto dal solo vitigno Vermentino, la Doc comprende anche il tipo rosso.

I VITIGNI

Per il **bianco**: l'uvaggio richiesto è Vermentino (minimo 35%), Trebbiano toscano (dal 25 al 40%); altri vitigni a bacca bianca fino al 30%.

Nella pagina accanto, la vendemmia e il trasporto dell'uva in un mosaico romano.

COLLI DI LUNI DOC

La presenza del Vermentino in maniera predominante (90-100%) dà origine al vino **Colli di Luni Vermentino**; altri vitigni a bacca bianca sono consentiti fino al 10%. Per il tipo **rosso**: Sangiovese (60-70%), Canaiolo, Pollera nera, Cilieggiolo (almeno il 15%). Sono ammessi altri vitigni a bacca nera fino al 25% con un limite del 10% per il Cabernet. La resa ettariale di tutte le tipologie è di 100 quintali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colli di Luni bianco: colore giallo paglierino; profumo delicato, gradevole; sapore asciutto, armonico, caratteristico. Gradazione minima 11°.

Colli di Luni Vermentino: colore paglierino più o meno intenso; profumo intenso, caratteristico, fruttato; sapore asciutto, armonico, delicatamente mandorlato. La gradazione minima è 11,5°.

Colli di Luni rosso: colore rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; profumo delicato, vinoso; sapore asciutto, fine, armonico. La gradazione minima è 11,5°.

GASTRONOMIA

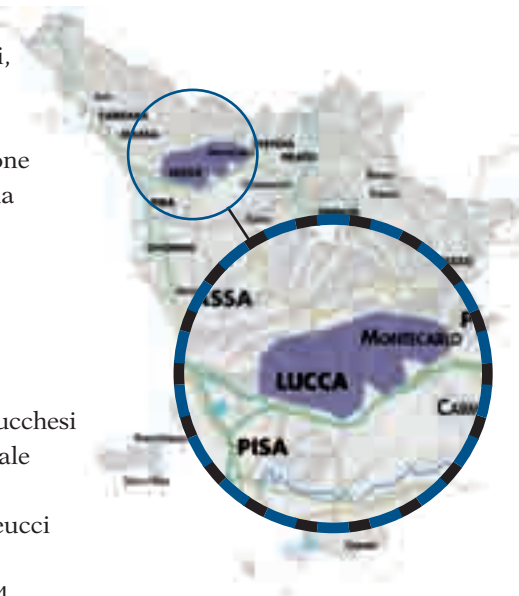
Il tipo bianco si può accompagnare con i piatti della cucina ligure in generale: antipasti leggeri, minestre e paste al pesto; tutta la gamma dei piatti di pesce e crostacei si abbina con il Vermentino; la cucina toscana è ideale con il rosso, in particolare le carni bianche e rosse. Ma quest'ultimo è ottimo anche con i crostini al lardo e soprattutto, e qui sta l'azzardo, può accompagnare un piatto di pesce crudo all'italiana o di sushi (pesce crudo alla giapponese).



Colline Lucchesi Doc

ZONA DI PRODUZIONE

Si estende sui territori comunali di Lucca, Porcari e Capannori, su terreni di natura eocenica da cui si ricava una produzione limitata ma di buona qualità.



Consorzio Colline Lucchesi
c/o Unione provinciale
Agricoltori
via Barsanti e Matteucci
55100 Lucca
tel. +39-0583.342044
fax +39-0583.341920
e-mail: lucca@confagricoltura.it



■ STORIA E PAESAGGIO

La Lucchesia, con il suo paesaggio collinare caratterizzato da vasti oliveti, vigneti e splendide ville rinascimentali, è uno degli angoli più suggestivi della Toscana. Frequentato un tempo dalla nobiltà inglese e dagli americani affascinati da Lucca, con le sue cinquecentesche mura ancora intatte. Qui la tradizione del vino, specie quello rosso, risale a prima del Mille, come recita un antico documento: «le pendici dei colli a nord di Lucca erano nel secolo IX rivestite da vigne». Sante Lancerio, bottigliere di papa Paolo III Farnese, vero intenditore di vini, ricordava soprattutto quelli prodotti dalle famiglie nobili. Ai nostri giorni i vitivinicoltori lucchesi hanno dapprima valorizzato i vini rossi, ottenendo la Doc nel 1968, e successivamente i bianchi, la cui disciplina di produzione è stata inserita nella Doc nel 1985. Oggi le migliori aziende sono impegnate nella ricerca e nella sperimentazione, grazie anche all'impiego di vitigni non tradizionali della zona.

■ I VITIGNI

Rosso: il vitigno base è il Sangiovese (45-70%), cui si aggiungono Ciliegiole e/o Canaiolo (massimo 30%), Merlot (massimo 15%) e altri vitigni a bacca rossa (massimo 15%, ad eccezione di Aleatico e Moscato: massimo 5%).

Merlot: il vitigno base è il Merlot (minimo 85%), più altri vitigni a bacca rossa (fino al 15% con l'esclusione di Aleatico e Moscato).

Sangiovese: Sangiovese (minimo 85%), più altri vitigni a bacca rossa (fino al 15%, con l'esclusione di Aleatico e Moscato).

Bianco: Trebbiano toscano (45-70%), Greco e/o Grechetto e/o Vermentino bianco e/o Malvasia del Chianti (massimo 45%), Chardonnay e/o Sauvignon (massimo 30%), vitigni a bacca bianca (massimo 15%).

Sauvignon: Sauvignon (minimo 85%), più altri vitigni a bacca bianca (fino al 15%).

Vermentino: Vermentino (minimo 85%), più altri vitigni a bacca bianca (fino al 15%).

La resa non deve superare i 100 quintali a ettaro.

È prevista anche la tipologia Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice.

■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso: colore rosso rubino brillante, tendente al granato se invecchiato; profumo gradevole, caratteristico; sapore asciutto, armonico,

co, morbido, vivace solo se dell'annata; 11° (11,5° per la Riserva).

Bianco: colore paglierino più o meno intenso; profumo delicato, gradevole, caratteristico; sapore asciutto, delicato, armonico; 10,5°.

Sangiovese: colore rosso rubino, granato se invecchiato; profumo caratteristico e gradevole; sapore asciutto e armonico; 11,5° (12° per la Riserva).

Merlot: colore rosso rubino, con tendenza al granato se invecchiato; profumo caratteristico, gradevole; sapore pieno, asciutto; 11,5° (12° per la tipologia Riserva).

Sauvignon: colore dal paglierino al dorato chiaro; profumo delicato, quasi aromatico; sapore asciutto, vellutato, gradevole; 11°.

Vermentino: colore giallo paglierino più o meno intenso; profumo intenso e delicato; sapore morbido, fruttato, asciutto; 11°.

Vin Santo: colore giallo dorato intenso tendente all'ambrato; profumo gradevole, armonico, caratteristico; sapore piacevolmente dolce di passito (tipologia amabile), asciutto, vellutato, armonico (tipologia secco); 16°.

Vin Santo Occhio di Pernice: colore dal rosa pallido al rosa intenso con riflessi granati; profumo intenso caratteristico; sapore dolce, morbido, vellutato; 16°.

■ GASTRONOMIA

Il tipo rosso si abbina ai primi piatti al ragù, alle fagole alla Puccini, all'agnello della Garfagnana ma anche alla polenta di farina di castagne col maiale. È anche un valido compagno per il cacciucco di pesce e per le triglie alla livornese.

Il tipo bianco accompagna antipasti, minestre come la garmugia (zuppa di verdure lucchese preparata a primavera), il cacciucco di pesce del Serchio. È consigliato anche su alcuni piatti locali, come tortelli, spaghetti ricottati, patate alle erbe.





Cortona Doc

■ ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Cortona Doc comprende i terreni vocati alle produzioni vinicole di qualità del comune di Cortona; l'impianto è consentito solo sopra i 250 metri sul livello del mare.



Consorzio Vini Cortona
c/o Cortona Sviluppo S.p.A.
via Guelfa, 40
52044 Cortona (AR)
tel. +39-0575.630158
fax +39-0575.630227
e-mail: cortonavini@cortonavini.it

■ STORIA E PAESAGGIO

Cortona, città di origini etrusche, offre opere d'arte preziose, dalle tele del Beato Angelico alla chiesa rinascimentale della Madonna del Calcinaio. La viticoltura risale all'epoca etrusca, ma è attestata la larga diffusione di vitigni internazionali dovuta all'occupazione napoleonica e soprattutto alle tendenze esterofile del granduca di Toscana. La denominazione Cortona, riconosciuta nel 1999, è frutto dell'iniziativa dei produttori eccellenti della zona, che si sono proposti di individuare caratteri omogenei nelle tecniche di produzione del vino, nel terreno e nel microclima, al fine di privilegiare le caratteristiche che fanno di Cortona un sito a grande vocazione viticola.

■ I VITIGNI

Cortona rosato: Sangiovese (40-60%), Canaiolo nero (10-30%), altri vitigni idonei a bacca rossa fino al 30%. Sono previste le specificazioni Chardonnay, Sauvignon, Grechetto, Riesling italo, Pinot bianco, Cabernet Sauvignon, Gamay, Merlot, Pinot nero, Sangiovese e Syrah ottenute quando è presente almeno l'85% dell'omonimo vitigno.

Vin Santo: Trebbiano toscano e/o Grechetto e/o Malvasia bianca lunga (da 80 a 100%), altri vitigni a bacca bianca fino a un massimo del 20%.

Vin Santo Occhio di Pernice: Sangiovese e/o Malvasia nera (80-100%), altri vitigni a bacca nera (minimo 20%).

Le rese minime oscillano tra 90 e 100 quintali a ettaro a seconda che si tratti di vini rossi o bianchi. La densità minima per gli impianti nuovi è di 3300 ceppi per ettaro. La tipologia Vin Santo prevede un invecchiamento obbligatorio di almeno tre anni, elevati a cinque per il Vin Santo Riserva e a otto per il Vin Santo Occhio di Pernice.

■ CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Cortona Chardonnay: colore giallo paglierino; profumo fruttato, con sottofondo leggermente aromatico; sapore ricco, armonico, elegante; gradazione minima 11°.

Cortona Grechetto: colore giallo paglierino; profumo fresco, delicato, caratteristico, leggermente aromatico; sapore secco e armonico; gradazione minima 11°.

Cortona Pinot bianco: colore giallo paglierino; profumo delicato, fine, caratteristico; sapore secco, armonico, elegante; gradazione minima 11°.

CORTONA DOC

Cortona Riesling italico: colore giallo paglierino; profumo intenso, aromatico, caratteristico; sapore secco, armonico, con intenso retrogusto aromatico; gradazione minima 11°.

Cortona Sauvignon: colore giallo paglierino; profumo intenso, elegante, caratteristico con sottofondo aromatico; sapore secco e armonico, elegante; gradazione minima 11°.

Cortona rosato: colore da rosato a rosso non carico, senza riflessi violacei; profumo fruttato, delicato; sapore asciutto, delicato e armonico; gradazione minima 11°.

Cortona Cabernet Sauvignon: colore da rosso rubino a granato; profumo intenso, caratteristico, speziato; sapore pieno e armonico, asciutto; gradazione minima 12°.

Cortona Gamay: colore da rosso rubino a granato; profumo vinoso, intenso, caratteristico; sapore ricco e armonico; gradazione minima 12°.

Cortona Merlot: colore rosso granato vivo talvolta con qualche riflesso violaceo, tendente al mattone con l'invecchiamento; sentore di piccoli frutti con eventuale lieve nota di erbaceo; sapore secco e armonico, pieno; gradazione minima 12°.

Cortona Pinot nero: colore da rubino a rubino granato; profumo intenso, vinoso; sapore secco, pieno, caratteristico; gradazione minima 12°.

Cortona Sangiovese: colore rubino tendente al rosso aranciato con l'invecchiamento; profumo vinoso, intenso ed elegante; sapore secco e armonico; gradazione minima 12°.

Cortona Syrah: colore da rosso rubino a granato; profumo caratteristico, elegante; sapore secco e armonico; gradazione minima 12°.

Cortona Vin Santo: colore da giallo dorato all'ambrato intenso; profumo intenso, etereo, caratteristico, di frutta matura; sapore ampio e vellutato, con intensa rotondità; gradazione minima 17°.

Cortona Vin Santo Occhio di Pernice: colore tra ambrato e topazio, con ampia unghia rossiccia che si fa marrone con l'età; profumo intenso, ricco, complesso, di frutta matura e altre sfumature; sapore fine, persistente, con retrogusto dolce; gradazione minima 18°.

GASTRONOMIA

Considerata la grande varietà, il Cortona si presta a un'ampia scelta di piatti: dai primi alle carni, alla cacciagione e, naturalmente, ai dolci per le tipologie Vin Santo. Da assaggiare il Cortona a bacche rosse con l'acquacotta del Casentino.



Elba Doc

ZONA DI PRODUZIONE

L'intera superficie dell'Isola d'Elba.



Consorzio di Tutela
dei Vini dell'Elba
c/o Azienda Agricola
Acquabona
Loc. Acquabona, 1
57037 Portoferraio (LI)
tel. +39-0565.933013
fax +39-0565.9406
e-mail: acquabonaelba@tiscali.it



■ **STORIA E PAESAGGIO**
Insula vinifera, isola feconda di vino. Era l'Elba, sulle cui pendici scoscese da sempre si coltiva la vite ricavandone vini pregiati, da vitigni autoctoni (Paradisa, Baianella, Riminese, Luglierina, Salamanna ecc.), ma anche importati dalla Francia durante il soggiorno di Napoleone. Col tempo la viticoltura si è trasformata e nuovi vini, ottenuti con vitigni tradizionali toscani, sono stati valorizzati. Oggi accanto al bianco e al rosso la Doc

si è arricchita delle tipologie rosato, Ansonica, Aleatico e Vin Santo nonché di specificazioni aggiuntive. Recentemente è stata inserita la tipologia Moscato bianco, da cui si ricava un pregiato passito.

■ I VITIGNI

Elba rosso, rosato e Vin Santo Occhio di Pernice: Sangiovese (minimo 60%); altri vitigni fino al 40%, con il limite del 10% per i vitigni a bacca bianca.

Elba bianco, Spumante e Vin Santo: Trebbiano toscano "Procanico" (minimo 50%) e/o Ansonica e/o Vermentino (massimo 50%), altri vitigni a bacca bianca fino al 20%.

Elba Ansonica: Ansonica bianca (minimo 85%), altri vitigni a bacca bianca fino al 15%.

Aleatico: Aleatico (100%).

Elba Ansonica passito: Ansonica bianca (85% minimo), altri vitigni a bacca bianca fino al 15%.

Moscato bianco: Moscato (100%).

La resa massima per ettaro non deve superare 80 quintali per bianco, Ansonica, Spumante e Vin Santo, 70 per rosso, rosato, Ansonica passito e Vin Santo Occhio di Pernice, 60 per Aleatico e Moscato bianco.

■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Elba bianco: colore da giallo paglierino a paglierino scarico;



profumo vinoso, con profumo delicato; sapore secco e armonico, gradazione minima 11°.

Elba rosso: colore rosso rubino; profumo vinoso; sapore asciutto, di corpo; 11,5°.

Elba rosso Riserva: colore da rubino di buona intensità a granato; profumo intensamente vinoso; sapore pieno, secco e armonico; 12,5°.

Elba rosato: colore rosato più o meno intenso; profumo vinoso, fresco; sapore asciutto e armonico; 11°.

Ansonica: colore dal paglierino all'ambrato; profumo intenso e caratteristico; sapore dal secco all'amabile, armonico; 11,5°.

Ansonica passito: colore dal paglierino intenso all'ambrato; profumo etereo, intenso; sapore armonico, dall'amabile al dolce; 15°.

Vin Santo: colore dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso; profumo etereo, intenso, caratteristico; sapore armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile; 16°.

Vin Santo Occhio di Pernice: colore da rosa intenso a rosa pallido; profumo caldo, intenso; sapore dolce, morbido, vellutato e rotondo; 16°.

Aleatico: colore da rosso rubino intenso a rosso cupo; profumo spiccato e caratteristico; sapore dall'amabile al dolce, ricco di corpo, armonico; 16°.

Elba bianco spumante: colore paglierino chiaro; perlage fine e persistente; aroma delicato, tenue; 11,5°.

Elba Moscato bianco: colore dal paglierino intenso all'ambrato; profumo intenso, caratteristico; sapore dall'amabile al dolce, armonico e vellutato; 16°.

■ GASTRONOMIA

Vini da bersi giovani, specie i bianchi, con antipasti, frutti di mare e pesce. Ma soprattutto con gli splendidi crostacei che si pescano nelle acque dell'Arcipelago. I rossi Riserva si accompagnano alle carni arrosto e alla selvaggina, ma anche ai funghi del monte Capanne e al gurguglione, tipica zuppa elbana. Grande assortimento di dolci per i vini da dessert: il passito è indicato per quelli a pasta molle o al cucchiaino. Il Moscato bianco si presta come aperitivo ma è perfetto con il dessert. Compresa la schiaccia briaca, classico dolce dell'isola.



Montecarlo Doc

ZONA DI PRODUZIONE

La zona a DOC comprende parte dei territori comunali di Montecarlo, Altopascio, Capannori e Porcari in provincia di Lucca.

La coltivazione della vite avviene su terreni formati da scisti argillosi, misti ad arenaria e calcare. Anche il clima è molto favorevole.

Consorzio Vino
Montecarlo
c/o Federazione
Coltivatori Diretti
via Barsanti e Matteucci
55100 Lucca
tel. +39-0583.341746
fax +39-0583.331178



STORIA E PAESAGGIO

Montecarlo di Lucca era in passato una roccaforte strategica a metà fra Serravalle e Lucca. Uno splendido borgo ricco di bellezze paesaggistiche e soprattutto di storia.

Una storia fatta anche di agricoltura, dove la vite e l'olivo da sempre hanno giocato un ruolo determinante per l'economia, come dimostra l'antico nome (Vivinaia) di questo borgo medievale adagiato su un colle che spazia sulla Valdinievole e sulla piana di Lucca. Una "via del vino" attraversava tutta la collina, le cui pendici erano tappezzate di vigneti di Trebbiano che davano origine a un vino molto apprezzato alla corte dei Medici e dai frequentatori delle osterie fiorentine. La tradizione del vino bianco di Montecarlo è proseguita nel tempo e già alla fine dell'Ottocento la produzione era ulteriormente migliorata, grazie anche all'importazione dalla Francia di nuovi vitigni (Pinot bianco, Roussanne, Sémillon, Sauvignon). Nel 1985, accanto al bianco, la DOC Montecarlo ha aggiunto anche la produzione del rosso.

I VITIGNI

Il **Montecarlo bianco** è un uvaggio di Trebbiano toscano (40-60%), Sémillon, Pinot grigio e bianco, Vermentino, Sauvignon e Roussanne (40-60%), purché almeno 3 dei vitigni indicati raggiungano singolarmente il 10%.

Il **Montecarlo rosso** si ottiene da Sangiovese (50-75%), Canaiolo nero (5-15%), Ciliegiolo e/o Colorino e/o Malvasia nera e/o Syrah e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot (10-15%), altri vitigni fino a un massimo del 20%.

La resa massima è di 100 quintali a ettaro per il bianco, 90 per il rosso. Queste uve possono essere destinate, rispettivamente, alla produzione di Vin Santo e di Vin Santo Occhio di Pernice. Il Montecarlo rosso, se sottoposto a un invecchiamento di due anni a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo alla raccolta, ha diritto alla specificazione Riserva.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Montecarlo bianco: colore bianco paglierino più o meno intenso; limpidezza brillante; profumo delicato, caratteristico; sapore asciutto, delicato, armonico; gradazione minima 11°.

MONTECARLO DOC

Nelle pagine precedenti: Dioniso trasforma l'albero della nave in vite, ceramica ateniese (VI secolo a.C.). A p. 88, l'Osteria del fico a Firenze in una pittura del 1501. Sotto, la vendemmia con gerle in un'antica stampa.

Montecarlo rosso: limpidezza brillante; colore rosso rubino vivace; profumo vinoso, intenso; sapore asciutto, sapido; gradazione minima 11,5°.

Montecarlo rosso Riserva: limpidezza brillante; colore rosso rubino tendente al granato; odore vinoso, intenso, caratteristico; sapore asciutto, sapido, vellutato; 12°.

Vin Santo: colore dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso; profumo etereo, intenso, caratteristico; sapore armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile; 16°.

Vin Santo Occhio di Pernice: colore da rosa intenso a rosa pallido; profumo caldo, intenso; sapore dolce, morbido, vellutato e rotondo; 16°.

GASTRONOMIA

Il bianco si abbina agli antipasti, alle minestre di verdure lucchesi, ai risotti e ai piatti di pesce. Ben si accosta anche con i classici salumi della Garfagnana, come il biroldo o il prosciutto crudo bazzone. Il rosso è ideale da tutto pasto, e se moderatamente invecchiato con gli arrosti, la cacciagione e i piatti tipici della Lucchesia.



Montecucco Doc

ZONA DI PRODUZIONE

Si colloca all'interno della provincia di Grosseto, in un'area particolarmente vocata alla produzione di vini di qualità, comprendente parte dei comuni di Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano.



c/o Provincia di Grosseto
Settore Agricoltura
via Pietro Micca, 39
58100 Grosseto
tel. +39-0564.484111
fax +39-0564.28860

STORIA E PAESAGGIO

Si tratta di una denominazione di non lontana costituzione, riconosciuta nel luglio del 1998, comprendente diverse tipologie di vini: rosso, Sangiovese, bianco e Vermentino. I vini rosso e Sangiovese possono essere prodotti anche nella tipologia Riserva. Siamo ai piedi del monte Amiata, ai confini dei vigneti di Montalcino: già questo è la garanzia che ci troviamo in una zona vocata e dall'alto valore paesistico. Negli ultimi anni le tecniche di produzione sono andate migliorando e affinandosi, come testimonia la qualità di determinati vini, soprattutto rossi, ormai conosciuti e ricercati dal mercato. La zona è da visitare anche per la ricchezza di prodotti agricoli e di cacciagione.



I VITIGNI

Il Montecucco rosso viene ottenuto da Sangiovese (minimo 60%) e altri vitigni a bacca rossa non aromatici; il Montecucco bianco è a base di Trebbiano toscano (almeno il 60%) e altri vitigni a bacca bianca. Sono previste anche le specificazioni Montecucco Sangiovese e Montecucco Vermentino, ottenute dai rispettivi vitigni presenti per almeno l'85%, nonché la tipologia Riserva, sia per il Montecucco rosso che per il Montecucco Sangiovese.

La resa a ettaro non deve superare i 90 quintali per le tipologie di vini rossi e i 110 quintali per i bianchi.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Montecucco rosso: si presenta di colore rosso rubino intenso; profumo vinoso e ampio; sapore armonico, asciutto, giustamente tannico; titolo alcolometrico di 12°.

Montecucco Sangiovese: ha colore rosso rubino intenso; profumo vinoso, fruttato e caratteristico; sapore armonico, asciutto, leggermente tannico; titolo alcolometrico 12°.

Montecucco rosso Riserva e Sangiovese Riserva: ha colore rosso rubino intenso tendente al granato; profumo ampio, vinoso ed elegante, caratteristico; sapore pieno, asciutto, caldo ed elegante, con eventuale sentore di legno; il titolo alcolometrico è di 12,5%.

Montecucco bianco: si presenta di colore giallo paglierino; profumo delicato, fresco, più o meno fruttato; sapore asciutto e vivace; titolo alcolometrico 11,5°.

Montecucco Vermentino: ha colore giallo paglierino; profumo delicato, fresco e caratteristico; sapore asciutto, morbido e sapido; titolo alcolometrico 11,5°.



GASTRONOMIA

Il Montecucco rosso si presta ottimamente per essere abbinato a formaggi, affettati, salumi toscani, carni in genere. Il Montecucco rosso Riserva e Sangiovese Riserva si sposano ottimamente con la bistecca alla fiorentina, gli arrosti, il cinghiale e i formaggi stagionati, in particolare il pecorino. Il Montecucco bianco si abbina a minestre, antipasti e pesci, ma soprattutto ben si presenta con i crostacei della costa maremmana.

Nella pagina accanto, una rappresentazione pittorica del ciclo di produzione del vino. A p. 95, frammento di bassorilievo romano con la torchiatura. A p. 96, Andrea Pisano, Noè, Museo dell'Opera del Duomo di Firenze.



Monteregio di Massa Marittima Doc

ZONA DI PRODUZIONE

Per intero i territori comunali di Massa Marittima e Monterotondo Marittimo e in parte quelli di Roccastrada, Gavorrano, Castiglione della Pescaia, Scarlino e Follonica in provincia di Grosseto, con esclusione del fondovalle.

c/o Provincia di Grosseto
Settore Agricoltura
via Pietro Micca, 39
58100 Grosseto
tel. +39-0564.484111
fax +39-0564.28860



MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA DOC



STORIA E PAESAGGIO

Una Doc riconosciuta nel 1994 per una viticoltura che ha comunque lunga tradizione. Ricco di storia è soprattutto il suo territorio, con quel gioiello che è Massa Marittima e gli altri borghi medievali che le fanno corona nella parte settentrionale della Maremma grossetana. È in questo ambiente collinare e pedecollinare che nascono i vini della Doc Monteregio, ben nove tipologie che rappresentano una realtà composta del mondo vitivinicolo locale e che offrono ai produttori l'occasione di valorizzare tutta una serie di vitigni che da tempo fanno parte del patrimonio vitato grossetano. Due i luoghi da non perdere: il centro storico di Massa Marittima e la celebre Abbazia di San Galgano.



I VITIGNI

Monteregio di Massa Marittima rosso, Riserva, rosato e novello: Sangiovese (minimo 80%); altri vitigni a bacca rossa non aromatici (massimo 20%, singolarmente massimo 10%).

Bianco: Trebbiano toscano (almeno 50%), Vermentino e/o Malvasia e/o Malvasia di Candia e/o Ansonica (fino al 30%); altri vitigni a bacca bianca non oltre il 30% (singolarmente massimo 15%).

Vermentino: Vermentino bianco (almeno 90%), altri vitigni a bacca bianca massimo 10%.

Vin Santo (anche Riserva): Trebbiano toscano e/o Malvasia (minimo 70%); altri vitigni a bacca bianca fino al 30%.

Vin Santo Occhio di Pernice: Sangiovese (50-70%), Malvasia nera (10-50%); altri vitigni a bacca rossa fino al 30%.

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA DOC

Le rese massime di uva/ettaro sono di 110 quintali per bianco, Vermentino e Vin Santo, di 100 per le altre tipologie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso: colore rubino di buona intensità; profumo vinoso, fruttato; sapore secco; 11,5°.

Rosso Riserva: colore rubino di buona intensità tendente al granato; profumo vinoso, intenso, fruttato; sapore secco; 12°.

Novello: colore rosso rubino; profumo vinoso, fruttato; sapore asciutto, leggermente acidulo, sapido; 11°.

Bianco: colore giallo paglierino tenue; profumo intenso, delicato; sapore asciutto, di media corposità; 11°.

Vermentino: colore paglierino brillante a volte con riflessi verdognoli; profumo delicato, caratteristico; sapore secco, morbido, vellutato; 11,5°.

Rosato: colore rosa di buona intensità; profumo vinoso, intenso, fruttato; sapore secco; 11°.

Vin Santo e Vin Santo Riserva: colore dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso; profumo etereo, intenso, caratteristico; sapore armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità nel tipo amabile; 16°.

Vin Santo Occhio di Pernice: colore da rosa intenso a rosa pallido; profumo caldo, intenso; sapore dolce, morbido, vellutato e rotondo; 16°.

GASTRONOMIA

Ampia scelta di piatti con questa vasta gamma di vini, tutti indicati per accompagnare la cucina maremmana nelle sue svariate pietanze. Meglio seguire le buone regole: antipasti leggeri, minestre e piatti di pesce con i bianchi; affettati e carni con il rosso; arrostiti, in particolare l'oca selvatica e il salmì di cinghiale, con la Riserva; tutto pasto e, in autunno, castagne con il Novello. Dolci tipici per esaltare i Vin Santi, a partire dai ricciarelli e dai cavallucci, contesi fra Siena e Massa Marittima.



Montescudaio Doc

ZONA DI PRODUZIONE

Comprende per intero i territori comunali di Casale Marittimo, Castellina Marittima, Guardistallo, Montescudaio, Riparbella e in parte quelli di Montecatini Val di Cecina e Santa Luce. La vite viene coltivata su terreni tufacei o calcarei.

Consorzio Doc
Montescudaio
c/o La Casa del vino
via Roma, 2
56040 Montescudaio (PI)
tel. +39-0586.655394 / 651611
fax +39-0586.655394



■ STORIA E PAESAGGIO



La Doc Montescudaio è stata riconosciuta 30 anni fa, e nel 1999 il disciplinare di produzione ha subito consistenti modifiche che hanno portato al riconoscimento di ben 10 tipologie diverse di vini. Le colline di Montescudaio, Guardistallo e degli altri cinque comuni della Val di Cecina dove si producono questi vini hanno una

lunga tradizione di vitivinicoltura, sviluppata già durante le signorie dei Della Gherardesca e dei Ridolfi. Questa terra è ricca anche di memorie storiche e grazie alla sua posizione è un luogo da visitare. Magari per scoprire la valle del Diavolo, ovvero l'area di Larderello, ricca di soffioni boraciferi, capitale della geotermia italiana.

■ I VITIGNI

Nel **Montescudaio rosso** il vitigno base è il Sangiovese, presente per almeno il 50%, mentre nel **bianco** prevale il Trebbiano toscano (minimo 50%), anche nella tipologia **Vin Santo**. Quando i vitigni Cabernet, Merlot, Sangiovese, Chardonnay, Sauvignon e Vermentino sono presenti almeno all'85%, il vino può assumere la specificazione del vitigno omonimo. Per i vini rossi è prevista la **Riserva** se sottoposti a invecchiamento di almeno ventiquattro mesi (di cui tre in bottiglia) a decorrere dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve. Il **Vin Santo** è ottenuto col tradizionale metodo di vinificazione toscano.

La resa ettariale è di 100 quintali per il Montescudaio rosso e per il bianco col nome del vitigno, di 90 per il Montescudaio rosso col nome del vitigno e di 110 per il Montescudaio bianco.

■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Montescudaio rosso: colore rosso più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; profumo intenso, caratteristico; sapore asciutto, di buona corposità, armonico; titolo alcolometrico 11,5°.

Montescudaio rosso Riserva (anche con l'indicazione del viti-



gno): colore rosso rubino, con sfumature granata; profumo ampio e complesso; sapore caldo, armonico e persistente; titolo alcolometrico 12,5°.

Montescudaio Cabernet: colore rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento; profumo intenso, persistente, caratteristico; sapore asciutto e armonico; titolo alcolometrico 12°.

Montescudaio Merlot: colore rosso rubino con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento; profumo vinoso, gradevole; sapore pieno, armonico, morbido; titolo alcolometrico 12°.

Montescudaio Sangiovese: colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; profumo vinoso, caratteristico; sapore asciutto, armonico, giustamente tannico; titolo alcolometrico 11,5°.

Montescudaio bianco: colore giallo paglierino più o meno intenso; profumo fine e fruttato; sapore asciutto, sapido, armonico; titolo alcolometrico 11°.

Montescudaio Chardonnay: colore giallo paglierino più o meno intenso; profumo ampio e caratteristico; sapore asciutto e armonico; titolo alcolometrico 11°.

Montescudaio Sauvignon: colore giallo paglierino più o meno intenso; profumo ampio e caratteristico; sapore asciutto e armonico; titolo alcolometrico 11°.

Montescudaio Vermentino: colore giallo paglierino più o meno intenso; profumo ampio e fruttato; sapore asciutto e armonico; titolo alcolometrico 11°.

Montescudaio Vin Santo: colore dal giallo paglierino carico al dorato, all'ambrato intenso; profumo intenso, etereo, caratteristico; sapore caldo, armonico, vellutato, con pronunciata rotondità per il tipo amabile; 16°.

■ GASTRONOMIA

Per il bianco si consiglia l'abbinamento con antipasti, primi piatti, lumache, anguille e pesce. Il rosso è da tutto pasto, ma se moderatamente invecchiato è indicato per gli arrosti e la cacciagione. È ideale con il cacciucco alla livornese e con funghi e tartufi, di cui la zona è ricca. Il Vin Santo si sposa con la pasticceria secca, ma si trovano prodotti di grande qualità indicati come vini "da meditazione".



Moscadello di Montalcino Doc

ZONA DI PRODUZIONE

Si estende all'intero territorio comunale di Montalcino.



Consorzio Vino
Moscadello di Montalcino
costa del Municipio, 1
53024 Montalcino (SI)
tel. +39-0577.848246
fax +39-0577.849425
e-mail: consbrun@tin.it

STORIA E PAESAGGIO



È un'altra delle tante perle enologiche della terra montalcinese, sicuramente quella con più antiche tradizioni poiché già nel Cinquecento si aveva conoscenza di questo squisito vino da dessert.

Francesco Redi, un secolo dopo, lo definisce «quel leggiadretto, sì divino Moscadelletto di Montalcino» tanto apprezzato «dalle signore di Parigi e di Londra». La produzione di questo vino è andata col tempo diminuendo a vantaggio dei vini rossi, a cominciare da «sua maestà il Brunello», e quella poca era mantenuta più per tradizione che per finalità economiche. Solo in anni recenti si è avuto un rilancio del Moscadello di Montalcino, tanto da convincere i viticoltori locali a richiedere la Doc (1985), e oggi non sono poche le aziende che lo producono o che sono in procinto di farlo. In base al disciplinare si possono produrre più tipologie (Bianco, Tranquillo, Frizzante e Vendemmia Tardiva) in maniera da accontentare le diverse richieste dei consumatori.

I VITIGNI

Il Moscadello di Montalcino viene prodotto con uve del vitigno Moscato bianco; possono concorrere altre uve di vitigni a bacca bianca fino al 15%. Sono previste le tipologie Tranquillo, Frizzante e Vendemmia Tardiva.

La resa ettariale è di 100 quintali, mentre per il tipo Vendemmia Tardiva è di 50 quintali. Vinificazione, affinamento e imbottigliamento devono avvenire esclusivamente nel comune di Montalcino. Il tipo Frizzante è soggetto alla presa di spuma a fermentazione naturale; quello Vendemmia Tardiva, prodotto con uva parzialmente appassita, subisce un affinamento di almeno un anno.

MOSCADELLO DI MONTALCINO DOC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il **Moscadello di Montalcino Tranquillo** presenta colore giallo paglierino; profumo caratteristico, delicato, fresco e persistente; sapore aromatico, dolce, armonico, caratteristico dell'uva moscata; gradazione alcolica minima 10,5°.

Il tipo **Frizzante** è caratterizzato dalla spuma fine e vivace.

Il **Moscadello Vendemmia Tardiva** ha colore da giallo paglierino a giallo dorato; profumo caratteristico, delicato, persistente; sapore aromatico, dolce, armonico; gradazione minima 15°.

Alle pagine precedenti, l'offerta del vino all'ospite in una miniatura del *Tacuinum sanitatis*. Nell'altra pagina, un arazzo raffigurante Bacco, dio del vino.

GASTRONOMIA

Un tempo vino "da signore", oggi il Moscadello di Montalcino accontenta i diversi palati degli amanti dei vini da dessert. Da fine pasto, ottimi con la pasticceria il tipo Tranquillo e il tipo Frizzante; più impegnativo, anche per meditazione, il Moscadello Vendemmia Tardiva. Da accompagnare ai pecorini stagionati.



Orcia Doc

ZONA DI PRODUZIONE

In provincia di Siena, in una zona comprendente in parte o in tutto i comuni di Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, San Giovanni d'Asso, San Quirico d'Orcia, Buonconvento, Trequanda, Abbadia San Salvatore, Chianciano, Montalcino, Sarteano, San Casciano Bagni e Torrita di Siena. Questa zona ha caratteristiche geopedologiche e climatiche di cui la vite beneficia in modo particolare.



Consorzio del Vino Doc Orcia
via Borgo Maestro, 90
53023 Rocca d'Orcia
Castiglione d'Orcia (SI)
tel. +39-0577.887471
fax +39-0577.888454
e-mail: info@consorziovinooorca.it



■ STORIA E PAESAGGIO

Si tratta di una denominazione di recente costituzione, riconosciuta nel febbraio del 2000, comprendente diverse tipologie di vini: rosso, anche Novello, bianco e Vin Santo.

L'approvazione di questa denominazione ha messo a disposizione sia dei produttori che dei consumatori uno strumento di valorizzazione e di tutela di una zona, la Val d'Orcia, in provincia di Siena, fortemente vocata alla coltivazione della vite, come dimostra l'ottima qualità del vino che viene prodotto. Da ricordare che la Val d'Orcia è nel suo insieme patrimonio mondiale dell'umanità, proclamato dall'Unesco.

Fra le sue tante perle Pienza e Bagno Vignoni, con la piscina termale risalente al Medioevo.

■ I VITIGNI

L'Orcia rosso, anche nella tipologia novello, viene ottenuto da Sangiovese (minimo 60%) e altri vitigni non aromatici, purché la percentuale dei vitigni a bacca bianca non superi il 10%; l'Orcia bianco è a base di Trebbiano toscano (almeno il 50%) e altri vitigni a bacca bianca non aromatici. È prevista anche la tipologia Vin Santo, a base di Trebbiano toscano e/o Malvasia bianca lunga (almeno il 50%). La resa a ettaro non deve superare gli 80 quintali.

■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

L'Orcia rosso si presenta di colore rosso rubino, tendente al granato se invecchiato; odore vinoso e fruttato; sapore sapido, armonico; titolo alcolometrico minimo 12°.

L'Orcia bianco si presenta di colore bianco paglierino, talvolta



con riflessi verdognoli; odore fine, fruttato; sapore asciutto e armonico; titolo alcolometrico minimo 11°.

L'Orcia Novello ha colore rosso cerasuolo tendente al viola vivace; odore fruttato, fresco; sapore vivace, fresco, armonico; titolo alcolometrico minimo 11°.

L'Orcia Vin Santo ha colore dal giallo paglierino al dorato, all'amburato intenso; odore intenso, etereo, aroma caratteristico; sapore armonico, morbido pieno; titolo alcolometrico minimo 16°.

■ GASTRONOMIA

L'Orcia rosso si può considerare vino da tutto pasto, anche se si esprime meglio abbinato a primi piatti, come pici e tagliatelle a base di ragù di carne, secondi a base di carni rosse, saporite, formaggio pecorino di Pienza a media stagionatura o fresco; va servito a 16-18 °C. La tipologia novello è un vino da tutto pasto, da abbinare a piatti semplici non molto saporiti; servire a 15-18 °C.

L'Orcia bianco si abbina bene con gli antipasti tipici toscani e con piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi; si adatta molto bene anche come vino da aperitivo; va servito a 12-14 °C.

Il Vin Santo è ideale come aperitivo, se bevuto fresco, o come vino da dessert, accompagnato dai dolci secchi tipici toscani.





Parrina Doc

■ ZONA DI PRODUZIONE

I vini della Doc Parrina, prodotti in 4 tipologie (rosso, rosso Riserva, rosato e bianco), provengono da un ristretto territorio del comune di Orbetello.



Consorzio Vino
Parrina Doc
Loc. La Parrina
58010 Albinia (GR)
tel. +39-0564.862636
fax +39-0564.862636
e-mail: info@parrina.it

■ STORIA E PAESAGGIO

È un'altra delle piccolissime zone a Doc della Toscana, sia come estensione territoriale sia come superficie vitata e come numero di produttori. Si estende su un piccolo lembo all'estremo sud della regione, quasi in riva al mare, che vanta antiche tradizioni vitivinicole. Senza voler risalire fino agli Etruschi, che pure vi coltivarono la vite, questa è stata terra di conquista; da qui sono passate tante genti, e dagli spagnoli sembra sia derivato il nome della località che dà origine alla Doc. *Parra* in spagnolo significa infatti vite, pergola d'uva. Se da sempre la viticoltura ha rivestito un ruolo importante per questa zona, favorita anche dal clima marino, è stato solo con la diffusione del turismo che i suoi vini si sono fatti conoscere e apprezzare, prima dagli italiani e poi dagli stranieri. Specialmente negli ultimi anni alcune aziende hanno cercato di valorizzare i vitigni autoctoni con quelli tradizionali toscani migliorando la qualità.

■ I VITIGNI

Alla base del **Parrina bianco** sono il Trebbiano toscano, noto in zona come Procanico (30-50%), e l'Ansonica e/o Chardonnay (30-50%). Per il **rosso** e il **rosato** il disciplinare prevede il Sangiovese (70-100%). In entrambi i casi possono concorrere all'uvaggio altri vitigni non aromatici idonei a bacca nera (fino al 30%) per rosso e rosato, a bacca bianca (fino al 20%) per il bianco. La resa ettariale è di 100 quintali per il bianco e 90 per gli altri.

■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Parrina bianco: colore giallo paglierino leggermente dorato; profumo vinoso, fine, profumato, persistente; sapore secco ma vellutato, con leggero retrogusto amarognolo; gradazione minima 11,5°.

Parrina rosso: colore rosso rubino; profumo delicato e gradevole; sapore asciutto, armonico, vellutato; gradazione minima 11,5°.

Parrina rosso Riserva: colore rosso rubino tendente al granato; profumo intenso, bouquet pieno e complesso; sapore asciutto, austero; notevole carattere; gradazione 12°.

Parrina rosato: colore rosato brillante; profumo delicato, con

caratteristiche eleganti; sapore asciutto, rotondo, fresco, armonico; gradazione minima 11°.

Il vino Parrina rosso Riserva viene sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, di cui almeno dodici mesi in botti di legno e tre mesi in bottiglia.

■ GASTRONOMIA

Il bianco è indicato sugli antipasti, sui piatti a base di pesce e sulle verdure; ma soprattutto è ideale con il muggine e gli altri pesci della laguna di Orbetello; il rosato su primi piatti, bolliti, uova alla pancetta; il rosso su carni in genere, paste e fagioli, pollame ma anche la bottarga dei muggine della laguna; la Riserva su arrostiti importanti, selvaggina, in particolare il cinghiale in umido, e formaggi stagionati, come il pecorino.



Pietraviva Doc

■ ZONA DI PRODUZIONE

I vini della denominazione provengono dalle aree vocate alla viticoltura dei comuni di Bucine, Caviglia, Civitella Valdichiana, Montevarchi e Pergine Valdarno, tutti nella provincia di Arezzo.



Provincia di Arezzo
via San Lorentino, 25
52100 Arezzo
tel. +39-0575.3354111

■ STORIA E PAESAGGIO

Sono luoghi particolari quelli in cui ricade la zona di produzione della nuova Doc Pietraviva. Un'area geografica sicuramente molto interessante dal punto di vista della viticoltura, in quanto comprende diversi comuni della provincia di Arezzo che da lungo tempo sono interessati dalla coltivazione della vite.

La Doc Pietraviva deve il suo nome a un piccolo borgo fortificato situato vicino al comune di Bucine.

■ I VITIGNI

Il **Pietraviva bianco** e il **Pietraviva bianco superiore** devono avere dal 40 all'80% di Chardonnay, fino al 30% di Malvasia bianca lunga, Trebbiano toscano fino al 20%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei per la coltivazione nella regione Toscana presenti nei vigneti fino a un massimo del 30%.

Per il **Pietraviva rosso**, il **Pietraviva rosato**, il **Pietraviva rosso superiore**, si può avere Sangiovese fra il 40 e l'80%, Cabernet Sauvignon fino al 30%, Merlot fino al 30%. Possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Toscana, presenti nei vigneti fino a un massimo del 20%.

Pietraviva con le indicazioni: **Chardonnay**, **Malvasia bianca lunga**, **Cabernet Sauvignon**, **Canaiolo nero**, **Ciliegiolo**, **Merlot**, **Sangiovese** devono essere ottenuti, in ambito aziendale, per almeno l'85% da uno dei citati vigneti e la rimanente parte da uno o più vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione in Toscana.

■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Pietraviva bianco: colore giallo paglierino; profumo fine e delicato; sapore secco e armonico; titolo alcolometrico 11,5°.

Pietraviva rosato: colore da rosato a rosso rubino, senza riflessi violacei; profumo fine e delicato, fruttato; sapore secco e armonico, delicato; titolo alcolometrico 11,5°.

Pietraviva rosso: colore da rosso rubino a granato; profumo intensamente vinoso; sapore pieno e armonico; titolo alcolometrico 12°.

Pietraviva bianco superiore: colore giallo paglierino, anche intenso; profumo fine e delicato; sapore secco e armonico; titolo alcolometrico 12,5°.



Pietraviva rosso superiore: colore dal rosso rubino al granato intenso; profumo intensamente vinoso; sapore pieno e armonico; titolo alcolometrico 12,5°.

Pietraviva Chardonnay: colore paglierino più o meno intenso; profumo fine, delicato, caratteristico; sapore secco e armonico; titolo alcolometrico 11,5°.

Pietraviva Malvasia bianca lunga: colore paglierino più o meno intenso; profumo fine e delicato, caratteristico; sapore secco e armonioso; titolo alcolometrico 11,5°.

Pietraviva Cabernet Sauvignon: colore rosso intenso; profumo vinoso, caratteristico, complesso; sapore secco e armonico; titolo alcolometrico 12°.

Pietraviva Canaiolo nero: colore rosso rubino più o meno intenso; profumo vinoso e caratteristico; sapore secco e armonico; titolo alcolometrico 11,5°.

Pietraviva Ciliegiolo: colore rosso rubino di buona intensità; profumo intenso, vinoso, caratteristico; sapore pieno, secco e armonico; titolo alcolometrico 12°.

Pietraviva Merlot: colore rosso rubino, intenso; profumo intenso, vinoso e caratteristico; sapore secco, pieno e armonico; titolo alcolometrico 12°.

Pietraviva Sangiovese: colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento; profumo vinoso, caratteristico; sapore secco, pieno e armonico; titolo alcolometrico 12°.

■ GASTRONOMIA

Un buon rosso si può mangiare con un pollo del Valdarno, magari cotto sul mattone alla maniera toscana. Il Pietraviva Cabernet Sauvignon può abbinarsi alla bistecca di chianina. Per il Merlot ci sono funghi e tartufi che non mancano in zona.





Pomino Doc

ZONA DI PRODUZIONE

La zona Doc è limitata alla frazione di Pomino nel comune di Rufina, in provincia di Firenze.



Fattoria di Pomino
via Santo Spirito, 11
50125 Firenze
tel. +39-055.2381400
fax +39-055.211527
e-mail: manuela.papucci@frescobaldi.it

STORIA E PAESAGGIO

È una delle più piccole zone a Doc ma anche una delle più note a livello internazionale. Merito dell'eccellente qualità dei suoi vini, ben 10 tipologie a seguito delle recenti modifiche al disciplinare di produzione. Per le tipologie bianco e rosso è prevista anche la qualificazione Riserva. La qualità di questi vini deriva da un terreno vocato alla vitivinicoltura e da un ambiente di alta collina che favorisce la predisposizione all'invecchiamento. Già nel XVIII secolo la zona era considerata tra le migliori della Toscana (bando granducale del 1716).



I VITIGNI

Pomino bianco: Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Chardonnay (70-100%), altri vitigni idonei a bacca bianca (fino al 30%).

Pomino bianco Vendemmia Tardiva: Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Chardonnay (70-100%), altri vitigni idonei a bacca bianca (fino al 30%).

Pomino Vin Santo: Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Chardonnay (70-100%), altri vitigni idonei a bacca bianca (fino al 30%).

Pomino rosso: Sangiovese (minimo 50%), Pinot nero e/o Merlot (massimo 50%), altri vitigni idonei a bacca rossa (fino a 25%).

Pomino rosso Vendemmia Tardiva: Sangiovese (minimo 50%), Pinot nero e/o Merlot (massimo 50%), altri vitigni idonei a bacca rossa (fino a 25%).

Pomino Vin Santo rosso: Sangiovese (minimo 50%), Pinot nero e/o Merlot (massimo 50%), altri vitigni idonei a bacca rossa (fino a 25%).

Pomino Pinot nero: Pinot nero (da 85 a 100%), altri vitigni idonei a bacca rossa (fino a 15%).

Pomino Merlot: Merlot (da 85 a 100%), altri vitigni idonei a bacca rossa (fino a 15%).

Pomino Chardonnay: Chardonnay (da 85 a 100%), altri vitigni idonei a bacca bianca (fino a 15%).

Pomino Sauvignon: Sauvignon (da 85 a 100%), altri vitigni idonei a bacca bianca (fino a 15%).

La resa ettariale è compresa entro i 90 quintali di uva.

■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Pomino bianco: colore bianco paglierino con riflessi verdolini; odore delicato, fruttato, gradevole; sapore armonico, asciutto con retrogusto lievemente amarognolo; minimo 11°, 12° per la Riserva.

Pomino bianco Vendemmia Tardiva: colore giallo paglierino intenso fino all'ambrato; odore etereo intenso; sapore armonico e vellutato; minimo 12°.

Pomino bianco Vin santo: colore dal giallo paglierino all'ambrato intenso, odore etereo intenso; sapore armonico, vellutato, caratteristico; minimo 15,5° di cui almeno 14,5° svolti.

Pomino rosso: colore rosso rubino vivace, con sfumature granate più o meno intense; odore vinoso, intenso e caratteristico; sapore: asciutto, armonico, robusto, leggermente tannico nei prodotti giovani; minimo 12°, 12,5° per la Riserva.

Pomino rosso Vendemmia Tardiva: colore rubino più o meno intenso tendente al granato; odore etereo intenso; sapore armonico e vellutato; minimo 12°.

Pomino Vin Santo rosso: colore granato più o meno intenso; odore etereo intenso; sapore armonico, vellutato, caratteristico; minimo 15,5° di cui almeno 14,5° svolti.

Pomino Pinot Nero: colore rosso rubino vivace, con sfumature granate più o meno intense; odore vinoso, intenso e caratteristico; sapore: asciutto, armonico, robusto, leggermente tannico nei prodotti giovani; minimo 12°.

Pomino Merlot: colore rosso rubino vivace, con sfumature granate più o meno intense; odore vinoso, intenso e caratteristico; sapore: asciutto, armonico, robusto, leggermente tannico nei prodotti giovani; minimo 12°.

Pomino Chardonnay: colore bianco paglierino con riflessi verdolini; odore delicato, fruttato, gradevole; sapore: armonico, asciutto con retrogusto lievemente amarognolo; minimo 12°.

Pomino Sauvignon: colore bianco paglierino con riflessi verdolini; odore delicato, fruttato, gradevole; sapore: armonico, asciutto con retrogusto lievemente amarognolo; minimo 11°.

■ GASTRONOMIA

I bianchi, nelle varie tipologie, sono validi con antipasti e piatti a base di pesce. I rossi con arrostiti e selvaggina ma anche pollame nobile e formaggi stagionati. Il Vin Santo è ideale con la pasticceria secca, ma anche con un gelato di castagne.



Rosso di Montalcino Doc

■ ZONA DI PRODUZIONE

È la stessa prevista per il Brunello, vale a dire il territorio comunale di Montalcino, a eccezione delle aree di fondovalle.



Consorzio Vino Rosso
di Montalcino
costa del Municipio, 1
53024 Montalcino (SI)
tel. +39-0577.848246
fax +39-0577.849425
e-mail: consbrun@tin.it

■ STORIA E PAESAGGIO



Pagina precedente:
Il vino vecchio aromatico,
 miniatura del XIV
 secolo. A p. 118,
Il mese di ottobre, parti-
 colare degli affreschi
 del Castello del
 Buonconsiglio a Trento.

Patria di grandi vini rossi, Montalcino offre all'intenditore un'altra sua gemma, il Rosso DOC, un vino che nasce negli stessi vigneti del Brunello ma che viene posto in commercio senza il tradizionale invecchiamento del "fratello maggiore". Si tratta, comunque, di un prodotto di grande prestigio che si è sviluppato qualitativamente ancor più all'indomani della concessione della Doc nel 1983. Al Rosso di Montalcino va anche il merito di aver aperto la strada, anche in Italia, alle denominazioni "a cascata", laddove da un unico vigneto si possono ricavare più vini a denominazione di origine. Le aziende hanno infatti la possibilità di scegliere, o in fase vendemmiale o nel corso dell'invecchiamento del vino destinato a Brunello, se indirizzare le uve o il vino alla produzione o all'imbottigliamento del Rosso di Montalcino. Una scelta che i produttori hanno mostrato di sfruttare considerato che questa Doc assorbe il 40% della produzione a base Sangiovese grosso.



■ I VITIGNI

Sangiovese al 100%, con una resa di 90 quintali di uva per ettaro. Non essendo previsto alcun periodo di maturazione in botti di legno, il Rosso di Montalcino può essere commercializzato a partire dal 1° settembre dell'annata successiva a quella della vendemmia.

■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Rosso di Montalcino è vino di gran corpo e strutturato che al momento dell'immissione in commercio deve presentare: colore rosso rubino intenso; profumo caratteristico e intenso; sapore asciutto, caldo, un po' tannico; gradazione alcolica minima 12°.

■ GASTRONOMIA

Il Rosso di Montalcino si accompagna alla perfezione con primi piatti corposi, con sughi, pollame, arrostiti, formaggio pecorino. Ottimo con il cinghiale ma anche con una bistecca alla fiorentina.





Rosso di Montepulciano Doc

ZONA DI PRODUZIONE

Il Rosso di Montepulciano deve essere prodotto all'interno del territorio comunale di Montepulciano, con esclusione delle zone di fondovalle.



Consorzio del Vino Rosso di Montepulciano
via delle Case Nuove, 15
53045 Montepulciano (SI)
tel. +39-0578757812
fax +39-0578758213
e-mail: nobile@bccmp.com

STORIA E PAESAGGIO

Per i suoi splendidi palazzi, i suoi monumenti e la sua campagna circostante Montepulciano fu giustamente definita “perla del Cinquecento”. E in questo ambiente “nobile” (come il suo vino più antico e prestigioso) e raffinato non potevano che nascere vini di qualità. Uno di questi è il Rosso di Montepulciano, frutto di una vitivinicoltura importante che non poteva essere limitata (si fa per dire) al solo Vino Nobile.

La necessità di valorizzare una maggior quantità di produzione vinicola ha convinto pertanto le

aziende locali a ricorrere a quella nuova realtà italiana che risponde al nome di “denominazioni a cascata”, per le quali da uno stesso vigneto è consentito produrre più tipologie di vini qualora la base ampelografica lo consenta.

Un esperimento che ha già dato buoni frutti e che ancora di più ne darà in seguito quando un numero maggiore di aziende deciderà di utilizzare questa importante denominazione.



I VITIGNI

La composizione varietale prevede il Sangiovese (Prugnolo gentile da 70 a 100%) come vitigno base, con l'eventuale aggiunta di Canaiolo nero (fino al 20%).

Possono concorrere, fino al 20%, altri vitigni purché la percentuale dei vitigni a bacca bianca non superi il 10%.

Sono esclusi i vitigni aromatici, a eccezione della Malvasia del Chianti. La resa ettariale è di 100 quintali.

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

All'atto dell'immissione al consumo il Rosso di Montepulciano deve presentare: colore rubino; profumo intensamente vinoso; sapore asciutto, persistente, leggermente tannico; gradazione alcolica minima 11,5°.

Giotto, *Le nozze di Cana*, particolare degli affreschi della Cappella degli Scrovegni. A destra, una natura morta ottocentesca dell'inglese Edward Ladell.

GASTRONOMIA

Indicato a tutto pasto, ma soprattutto con i primi piatti al ragù (i picci, caratteristici spaghetti fatti a mano a Montepulciano, ma anche in buona parte del Senese) e naturalmente con le carni bianche e rosse. Selvaggina compresa, oltre alla bistecca alla fiorentina.



San Gimignano Doc

ZONA DI PRODUZIONE

L'intero territorio amministrativo del comune di San Gimignano (Siena).



Consorzio della
Denominazione San
Gimignano
villa della Rocca
53037 San Gimignano (SI)
tel. +39-0577940108
fax +39-0577942088
e-mail: vernaccia@iol.it



■ STORIA E PAESAGGIO

Accanto alla celebre Vernaccia di San Gimignano DOCG, nel territorio di San Gimignano vengono prodotti i vini Doc San Gimignano. La denominazione comprende diverse tipologie: rosso, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero, Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice; sono previste anche le specificazioni rosso e rosato Sangiovese. La denominazione, riconosciuta nel 1996, ha modificato il proprio disciplinare nel 2003. La zona di produzione è molto vocata alla vitivinicoltura per le sue caratteristiche geologiche e climatiche e la professionalità dei viticoltori. Il settore vitivinicolo rappresenta per il comune di San Gimignano il comparto produttivo più importante. Alla produzione del vino sono legati aspetti storici e culturali che contribuiscono a renderla una delle località più pregiate della Toscana: di questi vini si hanno ricordi molto antichi (i contadini del posto chiamavano il vino rosso lì prodotto "vino nero"). La presenza di oltre tre milioni di turisti ogni anno alimenta un fiorente mercato locale del vino.

■ I VITIGNI

Rosso: Sangiovese (da 70 a 100%), Cabernet Sauvignon e/o Merlot, Syrah e/o Pinot nero (fino a 20%), altri vitigni idonei a bacca rossa non aromatici fino al 15%.

Sangiovese: Sangiovese (da 85 a 100%), altri vitigni idonei a bacca rossa non aromatici fino al 15%.

Cabernet Sauvignon: Cabernet Sauvignon (da 85 a 100%), altri vitigni idonei a bacca rossa non aromatici fino al 15%.

Merlot: Merlot (da 85 a 100%), altri vitigni idonei a bacca rossa non aromatici fino al 15%.

Syrah: Syrah (da 85 a 100%), altri vitigni idonei a bacca rossa non aromatici fino al 15%.

Pinot nero: Pinot nero (da 85 a 100%), altri vitigni idonei a bacca rossa non aromatici fino al 15%.



Vin Santo: Trebbiano toscano (da 30 a 100%), Malvasia del Chianti (fino a 50%), Vernaccia di San Gimignano (fino a 20%), altri vitigni idonei a bacca bianca fino a un massimo del 10%.

Vin Santo Occhio di Pernice: Sangiovese (dal 50 al 100%), altri vitigni idonei (fino a un massimo del 50%).

Le produzioni massime di uva per ettaro non devono superare gli 80 quintali (100 per le tipologie Vin Santo).

■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso: colore rosso rubino più o meno intenso con note violacee tendente al granato con l'invecchiamento; odore vinoso, delicato; sapore asciutto, armonico, di buon corpo, giustamente tannico; 12,5°.

Sangiovese: colore rosso rubino più o meno intenso, con riflessi granati dopo lungo invecchiamento; odore vinoso, intenso ed elegante; sapore secco e armonico; minimo 12,5°.

Cabernet Sauvignon: colore rosso rubino intenso, con riflessi granati dopo l'invecchiamento; odore intenso, caratteristico, speziato; sapore pieno e armonico, asciutto; minimo 12,5°.

Merlot: colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore vinoso con sentore di piccoli frutti; sapore secco, armonico e pieno; minimo 12,5°.

Syrah: colore rosso vermiglio; odore caratteristico, elegante, con note di frutti di bosco; sapore secco e armonico; minimo: 12,5°.

Pinot nero: colore rosso rubino; odore intenso, vinoso con possibili note di agrumi; sapore secco, pieno, caratteristico, 12,5°.

Vin Santo: colore dal giallo carico al dorato; odore etereo, intenso, caratteristico; sapore dal secco all'amabile, armonico, vellutato, persistente; minimo 16,5° di cui almeno 14,5° svolti.

Vin Santo Occhio di Pernice: colore dal rosa intenso al rosa pallido; odore delicato, caldo, caratteristico; sapore morbido, rotondo, vellutato; minimo 16,5° di cui almeno 14,5° svolti.

■ GASTRONOMIA

Questi vini si accompagnano ottimamente a formaggi stagionati, cacciagione in genere, grigliate di carni rosse cotte sulla brace, arrostiti. Torte e pasticceria sono l'ideale abbinamento per i Vin Santi.



Sant'Antimo Doc

ZONA DI PRODUZIONE

È la stessa degli altri vini di Montalcino, a eccezione di una piccola porzione del territorio comunale nella zona nord-est.



Sant'Antimo Doc
costa del Municipio, 1
53024 Montalcino (SI)
tel. +39-0577.848246
fax +39-0577.849425
e-mail: consbrun@tin.it



STORIA E PAESAGGIO

La denominazione trae origine da uno dei monumenti simbolo della zona di Montalcino, l'abbazia romanica di Sant'Antimo. Costruita nel XII secolo ai piedi della collina di Castelnuovo dell'Abate, ancora oggi solitaria nella vallata contornata di vigneti, oliveti e cipressi, mantiene la misticità di un tempo. La Doc è stata voluta dalle aziende per valorizzare tutti quei vini di qualità che, pur non rientrando nelle denominazioni esistenti, hanno raggiunto negli ultimi anni un alto gradimento tra i consumatori.



I VITIGNI

Rosso e Bianco: vitigni rispettivamente a bacca rossa e bianca idonei alla coltivazione in Toscana. La tipologia rosso può assumere la qualificazione **Novello**. Specificazioni **Chardonnay, Sauvignon, Pinot grigio, Pinot nero, Cabernet Sauvignon e Merlot:** vitigni corrispondenti (almeno 85%), altri vitigni (fino al 15%).

Vin Santo: Trebbiano toscano e Malvasia bianca, da soli o congiuntamente (minimo 70%); altri vitigni fino al 30%.

Vin Santo Occhio di Pernice: Sangiovese (50-70%), Malvasia nera (30-50%), altri vitigni a bacca rossa fino al 30%. Per gli ultimi due è prevista anche la qualificazione Riserva.

La resa in uva è di 90 quintali per ettaro, a eccezione di Cabernet Sauvignon, Pinot nero e Merlot (80 quintali per ettaro).

■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso: colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento; profumo vinoso, gradevole; sapore sapido, armonico, talvolta austero; 12°.

Bianco: colore giallo paglierino; profumo delicato, gradevole; sapore asciutto, pieno, armonico; 11,5°.

Vin Santo e Vin Santo Riserva: colore da paglierino dorato all'ambrato intenso; profumo etereo intenso, caratteristico; sapore armonico, vellutato, più rotondo il tipo amabile; 16°.

Vin Santo Occhio di Pernice e Vin Santo Occhio di Pernice Riserva: colore da rosa intenso a rosa pallido; profumo caldo intenso; sapore dolce, morbido, vellutato, rotondo; 16°.

Chardonnay: colore giallo paglierino; profumo delicato, gradevole, caratteristico; sapore asciutto, pieno, armonico; 11,5°.

Sauvignon: colore giallo paglierino; profumo delicato, caratteristico, intenso; sapore secco, armonico, lievemente acidulo; 11,5°.

Pinot grigio: colore giallo paglierino; profumo delicato, floreale, caratteristico; sapore asciutto, armonico; 11,5°.

Cabernet Sauvignon: colore rosso rubino intenso; profumo caratteristico, intenso; sapore pieno, vellutato, giustamente tannico; 12°.

Merlot: colore rosso rubino intenso; profumo caratteristico, intenso; sapore pieno, vellutato, con ricordi di frutta; 12°.

Pinot nero: colore rosso rubino poco intenso; profumo caratteristico, marcato, a volte con ricordi di fragole; sapore asciutto, vellutato; 12°.

Novello: colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo fruttato, fresco, con ricordo dell'uva appena spremuta; sapore leggero, gradevole, vinoso; 11°.

■ GASTRONOMIA

Ampia scelta di piatti: carni rosse e formaggi per i vini rossi; pesce, minestre e antipasti per i bianchi. Affettati, crostini e pasta al ragù per il Novello. Torte e pasticceria per i Vin Santi. Con i rossi si possono gustare anche frittate, fiori di zucca ripieni, un capretto al forno, ma anche dei primi piatti al ragù (compresi i famosi pici, spaghetti fatti a mano tipici della zona del Senese).



Sovana Doc

■ ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione della Doc Sovana coincide prevalentemente con quella del Bianco di Pitigliano, interessando il territorio dei comuni di Pitigliano, Sorano e parte del comune di Manciano fino al confine con la Doc Morellino di Scansano.



Colli Meridionali della Maremma Toscana
Consorzio dei vini Doc
via Marsala, 73
58014 Manciano (GR)
tel. +39-0564.620532
e-mail: cmmaremma@libero.it



Una brocca da vino etrusca. Alle pagine precedenti: la pigiatura dell'uva in un mosaico romano e gli affreschi dell'abbazia di Monte Oliveto Maggiore. A p. 130, particolare delle *Opere di misericordia*, scuola del

■ STORIA E PAESAGGIO

Nel territorio in cui si produce il famoso Bianco di Pitigliano, con il riconoscimento della Doc Sovana nel 1999, si è resa giustizia alla qualità dei vini rossi storicamente affermati in questa area fin dal tempo degli Etruschi, la cui presenza aleggia ancora nell'aria, dando alla zona un fascino e una suggestione unici. In uno degli ambienti più belli della Toscana, caratterizzato dalle "vie cave" e dalle storiche cantine scavate nel tufo che si snodano sotto gli abitati (in particolare di Pitigliano e Sorano), la Doc Sovana valorizza i vitigni a bacca nera tradizionalmente coltivati in zona, come il Sangiovese e l'Aleatico, cui si aggiungono vitigni come il Cabernet Sauvignon e il Merlot. Ed è attraverso le "vie cave" che si può raggiungere l'abitato etrusco di Sovana, situato nel cuore del "parco del tufo" che dà il nome alla denominazione di origine, dove nel 1025 nacque Ildebrando di Sovana, divenuto papa Gregorio VII, e dove hanno dominato famiglie illustri come gli Aldobrandeschi, gli Orsini e i Medici. Fascino, storia, qualità sono dunque gli ingredienti di questa denominazione, che affiancando moderne tecnologie alla tradizione viticola si sta velocemente affermando sul mercato.

■ I VITIGNI

Sovana rosso, rosato e rosso Superiore: il Sangiovese rappresenta il vitigno base (almeno il 50%); possono concorrere per il rimanente 50% i vitigni a bacca nera non aromatici. I vini

Sovana rosso Superiore possono essere ottenuti con un minimo dell'85% di importanti vitigni come l'Aleatico, il Cabernet Sauvignon e il Merlot, oltre al Sangiovese. In tal caso assumono la menzione di uno dei suddetti vitigni. I vini con la specifica del vitigno oggetto di invecchiamento in botti di legno per almeno 24 mesi e un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi possono assumere la menzione Riserva. La produzione per ettaro è 110 quintali per il rosso e il rosato e 90 per il superiore.

■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sovana rosso: colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo vinoso; sapore armonico ed equilibrato; gradazione alcolica minima 11°.

Sovana rosso Superiore e Sovana rosso Riserva: si presenta di colore rosso intenso, tendente al granato con l'invecchiamento, assumendo sapori e profumi particolari a seconda del vitigno utilizzato; gradazione alcolica minima 12°.

Sovana rosato: colore rosato con riflessi rosso rubino; profumo vinoso, delicato, con intense note fruttate; sapore armonioso, leggermente acidulo; gradazione alcolica 11°.

■ GASTRONOMIA

Il Sovana rosso si accompagna perfettamente alla cucina tipica del territorio, dalle zuppe alle minestre pasta e fagioli, al tortello maremmano, alla cacciagione per il superiore, al buglione di agnello per il Riserva. Una menzione particolare merita l'abbinamento dell'Aleatico con lo sfratto, dolce tipico figlio della storia ebraica di Pitigliano e dei paesi vicini. A Pitigliano esiste ancora il quartiere ebraico dal quale, in uno dei tanti pogrom, gli ebrei furono sfrattati. Da qui il nome del dolce.





Terratico di Bibbona Doc

■ ZONA DI PRODUZIONE

La denominazione Terratico di Bibbona è concessa a vini prodotti nei comuni di Rosignano Marittimo, Cecina, Bibbona e Collesalveti, tutti in provincia di Livorno.



Provincia di Livorno
via Sant'Anna
57123 Livorno
tel. +39-0586.2571111

TERRATICO DI BIBBONA DOC



■ STORIA E PAESAGGIO

Siamo su uno dei tratti di costa toscana più belli, con i vigneti e le pinete, gli uliveti e la macchia che digradano fino alle spiagge sabbiose, in provincia di Livorno. Nel 1549 il Comune di Bibbona cedette le terre in “affitto perpetuo” alla duchessa Eleonora di Toledo, moglie di Cosimo I de' Medici, ma gli uomini di Bibbona conservarono il diritto di coltivare tali terreni dietro il pagamento del “terratico”. Da ciò deriva il nome di questa nuova, recentissima denominazione, istituita nel giugno 2006. Da segnalare che questa nuova Doc aiuterà importanti aziende a fregiarsi della denominazione d'origine controllata.

■ I VITIGNI

Il **Terratico bianco** è ottenuto da Vermentino (minimo 50%, massimo 100%); possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, da soli o congiunti fino a un massimo del 50%.

Il **Terratico rosso, rosso superiore** o **rosato** deve avere Sangiovese (minimo 35%) e Merlot (minimo 35%). Possono poi concorrere altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Toscana da soli o congiuntamente fino a un massimo del 30%.

I vini a denominazione Terratico di Bibbona con le specificazioni: Trebbiano, Vermentino, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah devono essere ottenuti dalle uve dei vitigni corrispondenti, per almeno l'85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca dello stesso colore di quello dei vitigni specificati in etichetta, non aromatici, fino a un massimo del 15%.

Le rese variano da un minimo di 80 a un massimo di 100 quintali per ettaro.

■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Terratico di Bibbona bianco: colore giallo paglierino; profumo fine e delicato; sapore secco e armonico; titolo alcolometrico 11°.

Terratico di Bibbona rosato: colore rosato senza riflessi viola-

TERRATICO DI BIBBONA DOC

cei; profumo fine e delicato, fruttato; sapore secco e armonico; titolo alcolometrico 11,5°.

Terratico di Bibbona rosso: colore rosso rubino; profumo intensamente vinoso; sapore pieno e armonico; titolo alcolometrico 12,5°.

Terratico di Bibbona rosso Superiore: colore rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento; profumo ampio, vinoso ed elegante, caratteristico; sapore pieno, asciutto, caldo ed elegante, con eventuale sentore di legno; titolo alcolometrico 13°.

Terratico di Bibbona Trebbiano: colore giallo paglierino; profumo fine, delicato; sapore secco, armonico; titolo alcolometrico 11°.

Terratico di Bibbona Vermentino: colore giallo paglierino; profumo delicato, fine, fruttato; sapore secco e armonico; titolo alcolometrico 11,5°.

Terratico di Bibbona Cabernet Sauvignon: colore da rosso rubino a granato; profumo intenso, caratteristico e speziato; sapore pieno e armonico, asciutto; titolo alcolometrico 12,5°.

Terratico di Bibbona Merlot: colore rosso granato vivo talvolta con riflesso violaceo, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento; sentore di piccoli frutti, intenso; sapore secco, armonico e pieno; titolo alcolometrico 12,5°.

Terratico di Bibbona Sangiovese: colore da rosso rubino, tendente al rosso aranciato con l'invecchiamento; profumo vinoso, intenso ed elegante; sapore secco e armonico; titolo alcolometrico 12,5°.

Terratico di Bibbona Syrah: colore da rosso rubino a rosso granato, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento; profumo intenso, speziato, sentore di piccoli frutti; sapore secco, armonico, pieno; titolo alcolometrico 12,5°.

GASTRONOMIA

Con una così vasta gamma di vitigni impiegati, non esiste piatto che non trovi abbinamento con il Terratico. Di sicuro sono vini che si adattano con i principali piatti di terra e mare di questa parte di Toscana: dalla bistecca alla fiorentina al cacciucco alla livornese.



Terre di Casole Doc

ZONA DI PRODUZIONE

È limitata al solo territorio del Comune di Casole d'Elsa. Ma le operazioni di vinificazione e imbottigliamento, nonché di invecchiamento possono essere effettuate anche nei territori dei comuni di Colle val d'Elsa, Monteriggioni, Poggibonsi, Radicondoli, San Gimignano. Tutti comuni confinanti con Casole e in provincia di Siena.

Consorzio Terre di Casole Doc
c/o Studio di Agronomia Baffetti
tel. +39-0577.046459
fax +39-0577.0225372
e-mail: baffetti@agrobaffetti.it

Comune di Casole d'Elsa
piazza Luchetti, 1
tel. +39-0577.949728
e-mail: attivita_economiche@casole.it;



■ STORIA E PAESAGGIO

La Doc Terre di Casole è l'ultima nata fra le Doc della Toscana. Nasce dai vini che si producono a Casole d'Elsa, uno dei borghi e dei territori più belli della Provincia di Siena, non lontano dalle torri di San Gimignano e dalle cristallerie di Colle val d'Elsa. Qui siamo praticamente all'origine del fiume Elsa. Che poi risale la valle per tuffarsi nell'Arno all'altezza di Empoli. A dominare i vigneti, il borgo di Casole, fra i più suggestivi e meglio conservati della valle.



■ I VITIGNI

Terre di Casole bianco, anche nella qualificazione Riserva, prevede un minimo di 50% di uve Chardonnay. Il resto dell'uvaggio può essere composto da uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione.

Terre di Casole rosso, anche nella tipologia Superiore, prevede un minimo di uve sangiovese dal 60% all'80%. Il resto dell'uvaggio, fra il 20 e il 40%, prevede uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione.

Terre di Casole Sangiovese e Sangiovese Riserva prevedono uve Sangiovese al mini-

mo 85%, il resto dell'uvaggio può essere costituito da uve a bacca rossa, non aromatiche.

Terre di Casole Passito è ottenuto da uve Chardonnay per un minimo del 50%; il resto dell'uvaggio può essere costituito da uve a bacca bianca, non aromatiche.

■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Terre di Casole bianco: ha colore giallo paglierino, con odore fruttato e sapore secco. Alcol minimo a 11 gradi.

Terre di Casole bianco riserva: ha colore giallo paglierino e un odore intenso, molto caratteristico. Sapore asciutto e armonico. Alcol minimo 11 gradi.



Terre di Casole rosso: ha un colore che va dal rosso rubino fino al granato. Odore intenso, sapore secco e armonioso. Alcol minimo 12 gradi.

Terre di Casole Rosso Superiore: ha un colore rosso vivo con riflessi violacei che tendono al granato con l'invecchiamento. L'odore è intenso, con sentore di piccoli frutti ed il sapore è secco, pieno. Alcol minimo 12,5%.

Terre di Casole Sangiovese: ha un colore che va dal rosso al granato con un odore intenso, caratteristico. Sapore pieno e armonico, asciutto. Alcol minimo 12%.

Terre di Casole Sangiovese Riserva: ha colore rosso con riflessi violacei, tendenti con l'invecchiamento al granato. L'odore è intenso, caratteristico, talvolta con sentore di piccoli frutti, speziato. Il sapore è pieno e armonico. Alcol minimo 12,5%.

Terre di Casole passito: colore dal giallo dorato all'intenso. Odore ricco di frutta matura. Alcol minimo 15%.

■ GASTRONOMIA

I bianchi sono ottimi come aperitivi, con antipasti leggeri, pesce e piatti delicati. Il Terre di Casole Riserva può essere abbinato anche a zuppe, magari di legumi o a base di pane, come la pappa col pomodoro. I rossi sono facilmente accostabili a carni rosse, selvaggina, piccione in particolare ma anche cinghiale, pernici. Il Terre di Casole passito ben si adatta ai formaggi ma anche a piatti a base di fegato grasso, oltre che come vino da meditazione.





Val d'Arbia Doc

ZONA DI PRODUZIONE

È un territorio vasto, non omogeneo per tipologie di terreni e microclimi. Comprende i comuni di Siena (per intero), Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti, Monteriggioni, Castelnuovo Berardenga, Sovicille, Asciano, Monteroni d'Arbia, Murlo e Buonconvento.

Consorzio Vino
Bianco Val d'Arbia
c/o Provincia di Siena
Assessorato Agricoltura
via Massetana, 106 – 53100 Siena
tel. +39-0577.241111
fax +39-0577.241601
e-mail: bucelli@provincia.siena.it



STORIA E PAESAGGIO



Qualcuno l'ha definito «il vino moderno di tradizione antica», perché se è vero che il bianco Val d'Arbia è un prodotto del no-

stro tempo, ottenuto attraverso le più attuali tecniche di vinificazione e di conservazione, è anche vero che l'origine di questo vino va ricercata in quello che una volta era il Chianti bianco. Infatti, la maggior parte del territorio di questa Doc si estende tanto sulle colline del Chianti Classico quanto su quelle del cosiddetto Chianti Senese.

Un nome e un ambiente, Val d'Arbia, ricchi di significati storici: questo fu il tragico teatro della battaglia del 1260, citata da Dante Alighieri nella Divina Commedia, in cui i ghibellini senesi sconfissero i guelfi fiorentini del cui sangue il torrente Arbia fu "colorato in rosso".

Oggi possiamo dire che il teatro di battaglia sono i vigneti e le cantine dove si affrontano, stavolta amichevolmente, competenti produttori ciascuno dei quali interpreta alla sua maniera il proprio vino. Da una parte chi resta fedele ai soli vitigni tradizionali, dall'altra chi unisce questi ai cosiddetti vitigni nobili.

I VITIGNI

Il **Val d'Arbia** viene prodotto con uve dei vitigni Trebbiano toscano e Malvasia del Chianti (70-90%) e Chardonnay (10-30%). Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca con esclusione di quelli aromatici (fino a un massimo del 15%). La resa massima è di 110 quintali per ettaro.

È previsto anche il **Val d'Arbia Vin Santo**, dolce, secco o semisecco, ottenuto con le stesse uve seguendo le pratiche tradizionali e invecchiato in caratelli per almeno tre anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il **Val d'Arbia** presenta colore giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli; profumo delicato, fine, fruttato; sapore asciutto, fresco, armonico; gradazione minima 10,5°.

Il **Vin Santo** presenta colore dal paglierino all'ambrato più o meno carico; profumo intenso, etereo, caratteristico; sapore dal secco al dolce armonico, morbido, con retrogusto amarognolo, caratteristico; gradazione minima 17°.

GASTRONOMIA

Fresco, fine e vivace, il Val d'Arbia si presta ottimamente come aperitivo. Indicato anche per accompagnare minestre e verdure, piatti di pesce e carni bianche. Un cacciucco di pollo può essere un buon abbinamento.

Il Vin Santo amabile si abbina con la pasticceria secca senese, a partire dal panforte per proseguire coi ricciarelli, mentre il tipo secco è adatto anche come vino da meditazione.



Valdichiana Doc

ZONA DI PRODUZIONE

I vini Valdichiana sono prodotti su un vasto territorio che comprende, in parte, i comuni di Arezzo, Castiglion Fiorentino, Cortona, Foiano della Chiana, Marciano, Monte San Savino, Civitella, Sinalunga, Torrita di Siena, Chiusi, Montepulciano e Lucignano. Terreni e climi diversi che danno origine a vini con caratteristiche differenti.

Consorzio Vini Valdichiana
viale Giotto, 4
52100 Arezzo
tel. +39-0575.27229
fax +39-0575.27229
e-mail: vinivaldichianadoc@virgilio.it



■ STORIA E PAESAGGIO

Al tempo degli Etruschi questa zona era chiamata “il granaio dell'Etruria”, ma le sue colline erano già punteggiate di vigneti. Più tardi Plinio il Vecchio descriverà la bontà di questi vini: il Talpone (rosso) e l'Ethesiaca (bianco). Una viticoltura che gravitava intorno agli importanti centri etruschi della Valdichiana, da Arezzo a Montepulciano, e che veniva praticata sulle sue colline. L'importanza data a questa attività economica è confermata a più riprese nei testi del vescovado di Arezzo dove si parla di «pievi canoniche con ampi spazi di terreno vitato, affinché i ministri del culto non vivano nell'indigenza». Nell'800 i commercianti della Borgogna e della Champagne ricorsero ai vini bianchi della Valdichiana per spumantizzarli dopo che la fillossera aveva distrutto i vigneti di queste regioni francesi. Una tradizione vitivinicola che si è arricchita e valorizzata negli ultimi anni con la DOC prima come Bianco Vergine e successivamente come Valdichiana, sia per le tipologie bianche che rosse e rosate. Da ricordare anche che la Valdichiana è la patria della razza bovina più famosa d'Italia, origine della migliore bistecca alla fiorentina.

■ I VITIGNI

Bianco o Bianco Vergine: Trebbiano toscano (minimo 20%); Chardonnay, Pinot bianco, Grechetto, Pinot grigio da soli o congiuntamente (fino all'80%); possono concorrere alla produzione di questo vino altri vitigni non aromatici a bacca bianca fino a un massimo del 15%.

Rosso e Rosato: Sangiovese (minimo 50%); Cabernet, Merlot, Syrah da soli o congiuntamente (massimo 50%); possono concorrere alla produzione di questi vini altri vitigni non aromatici fino a un massimo del 15%.

Sono previste le specificazioni **Chardonnay**, **Grechetto** e **Sangiovese**, quando è presente almeno l'85% dell'omonimo vitigno.

Vin Santo e Vin Santo Riserva (secco e amabile): Trebbiano toscano e Malvasia bianca da soli o congiuntamente (minimo 50%); altri vitigni non aromatici a bacca bianca fino a un massimo del 50%.



■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Bianco o Bianco Vergine: colore paglierino, anche con riflessi verdognoli; profumo neutro, caratteristico, ricco di delicato e gradevole profumo; sapore asciutto, anche con lieve retrogusto di mandorla amara; titolo alcolometrico 10° (11° per la tipologia spumante). È prevista inoltre la produzione di vino frizzante naturale, di sapore leggermente amabile.

Chardonnay: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo delicato, caratteristico; sapore secco, armonico, morbido; titolo alcolometrico 10,5°.

Grechetto: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo delicato, caratteristico; sapore secco, armonico, sapido; titolo alcolometrico 10,5°.

Rosso: colore rosso rubino brillante, con tendenza al granato in fase di invecchiamento; profumo vinoso, fruttato, fragrante, fresco di beva se giovane; titolo alcolometrico 11°.

Rosato: colore rosa più o meno intenso; profumo vinoso, fresco, fragrante; sapore armonico, fresco di beva; titolo alcolometrico 10,5°.

Sangiovese: colore rosso rubino brillante, con tendenza al granato; profumo vinoso, fruttato, fragrante; sapore sapido, vivo, armonico; titolo alcolometrico 11°.

Vin Santo e Vin Santo Riserva: colore dal paglierino, all'ambra-to, al bruno; profumo etereo, caldo, caratteristico; sapore armonico, vellutato dal secco all'amabile; titolo alcolometrico 15°.

■ GASTRONOMIA

I bianchi, per la loro freschezza e vivacità, sono ottimi come aperitivo. Si accompagnano bene alle minestre e ai bolliti di animali di bassa corte, soprattutto di oca e alle relative minestre, come usava un tempo sulla mensa dei contadini della Valdichiana, in occasione delle grandi operazioni agricole dell'estate. Sono particolarmente indicati per gli antipasti, adatti a tutte le verdure cotte, si sposano meravigliosamente con tutti i piatti di pesce. I rossi si accompagnano bene con arrostiti di carni bianche, con grigliate, con tutte le carni rosse e arrostiti di selvaggina, con formaggi stagionati e piccanti. Il Vin Santo è ottimo come vino da dessert.



Val di Cornia Doc

■ ZONA DI PRODUZIONE

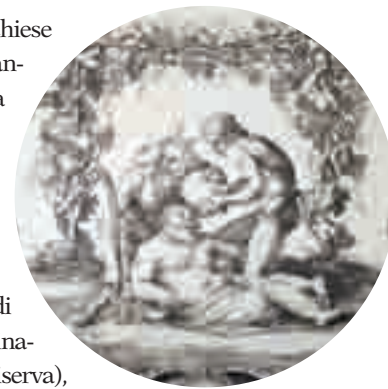
Le uve destinate alla produzione dei vini Val di Cornia sono prodotte nei comuni di Suvereto, Sassetta, Piombino, San Vincenzo, Campiglia Marittima e Monteverdi Marittimo. La sottozona Suvereto coincide con i confini dell'omonimo comune.

Consorzio per
la Tutela dei Vini
Doc Val di Cornia
c/o CEVALCO SPA
via della Fiera, 3
57029 Venturina (LI)
tel. +39-0565.852210
fax +39-0565.852266
e-mail: cevalco@etruscan.li.it



■ STORIA E PAESAGGIO

Splendidi paesaggi, borghi medievali, chiese e castelli, colline dove già i Romani piantarono le vigne. La Val di Cornia già alla metà dell'800 era descritta come ricca «di vigne, di oliveti e di ben coltivati campi». L'evoluzione dei suoi vini è iniziata negli anni '90. Un'accurata selezione nei vigneti e un efficace lavoro di cantina hanno portato a vette di grande qualità. Inizialmente la denominazione comprendeva rosso (anche Riserva), rosato e bianco. Le ultime modifiche hanno introdotto numerose tipologie monovarietalì e la sottozona Suvereto, dove si produce vino rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese.



■ I VITIGNI

Val di Cornia rosso (anche **Riserva** e **Superiore**) e **rosato** si ottiene da Sangiovese (minimo 50%), Cabernet Sauvignon e/o Merlot (massimo 50%), con eventuale aggiunta di altri vitigni a bacca rossa (massimo 20%). Previste le tipologie Cabernet Sauvignon (anche Riserva e superiore), Ciliegliolo, Merlot (anche Riserva e superiore) e Sangiovese (anche Riserva e superiore) quando l'omonimo vitigno è presente almeno all'85%.

Val di Cornia bianco: Trebbiano toscano (minimo 50%), Vermentino bianco (fino al 50%), altri vitigni a bacca bianca fino al 20%. Previste anche le tipologie Vermentino e Ansonica, coi rispettivi vitigni presenti almeno all'85%.

La denominazione comprende anche l'**Aleatico Passito** (Aleatico 100%) e l'**Ansonica Passito** (Ansonica 100%).

La **sottozona Suvereto** è prodotta con Cabernet Sauvignon e Merlot, con l'eventuale aggiunta di altri vitigni a bacca rossa non aromatici (max 10%); quando i vitigni **Merlot**, **Sangiovese** e **Cabernet Sauvignon** sono presenti per almeno l'85%, e i vitigni a bacca rossa non aromatici fino al 15% può avvalersi delle rispettive specificazioni. La resa ettariale oscilla tra i 60 quintali del Val di Cornia Aleatico Passito, i 70 del Val di Cornia Ansonica Passito, i 100 dei vini rossi e rosato fino ai 120 del Val di Cornia bianco.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Val di Cornia bianco: colore giallo paglierino di limpidezza brillante; profumo delicato, più o meno fruttato; sapore secco, fresco; 11°.

Val di Cornia Ansonica: colore giallo paglierino brillante; profumo intenso, caratteristico; sapore secco, armonico; 11,5°.

Val di Cornia rosato: colore rosato, rosato tenue, di limpidezza brillante; profumo vinoso, delicato, più o meno fruttato; sapore secco, fresco e gradevole; 11°.

Val di Cornia rosso: colore rosso rubino di buona intensità, di limpidezza brillante; profumo vinoso, delicato; sapore asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo; 12°.

Val di Cornia Ciliegio: colore rosso rubino; profumo vinoso, delicato; sapore asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo; 12°.

Val di Cornia Merlot, Sangiovese e Cabernet Sauvignon: colore rubino tendente al granato con l'invecchiamento, di limpidezza brillante; profumo vinoso, delicato; sapore asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo; 12°.

Val di Cornia Aleatico Passito: colore rubino intenso, di limpidezza brillante; profumo intenso, vinoso; sapore leggermente dolce, ricco di corpo; 16°.

Val di Cornia Ansonica Passito: colore paglierino intenso, di limpidezza brillante; profumo caratteristico intenso; sapore amabile; 17°.

Val di Cornia Suvereto: colore rosso rubino anche intenso, brillante; profumo vinoso, delicato; sapore asciutto, armonico, di buon corpo; 12,5°.

Val di Cornia Suvereto Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese: colore rosso rubino intenso o granato anche brillante per il Sangiovese; profumo delicato e caratteristico per il Cabernet Sauvignon e il Sangiovese; sapore asciutto, armonico, di corpo per il Cabernet Sauvignon e il Sangiovese; 12,5°.

GASTRONOMIA

I rossi si adattano alle carni in genere e alla selvaggina, nonché ai formaggi; il rosato è ottimo da tutto pasto o con le minestre asciutte, uova, sformati; minestre in brodo, pesce lesso, bolliti con il bianco. I vini da dessert si prestano per un vasto assortimento di dolci; il passito è più indicato per i dolci a pasta molle e al cucchiaino.



Vin Santo del Chianti Doc

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione della Doc Vin Santo del Chianti coincide con quella della denominazione di origine controllata e garantita Chianti.



Consorzio Vino Chianti
viale Belfiore, 9
50144 Firenze
tel. +39-055.333600
fax +39-055.333601
e-mail: c.chianti@chiantisuperiore.it

STORIA E PAESAGGIO

Il Vin Santo nell'enologia toscana occupa un posto importante e di grande prestigio sin dal Medioevo. Esistono molte ipotesi sull'origine di questo nome. Una leggenda senese parla di un frate che nel 1348 distribuiva un vino già impiegato dai suoi confratelli per celebrare la messa e che faceva guarire gli ammalati che lo bevevano, da cui la convinzione che si trattasse di un vino miracoloso, cioè "santo". Quando nel 1349, in occasione del Concilio Ecumenico tenutosi a Firenze, il patriarca greco Bessarione bevendo il "vin pretto" esclamò: «Questo è vino di Xantos!», alludendo probabilmente al celebre passito greco della Tracia, i commensali credettero che avesse trovato in quel vino tali virtù da proclamarlo "santo" e da allora il "vin pretto" divenne "Vin Santo". Non è infine da escludere che il nome "santo" derivi dall'uso che se ne è sempre fatto durante la messa. Il riconoscimento della denominazione di origine controllata Vin Santo del Chianti (agosto 1997) ha segnato un'importante tappa per la valorizzazione di un prodotto così tradizionale per la viticoltura toscana. Il Vin Santo del Chianti può essere integrato dalle specificazioni Occhio di Pernice e Riserva.

I VITIGNI

L'uvaggio prevede Trebbiano toscano e/o Malvasia (minimo 70%) ed eventuali vitigni complementari a bacca bianca e rossa; per la tipologia Occhio di Pernice sono previsti invece Sangiovese (minimo 50%) ed eventuali vitigni complementari a bacca bianca e rossa (non oltre il 50%).

La resa massima di uva per ettaro è di 110 quintali, ridotti a 100 per le specificazioni aggiuntive e geografiche del Chianti, che possono essere utilizzate dal Vin Santo del Chianti e dal Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice prodotti nelle relative sottozone.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Sia per il tipo amabile che per quello secco il colore si presenta dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso, con pro-



fumo etereo, intenso, caratteristico e sapore armonico, vellutato secco o con più pronunciata rotondità per i tipi abboccato, amabile, dolce. La gradazione alcolica minima è del 15,5° (16° per le relative sottozone), di cui per il tipo secco un massimo di 3° da svolgere e per il tipo amabile un minimo di 3° da svolgere.

Per la tipologia Occhio di Pernice il colore si presenta dal rosa intenso al rosa pallido, profumo caldo, intenso e sapore amabile o dolce, morbido, vellutato, rotondo; gradazione alcolica 16,5° (17° per le relative sottozone), di cui almeno 14° svolti.

GASTRONOMIA

Secondo la tradizione il Vin Santo si unisce e si esalta con la pasticceria secca, con la pasta frolla in generale e specialmente con i dolci di Siena. È particolarmente gustoso con i biscotti di Prato, che sono cosa diversa rispetto ai più vasti (come produzione) cantucci toscani.

Il Vin Santo può essere consumato anche come vino da pasto: il tipo abboccato si accompagna al formaggio marzolino fresco, il tipo secco al raveggiolo. Quando è molto secco, si può anche accompagnare a un paté di fegatini.





Vin Santo del Chianti Classico Doc

ZONA DI PRODUZIONE

Corrisponde al territorio del Chianti Classico e comprende per intero i comuni di Castellina, Gaiole, Radda e Greve in Chianti e in parte quelli di Barberino Val d'Elsa, San Casciano Val di Pesa, Tavarnelle Val di Pesa, Poggibonsi e Castelnuovo Berardenga.

Vin Santo del
Chianti Classico Doc
via Scopeti, 155
Sant'Andrea in Percussina
50026 San Casciano V.P. (FI)
tel. +39-055.8228245/6
fax +39-055.8228173
e-mail: marketing@chianticlassico.com



STORIA E PAESAGGIO

Una Doc interamente riservata alla tipologia Vin Santo, prodotto tra i più tradizionali dell'enologia toscana poiché un vino con questo nome si produceva fin dalla metà del XIV secolo. Ma già prima era nota una bevanda simile chiamata "vin pretto", ossia vino puro, senza aggiunte né correttivi. Il Vin Santo è sempre stato il vino dell'ospitalità, dell'amicizia, che non mancava mai nelle case, da quelle dei signori a quelle dei contadini.

Un vino da bersi in qualsiasi momento della giornata, anche se di preferenza a fine pasto.

Ancora oggi il Vin Santo è il vino della tradizione poiché per produrlo si usano i metodi di un tempo: dalla scelta dei migliori grappoli alla loro essiccazione su stuoie o graticci, dal luogo di conservazione (in genere ambienti sottotetto aerati in tutte le stagioni) alla lunga maturazione in piccole botti (caratelli). È significativo il fatto che la prima Doc specifica sia stata attribuita al Vin Santo della zona classica del Chianti, territorio sicuramente emblematico della vitivinicoltura toscana.

I VITIGNI

Vin Santo del Chianti Classico: Trebbiano toscano e Malvasia, da soli o congiuntamente (minimo 70%); eventuali altri vitigni a bacca bianca e rossa (massimo 30%).

Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice: Sangiovese (minimo 50%); eventuali altri vitigni a bacca rossa e bianca (massimo 50%).

La resa in uva non può superare i 100 quintali per ettaro.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vin Santo del Chianti Classico: colore dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso; profumo etereo, intenso, caratteristico; sapore armonico, vellutato, più rotondo nel tipo amabile; 16°.

Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice: colore da rosa intenso a rosa pallido; profumo caldo, intenso; sapore dolce, morbido, vellutato e rotondo; 17°.

È prevista anche la tipologia Riserva. Il periodo minimo di maturazione in legno è tre anni per il tipo normale e quattro anni per la Riserva, calcolati a partire dall'annata di produzione delle uve.

GASTRONOMIA

Il Vin Santo è tradizionalmente da fine pasto, da accompagnarsi, soprattutto nel tipo amabile, con pasticceria secca, cantucci

toscani, crostate e dolci in generale. Tuttavia, questo vino, molto difficile da produrre e da apprezzare, si può bere in qualsiasi ora del giorno e nelle più diverse occasioni. Il tipo secco è più adatto da fuori pasto, come aperitivo o da meditazione. Qualcuno si spinge a farlo confrontare col cioccolato, in un abbinamento ardito.



Vin Santo di Montepulciano Doc

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione nelle tipologie Normale, Riserva e Occhio di Pernice corrisponde alle aree più vocate alla produzione di vini di qualità del comprensorio amministrativo poliziano. Sono scelte quindi tutte le zone con esposizione e condizioni pedoclimatiche vantaggiose, escludendo le superfici di fondovalle e comunque di quota inferiore ai 260 e superiore ai 600 metri s.l.m.

Consorzio Vin Santo di Montepulciano
piazza Grande, 7
53045 Montepulciano (SI)
tel. +39-0578.757812 – fax +39-0578.758213
e-mail: nobile@bccmp.com



■ STORIA E PAESAGGIO

Da sempre lo splendido territorio di Montepulciano, con i suoi dolci profili collinari a cavallo tra la Val d'Orcia e la Valdichiana, ha dato luce a vini di grande qualità. Tra questi il più noto è senza dubbio il Vino Nobile di Montepulciano che, non a caso, si è guadagnato il nome di "Re dei vini".

Un'altra perla dell'enologia locale, la cui tradizione si perde nella notte dei tempi, è certamente il Vin Santo: il vino dell'ospitalità e dell'amicizia. Veniva prodotto in piccole quantità attraverso un'accurata selezione dei grappoli, un lungo periodo di appassimento delle uve, una lunga vinificazione in piccoli caratelli di rovere o castagno. La consistente concentrazione zuccherina, che si raggiungeva con il forte appassimento delle uve sui graticci, dava un vino che nel contempo era alcolico e dolce. Da ciò la tradizione del Vin Santo tendente al dolce. Oggi, come allora, il Vin Santo viene prodotto nel rispetto assoluto della tradizione. Come allora è il vino dell'ospitalità e dell'amicizia e, normalmente, viene aperto e offerto nelle grandi occasioni. Potremmo dire che l'omaggio di una bottiglia di Vin Santo è da considerarsi come un gesto di grande amicizia ma, soprattutto, di grande rispetto e stima verso la persona cui viene donato.

■ I VITIGNI

Le varietà dei vitigni che concorrono alla produzione del Vin Santo di Montepulciano e del Vin Santo di Montepulciano Riserva sono: Malvasia bianca, Grechetto bianco e Trebbiano toscano che, singolarmente o congiuntamente, non devono essere inferiori al 70%; possono concorrere (massimo 30%) altri vitigni a bacca bianca non aromatici. Per la produzione del Vin Santo Occhio di Pernice è consentito l'utilizzo del Prugnolo gentile (Sangiovese) per un minimo del 50% e di altri vitigni fino a un massimo del 50%.

La resa massima di uva per ettaro non deve superare gli 80 quintali.

■ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vin Santo di Montepulciano: colore dal giallo dorato all'am-



brato intenso; profumo intenso, etereo, caratteristico di frutta matura; sapore ampio e vellutato, con intensa rotondità; 17° di cui almeno 2 da svolgere.

Vin Santo di Montepulciano Riserva: colore dal giallo dorato all'ambrato intenso; profumo intenso, etereo, caratteristico di frutta matura; sapore ampio e vellutato, con intensa rotondità; 17° di cui minimo 2,5 da svolgere.

Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice: colore tra ambrato e topazio con ampia unghia rossiccia che si fa marrone con l'età; profumo intenso, ricco e complesso di frutta matura e altre sfumature; sapore fine, persistente, con retrogusto dolce; 18° di cui minimo 3 da svolgere.

■ GASTRONOMIA

Oltre che come vino da fine pasto da accompagnare ai dolci, si consiglia di bere il Vin Santo di Montepulciano in qualsiasi momento della giornata come vino da meditazione, mettendone una piccola quantità in bicchieri grandi per apprezzarne meglio le caratteristiche.





I DISCIPLINARI DI PRODUZIONE VIGENTI

VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



- **BRUNELLO DI MONTALCINO**
decreto dirigenziale 19 maggio 1998, pubblicato sulla G.U. n. 133 del 10 giugno 1998
- **CARMIGNANO**
decreto dirigenziale 9 luglio 1998, pubblicato sulla G.U. n. 172 del 25 luglio 1998
- **CHIANTI E CHIANTI CLASSICO**
decreto 10 marzo 2003, pubblicato sulla G.U. n. 73 del 28 marzo 2003 per quan-

to concerne il Chianti; decreto direttoriale 15 settembre 2005, pubblicato sulla G.U. n. 227 del 29 settembre 2005 per quanto concerne il Chianti Classico


- **MORELLINO DI SCANSANO**
decreto direttoriale 14 novembre 2006, pubblicato sulla G.U. n. 278 del 29 novembre 2006
- **VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO**
D.M. 9 luglio 1993, pubblicato sulla G.U. n. 169 del 21 luglio 1993
- **VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO**
decreto dirigenziale 27 luglio 1999, pubblicato sulla G.U. n. 185 del 9 agosto 1999

VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

- **ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO**
D.M. 28 aprile 1995, pubblicato sulla G.U. n. 125 del 31 maggio 1995

- **BARCO REALE DI CARMIGNANO O ROSATO DI CARMIGNANO O VIN SANTO DI CARMIGNANO O VIN SANTO DI CARMIGNANO OCCHIO DI PERNICE**
decreto dirigenziale 14 luglio 1998, pubblicato sulla G.U. n. 171 del 24 luglio 1998
- **BIANCO DELLA VALDINIEVOLE**
D.P.R. 9 gennaio 1976, pubblicato sulla G.U. n. 140 del 29 maggio 1976
- **BIANCO DELL'EMPOLESE**
D.P.R. 18 aprile 1989, pubblicato sulla G.U. n. 256 del 2 novembre 1989
- **BIANCO DI PITIGLIANO**
D.P.R. 17 aprile 1990, pubblicato sulla G.U. n. 244 del 18 ottobre 1990
- **BIANCO PISANO DI SAN TORPÈ**
decreto dirigenziale 14 luglio 1997, pubblicato sulla G.U. n. 170 del 23 luglio 1997
- **BOLGHERI E SOTTOZONA SASSICAIA**
D.M. 5 novembre 1994, pubblicato sulla G.U. n. 265 del 12 novembre 1994
- **CANDIA DEI COLLI APUANI**
decreto dirigenziale 14 aprile 1997, pubblicato sulla G.U. n. 102 del 5 maggio 1997
- **CAPALBIO**
decreto dirigenziale 21 maggio 1999, pubblicato sulla G.U. n. 127 del 2 giugno 1999
- **COLLI DELL'ETRURIA CENTRALE**
decreto dirigenziale 24 maggio 1997, pubblicato sulla G.U. n. 156 del 7 luglio 1997
- **COLLI DI LUNI (interregionale Liguria-Toscana)**
D.M. del 1° dicembre 1995, pubblicato sulla G.U. n. 26 del 1° febbraio 1996
- **COLLINE LUCCHESI**
decreto dirigenziale 8 luglio 1997, pubblicato sulla G.U. n. 164 del 16 luglio 1997
- **CORTONA**
decreto dirigenziale 1° settembre 1999, pubblicato sulla G.U. n. 210 del 7 settembre 1999
- **ELBA**
decreto dirigenziale 15 settembre 1999, pubblicato sulla G.U. n. 224 del 23 settembre 1999

-
- MONTECARLO
D.M. 17 ottobre 1994, pubblicato sulla G.U. n. 253 del 28 ottobre 1994
 - MONTECUCCO
decreto dirigenziale 30 luglio 1998, pubblicato sulla G.U. n. 185 del 10 agosto 1998
 - MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA
D.M. 3 ottobre 1994, pubblicato sulla G.U. n. 242 del 15 ottobre 1994
 - MONTESCUDAIO
decreto dirigenziale 25 ottobre 1999, pubblicato sulla G.U. n. 261 del 6 novembre 1999
 - MOSCADELLO DI MONTALCINO
D.M. 28 settembre 1995, pubblicato sulla G.U. n. 2 del 3 gennaio 1996
 - ORCIA
decreto del Direttore Generale 14 febbraio 2000, pubblicato sulla G.U. n. 51 del 2 marzo 2000
 - PARRINA
D.M. 2 agosto 1993, pubblicato sulla G.U. n. 200 del 26 agosto 1993, modificato dal D.M. 12 gennaio 1994 e dal decreto dirigenziale 8 settembre 1997, rettificato su G.U. n. 276 del 26 novembre 1997
 - PIETRAVIVA
D.M. 14 luglio 2005, pubblicato sulla G.U. n. 146 del 25 giugno 2005
 - POMINO
D.M. 7 febbraio 2005, pubblicato sulla G.U. n. 40 del 18 febbraio 2005, rettificato dal decreto direttoriale 12 giugno 2006 pubblicato sulla G.U. n. 147 del 27 giugno 2006
 - ROSSO DI MONTALCINO
D.M. 7 giugno 1996, pubblicato sulla G.U. n. 148 del 26 giugno 1996
 - ROSSO DI MONTEPULCIANO
decreto dirigenziale 26 luglio 1999, pubblicato sulla G.U. n. 185 del 9 agosto 1999
 - SAN GIMIGNANO
decreto del Direttore Generale 7 agosto 2003, pubblicato



sulla G.U. n. 194 del 22 agosto 2003, in parte modificato dal decreto direttoriale 21 marzo 2006, pubblicato sulla G.U. n. 75 del 30 marzo 2006

- SANT'ANTIMO
D.M. 18 gennaio 1996, pubblicato sulla G.U. n. 26 del 1° febbraio 1996
- SOVANA
decreto dirigenziale 20 maggio 1999, pubblicato sulla G.U. n. 126 del 1° giugno 1999, integrato e modificato da decreto dirigenziale 12 novembre, 1999 pubblicato sulla G.U. n. 276 del 24 novembre 1999
- TERRATICO DI BIBBONA
decreto direttoriale 28 giugno 2006 pubblicato sulla G.U. n. 163 del 15 luglio 2006
- TERRE DI CASOLE
Decreto direttoriale 28 maggio 2007, pubblicato sulla G.U. n. 129 del 6 giugno 2007
- VAL D'ARBIA
decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 4 novembre 1991, pubblicato sulla G.U. n. 83 dell'8 aprile 1992
- VALDICHIANA
D.M. del 9 marzo 1999, pubblicato sulla G.U. n. 64 del 18 marzo 1999
- VAL DI CORNIA
decreto del Direttore Generale 21 febbraio 2000 pubblicato sulla G.U. n. 52 del 3 marzo 2000
- VIN SANTO DEL CHIANTI
decreto dirigenziale 28 agosto 1997, pubblicato sulla G.U. n. 226 del 27 settembre 1997
- VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO
D.M. 24 ottobre 1995, pubblicato sulla G.U. n. 271 del 20 novembre 1995, annullato e sostituito con Avviso di rettifica del 9 dicembre 1995, pubblicato sulla G.U. n. 287 del 9 dicembre 1995
- VIN SANTO DI MONTEPULCIANO
D.M. 21 ottobre 1996, pubblicato sulla G.U. n. 269 del 16 novembre 1996



LE STRADE DEL VINO E DEI SAPORI

STRADA DEL VINO E DELL'OLIO DI LUCCA E MONTECARLO VERSILIA

Associazione Strada del vino e dell'olio Lucca e Montecarlo
Sede legale: via di Celli, 52 – 55010 San Gennaro
Capannori (LU)
Segreteria organizzativa: Vinolia SCRL
tel. +39-0583.909034, +39-348.0368293
fax +39-0583.978742
info@stradavinoeoliolucca.it – www.stradavinoeoliolucca.it

STRADA DEI VINI CHIANTI “RUFINA E POMINO”

Villa di Poggioreale
viale Duca della Vittoria, 7 – 50068 Rufina (FI)
tel. +39-055.8399944 – fax +39-055.8396154
info@chiantirufina.com – www.chiantirufina.com

STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DI “MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA”

Associazione Strada del vino e dei sapori “Monteregio
di Massa Marittima”
c/o Comune di Massa Marittima
via Garibaldi, 10 – 58024 Massa Marittima (GR)
tel. +39-0566.902756 – fax +39-0566.940095
Informazioni e degustazione: Wine Bar del Monteregio
via Todini, 1/3/5 – 58024 Massa Marittima (GR)
info@stradavino.it – www.stradavino.it

STRADA DEL VINO “COSTA DEGLI ETRUSCHI”

Consorzio Strada del vino “Costa degli Etruschi”
località San Guido, 45 – 57022 Bolgheri (LI)
tel. per informazioni e visite +39-0565.749768
tel. e fax direzione e segreteria +39-0565.749705
info@lastradadelvino.com – www.lastradadelvino.com

STRADA DEL VINO “COLLI DI CANDIA E DI LUNIGIANA”

Associazione Strada del vino dei Colli di Candia e
Lunigiana

via San Leonardo, 492 – 54037 Marina di Massa
tel. +39-338.8853067
fax +39-0585.865539
info@stradadelvino.ms.it – www.stradadelvino.ms.it

STRADA DEL VINO DELLE “COLLINE PISANE”

Sede operativa: c/o Comune di Terricciola
via Roma, 37 – 56030 Terricciola (Pisa)
tel. +39-0587.656540
fax +39-0587.655205
segreteria@vinocollinepisane.it
www.stradadelvinocollinepisane.it
Sede amministrativa: c/o Amministrazione Provinciale
di Pisa – Settore Agricoltura
piazza Vittorio Emanuele II, 14 – 56125 Pisa

STRADA MEDICEA DEI VINI DI CARMIGNANO

Associazione c/o Museo della Vite e del Vino
piazza Vittorio Emanuele II, 1 – 59100 Carmignano (PO)
Segreteria: tel. +39-055.8712468
Andrea Bassini tel. +39-055.8750265 (dir.)
strada.medicea@associazioni.prato.it
www.carmignanodivino.prato.it

STRADA DEL VINO “VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO”

Villa della Rocca – San Gimignano (SI)
stradadelvovernaccia@sangimignano.com
Informazioni e prenotazioni: Ufficio informazioni
turistiche di San Gimignano
piazza Duomo 1 – 53037 San Gimignano (SI)
tel. +39-0577.940008 – fax +39-0577.940903
proloco@tin.it

STRADA DEL VINO E DEI SAPORI “COLLI DI MAREMMA”

Associazione Strada del vino e dei sapori “Colli di
Maremma”
Sede Legale: Palazzo del Pretorio, 4 – 58054 Scansano (GR)
tel. e fax +39-0564.507381
Sede operativa: c/o Comune di Scansano

via XX Settembre – 58054 Scansano (GR)
tel. +39-0564.593056
collidimaremma@tiscali.it – www.stradavinimaremma.it

STRADA DEL VINO DI “MONTEPULCIANO”

Associazione Strada del vino di Montepulciano
piazza Grande, 7 – 53045 Montepulciano (SI)
tel. +39-0578.717484 – fax +39-0578.752749
info@stradavinonobile.it – www.stradavinonobile.it

STRADA DEL VINO DI “MONTESPERTOLI”

via Sonnino, 19 – 50025 Montespertoli (FI)
tel. +39-0571.657579 – fax +39-0571.658877
info@chianti-montespertoli.it – www.chianti-montespertoli.it

STRADA DEL VINO “TERRE DI AREZZO”

via Ricasoli, 38/40 – 52100 Arezzo
tel. e fax +39-0575.294066
info@stradadelvino.arezzo.it – www.stradadelvino.arezzo.it

**STRADA DEL VINO DI MONTECUCCO E DEI SAPORI
DELL’AMIATA**

Associazione Strada del vino di Montecucco e dei sapori
dell’Amiata
piazzale Cap. Bruchi, 3 – 58044 Cinigiano (GR)
tel. +39-0564.994630 – fax +39-0564.994898
info@stradadelvinomontecucco.it
www.stradadelvinomontecucco.it

STRADA DEL VINO “D’ORCIA”

via Borgo Maestro, 90 – 53023 Rocca d’Orcia (SI)
tel. e fax: +39-0577.898199
info@stradavinorca.it – www.stradavinorca.it

STRADA DEI SAPORI DEL “CASENTINO”

via Roma, 203 – 52013 Ponte a Poppi (AR)
tel. +39-0575.3354241/+39-0575.520511
fax +39-0575.3354248
stradasapori@casentino.toscana.it



STRADA DEI SAPORI DELLA “VALTIBERINA”

via Matteotti, 8 – 52037 San Sepolcro (AR)
saporivaltiberina@libero.it – www.stradasaporivaltiberina.it

STRADA DELL’OLIO “MONTI PISANI”

Soc. Coop. a r.l. “Oleif. Soc. Monti Pisani”
via Provinciale Vicarese, 28 – 56010 Caprona Vicopisano (PI)
tel. +39-050.788079
fax +39-050.788692
frantoiosociale@tiscali.it

STRADA DELL’OLIO E DEL VINO “MONTALBANO”

Le Colline di Leonardo
piazza Fra’ Giuseppino Giraldi, 6
51035 San Baronto Lamporecchio (PT)
tel. +39-0573.803064 – fax +39-0573.81427
v.bechelli@comune.lamporecchio.pt.it
info@comune.lamporecchio.pt.it

**ASSOCIAZIONE STRADA DEI SAPORI E DEI COLORI
DELL’APPENNINO PISTOIESE**

via Tigri, 24 – 51024 Cutigliano (PT)
tel. +39-0573.688009 (Ilvo Ducci)
leader_appennino@tiscali.it
Sede legale: viale Villa Vittoria, 1 – 51028 San Marcello
Pistoiese

**ASSOCIAZIONE STRADA DEL MARRONE DEL MUGELLO
DI MARRADI**

Sede legale: piazza Scalette, 1 – 50034 Marradi (FI)
Sede operativa: Palazzo Torriani, Via Fabroni 58
tel. +39-055.8042363/+39-335.6926512/+39-328.8127597
fax +39-055.8042835
www.stradadelmarrone.it – stradadelmarrone@libero.it
Ufficio Turistico
tel. 055/8045170
www.sagradellecastagne.it
info@pro-marradi.it – www.pro-marradi.it
www.comune.marradi.fi.it



REFERENZE FOTOGRAFICHE

Archivi Alinari, Firenze: p. 35. Atlantide PhotoTravel, Firenze: © Massimo Borchi pp. 64, 67, 142, 151; © Guido Cozzi pp. 70, 77. Corbis: © Roland Gerth/zefa p. 46; © Wolfgang Meier/zefa p. 28; © Atlantide PhotoTravel p. 55; © John and Lisa Merrill p. 79; © Dennis Marsico p. 97. Archivio Giunti: Stefano Amantini p. 73; Massimo Borchi pp. 56, 122; Anna Bini, Gilles de Chabaneix, Catherine de Chabaneix pp. 44, 145; Guido Cozzi pp. 37, 101; Cristian Sarti pp. 17 (alto sinistra), 18 (alto destra); Antonio Sferlazzo pp. 17 (alto destra), 51, 54, 63, 112, 116, 150. Cortesia Consorzio del Vino Brunello di Montalcino pp. 8, 20, 22, 23,

102, 117, 124, 154. Cortesia Consorzio di Tutela dei Vini Cortona Doc pp. 82, 163. Cortesia Consorzio Vino Chianti Classico pp. 30, 31, 32, 33 (basso sinistra), 33 (basso destra), 41, 147, 148, 149. Cortesia Ella Studio pp. 85, 153 (R. Ridi). Cortesia Archivio Toscana Promozione pp. 7, 16, 25, 43, 91 (M. Beldramme).

Dove altrimenti non indicato, le immagini appartengono all'Archivio Giunti.

L'Editore si dichiara disponibile a regolare eventuali spettanze per quelle immagini di cui non sia stato possibile reperire la fonte.





Vini di Toscana.
Guida completa alle Doc e Docg.

*Storia, territorio, caratteristiche
e abbinamenti gastronomici.*



GIUNTI



CM 89564M

art. 1.67-08