

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA DEI VINI  
“BOLGHERI” E “BOLGHERI SASSICAIA”**

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Approvato con DPR 01.08.1983 | GU 30 - 31.01.1984  |
| Modificato con DM 05.11.1994 | GU265 - 12.11.1994  |
| Modificato con DM 14.06.2001 | GU164 - 17.07.2001  |
| Modificato con DM 21.03.2011 | GU 72-29.03.2011  |
| Modificato con DM 30.11.2011 | Publicato sul sito ufficiale<br>del Mipaaf -Sezione Qualità e<br>Sicurezza - Vini DOP e IGP |

**Articolo 1  
(Denominazione e vini)**

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

La denominazione di origine controllata «Bolgheri» con il riferimento alla sottozona «Sassicaia» è riservata al vino proveniente dalla omonima sottozona e rispondente alle condizioni e requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2  
(Base ampelografica)**

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

Vermentino: da 0 al 70 %; Sauvignon: da 0 a 40 %;

Trebbiano toscano: da 0 a 40 %.

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

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

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

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

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

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

Cabernet Sauvignon: da 0 al 100%;

Merlot: da 0 al 100%;

Cabernet Franc: da 0 al 100%;

Syrah: da 0 al 50%;

Sangiovese: da 0 al 50%.

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

La denominazione di origine controllata “Bolgheri Sassicaia” è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti della corrispondente sottozona e aventi, nell' ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Cabernet Sauvignon: almeno l' 80%;

Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 20%.

Si riportano *nell'allegato 1* i vitigni complementari che possono concorrere alla produzione dei vini sopra indicati, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 (pubblicato sulla G.U. n. 242 del 14 ottobre 2004), e successivi aggiornamenti.

### **Articolo 3 (Zona di produzione)**

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

oltrepassato di circa 200 m in direzione Bolgheri il pod. Alberto, sulla strada comunale di San Guido (via dei Cipressi) si dirige a nord-ovest per circa 600 m fino ad incontrare il fosso Barinca e, progredendo dall'argine sinistro di suddetto fossato, per circa 1200 m in direzione est, incontra la strada campestre del pod. Aianova, confinante con l' azienda agricola Castello di Bolgheri e, all'interno di questa delimitazione si estende in direzione sud in linea retta per 100 m includendo l'amm. Le Capanne ed il pod. Sassicaia fino a congiungersi, dopo una lieve inflessione in direzione sud-ovest al botro delle Fornaci. Di qui, internamente all'argine sinistro del botro, procedendo in direzione est per circa 2500 m, giunge all'intersezione con una strada poderale che, con un tratto di circa 200 m in direzione sud, si ricollega alla strada Poggio-Patanocco. Delimitata da tale strada, sempre in direzione est per 1300 m, si dirige verso pod. Patanocco e, successivamente, dal proseguimento della precedente strada, denominata in questo tratto «strada Patanocco Castiglioncello» segue questa delimitazione, al suo interno, prima per 1200 m, in direzione est-sud-est poi per 1100 m, in direzione sud-ovest tagliando il tratto di strada di collegamento tra Castiglioncello-Colle Ulivo. Di qui prosegue in direzione sud-est per circa 800 m, dirigendosi poi in linea retta verso ovest per circa 1000 m, confinando esternamente con l' azienda agricola S. Biagio e, successivamente, in direzione nord-ovest per circa 700 m, fino all'incontro con la strada Castelluccio Ospedaletto.

Di qui in direzione nord-ovest per circa 500 m continua fino ad incontrare la strada di collegamento tra pod. Casa Bozzini e il Quercione ed internamente ad essa per 450 m, in direzione ovest e successivamente in direzione nord-ovest per 900 m, confinando con la tenuta dell'Ornellaia. fino ad incontrare il botro Macine e costeggiando l'argine sinistro per circa 500 m, in direzione ovest sud-ovest.

La delimitazione prosegue poi per circa 500 m in direzione ovest nord-ovest confinando ancora con la tenuta dell'Ornellaia e, successivamente per 200 m, in direzione nord-ovest confinando con la proprietà Righi fino ad incontrare il fosso Campo-Fantoccio. Internamente al fosso il confine si estende in direzione ovest per circa 350 m, fino ad incontrare la via Bolgherese e costeggiando questa per 100 m in direzione nord-ovest, prosegue verso ovest internamente alla Strada delle Ferrugini per 300 m, fino all'intersezione di essa con il fosso Campo-Fantoccio e da esso delimitata per 600 m, in direzione nord-ovest.

Da qui si stacca dal fosso in direzione ovest per 200 m, deviando a 90° in nord per 150 m, fino ad incontrare il fosso Carestia Vecchia.

Dopo aver costeggiato internamente il fosso per circa 400 m, in direzione ovest si ricongiunge dopo 600 m in nord-ovest al punto di partenza di questa descrizione planimetrica situata sul viale dei Cipressi a circa 200m ad est, rispetto al pod. Alberto.

#### **Articolo 4** **(Norme per la viticoltura)**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Per il vino a denominazione di origine controllata «Bolgheri» Sassicaia le forme di allevamento ed i sistemi di potatura ammessi sono: il cordone speronato mono e bilaterale, l'archetto semplice o doppio ad alberello basso.

I vigneti all'interno della sottozona «Sassicaia» devono essere ubicati ad una altimetria tra 40 e 400

metri s.l.m.

La produzione di uva ammessa per il vino a denominazione di origine controllata «Bolgheri» Sassicaia non deve essere superiore a tonnellate 7 per ettaro con una produzione media per ceppo di kg 2,000.

Per i nuovi impianti o reimpianti, successivi all'entrata in vigore del presente disciplinare, la produzione di uva per ettaro, pur risultando di tonnellate 7, deve prevedere una densità degli impianti di almeno 4000 ceppi con una produzione media per ceppo di kg 1,800.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Bolgheri Sassicaia” devono assicurare al medesimo un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo dell’11,5%.

## **Articolo 5** **(Norme per la vinificazione)**

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

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

Conformemente al medesimo art. 8 del Reg. CE n.607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l’imbottigliamento al di fuori del Comune di Castagneto Carducci, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all’articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n.61/2010 (*Allegato 2*)

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

La resa massima dell’ uva in vino finito non deve essere superiore al 65% per il vino «Bolgheri» bianco, Vermentino e Sauvignon. Qualora superi questo limite, ma non oltre il 70%, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 70% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

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

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

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

Le operazioni di vinificazione, affinamento, imbottigliamento ed invecchiamento del vino a denominazione di origine controllata “Bolgheri Sassicaia” devono essere effettuate nell’ambito del territorio amministrativo del comune di Castagneto Carducci. Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n.607/2009, l’imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e la reputazione, garantire l’origine del prodotto e garantire l’efficacia dei controlli.

Sono esclusi i tagli con uve, mosti e vini provenienti da zone di produzione esterne alla sottozona. È consentito l’ arricchimento con mosti provenienti da uve di vigneti iscritti all’ albo del Bolgheri

«Sassicaia» o con mosto concentrato rettificato.

Il vino a denominazione di origine controllata “Bolgheri Sassicaia” non può essere immesso al consumo se non dopo essere stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 2 anni, a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia, di cui almeno 18 mesi in botti di rovere di capacità non superiore a 225 litri.

## **Articolo 6** **(Caratteristiche al consumo)**

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

«Bolgheri» bianco:

colore: giallo paglierino;

odore: fine, delicato;

sapore: secco, armonico, sapido;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

«Bolgheri» Vermentino:

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: secco, armonico, morbido;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

«Bolgheri» Sauvignon:

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

«Bolgheri» rosato:

colore: rosato;

odore: vinoso di profumo delicato;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

«Bolgheri» rosso:

colore: da rosso rubino a granato;

odore: intensamente vinoso;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

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

«Bolgheri» rosso superiore e «Bolgheri» con menzione Vigna:  
colore: rosso rubino intenso o granato;  
odore: vinoso, ricco ed elegante  
sapore: asciutto, pieno, robusto e armonico con buona elegante struttura;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Bolgheri Sassicaia”:  
colore: rosso rubino intenso o granato;  
odore: vinoso, ricco ed elegante;  
sapore: asciutto, pieno, robusto e armonico, con buona elegante struttura;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

## **Articolo 7 (Etichettatura, designazione e presentazione)**

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

In sede di designazione il nome della sottozona «Sassicaia» può precedere la denominazione «Bolgheri» e figurare in caratteri di dimensioni pari o superiori a quelli per la denominazione medesima.

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

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

Per i vini designati con la denominazione di origine controllata «Bolgheri» e «Bolgheri» con riferimento alla sottozona «Sassicaia» è consentito l'uso della menzione «vigna», seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, alle condizioni previste dalla normativa vigente e che i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

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

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

## **Articolo 8 (Confezionamento)**

Le bottiglie o altri recipienti di capacità inferiore a 5 litri in cui possono essere confezionati i vini

«Bolgheri» , in vista dell'immissione al consumo, debbono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai caratteri di un vino di pregio.

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

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

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

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

## **Articolo 9 (Legame con la zona geografica)**

### **A) Informazioni sulla zona geografica.**

A1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo del Comune di Castagneto Carducci ad est della SS1 Aurelia. L'analisi climatica e pedologica dell'ambiente dimostra che i caratteri agro climatici dell'area ne fanno un territorio vocato per una viticoltura di qualità. In particolare l'analisi delle risorse climatiche mostra ottimi livelli delle risorse radiative, termiche e pluviometriche. Gli indici bioclimatici di Huglin, pari a 2444, e di Winkler, pari a 1747, si collocano su valori simili a quelli riscontrati nelle migliori aree viticole italiane e mondiali. La conformazione orografica dell'area è caratterizzata dalla presenza di una linea di colline con giacitura nord-sud, con quote variabili tra i 250 ed i 400mslm, pressoché parallela alla linea di costa, situata all'estremità orientale della zona, di una fascia pedecollinare dove insistono i vigneti, e del mar Tirreno ad ovest. A nord e a sud si trovano due fiumi, rispettivamente Cecina e Cornia. Questa situazione si rivela favorevole al manifestarsi di intensificazioni orografiche delle piogge allorché ad esempio una depressione tirrenica produce l'afflusso di masse d'aria umida da sud-ovest. Le colline proteggono, inoltre, le colture dai rigori invernali, mentre nel periodo estivo i fiumi e la grande massa idrica del mar Tirreno, agiscono da regioni sorgenti di masse d'aria costanti che mitigano gli eccessi di calore e consentono maturazioni delle uve ottimali.

I valori medi di temperature e precipitazioni sono i seguenti:

Temperatura minima: 9,6°C

Temperatura massima: 19,4°C

Temperatura media: 14,5°C

Precipitazione: 584mm

Deficit idrico: 205mm

Una recente ricerca di zonazione condotta dal Prof. Attilio Scienza dell'Università Statale di Milano, ha individuato 27 unità pedologiche , organizzate in 16 unità di paesaggio. Quasi tutte le aree sono caratterizzate da una elevata eterogeneità geopedologica dei suoli. Essi variano da sabbiosi a franco-sabbiosi-argillosi, e sabbioso-argillosi, fino ad argillosi o argilloso-limosi. Inoltre sono da debolmente alcalini ad alcalini, presentano salinità trascurabile e non manifestano problemi legati a presenza di sodio e calcare attivo

Sottozona Sassicaia - Oltre alle caratteristiche oroclimatiche sopra descritte, la sottozona Sassicaia gode delle seguenti peculiarità:

terreni: paesaggio a terrazzi e versanti rettilinei, composizione a sedimenti pleistocenici con suoli poco profondi con scheletro molto evidente (sassicaia dall'elevata quantità di “sassi” presente nel terreno) a tessitura argilloso-limosa e con drenaggio interno imperfetto, da scarsamente a molto calcarei, presenza di ossido di ferro.

A2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La coltivazione della vite nel territorio di castagneto Carducci ha origini antichissime, e testimonianze della sua presenza derivano dagli Etruschi e poi dai Romani con Plinio e Rutilio Namaziano. Testimonianze più recenti risalgono al periodo medievale per la presenza di numerosi monasteri e domini ecclesiastici. Sul finire del 1600 la famiglia Gherardesca iniziò la viticoltura nelle zone di San Guido e Belvedere. Nel settecento ebbe rilevanza la produzione della zona di Segalari, con le documentate vocazionalità enologiche a Grattamacco, Lamentano, Sant'Agata, Il Castellaccio, Casavecchia e Felciaino. A partire dal 1790 vennero predisposti nuovi impianti, soprattutto nei pressi di Bolgheri, aumentando così la produzione enologica dei vini della zona; inoltre negli anni successivi fu migliorata la qualità della viticoltura, con l'impianto di vigneti in zone ad elevata vocazionalità, tra cui quella di Montepergoli e la valle del Rotone. Il conte Guido Alberto della Gherardesca, nella prima metà del 1800, fece emergere una nuova cultura enologica con l'assunzione di esperti di vinificazione tra cui Giuseppe Mazzanti a Bolgheri. Nel 1816 sorsero i primi vigneti sperimentali alle Capanne di Castiglioncello, ove più tardi nacque la prima vigna del Sassicaia, e nei fondi del Castelluccio. Le scelte viticole furono effettuate non solo in base al terroir ma soprattutto in base alla cultura vinicola francese con particolare attenzione ai metodi di vinificazione e ai vitigni usati in Francia: a conferma di questo le scelte effettuate dal conte Guido Alberto e da Mazzanti furono proprio indirizzate sui vitigni francesi tra cui Gamay, Cabernet e Syrah.

La distruzione dei vigneti a causa dell'attacco di fillossera degli inizi del '900 costrinse a ripensare all'assetto globale del vigneto ed al tipo di vitigno più idoneo per il territorio. Dopo un periodo interlocutorio, tra le due guerre, le intuizioni del Marchese Mario Incisa della Rocchetta e le sue preferenze per i vitigni francesi, si rivelarono del tutto fondate e dimostrarono che i vini prodotti in questo territorio a partire da quelle uve francesi, bordolesi in particolare, sono in grado di competere con i più famosi vini del mondo.

Per questi impianti, nati già dal 1944, si era scelta all'inizio una collocazione di alta collina con esposizione ad est, in quanto si riteneva che l'influsso del mare fosse negativo per la qualità dei vini. Caduto ben presto questo preconcetto, si capì che i terreni migliori erano quelli pedecollinari e della pianura e che il clima marino non faceva che apportare benefici effetti sulla maturazione delle uve. La consacrazione ufficiale del vino Sassicaia avviene nel 1978 quando la rivista Decanter pubblica una degustazione comparata di cabernet del mondo ed il Sassicaia si piazza al primo posto. Successivamente l'annata 1985 di Sassicaia compete, in una degustazione del Grand Jury Européen, con i Grands Crus di Bordeaux ed ottiene il massimo riconoscimento. Ma il Sassicaia non rimane un fenomeno isolato e, a partire dagli anni '80, viene affiancato da numerosi altri vini di famose aziende che ottengono una enorme messe di riconoscimenti. E' sufficiente ricordare i risultati ottenuti dai vini Bolgheri nelle Guide Vini del Gambero Rosso (3 bicchieri), L'Espresso, Veronelli, Duemilavini, Luca Maroni, o i riconoscimenti nei tasting periodici delle riviste Wine Spectator, Wine Advocate, Wine Enthusiast, Decanter Magazine, La Revue du Vin de France, Fine Wine, Taste, Weinwirtschaft, Falstaff, Feinschmecker, Vinart Japan, e numerose altre per capire che la reputazione dei vini di Bolgheri è a livelli di assoluta eccellenza ed ha carattere internazionale.

Il riconoscimento a DOC è stato ottenuto con DPR 1 agosto 1983; il disciplinare successivamente è stato modificato ed ampliato con DPR 5 novembre 1994.

L'intervento umano sul territorio di Bolgheri ha consentito di ottimizzare la scelta <vitigno per unità di paesaggio per tipo di suolo>.

I vitigni codificati come base ampelografica nel presente disciplinare, sia bianchi che rossi, si sono rivelati come la migliore scelta qualitativa per l'area in questo senso. Il fattore umano ha influito inoltre su tutte le scelte culturali:



il sistema di allevamento non deve essere espanso, ma a spalliera con potature a cordone speronato o guyot, il sesto di impianto deve avere densità sufficientemente alta per contenere gli eccessi produttivi, così come il sistema di potatura, il materiale genetico è scelto tenendo conto delle caratteristiche del suolo e del microclima, le pratiche colturali sono quelle leali e costanti della viticoltura di qualità, le esperienze di irrigazione ne consentono l'uso solo per soccorso. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle consolidate in zona per la vinificazione in rosso, adeguatamente differenziate per i vini base e la tipologia superiore, riferita quest'ultima a vini maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento e affinamento in botte e in bottiglia obbligatori. Per la vinificazione in bianco e rosato le pratiche sono adeguate all'ottenimento di vini freschi sapidi e armonici.

Seppure nel contesto di un territorio omogeneo, la sottozona Sassicaia vanta aspetti pedoclimatici e caratteristiche morfologiche di buona parte dei terreni destinati a vigneto che li differenziano dal restante territorio di Bolgheri e che li rendono particolarmente vocati per la produzione delle uve Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il rischio di stress idrico nel periodo estivo non è elevato grazie alla particolare tessitura dei terreni dove la componente argillosa è ben presente favorendo un buon rapporto vegeto-produttivo della coltivazione della vite. L'inerbimento a file alterne praticato in questa zona è reso possibile anche dall'uso di portainnesti di vigore non troppo limitato. In questa zona non vengono praticate cimature tardive e eccessive sfogliature, consentendo un maggiore riparo delle uve. Queste caratteristiche, unite alle pratiche agronomiche praticate dall'azienda conferiscono al vino le sue peculiari caratteristiche di eleganza e freschezza, oltre ad un profilo olfattivo che ricorda la macchia mediterranea che circonda interamente gli impianti viticoli di quest'area.

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

La conformazione orografica particolare del territorio di Bolgheri ed i conseguenti caratteri agro climatici consentono una maturazione delle uve sempre regolare e completa.

La variabilità dei suoli è il fattore fondamentale per garantire ai vini prodotti la complessità e la persistenza proprie dei vini di alta qualità.

Qualità e caratteristiche dei vini di cui al presente disciplinare, come descritte all'Art. 6, sono confermate dai parametri analitici dei vini, che presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche con andamento positivo superiore ai minimi precauzionali previsti dal disciplinare, e permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

La vocazionalità della sottozona Sassicaia è orientata particolarmente sui Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il Cabernet ha qui un rapporto tra lo sviluppo vegetativo e la produzione di uva per pianta ottimale; questo determina elevati accumuli zuccherini, buone degradazioni acidiche e riscontri sensoriali caratterizzati da un'elevata persistenza gusto-olfattiva con note evidenti di frutta rossa e di speziato. La elevata presenza di scheletro e la scarsa profondità dei suoli inducono un corretto e limitato sviluppo vegetativo con ottimi risultati qualitativi ed olfattivi.

**C) Interazione causale tra gli elementi di cui alla lettera A) e gli elementi di cui alla lettera B)**

La qualità dei vini dell'area di Bolgheri è sempre la risultante dell'azione combinata di un insieme di fattori generatori e che agiscono a diverse scale. Nella scelta delle aree di produzione vengono selezionati i terreni più adatti alla produzione di vini rossi e distinti da quelli più adatti alla produzione di vini bianchi. I fattori latitudinali, con i conseguenti effetti sulla ciclicità giornaliera e

sulla radiazione solare, si combinano con i fattori orografici (pendenza, esposizione e giacitura) e l'effetto combinato dà origine al topoclima.

Le variabilità topoclimatiche vengono costantemente monitorate.

Le analisi chimiche compiute regolarmente su campioni di vini sia bianchi che rossi dimostrano che esiste una correlazione tra andamento climatico annuale e valori analitici dei parametri "titolo alcolometrico, acidità totale, pH, Ceneri, estratto secco totale, estratto ridotto". I dati rilevati sono sempre comunque superiori ai minimi precauzionali previsti dal disciplinare. Si conferma quindi l'interazione tra il fattore umano e l'ambiente, in quanto i vini prodotti sono il risultato di quanto ottenuto in vigna e non risentono di manipolazioni successive tendenti ad uniformare il prodotto in maniera indipendente dall'ambiente.

Sottozona Sassicaia – I risultati delle interazioni tra fattori ambientali e fattori umani hanno portato come ulteriore effetto la imposizione di un periodo di invecchiamento superiore a quello degli altri vini della zona e pari a 24 mesi di cui almeno 18 in botti di rovere da 225l.

### **Articolo 10** **(Riferimenti alla struttura di controllo)**

Nome ed indirizzo della struttura di controllo:

Camera di Commercio Industria e Artigianato Livorno

Piazza Municipio, 48

57125 Livorno

Tel. 0586 231111

Fax: 0586/886689

Posta elettronica: [lucia.goti@li.camcom.it](mailto:lucia.goti@li.camcom.it)

La Camera di Commercio Livorno è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, con Decreto del 21-7-2009, pubblicato sulla GU n.178 del 3-8-2009, ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo n. 61/2010 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009 per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal citato Ministero, in data 31 maggio 2011 con decreto direttivo 26-4-2011, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n.271 del 19-11-2010 (*Allegato 3*).

Il Piano dei Controlli per la DOC "Bolgheri" e "Bolgheri Sassicaia" è riportato nell'*allegato 4*.