

G. U. Repubblica italiana n. 244 del 18 ottobre 1990

Decreto del presidente della Repubblica del 17 aprile 1990

Denominazione di origine controllata del vino "Bianco di Pitigliano"

Ha sostituito il Dpr 28 marzo 1966.

Disciplinare di produzione

Articolo 1

La denominazione di origine controllata "Bianco di Pitigliano" è riservata al vino bianco e al vino spumante che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Il vino "Bianco di Pitigliano" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la composizione di vitigni nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi: Trebbiano toscano 50-80%; Greco, Malvasia bianca toscana e Verdello, da soli o congiuntamente, non oltre il 20%; Grechetto, Chardonnay, Sauvignon (bianco), Pinot bianco e Riesling italico (bianco), da soli nei limiti del 15%, congiuntamente non oltre il 30%.

È ammessa la presenza di vitigni complementari a bacca bianca fra quelli raccomandati e autorizzati fino a un massimo del 10%.

L'adeguamento della composizione ampelografica su base aziendale dei vigneti iscritti all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata "Bianco di Pitigliano" dovrà essere effettuata entro tre anni dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

Articolo 3

Le uve destinate alla produzione della denominazione di origine controllata "Bianco di Pitigliano" devono essere prodotte nella zona, appresso descritta, in provincia di Grosseto, comprendente: gli interi territori dei comuni di Pitigliano e Sorano; il territorio comunale di Scansano, con l'esclusione della parte occidentale compresa tra il confine del predetto comune in corrispondenza del torrente Trasubbie, del torrente Maiano e la dividente che ha origine a sud nel punto in cui la strada statale monte Amiata attraversa il confine comunale di Scansano (quota 374), la segue per breve tratto fino a quota 377, per poi percorrere la strada vicinale dei Gaggioli fino a innestarsi con la strada statale Scansanese, che segue fino alle case Brocchi; segue, quindi, interamente la strada provinciale Pancole-Polverala; si identifica poi con la strada comunale Polveraia-Pian d'Ometta, fino a collegarsi con il confine comunale nord di Scansano; il territorio comunale di Manciano, con l'esclusione dell'estrema parte occidentale dello stesso, delimitata a nord dal confine comunale in corrispondenza del fiume Albegna; a ovest e a sud allo stesso limite di comune; a est dalla dividente che ha origine a sud dal punto in cui la strada di bonifica n.28 attraversa il confine comunale di Manciano (quota 57); segue detta strada fino a innestarsi, in località Sgrillozzo, con la strada statale n. 74, che percorre fino alla curva di Case Poggio Lepraio (quota 39); prosegue poi con la strada di bonifica n. 19, che passa per Casalnuovo e case Pinzuti e infine, con la strada di bonifica n. 17, passante per case del Lasco, fino al punto in cui interseca a nord il fiume Albegna.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Bianco di Pitigliano" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche. Sono, pertanto, da considerare idonei i vigneti ubicati su terreni prevalentemente tufacei, di origine vulcanica, con giacitura piuttosto varia rappresentata da altipiani dedivi, intercalati da colline e vallette con costoni più o meno ripidi. Per la coltivazione dei vigneti sono esclusi i fondovalle e i terreni pianeggianti e umidi. I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

È esclusa ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Bianco di Pitigliano" non deve essere superiore a q.li 125 per ettaro di vigneto in coltura specializzata e q.li 25 per ettaro in coltura promiscua.

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve purchè la produzione non superi del 20% i limiti medesimi. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

La Regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal

presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al ministero dell'Agricoltura e delle Foreste e al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio dei comuni di Pitigliano, di Sorano, di Manciano e di Scansano. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale totale minimo di 10,5%. La vinificazione del "Bianco di Pitigliano" deve essere eseguita in bianco. Le uve aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,5% possono essere unicamente destinate alla produzione del "Bianco di Pitigliano" spumante.

In tal caso debbono essere oggetto di specifica denuncia di produzione presso la competente Camera di commercio. Le operazioni di spumantizzazione debbono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Toscana. L'eventuale arricchimento deve essere eseguito con mosto concentrato derivato da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente articolo 3, e/o con mosti concentrati rettificati.

Articolo 6

Il vino "Bianco di Pitigliano", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: paglierino con riflessi verdolini
- odore: delicato
- sapore: asciutto, vivace, neutro, con fondo leggermente amarognolo, di medio corpo, morbido
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
- acidità totale non inferiore a 5,5 per mille
- estratto secco netto minimo 16 per mille

Il vino Bianco di Pitigliano spumante all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore paglierino: con riflessi verdolini
 - odore: delicato
 - sapore: asciutto, acidulo, con fondo leggermente amarognolo
 - spuma: fine e persistente
 - titolo alcolometrico volumico minimo: 11,5%
 - acidità totale: 6,5 per mille
 - estratto secco netto minimo: 16 per mille
- È facoltà del ministro dell'Agricoltura e Foreste di modificare, con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale l'estratto secco netto

Articolo 7

Il vino "Bianco di Pitigliano" proveniente da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo non inferiore al 12% può portare la qualificazione "superiore".

Articolo 8.

Alla denominazione di origine controllata "Bianco di Pitigliano" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione; è tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vino "Bianco di Pitigliano" può figurare l'indicazione dell'annata di produzione, purché veritiera e documentata, tale indicazione è tuttavia obbligatoria per la tipologia "superiore".

Articolo 9

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Bianco di Pitigliano" vino che non risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione è punito a norma dell'articolo 28 del Dpr 12 Luglio 1963, n. 930.