

# Denominazione di Origine Controllata "TERRE DI PISA" Proposta di Disciplinare di produzione

## ART. 1 (Denominazione)

La denominazione di origine controllata "Terre di Pisa" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

## ART. 2 (Vitigni ammessi)

La denominazione di origine controllata "**Terre di Pisa**" **Sangiovese** è riservata al vino rosso ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

**Sangiovese:** minimo 85% Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca rossa, raccomandati e/o autorizzati nella Regione Toscana, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

La denominazione di origine "**Terre di Pisa**" **rosso** è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti nell'ambito aziendale.

**Sangiovese** dal 30% al 70%

**Cabernet Sauvignon** dal 30% al 70%

**Merlot** 30% al 70%

**Syrah** dal 30% al 70%

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

## ART. 3 (Zona di produzione uve)

La zona di produzione delle uve ricade nel territorio amministrativo della Provincia di Pisa, dei Comuni di Fauglia, Crespina, Lari, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., Lajatico, San Miniato, Orciano Pisano, Lorenzana e Santa Luce.

#### ART. 4 (viticoltura)

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Terre di Pisa" devono essere quelle normali della zona e comunque atte a dare alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ben esposti in zone collinari, nelle pianure dove le condizioni sono idonee, con esclusione dei fondovalle e nelle pianure dove le condizioni agropedologiche non sono idonee.

I sestri di impianto, le forme d'allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

3. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare dovranno avere una densità di almeno 5000 ceppi per ettaro.

4. La produzione massima di uva ammessa per vini a denominazione di origine controllata "Terre di Pisa Sangiovese" e "Terre di Pisa", proveniente da tali vigneti non deve essere superiore a tonnellate 7,5 per ettaro di coltura specializzata, in ogni caso con un massimo di 1,5 kg per ceppo.

5. In annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata ai sopracitati limiti, attraverso una accurata cernita delle uve.

6. La eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

7. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini "Terre di Pisa" Sangiovese, e "Terre di Pisa", un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12%.

#### Art. 5 - (norma transitoria)

1. Per i vecchi impianti non aventi le caratteristiche minime del presente disciplinare, è consentita una resa massima per ceppo di Kg. 2,00 di uva per la produzione del vino doc "Terre di Pisa" e "Terre di Pisa Sangiovese" per un periodo massimo di anni 5 dall'entrata in vigore del presente disciplinare, dopodiché la resa massima dovrà essere di kg. 1,5 per ceppo.

#### Art. 6 (Vinificazione)

1. Le operazioni di vinificazione, di affinamento e di invecchiamento dei vini di cui all'articolo 2 devono essere effettuate nel territorio amministrativo dei Comuni riportati all'articolo 3.
2. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.
3. Il vino a denominazione di origine controllata "Terre di Pisa" non può essere immesso al consumo se non dopo essere stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 18 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, di cui almeno 12 mesi in botti di legno e 6 mesi di affinamento in bottiglia.

#### Art. 7 (Caratteristiche dei vini al consumo)

I vini a denominazione di origine controllata "Terre di Pisa" all'atto di immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche: **"Terre di Pisa Rosso"**:

colore: da rosso rubino a granato

odore: intensamente vinoso, caratteristico

sapore: asciutto, armonico

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% acidità

totale minima: 4,5/1000 estratto secco netto minimo: 25/1000

gr/lt **"Terre di Pisa Sangiovese"**:

colore: rosso rubino tendente al granato

odore: vinoso caratteristico

sapore: asciutto, armonico, giustamente tannico

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%

acidità totale minima: 4,5/1000

estratto secco netto minimo: 25/1000 gr/lt

#### Art. 8 (Etichettatura)

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

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

3. E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche toponomastiche che facciano riferimento a frazioni, aree, fattorie, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata "Terre di Pisa" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

#### Art. 9 (Recipienti)

1. Le bottiglie esclusivamente in vetro di capacità inferiore a 5 litri in cui possono essere confezionati i vini "Terre di Pisa" in vista dell'immissione al consumo, debbono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai caratteri di un vino di pregio. Non è consentito l'uso del fiasco toscano.

Per l'immissione al consumo del vino "Terre di Pisa" sono ammessi soltanto recipienti di capacità di litri: 0,187 - 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 5,000.