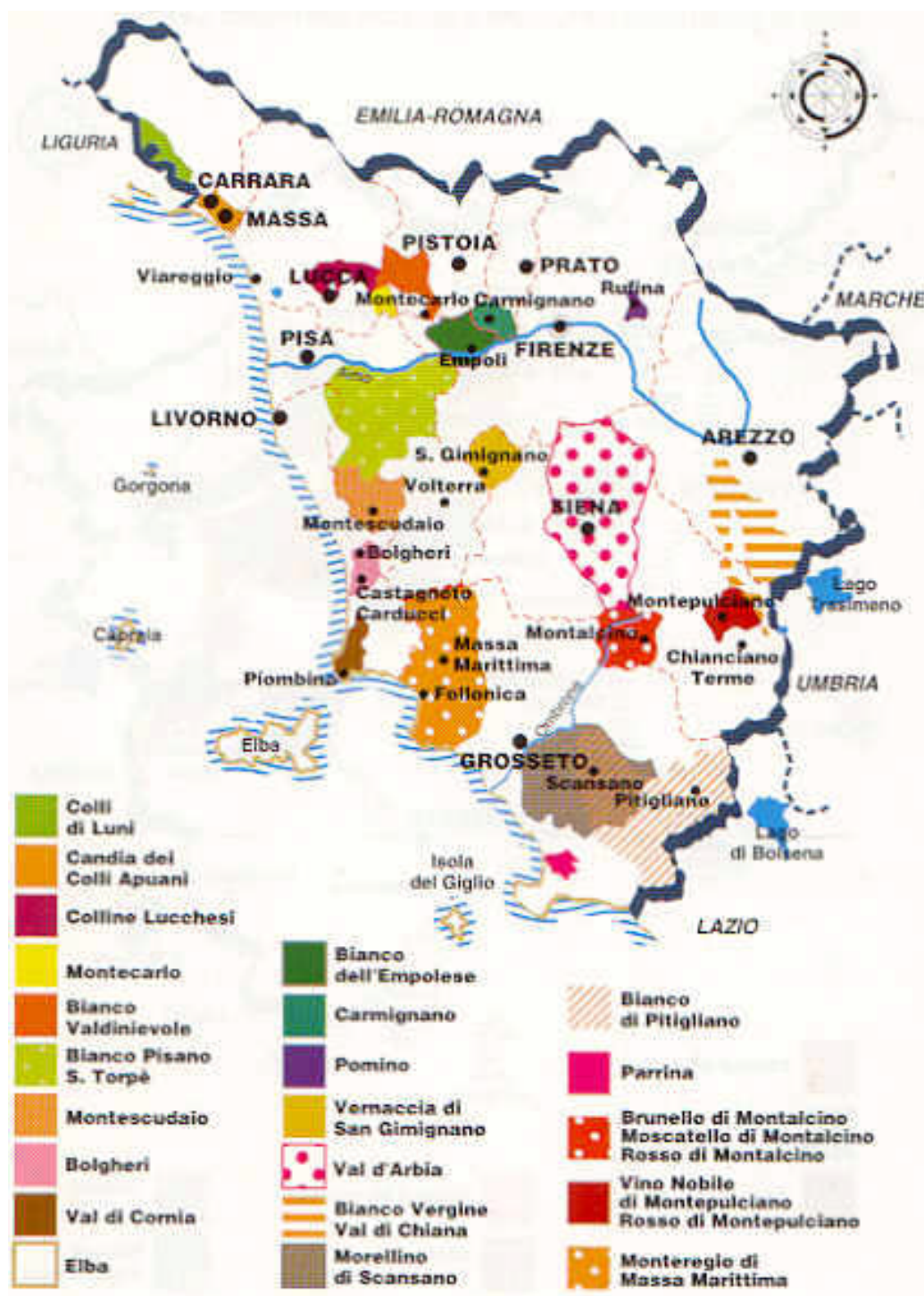


# ZONE VITIVINICOLE DELLA TOSCANA



Nientemeno che 35 vini DOC e 16 vini DOCG può vantare la Toscana, i cui esordi nel campo dell'attività vitivinicola sono da ricercarsi in epoca etrusca, come etrusca è peraltro l'origine del nome stesso della Regione. Forte di un totale di 59.000 ettari di superficie vitata, la Toscana produce annualmente circa 2,9 milioni di ettolitri di vino. La sola superficie rientrante nel territorio di produzione del celebre Chianti comprende 24.000 ettari. Ornellaia e Sassicaia possono ormai dirsi vini di culto e, in quanto *Supertuscans* sono ricercatissimi, il che incide non poco sul prezzo. A differenza degli Etruschi - che facevano carte false per i vini lungamente invecchiati (almeno 10 ma preferibilmente di più, anche 30 anni) e per invecchiare il prezioso liquido

ricorrevano ad anfore di terracotta, aiutandosi con il calore, il fumo e altri rudimentali sistemi di conservazione - al giorno d'oggi non siamo più disposti a sopportare attese così lunghe per gustare un buon vino!

Data la grande varietà della produzione toscana, iniziamo con una prima parte dedicata a tutte le DOCG e a circa la metà delle DOC.

<p><b>Chianti - DOCG</b></p>	<p>Vini rossi ottenuti prevalentemente da uve di Sangiovese.</p> <p>La zona di produzione coincide con l'omonima regione collinosa tra Firenze e Siena con circa 7.000 produttori sparsi in più di 100 Comuni delle sei Province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena.</p> <p>Vanno inoltre considerate le sottozone dei vari tipi di Chianti: <b>Chianti Colli Aretini DOCG</b> nella zona di Arezzo, <b>Chianti Colli Fiorentini DOCG</b> intorno a Firenze, <b>Chianti Colline Pisane DOCG</b> intorno a Pisa, <b>Chianti Colli Senesi DOCG</b> intorno a Siena, <b>Chianti Montalbano DOCG</b> intorno a Carmignano, <b>Chianti Montespertoli DOCG</b> e <b>Chianti Rùfina DOCG</b> intorno a Pontassieve nonché <b>Superiore DOCG</b> nell'intera zona del Chianti.</p>
<p><b>Vino Nobile di Montepulciano DOCG</b></p>	<p>Vino rosso di uve Sangiovese; nell'uvaggio predomina per la precisione il Prugnolo Gentile (70-100%) assieme al Canaiolo Nero (10-20%). È previsto un invecchiamento obbligatorio di almeno 2 anni in botti di rovere o di castagno: i vini hanno un titolo alcolometrico minimo di 12,5% e sono particolarmente adatti al lungo invecchiamento.</p> <p>La zona di produzione coincide con il territorio del Comune di Montepulciano in Provincia di Siena, con una superficie vitata di 1.200 ettari. Decantato da molti poeti e scrittori, venne elogiato da Francesco Redi con le parole "Montepulciano d'ogni vino è il Re!" Per tradizione il vino migliore era riservato al Papa e alla Curia Vaticana. Di qui l'origine dell'appellativo ulteriormente qualificante di "Vino Nobile", entrato tuttavia nell'uso solo a partire dal XVIII secolo.</p>
<p><b>Chianti Classico DOCG</b></p>	<p>Vino rosso prodotto nella misura minima dell'80% con uve Sangiovese, che deve essere imbottigliato nella zona di produzione; il disciplinare prevede che alla produzione possano concorrere anche uve Canaiolo Nero nonché Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.</p> <p>L'area di produzione include una superficie a vigneto di complessivi 7.000 ettari distribuita tra i Comuni di Castellina, Gaiole, Greve e Radda, Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano e Tavarnelle Val di Pesa.</p>
<p><b>Carmignano DOCG</b></p>	<p>Vino rosso prodotto per il 45-70% con uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc (10-20%), per quanto riguarda le uve a bacca bianca Trebbiano Toscano, Canaiolo Bianco e Malvasia del Chianti (massimo 10%).</p> <p>Viene prodotto nei due Comuni di Carmignano e</p>

	Poggio a Caiano in Provincia di Prato.
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b>	Vino rosso ottenuto al 100% da uve Brunello di Montalcino, clone del Sangiovese. L'area di produzione include una superficie a vigneto di circa 1500 ettari sulle colline attorno a Montalcino, in Provincia di Siena. Fino al secondo dopoguerra era prerogativa pressoché assoluta dei suoi "inventori" la famiglia Biondi Santi.
<b>Vernaccia di San Gimignano DOCG</b>	Vino bianco ottenuto da uve del'omonimo vitigno in una percentuale minima del 90%. Disponibile anche nella tipologia Riserva. La zona di produzione coincide con il Comune a cui deve il nome, in Provincia di Siena. La medesima zona fornisce vini rossi e rosati appartenenti alla DOC San Gimignano.
<b>Morellino di Scansano DOCG</b>	Vino rosso ottenuto per l'85-100% da uve Morellino (nome locale del Sangiovese); è previsto un invecchiamento minimo di 2 anni per la tipologia Riserva. Viene prodotto in alcuni Comuni della Maremma, in Provincia di Grosseto.
<b>Elba Aleatico Passito DOCG</b>	Vino dolce ottenuto unicamente con il vitigno Aleatico prodotto in territorio elbano.
<b>Colli dell'Etruria Centrale DOC</b>	Vini rossi, bianchi e rosati vinificati con uve dei vitigni Sangiovese (50-100%); possono inoltre concorrere i vitigni Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Merlot e Pinot Nero; il Novello viene parimenti prodotto con uve di Sangiovese (50-100%), unite in percentuale variabile a uve Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Gamay e Merlot (fino al 50%); la tipologia Bianco è ottenuta da uve del vitigno Trebbiano Toscano (50-100%), unite in percentuale variabile a uve Chardonnay, Malvasia del Chianti, Pinot Bianco, Pinot Grigio e Vernaccia di San Gimignano. L'area di produzione coincide in tutto e per tutto con quella della DOCG Chianti e interessa complessivamente 77 Comuni delle quattro Province di Arezzo, Firenze, Pistoia e Siena.
<b>Vin Santo del Chianti DOC</b>	Vino bianco liquoroso con un titolo alcolometrico minimo del 15,5% disponibile nelle varianti Secco, Abboccato, Amabile e Dolce e ottenuto da uve dei vitigni Trebbiano Toscano e/o Malvasia del Chianti (70-100%). Nella variante Rosé Amabile e Dolce viene ad aggiungersi la tipologia Occhio di Pernice, con un titolo alcolometrico minimo del 16,5%. La produzione è consentita in zone ben definite delle Province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena.
<b>Barco Reale di Carmignano DOC</b>	Vini rossi, bianchi e rosati in quattro varianti: il <b>Barco Reale di Carmignano</b> e il <b>Rosato di Carmignano</b> , che sono ottenuti dalla vinificazione di uve Sangiovese (50-90%), Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon (10-20%), Canaiolo Nero e di altri vitigni, il <b>Vin Santo di Carmignano</b> (Secco e Amabile), ottenuti dalla

	<p>vinificazione di uve Trebbiano Toscano e/o Malvasia Bianca Lunga (75-100%) e di altri vitigni, nonché il rosato <b>Vin Santo di Carmignano Occhio di Pernice</b>, prodotto con uve Sangiovese (50-100%).</p> <p>L'area di produzione coincide con i due Comuni di Carmignano e Poggio a Caiano in Provincia di Prato.</p>
<b>Colline Lucchesi DOC</b>	<p>Vini rossi e bianchi ottenuti da una percentuale minima dell'85% di uve dell'omonimo vitigno nelle tipologie Merlot, Sangiovese (entrambi anche Riserva) e Vermentino. Il Bianco secco si basa sul Trebbiano Toscano (45-70%), unito in percentuale variabile a uve Grechetto, Malvasia del Chianti e Vermentino (per un massimo del 45%), Chardonnay e/o Sauvignon (per un massimo del 30%) e di altri vitigni. Il Rosso secco si basa sul Sangiovese (45-70%), Canaiolo e/o Ciliegiolo (per un massimo del 30%), Merlot (per un massimo del 15%) e altri vitigni. Questa DOC viene prodotta nei tre Comuni di Capannori, Lucca e Porcari in Provincia di Lucca.</p>
<b>Val d'Arbia DOC</b>	<p>Vino bianco ottenuto da uve del vitigno Malvasia del Chianti (70-90%) e Chardonnay (10-30%).</p> <p>L'area di produzione si localizza nei Comuni di Siena, Asciano, Buonconvento, Castellina in Chianti, Castelnuovo Berardenga, Gaiole in Chianti, Monteriggioni, Monteroni d'Arbia, Murlo, Radda in Chianti e Sovicille in Provincia di Siena.</p>
<b>Moscadello di Montalcino DOC</b>	<p>Vino bianco dolce o spumante di uve Moscato (85-100%) con una lunga tradizione. La Vendemmia Tardiva, con appassimento parziale delle uve sulla pianta, raggiunge un titolo alcolometrico del 15%.</p> <p>La zona di produzione coincide con il territorio del Comune di Montalcino in Provincia di Siena.</p>
<b>Sant'Antimo DOC</b>	<p>Vini bianchi e rossi che, se provvisti di specificazione di vitigno, devono essere realizzati con uve del vitigno in questione nella misura minima dell'85% (Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Sauvignon, Pinot Grigio e Pinot Nero); per il Rosso e il Bianco vengono utilizzati vitigni ammessi in Provincia di Siena.</p> <p>La zona di produzione è limitata al piccolo territorio dell'omonimo Comune di Sant'Antimo nei pressi di Montalcino.</p>
<b>Ansonica Costa dell'Argentario DOC</b>	<p>Vino bianco che si basa su uve del vitigno Ansonica (=Inzolia) nella misura minima dell'85%. La zona di produzione è la Maremma con l'omonima penisola dell'Argentario.</p>
<b>Bianco di Pitigliano DOC</b>	<p>Vino bianco a cui concorrono uve dei vitigni Trebbiano Toscano (50-80%) nonché Chardonnay, Grechetto, Pinot Bianco, Riesling Italico e Sauvignon (fino a un massimo del 30%) e, in percentuale variabile, Greco, Malvasia Bianca Toscana e Verdello (massimo 20%), nonché altre uve a bacca bianca tra quelle ammesse (massimo 10%). Se raggiunge il titolo alcolometrico del 12% può essere aggiunta la denominazione</p>

	<p>“Superiore“.</p> <p>L'area di produzione è la Maremma nei pressi del confine con il Lazio in Provincia di Grosseto.</p>
<b>Bianco Pisano di San Torpè DOC</b>	<p>Vino bianco prodotto principalmente con uve del vitigno Trebbiano Toscano (75-100%).</p> <p>La zona di produzione si localizza in 17 comuni in Provincia di Pisa e nel Comune di Collesalveti in Provincia di Livorno.</p>
<b>Capalbio DOC</b>	<p>Vini rossi, bianchi e rosati che, se provvisti di specificazione di vitigno, devono essere realizzati con uve del vitigno in questione nella misura minima dell'85% (Cabernet Sauvignon, Sangiovese und Vermentino). Il Bianco viene prodotto sulla base del vitigno Trebbiano Toscano (50-100%). Il Rosso (anche Riserva) e il Rosato vengono prodotti sulla base di uve Sangiovese (minimo 50-100%).</p> <p>Questa DOC viene prodotta nei quattro Comuni di Capalbio, Manciano, Magliano in Toscana e Orbetello in Provincia di Grosseto.</p>
<b>Bianco dell'Empolese DOC</b>	<p>Vino bianco per la produzione del quale le uve del vitigno Trebbiano Toscano sono presenti in misura variabile tra l'80 e il 100%; la produzione è limitata ad alcuni comuni della Provincia di Firenze.</p>
<b>Bolgheri DOC – Bolgheri Sassicaia DOC</b>	<p>Vini rossi, bianchi e rosati ottenuti da uve dei vitigni Sauvignon e Vermentino (minimo 85%) con aggiunta di Trebbiano Toscano; il Rosso (anche Superiore) e il Rosato sono il prodotto della vinificazione di uve di Cabernet Sauvignon (10-80%), Sangiovese e Merlot (rispettivamente fino al 70%).</p> <p>L'area di produzione coincide con il territorio del Comune di Castagneto Carducci in Provincia di Livorno.</p>
<b>Candia dei Colli Apuani DOC</b>	<p>Vino bianco prodotto nella misura del 70-80% con uve del vitigno Vermentino e 10-20% con uve del vitigno Albarola ed è disponibile anche nella versione frizzante. Viene prodotto nei Comuni di Carrara, Massa e Montignoso nella Provincia di Massa-Carrara.</p>

**Nota importante:** della maggior parte dei vini qui sopra elencati vengono prodotte anche le tipologie Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice nelle varianti Secco, Amabile, Abboccato e Dolce, affinate in botte per 3-5 anni.

Di seguito i principali vitigni autoctoni della Toscana:

**Vitigni rossi :**

Canaiolo Nero, Sangiovese di Toscana, Colorino, Ciliegiolo, Prugnolo Gentile

**Vitigni bianchi:**

Albarola, Ansonica, Canaiolo Bianco, Vernaccia di San Gimignano, Trebbiano Toscano, Vermentino Toscano, Verdea.