



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
UFFICIO PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
"ALTA VALLE DELLA GREVE"**

<b>Decisione di approvazione o modifica</b>		<b>Pubblicazione</b>
Approvato con	DM 09.10.1995	G.U. 250 - 25.10.1995
Modificato con	DM 22.11.1995	G.U. 01 - 02.01.1996
Modificato con	DM 26.02.1996	G.U. 57 - 08.03.1996
Modificato con	DM 22.01.1998	GU 24 - 30.01.1998
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
Modificato con	DM. 10.10.2013	G.U. 251 - 25.10.2013
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
(Denominazione e vini)**

1.1 L'indicazione geografica tipica "Alta Valle della Greve", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati per le seguenti tipologie:  
bianchi;  
rossi, anche nella tipologia novello;  
rosati;  
tipologie con l'indicazione aggiuntiva di uno o due vitigni.

**Articolo 2  
(Base ampelografica)**

2.1 I vini ad indicazione geografica tipica "Alta Valle della Greve", bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca bianca o rossa, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

2.2 L'indicazione geografica tipica "Alta Valle della Greve" con il riferimento al nome di un vitigno è riservata ai vini ottenuti da vigneti composti in ambito aziendale per almeno l'85% dal vitigno corrispondente. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve dei vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 15%.

2.3 Il riferimento al nome di due vitigni nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica "Alta Valle della Greve" è consentita alla condizione che il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si può fare riferimento e il quantitativo di uva prodotto da uno dei due vitigni sia comunque superiore al 15% del totale.

2.4. Si riportano nell'allegato 1 i vitigni 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 delle uve)**

3.1 La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Alta Valle della Greve" ricadente nella provincia di Firenze e' delimitata come segue:

dal centro di San Casciano il confine segue la strada provinciale Grevigina fino a Mercatale Val di Pesa e prosegue fino alla localita' Quattrostrade fino al bivio di San Fabiano. La linea di delimitazione segue la strada provinciale fino all'abitato di Panzano da qui passa per Campana e lungo la strada comunale fino al bivio di Sala per proseguire sulla strada comunale vecchia di Lamole fino ad incontrare il fiume Greve a quota 518 m s.l.m., da qui risale il corso del fiume lungo il Borro del Cerone fino alla sorgente del fiume Greve. Il confine risale poi fino al crinale (quota 822) e prosegue fino al Monte S. Michele, Poggio Corno, Montedomini. Da Pian della Canonica seguendo la mulattiera fino al Poggio del Sugame. Di qui il confine raggiunge in linea retta Villa Fonzacchino e prosegue lungo la mulattiera fino a Chiocco, da qui per la strada statale 222 fino a strada in Chianti e quindi per la via provinciale fino al bivio di Impruneta, dove scende lungo il confine comunale di Greve sino a raggiungere la strada provinciale Valdigreve e proseguire fino in localita' Falciani, da qui corre sulla sponda sinistra del fiume Greve fino al ponte degli Scopeti, prosegue lungo il fiume Greve fino al limite del territorio del comune di San Casciano, in concomitanza del Borro di Tramonti e risale lungo il confine comunale fino a Casa Boschi dove piega a sinistra lungo la strada provinciale, fino a raggiungere la strada degli Scopeti e congiungersi lungo essa fino a San Casciano Val di Pesa.

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

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

4.2. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica "Alta Valle della Greve" rosso, rosato e novello a tonnellate 12; per i vini ad indicazione geografica tipica "Alta Valle della Greve" bianchi a tonnellate 15.

4.3 Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Alta Valle della Greve" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- 10,00 % vol. per i bianchi;
- 10,00 % vol. per i rosati;

10,00 % vol. per i rossi anche per la tipologia Novello.  
Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,50 % vol.

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

5.1 Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

5.2 La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per consumo, non deve essere superiore all'80% per tutte le tipologie di prodotto.

5.3 Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'articolo 3. Inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito, ai sensi dell'articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Toscana.

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

6.1 I vini a indicazione geografica tipica "Alta Valle della Greve", all'atto dell'immissione al consumo devono presentare le seguenti caratteristiche:

### **Bianco da solo od anche con la specificazione di uno o due vitigni:**

**Colore:** tenue con riflessi sul verde oppure giallo paglierino da leggero a più carico;

**Odore:** semplice, floreale costituito fundamentalmente da aromi primari e secondari . in caso di impiego dei vitigni la componente aromatica si evolve negli aromi terziari caratterizzati dagli stessi;

**Sapore:** fruttato, pieno, armonico, caratteristico. Nel caso di evoluzione degli aromi terziari presenta uno specifico persistente retrogusto;

**Titolo alcolometrico volumico totale:** minimo 10,00% vol;

**Acidità totale minima:** 4,5 g/l;

**Estratto non riduttore minimo:** 16,0 g/l.

### **Rosso e Rosso novello da soli od anche con la specificazione di uno o due vitigni:**

**Colore:** nelle varie tonalità violetto o rubino; per il rosso, tendente al granato con la maturità;

**Odore:** di aromi primari e secondari, semplice con evidente vivacità, che tende ad una maggiore complessità per l'evoluzione di aromi terziari con la maturazione, differenziato a seconda della percentuale dei vitigni impiegati; caratterizzato nel rosso novello dalla particolare vinificazione.

**Sapore:** giovane, facile, adatto per un'ampia varietà di vivande, giustamente tannico equilibrato.

**Titolo alcolometrico volumico totale: minimo:** 10,50% vol per la tipologia rosso;

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,00 % vol per la tipologia Rosso Novello;

**Acidità totale minima:** 4,5 g/l;

**Estratto non riduttore minimo:** 20,0 g/l.

### **Rosato da solo od anche con la specificazione di uno o due vitigni:**

**Colore:** di intensità tenue, con tonalità che può variare in funzione dei vitigni utilizzati o della vinificazione;

**Odore:** prevalentemente derivato dagli aromi primari dei vitigni impiegati;

**Sapore:** fresco ed equilibrato sia nella componente acida che polifenolica, .

**Titolo alcolometrico volumico totale: minimo:** 10,00% vol;

**Acidità totale minima:** 4,5 g/l;

**Estratto non riduttore minimo:** 16,0g/l.

### **Articolo 7**

(Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Alla indicazione geografica tipica "Alta Valle della Greve" e' 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. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

### **Articolo 8**

**(Legame con l'ambiente geografico)**

#### **A) Informazioni sulla zona geografica rilevanti per il legame.**

La zona geografica delimitata, ricade nella parte centrale della regione Toscana, ed interessa parzialmente i territori collinari, a ridosso della catena degli Appennini, nella provincia di Firenze. L'Alta Valle della Greve nasce in una area situata a sud dell'Appennino Nel versante est a destra della Greve, così come nei rilievi meridionali (dorsali spartiacque Greve-Pesa), affiorano le unità prevalentemente arenacee. I giacimenti caotici, argillosi, sono distribuiti in aree di affioramento più o meno estese, ma caratterizzano i rilievi in destra della Greve. I terreni ghiaiosi, sabbiosi costituiscono una fascia pressoché continua da Mercatale Val di Pesa fino all'asta della Greve presso il Ferrone.

Una prima classificazione schematica del territorio può essere effettuata sulla base della prevalenza delle unità dei terreni affioranti (unità litologiche), ai quali corrispondono in genere anche differenti andamenti delle morfologiche collinari, a loro volta fortemente legati allo sviluppo del reticolo idrografico. Nell'area che comprende l'Alta Valle della Greve, si individua una fascia principale costituita da un'alternanza di strati calcarei, calcari marnosi e dalle unità dei complessi argillitici. Questa unità corrisponde alle colline a sinistra della Greve, fino ai rilievi della Pesa, da Nord-Ovest (Mercatale Val di Pesa ) a Sud-Ovest, presso Sambuca, nel comune di Tavarnelle, dove invece affiorano depositi, ghiaiosi, ciottolosi, sabbiosi sedimentati successivamente dalle principali dorsali appenniniche.

L'altitudine dei terreni collinari coltivati a vite è compresa mediamente fra i 200 ed i 400 m.s.l.m. con giacitura ed orientamento adatti

Il clima del comprensorio può essere definito da "umido" a "subumido", con deficienza idrica in estate. La piovosità media annua è di 867 mm. con un minimo di 817 mm. ed un massimo di 932 mm.. La piovosità massima si registra, di regola, nel mese di novembre con 121 mm. e la minima in luglio con 32 mm.. Il mese di agosto è quello mediamente più caldo, mentre il mese più freddo è solitamente gennaio.. La temperatura media annua del suolo è inferiore ai 22°C e la temperatura media estiva ed invernale del suolo differiscono per 5°C o più alla profondità di 50 centimetri.

Il clima dell'area si inserisce nel complesso climatico cosiddetto della collina interna della Toscana ( regime idrico ustico).

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

La IGT Alta Valle della Greve riferita alle tipologie bianco, rosso, rosso novello e rosato (anche con la specificazione di uno o due vitigni) dal punto di vista analitico ed organolettico presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, modesto tenore di acidità, colore giallo paglierino più o meno intenso nel bianco, rosso rubino per i rossi e rosa tenue per il rosato.

Al sapore e all'odore si riscontrano aromi caratteristici ed armonici con aspetti riconducibili alla specificità e peculiarità delle varietà coltivate.

**C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).**

La identificazione dei fattori naturali ed umani che intervengono ed influenzano la caratterizzazione dell'igt Alta Valle della Greve nel complesso della sue categorie e delle rispettive tipologie deve essere concepita in base alle condizioni della sua origine e sviluppo nel tempo.

A tal fine si deve tener presente quanto già illustrato relativamente alla funzione tradizionale del vino toscano quale progenitore delle denominazioni di origine sviluppate nella regione negli ultimi due secoli, che ne hanno acquisito i principi informativi della vitivinicoltura toscana sia sotto l'aspetto agronomico che quello enologico e che nel contempo hanno influenzato gli attuali contenuti della igt variamente interpretata sotto il profilo tipologico e secondo i vari ambienti produttivi.

Tale rapporto di causa/effetto è venuto ad agire sull'intero settore delle denominazioni di origine determinando la identificazione dei "vini toscani" come tali differenziati tipologicamente, ma uniti secondo una comune cultura e tradizione produttiva.

Per le stesse condizioni i disciplinari che venivano ad essere realizzati per le doc nei primi anni dell'entrata in vigore della normativa comunitaria e cioè precedentemente alla definizione della disciplina della igt Alta Valle della Greve hanno influenzato la normativa della stessa sia riguardo alla base ampelografica che alle tipologie secondo il principio di complementarietà del resto inserito nella stessa normativa generale.

Un fattore di rilevante importanza nel quadro della formazione normativa della igt Alta Valle della Greve e che ne mette in evidenza la sua funzione quale strumento di evoluzione nei riguardi dell'intero sistema vitivinicolo regionale è rappresentato dall'ampiezza di impiego delle varietà consentite corrispondente a quelle ammesse alla coltivazione sul territorio regionale, ampiezza che consente la sperimentazione delle tipologie varietali sia per monovitigni che per uvaggi più complessi.

Rispetto al maggiore o minore impiego della igt Alta Valle della Greve nell'ambito territoriale regionale si deve evidenziare come i fattori normativi e gli orientamenti commerciali che ne hanno incrementato l'interesse sono stati portatori di alcune evidenti variazioni tra cui si ricorda:

un più semplice modellamento delle superfici, una più facile gestione idrogeologica, in special modo riguardo ai tempi di corvazione delle acque ed infine la possibilità di adottare forme di allevamento più idonee rispetto alla meccanizzazione delle operazioni colturali ed in special modo della raccolta. Ciò è facilitato dalla maggior reperibilità di superfici in grado di ospitare vigneti di dimensioni rispondenti alle esigenze tecniche di gestione.

La differenziazione della sistemazione e strutturazione dei vigneti, nonché delle forme di allevamento è essenzialmente legata a fattori che sono comuni a tutta la viticoltura regionale ed alle condizioni ambientali e gestionali proprie della loro caratterizzazione e delle destinazioni qualitative del prodotto.

Tali condizioni che possono risultare, evidentemente specifiche nel campo delle dop, sono comuni per la igt Alta Valle della Greve secondo i seguenti ordini di carattere generale.

In primo luogo le tipologie di sistemazione corrispondono in linea generale al "ritocchino" inerbito; in quanto, in determinati limiti di pendenza e contropendenza e nel rispetto di certi criteri

realizzativi, esso assolve al rispetto della difesa del suolo dal dissesto idrogeologico, dall'erosione superficiale e dal pericolo di frane e ciò in rapporto alla particolare natura e tessitura del suolo.

Altro sistema adottato in caso di impossibilità od eccessiva onerosità di altre soluzioni è rappresentato dal giropoggio raccordato.

Le forme di allevamento sono sostanzialmente limitate a quelle tradizionali: capovolto, guyot, cordone ed in rari casi l'alberello rispondente alle particolari esigenze di talune varietà e relative tipologie.

Nell'ambito della igt Alta Valle della Greve manca qualsiasi esempio di forme di potatura orizzontale.

Un ultimo fattore riguardante le forme di strutturazione dei vigneti è rappresentato dall'aspetto paesaggistico che deve essere difeso anche in corrispondenza delle necessità imposte dal progresso agronomico.

E' evidente che la scomparsa della coltura promiscua e la sua sostituzione con il vigneto specializzato hanno prodotto alcune alterazioni del paesaggio tradizionale.

Onde evitare il degrado visivo rappresentato dall'impiego di certi materiali adottati in una fase della ricostituzione viticola sono state abolite le palificazioni con cemento armato precompresso sostituito dai tradizionali pali in legno trattato. D'altronde la stessa esigenza è stata dimostrata dalla vendemmia meccanica.

Il concetto di vino toscano è talmente radicato nel settore produttivo e presso lo stesso mercato della regione, che la qualificazione Alta Valle della Greve costituisce l'elemento contraddistintivo della vitivinicoltura del comprensorio nell'ambito del mercato locale caratterizzato da un rapporto di conoscenza diretta con il settore viticolo interessato.

## **Articolo 9** **(Riferimenti alla struttura di controllo)**

### **9.1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:**

Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane  
Via Piave, 24  
00187 - Roma  
Tel.: +39 06 45437975  
Fax: +39 06 45438908  
e-Mail: info@valoritalia.it

La Società Valoritalia s.r.l - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19 par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 20, par. 1, del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.

**Allegato 1 - Vitigni idonei alla produzione del vino ad indicazione geografica tipica ALTA VALLE DELLA GREVE**

1. Abrusco N.
2. Albana B.
3. Albarola B.
4. Aleatico N.
5. Alicante Bouschet N.
6. Alicante N.
7. Ancellotta N.
8. Ansonica B.
9. Barbera N.
10. Barsaglina N.
11. Biancone B.
12. Bonamico N.
13. Bracciola Nera N.
14. Cabernet Franc N.
15. Cabernet Sauvignon N.
16. Calabrese N.
17. Caloria N.
18. Canaiolo Bianco B.
19. Canaiolo Nero N.
20. Canina Nera N.
21. Carignano N.
22. Carmenere N.
23. Cesanese D'Affile N.
24. Chardonnay B.
25. Ciliegiolo N.
26. Clairette B.
27. Colombana Nera
28. Colorino N.
29. Durella B.
30. Fiano B.
31. Foglia Tonda N.
32. Gamay N.
33. Grechetto B.
34. Greco B.
35. Gropello di Santo Stefano N.
36. Gropello Gentile N.
37. Incrocio Bruni 54 B.
38. Lambrusco Maestri N.
39. Livornese Bianca B.
40. Malbech N.
41. Malvasia Bianca di Candia B.
42. Malvasia Bianca lunga B.
43. Malvasia Istriana B.
44. Malvasia N.
45. Malvasia Nera di Brindisi N.
46. Malvasia Nera di Lecce N.
47. Mammolo N.
48. Manzoni Bianco B.

49. Marsanne B.
50. Mazzeze N.
51. Merlot N.
52. Mondeuse N.
53. Montepulciano N.
54. Moscato Bianco B.
55. Muller Thurgau B.
56. Orpicchio B.
57. Petit manseng B.
58. Petit verdot N.
59. Pinot Bianco B.
60. Pinot Grigio G.
61. Pinot Nero N.
62. Pollera Nera N.
63. Prugnolo Gentile N.
64. Pugnitello N.
65. Rebo N.
66. Refosco dal Peduncolo rosso N.
67. Riesling Italico B.
68. Riesling Renano B.
69. Roussane B.
70. Sagrantino N.
71. Sanforte N.
72. Sangiovese N.
73. Sauvignon B.
74. Schiava Gentile N.
75. Semillon B.
76. Syrah N.
77. Tempranillo N.
78. Teroldego N.
79. Traminer Aromatico Rs
80. Trebbiano Toscano B.
81. Verdea B.
82. Verdello B.
83. Verdicchio Bianco B.
84. Vermentino B.
85. Vermentino Nero N.
86. Vernaccia di San Gimignano B.
87. Viogner B.