



*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  
EX PQA IV

Prot.66283

**Decreto 19 dicembre 2013 concernente la modifica della Denominazione di Origine Protetta “Bolgheri” e “Bolgheri Sassicaia”, del disciplinare di produzione, nonché del relativo fascicolo tecnico, inviato alla Commissione UE ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, al fine di adeguarlo alle osservazioni formulate dalla Commissione UE ed il conseguente riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta “Bolgheri Sassicaia”.**

**IL CAPO DIPARTIMENTO**

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all’organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l’etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell’articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il D.M. 30 novembre 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20/12/2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP, concernente l’approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all’articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento CE n. 1234/2007 e l’approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell’inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP “Bolgheri” e “Bolgheri Sassicaia”.

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 14 febbraio 2012, n. 41, concernente la riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

VISTO il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 febbraio 2013, n. 105, rubricato “Regolamento recante organizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a norma dell’articolo 2, comma 10-ter del decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito, con

*modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012 n. 135*”, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 218 del 17 settembre 2013;

TENUTO CONTO della recente riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e nelle more della emanazione dei decreti attuativi conseguenti al D.P.C.M. 27 febbraio 2013, n. 105, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 218 del 17/9/2013;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 29 luglio 2013, registrato dalla Corte dei Conti il 6 settembre 2013, reg. 9, fgl. n. 150, con il quale è stato conferito al Prof. Avv. Gianluca Maria Esposito l’incarico di Capo del Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare e della pesca del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, successivamente confermato con Decreto del Presidente della Repubblica 30 settembre 2013, registrato dalla Corte dei Conti in data 8 novembre 2011, reg. 10, fgl. n. 185;

VISTA la comunicazione n. 2647335 del 12.07.2013, con la quale la Commissione UE ha notificato le ragioni di annullamento al fascicolo tecnico n. PDO-IT-A1348 relativo alla citata DOP “Bolgheri” e “Bolgheri Sassicaia” (comprensivo di disciplinare e documento unico riepilogativo di cui all’articolo 118 *quater*, paragrafo 1, del Regolamento CE n. 1234/2007), rilevando che “... *le denominazioni d’origine “Bolgheri” e “Bolgheri Sassicaia” designano vini differenti, mentre l’articolo 118 ter del regolamento CE n. 1234/2007 prevede che i nomi costituiscono una denominazione d’origine se designano un vino*”, ed ha invitato questo Ministero a presentare gli opportuni chiarimenti e/o correzioni tramite il sistema informatico “e-Caudalie” entro il termine di due mesi dalla data di ricezione della notifica, salvo eventuale proroga;

VISTA la comunicazione ministeriale prot. n. 27632 del 16.07.2013, con la quale è stata inoltrata la predetta notifica della Commissione UE al Consorzio per la tutela dei vini Bolgheri DOC, in qualità di soggetto richiedente legittimato, che a suo tempo ha predisposto il fascicolo tecnico della denominazione in questione ai fini della trasmissione alla Commissione UE ai sensi dell’art. 118 *vicies*, par. 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, nonché alla competente Regione Toscana, al fine di far pervenire a questo Ministero gli opportuni chiarimenti e/o emendamenti al fascicolo in questione;

VISTA la comunicazione prot. n. 294269/G 050.040.010 del 15.11.2013 con la quale la predetta Regione Toscana ha presentato a questo Ministero la modifica al fascicolo tecnico in questione, per conto del Consorzio per la tutela dei vini Bolgheri DOC, prevedendo un opportuno spacchettamento della DOP in questione in due singole denominazioni, nonché dei relativi disciplinari di produzione, mediante:

- 1) la modifica della denominazione “Bolgheri” e “Bolgheri Sassicaia” in “Bolgheri”;
- 2) il riconoscimento dell’autonoma denominazione “Bolgheri Sassicaia” riferita alla tipologia di vino della preesistente sottozona;

RITENUTO di dover apportare al fascicolo tecnico della DOP in questione le modifiche che si rendono necessarie al fine di adeguarlo alle richiamate osservazioni della Commissione UE e, in particolare, di dover approvare con il presente decreto il riconoscimento dell’autonoma denominazione di cui al predetto punto 2, rimandando ad uno specifico provvedimento l’approvazione della modifica di cui al predetto punto 1, preliminarmente alla trasmissione alla Commissione UE, tramite il sistema informativo “e-Caudalie”, messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell’articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009;

RITENUTO altresì di dover pubblicare sul sito internet del Ministero il presente Decreto e, conseguentemente, di dover procedere all’inserimento del disciplinare della denominazione in questione e del relativo fascicolo tecnico sul sito internet del Ministero, a titolo di aggiornamento dei disciplinari e dei fascicoli tecnici già pubblicati ai sensi del richiamato DM 30.11.2011;

## DECRETA

### Articolo 1

1. E' riconosciuta la Denominazione di Origine Protetta "Bolgheri Sassicaia" ed il relativo disciplinare di produzione, nel testo allegato al presente Decreto.
2. La Denominazione di Origine Protetta "Bolgheri Sassicaia" e il disciplinare di produzione di cui al comma 1, nonché il relativo fascicolo tecnico sono inseriti:
  - a) nell'ambito del sistema informativo "e-Caudalie", messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009, a titolo di aggiornamento di quello già inoltrato alla Commissione UE entro il 31.12.2011, ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007;
  - b) nell'ambito del sistema informativo del Ministero: sito internet del Ministero - Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP, a titolo di aggiornamento di quelli già pubblicati sullo stesso sito ai sensi del DM 30.11.2011 richiamato in premessa.
  - c) nell'ambito dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010.

### Articolo 2

1. Le disposizioni di cui all'articolo 1 entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2014/2015.

Il presente Decreto sarà pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP.

Roma, lì 19.12.2013

IL CAPO DIPARTIMENTO  
F.to prof. Gianluca M. Esposito

**Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini  
“Bolgheri Sassicaia”**

**Articolo 1  
(Denominazione e vini)**

1. La denominazione di origine controllata del vino “Bolgheri Sassicaia” è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni e requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2  
(Base ampelografica)**

1. La denominazione di origine controllata “Bolgheri Sassicaia” è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti 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%. Tali vitigni, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, sono riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

**Articolo 3  
(Zona di produzione)**

1. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Bolgheri Sassicaia” devono essere prodotte nell'ambito della zona del territorio amministrativo del Comune di Castagneto Carducci, in provincia di Livorno, di seguito delimitata:

il confine inizia percorrendo il Viale di San Guido, oltrepassato di 165 m in direzione Bolgheri il Podere Alberto, sulla strada comunale di San Guido (viale dei Cipressi) si dirige a nord-ovest per 610 m fino ad incontrare il fosso Barinca e, progredendo dall'argine sinistro di suddetto fossato, per 1247 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 2518 m, giunge all'intersezione con una strada poderale che, con un tratto di 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 in, 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 810 m, dirigendosi poi in linea retta verso ovest per 1012 m, confinando esternamente con l' azienda agricola S. Biagio e, successivamente, in direzione nord-ovest per 714 m, fino all'incontro con la strada Castelluccio -Ospedaletto.

Di qui in direzione nord-ovest per 520 m continua fino ad incontrare la strada di collegamento tra pod. Casa Bezzini 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 500 m, in direzione ovest sud-ovest. La delimitazione prosegue poi per 510 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 356 m, fino ad incontrare la via Bolgherese e costeggiando questa per 100 m in direzione nord-ovest, prosegue verso ovest internamente alla Strada delle Ferruggini per 300 m, fino all'intersezione di essa con il fosso Campo-Fantaccio 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 418 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 165 m ad est, rispetto al pod. Alberto.

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

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Bolgheri Sassicaia" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivanti le specifiche caratteristiche di qualità.
2. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.
3. 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.
4. Sono da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo per la denominazione di origine controllata del vino "Bolgheri Sassicaia" i vigneti ubicati ad una altimetria tra 40 e 400 metri s.l.m..
5. 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.
6. Per i nuovi impianti o reimpianti, successivi all'entrata in vigore del disciplinare approvato con Decreto ministeriale 21 marzo 2011, 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.
7. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Bolgheri Sassicaia" devono assicurare al medesimo un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,50%.

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

1. 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.
2. Sono esclusi i tagli con uve, mosti e vini provenienti da zone di produzione esterne alla zona di produzione della denominazione di origine controllata del vino "Bolgheri Sassicaia".
3. È consentito l'arricchimento con mosti provenienti da uve di vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata "Bolgheri Sassicaia" o con mosto concentrato rettificato.

4. La resa massima dell' uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. 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.

5. Nella vinificazione del vino a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino medesimo la sua peculiare caratteristica.

6. 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)**

1. Il vino a denominazione di origine controllata "Bolgheri Sassicaia" all' atto di immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

"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)**

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Bolgheri Sassicaia" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto,selezionato e similari.

2. 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. In particolare il nome «Sassicaia» può precedere la denominazione «Bolgheri Sassicaia» e figurare in carattere di dimensioni pari o superiori a quelli per la denominazione medesima.

3. Per i vini designati con la denominazione di origine controllata del vino "Bolgheri 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.

4. Nella presentazione e designazione del prodotto, la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, deve essere riportata immediatamente al di sotto della menzione tradizionale "denominazione di origine controllata".

5. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a denominazione origine controllata "Bolgheri Sassicaia" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

### **Articolo 8**

## (Confezionamento)

1. Le bottiglie o altri recipienti di capacità inferiore a 5 litri in cui può essere confezionato il vino “Bolgheri Sassicaia”, in vista dell'immissione al consumo, debbono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai caratteri di un vino di pregio.
2. Per l'immissione al consumo del vino a denominazione di origine controllata “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.
3. Il recipiente utilizzato per il vino a denominazione di origine controllata “Bolgheri Sassicaia” deve consistere in una bottiglia di vetro di forma bordolese di colore scuro.
4. La chiusura dei recipienti destinati all'immissione al consumo del vino a denominazione di origine controllata “Bolgheri Sassicaia” deve essere effettuata con il tappo di sughero raso bocca.

## Articolo 9

### (Legame con la zona geografica)

#### A) Informazioni sulla zona geografica.

A1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata comprende la porzione del territorio amministrativo del Comune di Castagneto Carducci come meglio descritta all'articolo 3 del presente Disciplinare . 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.

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

La zona di produzione del vino DOC “Bolgheri 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.

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 vino 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. Da allora, la sua assoluta eccellenza è stata confermata da un grande numero di premi nazionali ed internazionali nei *tasting* periodici delle riviste di settore.

Il riconoscimento come sottozona Sassicaia a DOC è stato ottenuto con DPR 1 agosto 1983; il disciplinare successivamente è stato modificato ed ampliato con DPR 5 novembre 1994, 14 giugno 2001 e 21 marzo 2011.

Seppure nel contesto del territorio alquanto omogeneo di Castagneto Carducci, la zona di produzione della DOC "Bolgheri Sassicaia" vanta aspetti pedo-climatici 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 vocazionalità della zona di produzione del vino DOC "Bolgheri 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)**

Per quanto riguarda la zona pedoclimatica della Denominazione DOC Sassicaia, – i risultati delle interazioni tra fattori ambientali e fattori umani hanno portato come ulteriore effetto la imposizione di un periodo di invecchiamento pari a 24 mesi di cui almeno 18 in botti di rovere da 225l.

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

1.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)

2. La Camera di Commercio di Livorno è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali 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).

3. In particolare la Camera di Commercio di Livorno assicura l'acquisizione degli elementi documentali propedeutici allo svolgimento delle attività previste dal piano dei controlli e dalle attività connesse al procedimento di certificazione delle partite. Inoltre svolge controlli ispettivi per ciascuna categoria di soggetti immessi nel sistema tutelato (viticoltori, centri di intermediazione delle uve, vinificatori, aziende operanti l'acquisto e/o la vendita di vini sfusi, imbottiglieri) su una percentuale fissata nel piano dei controlli.