

**ANNESSO B)****DOCUMENTO UNICO****Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino**

‘Pomino’

**Denominazione/denominazioni**

‘Pomino’

**Tipo di indicazione geografica**☒ DOP☐ IGP**Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

**Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

**Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

Vino

Vino spumante di qualità

**Descrizione del vino o dei vini****Prodotto vitivinicolo**

Bianco (anche con la menzione Riserva)

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: bianco paglierino con riflessi verdolini.

**Aroma**

Odore: delicato, fruttato, gradevole.

**Sapore**

armonico, asciutto con retrogusto lievemente amarognolo.



**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche****Caratteristiche analitiche**

|                                                                                |                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>                         | -                                                     |
| <b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>                       | -                                                     |
| <b>Acidità totale minima:</b>                                                  | 4,50                                                  |
| <b>Unità di acidità totale minima:</b>                                         | in grammi per litro<br>espresso in acido<br>tartarico |
| <b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>               | 18,00                                                 |
| <b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b> | -                                                     |

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol): 11,00 per il Bianco;

12,00 per il Riserva

Estratto non riduttore minimo (g/l): 16,00

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

Rosso (anche con la menzione Riserva)

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: rosso rubino vivace, con sfumature granate più o meno intense.

**Aroma**

Odore: vinoso, intenso e caratteristico; di frutta matura e armonico nel Riserva.

**Sapore**

asciutto, armonico, robusto, leggermente tannico nei prodotti



giovani; vellutato e con sentori di confettura nel Riserva.

### Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

#### Caratteristiche analitiche

|                                                                                |                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>                         | -                                                     |
| <b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>                       | -                                                     |
| <b>Acidità totale minima:</b>                                                  | 4,50                                                  |
| <b>Unità di acidità totale minima:</b>                                         | in grammi per litro<br>espresso in acido<br>tartarico |
| <b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>               | 20,00                                                 |
| <b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b> | -                                                     |

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) 12,00 Rosso; 12,50 per il Riserva.

Estratto non riduttore minimo (g/l): 22,00 Rosso; 23,00 per il Riserva.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

#### Prodotto vitivinicolo

Vendemmia tardiva bianco e rosso

#### Caratteristiche organolettiche

##### Aspetto

Colore: giallo paglierino intenso fino all'ambrato per il bianco.

Rubino più o meno intenso tendente al granato per il rosso.

##### Aroma

Odore: etereo intenso.

##### Sapore

armonico e vellutato.

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche



**Caratteristiche analitiche**

|                                                                                |                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>                         | -                                                     |
| <b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>                       | -                                                     |
| <b>Acidità totale minima:</b>                                                  | 4,50                                                  |
| <b>Unità di acidità totale minima:</b>                                         | in grammi per litro<br>espresso in acido<br>tartarico |
| <b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>               | 30,00                                                 |
| <b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b> | -                                                     |

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol):12,00;

Estratto non riduttore minimo (g/l): 17,00

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

Colore: dal giallo paglierino all'ambrato intenso per il tipo bianco;

granato più o meno intenso per la tipologia Occhio di Pernice.

**Aroma**

Odore: etereo intenso.

**Sapore**

armonico, vellutato, caratteristico.

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche****Caratteristiche analitiche**

|                                                                                |                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>                         | -                                                     |
| <b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>                       | -                                                     |
| <b>Acidità totale minima:</b>                                                  | 4,50                                                  |
| <b>Unità di acidità totale minima:</b>                                         | in grammi per litro<br>espresso in acido<br>tartarico |
| <b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>               | 30,00                                                 |
| <b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b> | -                                                     |

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) 15,50 (di cui almeno 13,00 svolto).

Estratto non riduttore minimo (g/l): 21,00

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

#### Prodotto vitivinicolo

Vino rosso con l'indicazione del vitigno Pinot Nero e Merlot

#### Caratteristiche organolettiche

##### Aspetto

Colore: rosso rubino vivace, con sfumature granate più o meno intense.

##### Aroma

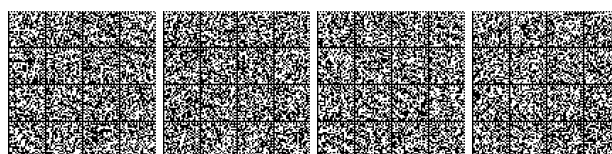
Odore: vinoso, intenso e caratteristico.

##### Sapore

asciutto, armonico, robusto, leggermente tannico nei prodotti giovani.

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

#### Caratteristiche analitiche



|                                                                                |                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>                         | -                                                     |
| <b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>                       | -                                                     |
| <b>Acidità totale minima:</b>                                                  | 4,50                                                  |
| <b>Unità di acidità totale minima:</b>                                         | in grammi per litro<br>espresso in acido<br>tartarico |
| <b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>               | 20,00                                                 |
| <b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b> | -                                                     |

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) 12,00;

Estratto non riduttore minimo (g/l): 22,00.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

#### Prodotto vitivinicolo

Vino bianco con l'indicazione del vitigno Chardonnay e Sauvignon

#### Caratteristiche organolettiche

##### Aspetto

Colore: bianco paglierino con riflessi verdolini.

##### Aroma

Odore: delicato, fruttato, gradevole.

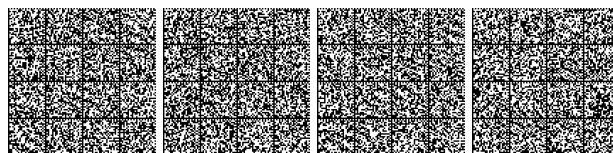
##### Sapore

armonico, asciutto con retrogusto lievemente amarognolo

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

#### Caratteristiche analitiche

|                                                          |   |
|----------------------------------------------------------|---|
| <b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>   | - |
| <b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b> | - |



|                                                                                |                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Acidità totale minima:</b>                                                  | 4,50                                                  |
| <b>Unità di acidità totale minima:</b>                                         | in grammi per litro<br>espresso in acido<br>tartarico |
| <b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>               | 18,00                                                 |
| <b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b> | -                                                     |

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol): 11,00;

Estratto non riduttore minimo (g/l): 16,00.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

#### Prodotto vitivinicolo

Spumante Bianco (anche con la menzione Riserva)

#### Caratteristiche organolettiche

##### Aspetto

Spuma: fine e persistente.

Colore: giallo più o meno carico; giallo paglierino carico dorato per il Riserva.

##### Aroma

Odore: caratteristico con delicato sentore di lievito.

##### Sapore

da dosaggio 0 a dolce, vivace e armonico; da dosaggio 0 a

brut, tipico armonico pieno per il Riserva.

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

#### Caratteristiche analitiche

|                                                          |      |
|----------------------------------------------------------|------|
| <b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>   | -    |
| <b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b> | -    |
| <b>Acidità totale minima:</b>                            | 5,00 |



|                                                                                |                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Unità di acidità totale minima:</b>                                         | in grammi per litro<br>espresso in acido<br>tartarico |
| <b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>               | 18,00                                                 |
| <b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b> | -                                                     |

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol): 11,50 per il Bianco; 12,00 per il Riserva;

Estratto non riduttore minimo (g/l): 16,00 per il Bianco; 17,00 per il Riserva.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

#### Prodotto vitivinicolo

Spumante Rosato (anche con la menzione Riserva)

#### Caratteristiche organolettiche

##### Aspetto

Spuma: fine e persistente.

Colore: rosato più o meno tenue; più o meno intenso per il Riserva.

##### Aroma

Odore: caratteristico con delicato sentore di lievito talvolta fruttato.

##### Sapore

da dosaggio 0 a dolce, tipico vivace armonico moderatamente

corposo; da dosaggio 0 a brut, tipico armonico pieno per il Riserva.

#### Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

#### Caratteristiche analitiche

|                                                          |      |
|----------------------------------------------------------|------|
| <b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>   | -    |
| <b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b> | -    |
| <b>Acidità totale minima:</b>                            | 5,00 |



|                                                                                |                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Unità di acidità totale minima:</b>                                         | in grammi per litro<br>espresso in acido<br>tartarico |
| <b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>               | 18,00                                                 |
| <b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b> | -                                                     |

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol): 11,50 per il Rosato; 12,00 per il Riserva;

Estratto non riduttore minimo (g/l): 17,00.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Pratiche di vinificazione****Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione****Pratica di vinificazione**

Metodo di vinificazione delle tipologie Vendemmia Tardiva, Vin Santo e Spumante

**Tipo di pratica enologica**

Pratica enologica specifica

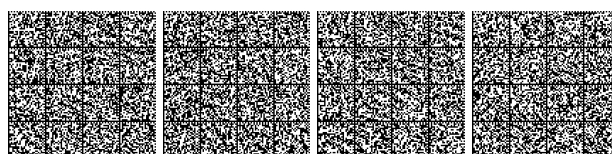
**Descrizione**

Per la tipologia Vendemmia Tardiva le uve devono appassire su pianta e presentare alla raccolta una gradazione alcolica minima di 12% vol. La tipologia Vin Santo deve essere ottenuta da uve scelte, appassite su pianta o in locali idonei anche con ventilazione forzata; fermentazione e invecchiamento debbono avvenire in appositi locali ed in recipienti in legno non superiore a hl 4. Al termine dell'invecchiamento deve avere una gradazione alcolica minima di 15,50 % vol.

Nella elaborazione dei vini spumanti devono essere osservate le operazioni relative al tradizionale metodo della rifermentazione in bottiglia con scuotimento e sboccatura

**Rese massime****Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

DOP Pomino tipologie Spumante



**Resa massima:**

|                               |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|
| <b>Resa massima:</b>          | 15,000                        |
| <b>Unità di resa massima:</b> | chilogrammi di uve per ettaro |

**Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

DOP Pomino tipologie Spumante

**Resa massima:**

|                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| <b>Resa massima:</b>          | 105                  |
| <b>Unità di resa massima:</b> | ettolitri per ettaro |

**Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

DOP Pomino tipologie Vin Santo

**Resa massima:**

|                               |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|
| <b>Resa massima:</b>          | 9,000                         |
| <b>Unità di resa massima:</b> | chilogrammi di uve per ettaro |

**Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

DOP Pomino Vin Santo

**Resa massima:**

|                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| <b>Resa massima:</b>          | 31,50                |
| <b>Unità di resa massima:</b> | ettolitri per ettaro |

**Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

DOP Pomino Vendemmia tardiva

**Resa massima:**

|                               |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|
| <b>Resa massima:</b>          | 9,000                         |
| <b>Unità di resa massima:</b> | chilogrammi di uve per ettaro |

**Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

DOP Pomino Vendemmia tardiva

**Resa massima:**

|                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| <b>Resa massima:</b>          | 54                   |
| <b>Unità di resa massima:</b> | ettolitri per ettaro |



**Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

DOP Pomino tipologie bianco, rosso anche con menzione riserva e con indicazione di vitigno

**Resa massima:**

|                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| <b>Resa massima:</b>          | 9,000                |
| <b>Unità di resa massima:</b> | ettolitri per ettaro |

**Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

DOP Pomino tipologie bianco, rosso anche con menzione riserva e con indicazione di vitigno

**Resa massima:**

|                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| <b>Resa massima:</b>          | 63                   |
| <b>Unità di resa massima:</b> | ettolitri per ettaro |

**Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

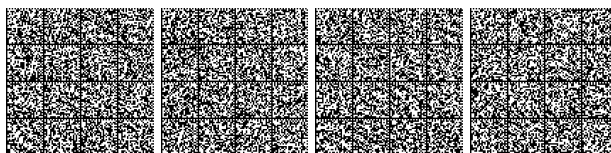
- Chardonnay B.
- Merlot N.
- Pinot bianco B. - Pinot
- Pinot grigio - Pinot
- Pinot nero N. - Pinot
- Sangiovese N. - Sangiovese
- Sauvignon B. - Sauvignon blanc
- Trebbiano toscano B. - Procanico

**Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve è situata in Toscana, in provincia di Firenze e specificatamente in parte del territorio del comune di Rufina che si trova ad est della città. I vigneti devono avere giacitura collinare, idoneo orientamento ed un'altitudine non superiore a m. 650 per il rosso e a m. 800 per il bianco.

**Legame con la zona geografica****Categoria di prodotto vitivinicolo**

Vino

**Sintesi del legame**

Il territorio ricade nella parte nord orientale della Provincia di Firenze in zona pedemontana. Il clima, temperato e freddo, risente in estate di quello mediterraneo. I vigneti, posti tra 300 e 800 metri su terreni arenacei e marnosi, rappresentano una realtà unica in Toscana, trovandosi tra boschi ed oliveti. La centenaria storia vitivinicola di Pomino e del suo vino, già conosciuto nel medioevo come attestano numerosi documenti storici e decantato nel 17° secolo dal poeta Redi nel suo Bacco in Toscana, vede una nuova rinascita negli “anni 40 dell'Ottocento” con Vittorio degli Albizi che vi introduce dalla Borgogna vitigni quali Pinot Noir, Pinot Gris e Chardonnay.

**Categoria di prodotto vitivinicolo**

Vino spumante di qualità

**Sintesi del legame**

Il territorio ricade nella parte nord orientale della Provincia di Firenze in zona pedemontana. Il clima, temperato e freddo, risente in estate di quello mediterraneo. I vigneti, posti tra 300 e 800 metri su terreni arenacei e marnosi, rappresentano una realtà unica in Toscana, trovandosi tra boschi ed oliveti. La centenaria storia vitivinicola di Pomino e del suo vino, già conosciuto nel medioevo come attestano numerosi documenti storici e decantato nel 17° secolo dal poeta Redi nel suo Bacco in Toscana, vede una nuova rinascita negli “anni 40 dell'Ottocento” con Vittorio degli Albizi che vi introduce dalla Borgogna vitigni quali Pinot Noir, Pinot Gris e Chardonnay.

**Ulteriori requisiti applicabili**

Non applicabile

26A05281

