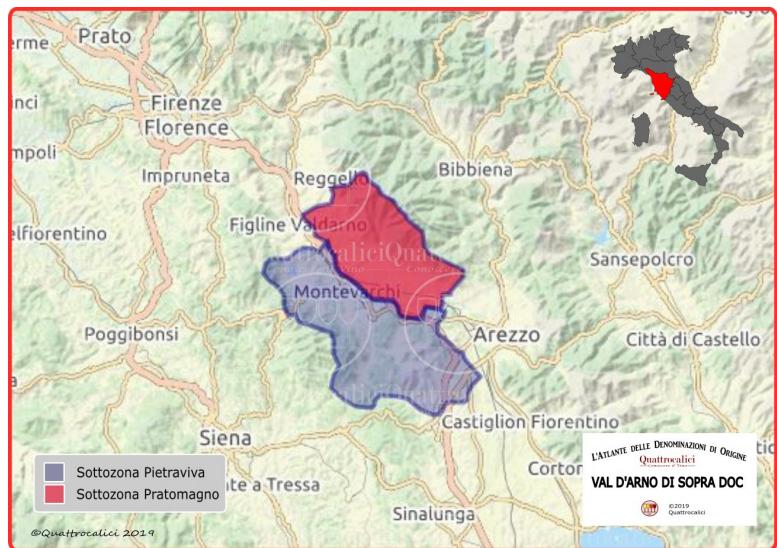




Valdarno di Sopra DOC

I prodotti del territorio



La zona della Denominazione Valdarno di Sopra DOC comprende il versante orientale e occidentale della Valle dell'Arno, tra la piana di Arezzo e i colli fiorentini. L'area della DOC, sotto il profilo climatico e per le caratteristiche territoriali, rientra fra le più favorevoli per la produzione di uve di pregio e quindi di grandi vini. I vitigni idonei alla produzione dei vini della Valdarno di Sopra DOC sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica interessata: Chardonnay, Sauvignon, Malvasia e Trebbiano per i vini bianchi; Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc per i vini rossi. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso e bianco dei vini tranquilli, adeguatamente differenziati per la tipologia di base e le tipologie riserva, riferite quest'ultime a vini più strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi d'invecchiamento e affinamento. Il territorio di produzione della Valdarno di Sopra DOC è suddiviso dalle rive del fiume in due sottozoni, quella del Pratomagno e quella di Pietraviva. Inoltre in questa zona sono presenti vitigni autoctoni come il Colorino del Valdarno, usato come uva da governo nella produzione del Chianti, e la Barsaglina, il Foglia Tonda e il Pugnitello che si erano persi nel corso del tempo e sono stati recuperati di recente tramite un attento lavoro di selezione. A testimoniare l'importanza della produzione locale si ricorda il bando di Cosimo III de' Medici, che costituisce una vera pietra miliare nel mondo del vino di qualità e che dimostra la valenza produttiva storica di ben determinati areali produttivi della Toscana. Con il bando del 24 settembre 1716 si delimitavano infatti le zone di produzione del Chianti, del Pomino, del Carmignano e appunto quella del Valdarno di Sopra.