

ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO RIEPILOGATIVO DEL DISCIPLINARE CONSOLIDATO DELLA DOP DEI VINI "MAREMMA TOSCANA"

Denominazione e tipo (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	Maremma Toscana
Tipo di Indicazione geografica	DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	Italiano

Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

<p><i>Indicare una o più delle seguenti categorie presenti nel disciplinare:</i></p> <p>Vino (1) Vino spumante (4) Vino spumante di qualità (5)</p>

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	"Maremma toscana" Bianco anche Riserva, Viogner, Ansonica, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano
Breve descrizione testuale	<p>Colore: giallo paglierino più o meno intenso.</p> <p>Odore: fine e delicato, con note maggiormente fruttate nel Viognier e Ansonica, più ampio e complesso nella versione Riserva.</p> <p>Sapore: da secco ad abboccato nel Bianco; morbido e vellutato nel Vermentino, Viognier e Ansonica, più fresco con note speziate, sapido, di buon corpo nella versione Riserva.</p> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: Bianco:10,50; Ansonica, Viogner, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano:11,00; Riserva: 12,00.</p> <p>Estratto non riduttore minimo: Bianco:14,00 g/l; Ansonica, Viogner, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano: 16 g/l; Riserva: 18 g/l;</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>



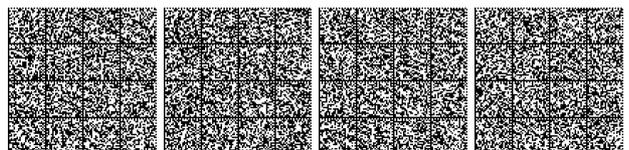
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	<i>solo caratteri numerici</i>
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	<i>solo caratteri numerici</i>
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	<i>solo caratteri numerici</i>

Titolo - Nome del prodotto	“Maremma toscana” Rosso, Novello, Riserva, e Alicante o Grenache, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Merlot, Petit Verdot, Pugnitello, Sangiovese e Ciliegiole
Breve descrizione testuale	<p>Colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi violacei; rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento.</p> <p>Odore: con note fruttate nel Novello, Alicante o Grenache, Merlot, Pugnitello e Sangiovese; note speziate nel Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Syrah e Petit Verdot, più delicato nel Ciliegiole, tendente ad affinarsi nel corso dell'invecchiamento per la tipologia Riserva.</p> <p>Sapore: da secco ad abboccato nel Rosso e leggermente acidulo e sapido nel Novello, Alicante o Grenache; di maggior corpo nel Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegiole, Petit Verdot, Pugnitello, Sangiovese, Merlot e nella tipologia Riserva; intenso e speziato nello Syrah; i prodotti delle tipologie Rosso e Sangiovese che hanno subito il “Governo all'uso toscano” presentano vivezza e rotondità.</p> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: Rosso, Novello: 11,00; Alicante o Grenache, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Merlot, Petit Verdot, Pugnitello, Sangiovese e Ciliegiole, Syrah: 11,50; Riserva: 12,00;</p> <p>Estratto non riduttore minimo: Rosso 22,00 g/l; e 20,00 g/l nella tipologia Novello; Alicante o Grenache, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Merlot, Petit Verdot, Pugnitello, Sangiovese e Ciliegiole, Syrah: 22 g/l; Riserva 24,00;</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>



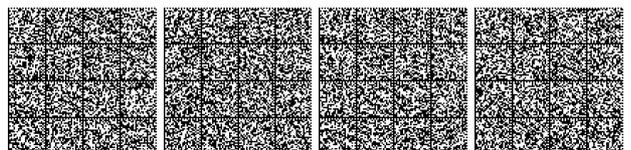
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Maremma toscana” Rosato, Alicante o Grenache, Cilieggiolo, Merlot, Sangiovese, Syrah,
Breve descrizione testuale	Colore: rosato più o meno intenso. Odore: delicato, con intense note fruttate, più persistenti nell’Alicante, più delicate nel Sangiovese. Sapore: da secco ad abboccato, leggermente acidulo, armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 10,50% vol. Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l; Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell’UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	



Titolo - Nome del prodotto	“Maremma toscana” Vin Santo
Breve descrizione testuale	Colore: dal giallo paglierino all’ambrato al bruno. Odore: etereo, caldo e caratteristico. Sapore: da secco a dolce, armonico e vellutato. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 16,00% vol. Estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell’UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	12,00
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	30
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

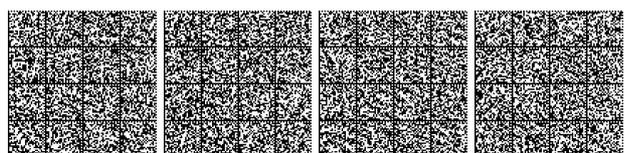
Titolo - Nome del prodotto	“Maremma toscana” Vendemmia tardiva, anche Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino, Viogner
Breve descrizione testuale	Colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso. Odore: delicato, intenso, talvolta speziato. Sapore: da secco a dolce, pieno e armonico. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,00% vol. Estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell’UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	



Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	25
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

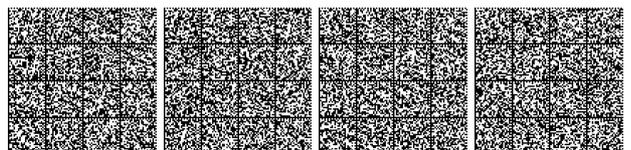
Titolo - Nome del prodotto	Maremma toscana” Passito Bianco, anche Ansonica, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon
Breve descrizione testuale	Colore: da giallo dorato all’ambroato più o meno intenso. Odore: intenso, di frutta matura; Sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,50% vol. Estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l; Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell’UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	12,00
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	25
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Maremma toscana” Passito Rosso, anche Ciliegiole, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Breve descrizione testuale	Colore: rosso rubino intenso. Odore: intenso, ampio. Sapore: da secco a dolce, vellutato. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,50% vol. Estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell’UE.



Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	12,00
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	25
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Maremma toscana” Vino Spumante e Vino Spumante di Qualità - tipologie Bianco, Ansonica, Vermentino e tipologia Rosato
Breve descrizione testuale	<p>Colore: giallo paglierino più o meno intenso; nell’Ansonica, giallo paglierino brillante; a volte con riflessi verdognoli nel Vermentino; dal rosa tenue al rosa cerasuolo nel Rosato o Rosé.</p> <p>Spuma: fine e persistente.</p> <p>Odore: fine, fruttato, persistente, più leggero nella tipologia Ansonica, più delicato nella tipologia Vermentino; con più evidenti note fruttate, nel Rosato o Rosé.</p> <p>Sapore: da dosaggio zero a extra dry, armonico, nell’Ansonica; vivace, acidulo, leggermente amarognolo nel Rosato o Rosé.</p> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: Bianco e Rosato: 10,50% vol; Ansonica e Vermentino: 11,00% vol.</p> <p>Estratto non riduttore minimo: Bianco 14,00 g/l; Ansonica, Vermentino, Rosato o Rosé: 16,00 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell’UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5



Acidità volatile massima (meq/l)	18
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche specifiche (indicare obbligatoriamente “si” o “no”)

	Si
--	----

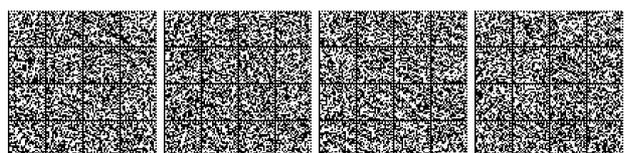
Se indicato “si”, procedere con la descrizione (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo	Metodo di vinificazione del Vin Santo
Tipo di pratica enologica	Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica	Le uve, dopo aver subito un'accurata cernita, devono essere sottoposte ad appassimento naturale in locali idonei, che deve essere protratto fino a quando le uve non raggiungono, prima dell'ammostatura, un adeguato contenuto zuccherino. La vinificazione, la conservazione e l'invecchiamento del prodotto ottenuto deve avvenire in recipienti di legno di capacità non superiore a 500 litri, mentre l'immissione al consumo non può avvenire prima del 1° marzo del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

Titolo	Metodo di vinificazione del “Governo all'uso toscano”
Tipo di pratica enologica	Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica	La pratica tradizionale, consentita per le tipologie Rosso e Sangiovese, consiste in una lenta rifermentazione del vino mediante l'aggiunta di uve a bacca nera leggermente appassite che, previa ammostatura, hanno iniziato il processo di fermentazione, nella misura non inferiore a 10 kg per ettolitro.

Rese massime (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	Bianco, Bianco Riserva e Spumante
Resa massima	(1) 91,00 (2) 13.000
	(1) Ettoltri per ettaro (2) Chilogrammi di uve per ettaro



Titolo - Nome del prodotto	Vin Santo
Resa massima	(1) 45,50 (2) 13.000
	(1) Ettoltri per ettaro (2) Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Rosso, Rosso Riserva, Rosato, Rosato o Rosé Spumante, Novello, Governo all'uso toscano
Resa massima	(1) 84,00 (2) 12.000
	(1) Ettoltri per ettaro (2) Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Ansonica, Ansonica Spumante, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino, Vermentino Spumante, Viognier
Resa massima	(1) 84,00 (2) 12.000
	(1) Ettoltri per ettaro (2) Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Alicante o Grenache, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Canaiolo, Ciliegolo, Merlot, Petit Verdot, Sangiovese, Sangiovese Governo, Syrah
Resa massima	(1) 77,00 (2) 11.000
	(1) Ettoltri per ettaro (2) Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Pugnitello
Resa massima	(1) 63,00 (2) 9.000
	(1) Ettoltri per ettaro (2) Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Alicante Rosato, Ciliegolo Rosato, Merlot Rosato, Sangiovese Rosato, Syrah Rosato
Resa massima	(1) 77,00 (2) 11.000
	(1) Ettoltri per ettaro (2) Chilogrammi di uve per ettaro



Titolo - Nome del prodotto	Passito Bianco, Ansonica Passito, Chardonnay Passito, Sauvignon Passito, Vermentino Passito
Resa massima	(1) 44,00 (2) 11.000
	(1) Ettoltri per ettaro (2) Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Passito Rosso, Cabernet Passito, Cabernet Sauvignon Passito, Ciliegiole Passito, Merlot Passito, Sangiovese Passito
Resa massima	(1) 44,00 (2) 11.000
	(1) Ettoltri per ettaro (2) Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Vendemmia tardiva, Ansonica Vendemmia tardiva, Chardonnay Vendemmia tardiva, Sauvignon Vendemmia tardiva
Resa massima	(1) 40,00 (2) 80.000
	(1) Ettoltri per ettaro (2) Chilogrammi di uve per ettaro

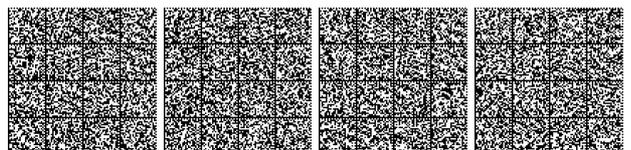
Titolo - Nome del prodotto	Trebbiano Vendemmia tardiva, Vermentino Vendemmia tardiva, Viognier Vendemmia tardiva
Resa massima	(1) 40,00 (2) 80.000
	(1) Ettoltri per ettaro (2) Chilogrammi di uve per ettaro

Zona geografica delimitata (indicazione obbligatoria: questa sezione non può essere ripetuta più volte)

Descrizione sintetica della zona geografica delimitata	La zona di produzione ricade all'interno del territorio della Regione Toscana e, in particolare, comprende l'intero territorio della provincia di Grosseto.
--	---

Varietà principali di uve da vino (indicazione obbligatoria)

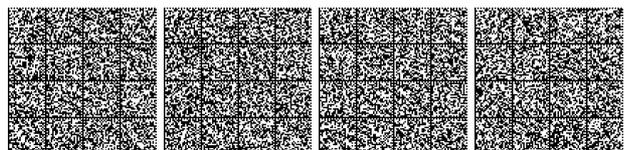
Varietà principali di uve da vino	Ansonica B. Chardonnay B. Malvasia bianca lunga B. Malvasia bianca di Candia B. Sauvignon B. Trebbiano toscano B. Vermentino B. Viognier B.
-----------------------------------	--



	<p>Alicante N. Cabernet franc N. Cabernet Sauvignon N. Carmenère N. Canaiolo nero N. Ciliegiolo N. Merlot N. Petit Verdot N. Pugnitello N. Sangiovese N. Syrah N.</p>
--	---

Legame con la zona geografica (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	<i>DOP "Maremma Toscana"</i>
Breve descrizione	<p>A) Informazioni sulla zona geografica A.1. Fattori naturali rilevanti per il legame. Per tutte le categorie dei vini regolamentati (vino, vino spumante, vino spumante di qualità).</p> <p>La zona geografica delimitata ricade nella parte meridionale della regione Toscana, nell'intero territorio amministrativo della provincia di Grosseto, una delle più vaste d'Italia. L'orografia prevalentemente collinare e pedecollinare della zona di produzione, con una quota media intorno a 140 metri s.l.m., unitamente a una pendenza media del 5%, un'esposizione prevalente a sud-est e una buona ventilazione durante tutto l'anno, concorre a determinare un ambiente areato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione della vite. Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in modo determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche dei vini «Maremma toscana».</p> <p>In particolare, i terreni della provincia di Grosseto si presentano, nei vari ambienti, con notevoli differenze, dovute alla diversa natura e alle diverse origini delle rocce da cui si sono formati. Tutti questi tipi di terreno hanno tuttavia in comune un'elevata profondità utile per lo sviluppo radicale, una buona capacità di drenaggio e una buona/moderata capacità di acqua disponibile, condizioni tali da consentire un buon sviluppo vegeto-produttivo delle coltivazioni arboree, habitat naturale per gli impianti di vigneto con conseguenti produzioni altamente qualitative.</p> <p>Il clima della zona di produzione risulta</p>



temperato, di tipo mediterraneo, caratterizzato da temperature miti, una discreta piovosità, con scarse piogge estive e un'aridità piuttosto prolungata nella primavera e accentuata nei mesi estivi, da ottimi valori dell'indice bioclimatico di Huglin, da una buona temperatura media annuale, unita ad una ventilazione sempre presente anche nel periodo primaverile-estivo che contribuisce a regolare le temperature e a creare un ambiente sfavorevole alle malattie parassitarie.

A.2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La millenaria storia vitivinicola riferita al territorio della Maremma grossetana, dall'epoca etrusca a quella romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, citazioni e testimonianze storiche, è quindi la prova fondamentale della stretta connessione e interazione tra i fattori umani e la qualità e le caratteristiche peculiari dei vini «Maremma toscana».

È la testimonianza, perciò, di come l'intervento dell'uomo in questo particolare territorio abbia tramandato, nel corso dei secoli, le tecniche tradizionali di coltivazione della vite ma anche le rituali prassi enologiche, le quali, tuttavia, in epoca moderna, sono state migliorate e affinate, grazie all'indiscutibile progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini della DOC «Maremma toscana».

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

Vini DOC «Maremma toscana» nelle categorie “vino”, “vino spumante”, “vino spumante di qualità”.

Il territorio è prevalentemente collinare e pedecollinare, con discreta piovosità e scarse piogge estive, buona ventilazione; i terreni hanno un'elevata profondità utile per lo sviluppo radicale e buona capacità di drenaggio.



Titolo - Nome del prodotto	<p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).</p> <p>Per tutte le categorie dei vini «Maremma toscana» (“vino”, “vino spumante”, “vino spumante di qualità”).</p>
Breve descrizione	<p>La storia e la tradizione del territorio vitivinicolo maremmano è importante, ma lo è, allo stesso tempo, il contributo degli operatori. Esso è essenziale nella gestione del vigneto fino alla raccolta delle uve, ma risulta determinante anche un corretto utilizzo della tecnologia di cantina al fine di preservare il livello qualitativo dei prodotti introdotti. Al fine di conseguire gli obiettivi di qualità, gli operatori adeguano il processo di vinificazione delle uve in relazione alla varietà e alle successive tecniche di affinamento ed elaborazione dei relativi vini, adottando in particolare adeguate pressature delle uve e fermentazioni a temperatura controllata, grazie anche al significativo processo di innovazione tecnologico che consente agli operatori di disporre di attrezzature di livello avanzato per la gestione del processo produttivo contribuendo così al mantenimento delle peculiari caratteristiche organolettiche dei vini.</p> <p>Nella produzione dei vini spumanti l'apporto dell'innovazione tecnologica è stato, se possibile, ancor di maggiore aiuto, mediante la messa a punto di impianti di elaborazione in autoclave sempre più efficienti o la fornitura di attrezzature più adeguate per l'elaborazione con rifermentazione in bottiglia, consentendo, perciò, di esaltare le peculiarità organolettiche dei vini spumanti ottenuti nel territorio maremmano, in particolare per la freschezza, la mineralità e le note fruttate e floreali, che costituiscono l'espressione di un ambiente vocato alla produzione di vini bianchi e rosati anche in versione spumante.</p> <p>Le peculiarità dei vini «Maremma toscana» sono dunque l'espressione di caratteri di unicità e di distintività, che sono il frutto dell'interazione armonica tra l'attività dell'uomo e il complesso dei fattori ambientali.</p>



Titolo - Nome del prodotto	DOP “Maremma toscana” categoria Vino..... DOP “Maremma Toscana” categorie Vino Spumante e Vino Spumante di qualità...
Breve descrizione	La tradizionale elaborazione di vini spumanti è legata anche alla presenza in zona di cantine naturalmente scavate nel tufo, che consentono il mantenimento di temperature ottimali. I vigneti già anticamente avevano elevate densità di impianto. Le varietà sono quelle tradizionali del territorio (Trebiano toscano, Vermentino e Ansonica), talora integrate da altre più moderne (Chardonnay, Sauvignon), che caratterizzano i vini, freschi, lievemente aciduli, fini e fruttati.

Ulteriori condizioni (indicare obbligatoriamente “sì” o “no”)

	<i>Indicare:</i> - Sì - No
--	----------------------------------

Se indicato “sì”, procedere con la descrizione della condizione (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo	
Quadro di riferimento giuridico	<i>Indicare se regolamentata da:</i> - Legislazione nazionale - Legislazione unionale - Una organizzazione che gestisce le DOP/IGP se prevista dagli Stati membri
Tipo di condizione supplementare	<i>Indicare una delle seguenti condizioni:</i> - Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata - Imbottigliamento nella zona delimitata - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	

20A04279

