DECRETO 6 settembre 2024.

Integrazione al decreto 12 aprile 2024, concernente la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Montecucco Sangiovese».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2023/1606 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento delegato (UE) 2019/33 per quanto riguarda alcune disposizioni sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette dei vini e sulla presentazione delle indicazioni obbligatorie dei prodotti vitivinicoli nonché norme specifiche relative all'indicazione e alla designazione degli ingredienti dei prodotti vitivinicoli e il regolamento delegato (UE) 2018/273 per quanto riguarda la certificazione dei prodotti vitivinicoli importati;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2023/1607 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda l'adeguamento di taluni riferimenti giuridici;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto ministeriale 9 settembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 221 del 22 settembre 2011 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Montecucco Sangiovese» ed approvato il relativo disciplinare di produzione, già riconosciuta quale tipologia della DOC «Montecucco» di cui al decreto ministeriale 30 luglio 1998, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 185 del 10 agosto 1998;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011 e sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - 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 agli elementi previsti dalla normativa dell'U.E. all'epoca vigente, nonché dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP «Montecucco Sangiovese» e il relativo documento unico riepilogativo;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato modificato il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Montecucco Sangiovese»;

Visto il decreto ministeriale 12 dicembre 2017, concernente modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita del vino «Montecucco Sangiovese» classificata dalla previgente normativa dell'Unione europea come modifica minore, relativa al comma 6, dell'art. 5 del disciplinare di produzione della DOCG del vino «Montecucco Sangiovese», che non comporta alcuna modifica al documento unico riepilogativo di cui all'art. 94, paragrafo 1, lettera *d)*, del regolamento (UE) n. 1308/2013, concernente l'eliminazione del periodo minimo di affinamento obbligatorio in bottiglia di quattro mesi;

Visto il decreto ministeriale 12 aprile 2024, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 94 del 22 aprile 2024, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine protetta dei vini «Montecucco Sangiovese»;

Vista la nota del Consorzio tutela vini Montecucco con sede in Arcidosso (GR), acquisita agli atti in data 28 maggio 2024 con prot. n. 0236420, concernente la richiesta di un'integrazione del disciplinare di produzione di cui al precedente comma, all'art. 7, laddove è previsto l'obbligo di riportare in etichetta il termine geografico più ampio «Toscana», al fine di prevedere lo smaltimento delle etichette, in possesso dei produttori prive del termine geografico più ampio «Toscana», riferite alla vendemmia 2023 e precedenti;

Vista la nota della Regione Toscana acquisita agli atti in data 19 giugno 2024 con prot. n. 0273332 con la quale è stato espresso il nulla osta all'accoglimento alla predetta richiesta;

Ritenuto:

di dover approvare con il presente decreto un'integrazione all'art. 7 del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Montecucco Sangiovese» al fine di prevedere una deroga all'obbligo di riportare in etichetta il termine geografico più ampio «Toscana», limitatamente ai prodotti della vendemmia 2023 e precedenti;

di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di integrazione al decreto ministeriale 12 aprile 2024 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 94 del 22 aprile 2024 concernente la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Montecucco Sangiovese» nonché alla comunicazione della stessa modifica alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024, n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024, n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera *d)*;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Decreta:

Art. 1.

1. L'art. 7, del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Montecucco Sangiovese» di cui all'allegato A del decreto ministeriale 12 aprile 2024 richiamato in premessa, è integrato con il seguente comma 6:

«6 L'obbligo di cui al precedente comma 4 fa salvo lo smaltimento delle etichette, non riportanti il termine geografico più ampio Toscana, conformi al precedente disciplinare, di cui al decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero, purché siano utilizzate per le sole produzioni derivanti dalla vendemmia 2023 e precedenti.».

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Montecucco Sangiovese», integrato con la modifica di cui al comma 1, è riportato all'allegato 1.

3. All'allegato 2 è riportato il documento unico consolidato.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. L'integrazione di cui all'art. 1 è comunicata, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Il presente decreto, unitamente al disciplinare di produzione consolidato con l'integrazione di cui all'art. 1 del presente decreto, sarà pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 6 settembre 2024

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO *1*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI «MONTECUCCO SANGIOVESE»

Art. 1.

Denominazione

1.1 La denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco Sangiovese», anche con menzione Riserva, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

2.1 I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco Sangiovese» devono essere ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata nel successivo art. 3 e provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese: minimo 90%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 10%, le uve a bacca rossa, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, con l'esclusione della Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi e Aleatico.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

3. 1 La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco Sangiovese» comprende i terreni vocati alla qualità ed idonei alla coltura della vite nei territori all'interno della Provincia di Grosseto nei seguenti Comuni: Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano. Tale zona è così delimitata:

a nord il confine parte dall' incrocio della s.s. 223 con il confine amministrativo del Comune di Civitella Paganico e lungo di esso prosegue fino ad incrociare in direzione sud-est il confine amministrativo del Comune di Cinigiano in prossimità della linea ferroviaria Siena - Monte Antico. Da qui, seguendo il confine del Comune di Cinigiano, prosegue in direzione est fino ad incontrare il confine amministrativo del Comune di Castel del Piano lungo di esso in direzione nord-est fino ad incontrare il confine amministrativo del Comune di Seggiano, segue detto confine fino ad incontrare la s.s. 323 al ponte sul fosso Ansitonia, si prosegue lungo detta statale 323 in direzione sud e fino all'incrocio con la strada provinciale 64 nei pressi del centro abitato di Castel del Piano. Da qui la delimitazione prosegue fino a quando la strada non incontra il confine amministrativo del Comune di Castel del Piano, si continua lungo detto confine in direzione sud-est lungo il torrente Ente fino al ponte della Peve sul torrente Ente stesso, si prosegue lungo la provinciale n. 26 (Arcidosso) in direzione nord fino ad incontrare il confine amministrativo del Comune di Arcidosso e si segue detto confine fino a quando non si incrocia il torrente Zancona in direzione sud fino ad incontrare il confine amministrativo del Comune di Cinigiano a sud dell'abitato di Monticello Amiata in località Banditaccia. Da qui si prosegue lungo il confine di Cinigiano fino ad incontrare la strada provinciale n. 55 (Cinigiano-Stribugliano-Vallerona), si prosegue a sud-ovest, lungo detta strada sino al centro abitato di Stribugliano. Da qui si procede, in direzione sud-ovest, lungo la strada provinciale che si ricongiunge alla strada provinciale cinigianese, sino in prossimità del podere Il Cavallino. Da qui si prosegue sino al torrente Trasubie a quota 308 e quindi lungo il fosso Istrico, in direzione sud-ovest, sino a quota 400, dove percorrendo la strada interna per podere Pian di Simone, in direzione sud ci si ricollega alla strada provinciale n. 24 (Baccinello-Cana). Da qui si prosegue in direzione Baccinello sino all'incrocio della strada vicinale dell'Orto di Boccio che si segue sino ad intersecare con il fosso dell'Atleta. Da questo punto seguendo il corso del fosso dell'Atleta, il confine di ricongiunge alla strada provinciale n. 24. Detta strada si percorre sino al limite amministrativo del Comune di Scansano e di seguito, in direzione ovest, sino al limite amministrativo del Comune di Campagnatico in prossimità del podere Repenti. Lungo il confine del Comune di Campagnatico si prosegue in direzione sud-ovest e poi verso nord fino al punto di incrocio con il Comune di Civitella Paganico nei pressi della località Poggio dei Massani. Lungo il confine del Comune di Civitella Paganico si prosegue verso nord fino al punto di partenza dove questo incrocia la s.s. 223.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco Sangiovese» di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve, al mosto e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono da considerarsi pertanto idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo unicamente quelli collinari di giacitura e orientamento adatti con sufficiente altitudine e buona sistemazione idraulico-agraria.

Sono da considerarsi invece inadatti, e non possono essere quindi iscritti al predetto schedario, quei vigneti situati in terreni umidi, su fondi valle ed in terreni fortemente argillosi.

4.2 La densità di impianto deve essere quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi, calcolata sul sesto d'impianto, non può essere inferiore a 3.300 piante ad ettaro.

4.3 È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.4 La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare 7 tonnellate.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

Fermo restando il limite sopra indicato la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, sulla base dell'effettiva superficie coperta dalla vite.

4.5 Le uve destinate alla vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco Sangiovese», devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol.

4.6 Le uve destinate alla vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco Sangiovese» con la menzione Riserva, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50 % vol.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1 Le operazioni di vinificazione, e di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco Sangiovese» devono essere effettuate nell'ambito della Provincia di Grosseto.

Tuttavia, tali operazioni, anche separatamente, sono consentite in cantine situate al di fuori della zona di cui al precedente paragrafo, purché all'interno del territorio amministrativo della Regione Toscana, sempre che tali cantine siano di pertinenza di aziende che in esse vinifichino, singolarmente o collettivamente uve idonee alla produzione della DOCG dei vini «Montecucco Sangiovese» ottenute da vigneti in conduzione.

5.2 Conformemente alla pertinente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione e garantire l'origine del prodotto.

L'imbottigliamento fa parte integrante del procedimento di produzione del vino, costituendo una fase specifica dell'elaborazione del prodotto. Il controllo delle operazioni di imbottigliamento ha, pertanto, lo scopo di salvaguardare meglio la qualità del prodotto e, di conseguenza, la reputazione della denominazione, di cui gli operatori assumono ormai, pienamente e collettivamente, in modo diretto o indiretto, la responsabilità.

Il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della regione di produzione può mettere in pericolo la qualità del vino; l'imbottigliamento entro la zona di produzione ha proprio lo scopo di salvaguardare le caratteristiche particolari e la qualità del prodotto, in quanto affida l'applicazione e il controllo del rispetto di tutte le regole riguardanti il trasporto e l'imbottigliamento medesimo all'organismo associativo dei produttori, il Consorzio di tutela, e all'ente terzo di certificazione che opera in zona, vale a dire a coloro che posseggono le cognizioni e il *know-how* necessari e che hanno un interesse fondamentale al mantenimento della reputazione acquisita.

L'imbottigliamento del vino costituisce un'operazione importante la quale, se non viene effettuata nel rispetto di condizioni rigorose, può nuocere gravemente alla qualità del prodotto; essa infatti, non si riduce al mero riempimento di recipienti vuoti, ma comporta di norma, prima del travaso, una serie di complessi interventi enologici (filtraggio, chiarificazione, trattamento a freddo, *ecc)* che, se non sono eseguiti in conformità delle regole dell'arte, possono compromettere la qualità e modificare le caratteristiche del vino. È altrettanto evidente che il trasporto alla rinfusa del vino, se non viene effettuato in condizioni ottimali, può nuocere gravemente alla qualità di quest'ultimo; se le condizioni di trasporto non sono perfette, infatti, il vino può essere esposto a fenomeni di ossidoriduzione che sarà tanto più sensibile quanto maggiore è la distanza percorsa e che potrà nuocere alla qualità del prodotto e, inoltre, sarà soggetto al rischio di sbalzi di temperatura.

Per questo motivo le condizioni ottimali saranno più sicuramente garantite se le operazioni di imbottigliamento vengono effettuate da imprese stabilite nella zona dei beneficiari della denominazione Montecucco e operanti sotto il diretto controllo di questi, giacché tali impresse dispongono di un'esperienza specifica e, soprattutto, di una conoscenza approfondita delle caratteristiche specifiche del vino in questione, delle quali occorre evitare lo snaturamento o la scomparsa al momento della messa in bottiglia; analogamente, anche in caso di trasporto alla rinfusa del vino all'interno della zona di produzione, pur trattandosi di distanze molto brevi, il ripristino delle caratteristiche iniziali del prodotto sarà affidato a imprese che offrono a tale scopo tutte le garanzie in termini di *know-how* e, anche qui, di conoscenza ottimale del vino.

5.3 Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.

5.4 È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti e condizioni stabilite dalle norme unionali e nazionali.

5.5 La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

5.6 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco Sangiovese» non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve, fermo restando il periodo di invecchiamento obbligatorio minimo di dodici mesi in contenitori di legno.

5.7 Il vino denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco Sangiovese» con la menzione Riserva non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve, fermo restando il periodo di invecchiamento obbligatorio minimo di trenta mesi, di cui ventiquattro mesi in contenitori di legno e di sei mesi di affinamento in bottiglia.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

6.1 I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco Sangiovese» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Montecucco Sangiovese»:

colore: rosso rubino intenso;

odore: fruttato e caratteristico;

sapore: armonico, asciutto, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

«Montecucco Sangiovese» con la menzione Riserva:

colore: rosso rubino intenso tendente al granato;

odore: ampio vinoso, elegante, caratteristico;

sapore: pieno, asciutto, caldo, elegante, con eventuale sentore di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

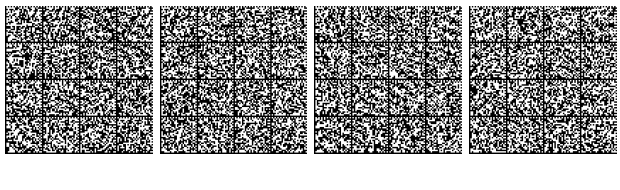
7.1 Ai vini a denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco Sangiovese» è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e «similari».

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.2 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco Sangiovese» può inoltre essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dai relativi toponimi o nomi tradizionali che devono figurare in un apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31, comma 9 della legge n. 238/2016, e che la relativa superficie sia distintamente specificata nello schedario viticolo. Inoltre, la vinificazione, l'elaborazione e la conservazione del vino devono avvenire in recipienti separati, e, tale menzione, seguita dal toponimo o nome tradizionale, deve essere riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento.

7.3 È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ai comuni e alle frazioni riportati nell'allegato A, nonché alle fattorie, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purché nel rispetto delle normative vigenti in materia.

7.4 Per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco Sangiovese» è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.



Per i vini designati con la denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco Sangiovese» è obbligatoria l'indicazione in etichetta del nome geografico più ampio «Toscana».

7.5. Il nome geografico «Toscana» deve figurare in caratteri di altezza non superiore ai 2/3 (due terzi) rispetto a quelli utilizzati per l'indicazione della denominazione «Montecucco Sangiovese».

Il nome geografico «Toscana» deve essere sempre posto al di sotto della menzione specifica tradizionale «Denominazione di origine controllata e garantita» (per esteso o con le sigle DOCG o D.O.C.G.) oppure dell'espressione europea «Denominazione di origine protetta», secondo la successione di seguito indicata:

Montecucco Sangiovese

denominazione di origine controllata e garantita (o con le sigle DOCG o D.O.C.G.) oppure denominazione di origine protetta

Toscana

I caratteri del nome Toscana devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica dei caratteri che compongono il nome Montecucco.

Inoltre tutte le indicazioni elencate devono figurare su uno sfondo uniforme.

7.6. L'obbligo di cui al precedente comma 4 fa salvo lo smaltimento delle etichette, non riportanti il termine geografico più ampio Toscana, conformi al precedente disciplinare, di cui al decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero, purché siano utilizzate per le sole produzioni derivanti dalla vendemmia 2023 e precedenti.

Art. 8.

Confezionamento

8.1 I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco Sangiovese» devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie dei tipi bordolese o borgognona di capacità non superiore a 6 litri chiuse con tappo di sughero raso bocca.

8.2 Tuttavia, per i contenitori di vetro con capacità fino a 0,250 litri, è ammesso l'utilizzo di altri dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente in materia.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica*

A.1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nella parte meridionale della Regione Toscana e, in particolare, nel lembo orientale della Provincia di Grosseto, in una vasta area che si estende dalle pendici del Monte Amiata fino agli ultimi rilievi prima della Città di Grosseto, con un prolungamento in direzione nord e nord-est, fino ai confini con la Provincia di Siena, delimitati in parte dal corso del fiume Ombrone e del suo affluente Orcia. L'area delimitata comprende tutto o parte del territorio comunale di Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano, con esclusione del fondo valle.

I terreni dell'area presentano una grande varietà di litologie, data dalla sovrapposizione di diverse unità tettoniche, sulle quali poggiano in discordanza sedimenti trasgressivi marini e continentali di età neogenica e quaternaria (neoautoctono) e depositi fluvio-lacustri plio-quaternari ed attuali; una vasta zona all'interno dell'area interessata è occupata proprio da sedimenti miocenici e pliocenici e del Quaternario, mentre a nord affiorano formazioni di età più antica. Essi derivano fondamentalmente dal disfacimento di rocce arenarie, con o senza la partecipazione di rocce calcaree.

L'area è caratterizzata da rilievi di bassa e media/medio-alta collina su formazioni prevalentemente marnose, marnoso-pelitiche e pelitiche che danno origine a suoli franchi, ricchi di pietrosità e scheletro, moderata acqua disponibile per le piante.

La quota media è di circa 200 metri s.l.m. (i vigneti sono ubicati approssimativamente a quote comprese tra 120 e 500 metri s.l.m.), mentre la pendenza oscilla intorno all'8%; l'esposizione media è a est sud-est.

Il clima dell'area è di tipo mediterraneo caratterizzato da stress idrici più o meno accentuati nelle fasi che precedono la maturazione dell'uva e buone escursioni termiche tra giorno e notte. Le precipitazioni, disordinate e talvolta anche di elevata intensità, sono concentrate soprattutto nei mesi autunnali-invernali (massimo della piovosità localizzato tra la fine di ottobre e la prima decade di dicembre, col mese di novembre caratterizzato dai valori più elevati), mentre nel periodo compreso tra gennaio e maggio la pioggia è distribuita in maniera un pò più omogenea con valori comparabili, che diminuiscono progressivamente dalla prima decade di maggio, fino a raggiungere un minimo assoluto tra la prima e la terza decade di luglio, tanto che si può parlare di un'aridità di regola prolungata nella primavera e spesso accentuata nei mesi estivi. Può essere considerato un valore medio di precipitazioni annue intorno ai 750-800 mm, con un minimo di 19,5 mm nel mese di luglio (dato medio) e un massimo di 115 mm nel mese di novembre (dato medio), ed una temperatura media annua di 14-14,5°C; l'indice di Huglin si attesta tra 2.300 e 2.500 unità.

Le estati sono per lo più siccitose e le condizioni di aridità sono accentuate dai venti che soffiano con frequenza soprattutto dal terzo al quarto quadrante; in particolare, nella primavera soffiano venti di Scirocco e di Libeccio, mentre nell'estate il Maestrale che, sebbene provenga dal mare, è asciutto, regolando di fatto la temperatura; in inverno non è raro, invece, che soffi, anche in modo violento, la Tramontana.

A.2. Fattori umani rilevanti per il legame.

I fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere i vini del «Montecucco Sangiovese», sono di fondamentale rilievo. In questa area, infatti, esistono testimonianze della coltivazione della vite che risalgono al periodo etrusco - e che, attraversando i secoli ed i fatti del territorio, dei suoi abitanti e dei suoi governanti, sono giunte fino ai giorni nostri.

Partendo dalle epoche più lontane si può sicuramente affermare come la presenza della viticoltura nel territorio del Montecucco risalga quantomeno all'epoca etrusca, come testimoniano alcuni reperti rinvenuti nella zona di Seggiano e del Potentino, tra i quali annotiamo, oltre al vasellame, anche i tradizionali *pithoi*, recipienti particolari per la raccolta del vino proveniente dalla pigiatura delle uve e dai torchi, i quali venivano interrati fino all'orlo, nelle vicinanze dei torchi, e vi si raccoglieva il pigiato, che poi fermentava.

La successiva dominazione romana accentuò la tendenza al miglioramento delle tecniche di vinificazione, che rimasero insuperate fino al medioevo; di questo periodo storico, sono i documenti conservati presso gli archivi monastici, a confermare la diffusione della coltivazione della vite, che acquista particolare importanza come pianta colonizzatrice, tanto che governanti e feudatari riconobbero la necessità di concedere terre adatte per questa coltura, che ebbe particolare protezione con apposite norme statutarie. In occasione delle lottizzazioni dei terreni feudali e comunali, furono infatti indicati esplicitamente, «concessioni di terre in zone a vocazione viticola». In certi casi, come a Castel del Piano nel Cinquecento, l'attività viticola poteva, in parte o completamente, sostituirsi al salario in moneta (Statuti di Castel del Piano), mentre nella zona di Montegiovi essa era fondamentale per il sostentamento delle popolazioni che vivevano del lavoro dei campi e del bosco (Piccinni, 1988).

Nella relazione del dott. Alfonso Ademollo all'inchiesta parlamentare Iacini (1884), si mette chiaramente in evidenza le qualità dei vini prodotti nella maggior parte delle zone viticole del territorio della Provincia di Grosseto. L'Ademollo, nel fornire interessanti informazioni sulla situazione viticola della provincia, così scriveva: «La vite ha sempre allignato, fino dalle epoche più remote, nella Provincia di Grosseto. Le varietà di vite da noi conosciute e coltivate sono molte, poiché si può asserire che tutte le varietà di sì prezioso sarmento, anche le esotiche, vegetano bene nel nostro suolo… Le vigne pure da qualche tempo si sono estese ed hanno migliorato nel proprio prodotto, ma tuttavia anche per questo lato la Provincia di Grosseto sarebbe capace di più, poiché la vite cresce benissimo e porge preziosi e squisiti grappoli in ogni parte della provincia, perché non abbiamo veramente né caldi né freddi eccessivi, […] perché dovunque trovasi terreni leggeri, permeabili, aridi nelle parti elevate, dovute a sabbie, a rocce decomposte, a detriti vulcanici e sassaie». Da ciò la categorica affermazione: «La Provincia di Grosseto, per cinque sesti ha terreno adatto alla viticoltura». Parlando dei pregi e dei difetti del vino prodotto nella zona Ademollo così si esprimeva: «Il vino, questo benefico liquido che ha tanta importanza nella pubblica e privata economia, come nella pubblica e privata salute, viene prodotto

dai nostri viticoltori con sempre crescente progresso e accuratezza in ogni parte della Provincia di Grosseto, sia nella zona piana, che in quella montuosa, e per la bontà e quantità in alcuni comuni è di una rendita importante ai proprietari […]».

Già prima del 1900 i vini prodotti nel Comune di Castel del Piano erano conosciuti, come si evince dai risultati delle analisi chimiche effettuate presso l'Istituto di chimica agraria dell'Università di Pisa (1895). Più in particolare per la produzione di uno di questi vini rossi concorrevano «Brunello», «Tintura di Spagna» ed altre uve bianche.

Le testimonianze verbali dei discendenti dei viticoltori del secolo scorso indicano alcune località famose perché capaci di dare un vino di più elevata qualità, come la vigna di Campo Rombolo, le vigne del Poggetto, entrambe ubicate ai Poggi del Sasso (Scalabrelli et al. 2006).

In tempi recenti il recupero, l'identificazione e la valorizzazione di germoplasma locale sta assumendo sempre maggiore importanza in Toscana, regione particolarmente ricca di varietà autoctone, come dimostrato dall'elevato numero di vitigni iscritti al Registro regionale delle risorse genetiche autoctone ai sensi della legge regionale n. 50/1997. E di particolare interesse risultano le zone che dal punto di vista ampelografico non hanno subito interferenze ed introduzioni di materiale nel corso dell'ultimo secolo, particolarmente dopo l'invasione fillosserica; questo accade soprattutto per alcune specifiche zone della Toscana ed in particolare, nella zona del Montecucco, per quelle di Castel del Piano, Cinigiano e Seggiano, come risulta da documenti storici (Imberciadori, 1980, Balestracci, 1988; Piccinini, 1990; Scalabrelli, 1999; Ciuffoletti e Nanni, 2002;) e da recenti indagini compiute sul territorio (Scalabrelli et al. 2006; Scalabrelli, 2007).

La ricchezza del patrimonio ampelografico è sottolineata dal reperimento di una serie di vitigni locali attualmente in studio da parte delle Università di Firenze e di Pisa e dalla realizzazione di un apposito campo di collezione in località Poggi del Sasso ma anche dal ritrovamento di un vigneto franco di piede dell'età di circa 200 anni, recentemente denominato «Vigneto museo».

Alla fine degli anni '90, tuttavia, si fece più forte la consapevolezza da parte della filiera vitivinicola che il territorio del Montecucco poteva aspirare al riconoscimento della denominazione di origine controllata per i vini prodotti nella zona, riconoscimento che verrà attribuito col decreto ministeriale del 30 luglio 1998 per i vini bianchi e rossi del «Montecucco» incentrati questi ultimi proprio sul vitigno Sangiovese. La denominazione «Montecucco Sangiovese» abbraccia una zona più ampia della località Montecucco, sita nel Comune di Cinigiano, riconosciuta nel 1989 come indicazione geografica: l'utilizzo di questo nome è giustificato dal fatto che i vini prodotti nell'area circostante alla suddetta località avevano dimostrato negli anni di possedere caratteristiche analoghe ai vini della suddetta I.G., tanto da essere facilmente identificati dai consumatori.

Negli anni successivi al riconoscimento della Doc, tuttavia, l'opera di sperimentazione colturale, e la buona espressione delle potenzialità del vitigno sangiovese nell'area del Montecucco hanno esercitato uno stimolo all'incremento degli impianti con questa varietà sia da parte di agricoltori locali sia di nuovi imprenditori, convincendo la filiera vitivinicola a qualificare maggiormente i vini ottenuti sul territorio, estrapolando la tipologia varietale «Sangiovese» per riconoscerla come Docg autonoma e separata dalla denominazione Montecucco.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è riferita, in particolare, alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico-produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

base ampelografica dei vigneti: il vitigno idoneo alla produzione di questo vino è il Sangiovese, presente per almeno il 90%, eventualmente affiancato da altre varietà presenti tra i vitigni complementari, come ad esempio Ciliegiolo, Canaiolo nero, Colorino, Syrah, Alicante, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit verdot e Montepulciano;

le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona, e cioè Guyot semplice o doppio, e cordone speronato, tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti; ciò sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali con un aumento della meccanizzazione, sia per gestire la razionale gestione della chioma, consentendo di ottenere un'adeguata superficie fogliare ben esposta e, al contempo, di perseguire un contenimento delle rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare, rapportate ad una densità minima di 3300 piante per ettaro, il che consente di ottenere una buona competizione fra le piante (49 hl/ha sia per il tipo rosso che per la riserva);

le pratiche relative alla elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia di base e la tipologia Riserva, riferita a rossi maggiormente strutturati, provenienti da uve con una gradazione totale minima naturale più alta (12.50% vol), caratterizzati da una elaborazione che comporta determinati periodi di invecchiamento in botti di legno ed affinamento in bottiglia obbligatori.

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

La DOCG «Montecucco Sangiovese» è riferita alle tipologie Rosso «di base», e con menzione «Riserva» le quali, dal punto di vista analitico ed organolettico, presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare, i vini presentano un modesto tenore di acidità (4,5 g/l).

Il vino rosso presenta un colore rosso rubino intenso, che sfuma al granato nei vini più maturi come quelli con qualifica Riserva, ha profumi fruttati delicati, con note di piccoli frutti rossi, mentre al sapore risulta armonico, asciutto, leggermente tannico; ed infatti il disciplinare di produzione prevede, per questa tipologia, l'immissione al consumo solo a partire dal 1° aprile del secondo anno successivo alla vendemmia. Nella tipologia che si fregia della qualifica «Riserva» l'intensità del profilo aromatico aumenta ed aumenta la sua complessità, ampiezza ed eleganza, con sentori di piccoli frutti accompagnati da evidenti note speziate, ed al palato si amplia la sensazione di lunghezza, di corpo e di volume; queste caratteristiche sono direttamente influenzate, infatti, dalla gradazione naturale più elevata delle uve, nonché dall'affinamento e dall'invecchiamento dei vini, ed è per questi motivi che il disciplinare stabilisce una gradazione naturale minima delle uve più alta di 0,50% vol rispetto al tipo «base», un invecchiamento minimo di due anni in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno sei mesi.

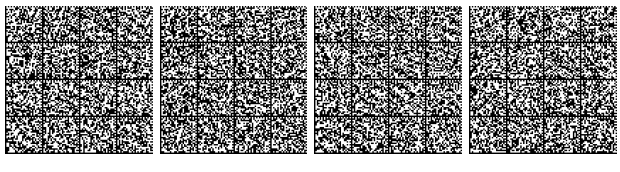
C) *Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera* A) *e quelli di cui alla lettera B)*

L'orografia collinare e pedecollinare della zona di produzione, i suoli franchi, ricchi di pietrosità e scheletro derivanti fondamentalmente dal disfacimento di rocce arenarie, con o senza la partecipazione di rocce calcaree, naturalmente sgrondanti dalle acque reflue per la loro origine e struttura (caratterizzati in prevalenza da tessitura che varia dal medio impasto al medio impastosabbioso e al medio impasto-argilloso con sottosuolo ciottoloso), la composizione e la natura dei terreni medesimi, caratterizzati da una reazione per lo più sub-alcalina o neutra, carenti di sostanza organica e di azoto, ben provvisti di fosforo assimilabile e moderatamente di potassio assimilabile, nel complesso, quindi, con una dotazione in microelementi e un quadro chimico-fisico ottimali; unite a un clima mite ma al contempo sufficientemente piovoso, ventilato, caratterizzato da una significativa escursione termica giornaliera, rappresentano le condizioni su cui i viticoltori nel corso della storia sono intervenuti con delle mirate pratiche agronomiche e gestionali dei suoli e dei vigneti.

Più nel dettaglio questi hanno *in primis* creato i propri impianti ricercando una proficua esposizione al sole, e successivamente sono intervenuti con pratiche quali la potatura verde, il diradamento dei grappoli, l'alta densità di impianto, ricercando al contempo delle basse rese produttive.

A questa gestione agronomica sono state affiancate delle cantine realizzate secondo i più moderni criteri tecnologici, per realizzare un prodotto di elevata qualità. Importante ricordare ancora come sul territorio siano stati realizzati numerosi progetti di studio incentrati soprattutto sulla scoperta, la conservazione e lo studio di vitigni storici, che hanno visto impegnate sia le istituzioni locali sia l'Università di Pisa.

Si può affermare come nel corso dei secoli, la coltivazione della vite abbia sempre costituito un'attività primaria nell'ambito dell'economia agricola del territorio del Montecucco; reperti affiorati, testi monasteriali e statuti, inchieste parlamentari, studi universitari, vigneti secolari, dimostrano il forte legame esistente tra la vite e le popolazioni ivi stanziate; legame che oggi trova la propria testimonianza nelle cantine, talune addirittura scavate nella roccia, presenti praticamente in tutti i paesi della zona oppure nelle sagre o nelle feste dedicate alla vendemmia o al vino (quella di Cinigiano ad esempio ha una storia di circa mezzo secolo).



Ed è appunto sul consolidato rapporto territorio-uva-viticoltori che si è sviluppato un percorso che, partendo dal riconoscimento negli anni '80 di due indicazioni geografiche ha prima portato all'elevazione della tipologia Sangiovese a denominazione di origine (1998) ed oggi al riconoscimento del disciplinare della denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco Sangiovese» (decreto ministeriale 9 settembre 2011, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 221 del 22 settembre 2011), in cui si ritrova sia il sangiovese in versione «base» sia il Sangiovese con menzione «Riserva».

Art. 10.

Riferimenti all'organismo di controllo

10.1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:

Valoritalia S.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - via XX Settembre, n. 98/G - 00187 - Roma - tel.: +39 06 45437975 - e-mail: info@valoritalia.it

10.2 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 dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'art. 20 del regolamento UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della denominazione di origine protetta, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 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 decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 253 del 30 ottobre 2018 e modificato con decreto ministeriale 3 marzo 2022 (*Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 62 del 15 marzo 2022).

ALLEGATO *A*

ELENCO INDICAZIONI GEOGRAFICHE
E TOPONOMASTICHE AGGIUNTIVE

Elenco dei Comuni:
- Arcidosso;
- Campagnatico;
- Castel del Piano;
- Cinigiano;
- Civitella Paganico;
- Roccalbegna;
- Seggiano;

Elenco delle Frazioni:
- nel Comune di Arcidosso:
  - Stribugliano;
- nel Comune di Campagnatico:
  - Marrucheti;
  - Montorsaio;
  - Sant'Antonio;
- nel Comune di Castel del Piano:
  - Montenero d'Orcia;
  - Montegiovi;
- nel Comune di Cinigiano:
  - Borgo Santa Rita;
  - Castiglioncello Bandini;
  - Monticello Amiata;
  - Castel Porrona;
  - Poggi del Sasso;
  - Sasso d'Ombrone;
- nel Comune di Civitella Paganico:
  - Monte Antico;
  - Civitella Marittima;
  - Paganico;
  - Casale di Pari;
  - Pari;
- nel Comune di Roccalbegna:
  - Cana.

ALLEGATO *2*

DOCUMENTO UNICO

Denominazione/denominazioni

Montecucco Sangiovese

Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Descrizione dei vini:

Montecucco Sangiovese anche con la menzione Riserva

Breve descrizione testuale

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato nella menzione Riserva. Odore: fruttato e caratteristico; ampio, vinoso, elegante caratteristico nella menzione Riserva. Sapore: armonico, asciutto, leggermente tannico; pieno, asciutto, caldo, elegante, con eventuale sentore di legno nella menzione Riserva. Titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol; per la menzione Riserva 13,50 %vol; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l; per la menzione Riserva 26,0 g/l.

Le altre caratteristiche analitiche di tutti i vini interessati sono conformi alla normativa europea pertinente.

Caratteristiche analitiche generali

1. titolo alcolometrico totale massimo (in % vol);
2. titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol);
3. acidità totale minima: 4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico;
4. acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20,00;
5. tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro).

Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche

—

Rese massime:

Montecucco Sangiovese anche Riserva

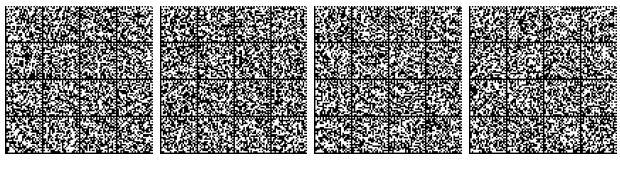
7,000 chilogrammi di uve per ettaro;

Montecucco Sangiovese anche Riserva

49 ettolitri per ettaro.

Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco Sangiovese» comprende i terreni vocati alla qualità ed idonei alla coltura della



vite nei territori all'interno della Provincia di Grosseto nei seguenti Comuni: Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano. Tale zona è così delimitata:

a nord il confine parte dall' incrocio della s.s. 223 con il confine amministrativo del Comune di Civitella Paganico e lungo di esso prosegue fino ad incrociare in direzione sud-est il confine amministrativo del Comune di Cinigiano in prossimità della linea ferroviaria Siena - Monte Antico.

Da qui, seguendo il confine del Comune di Cinigiano, prosegue in direzione est fino ad incontrare il confine amministrativo del Comune di Castel del Piano lungo di esso in direzione nord-est fino ad incontrare il confine amministrativo del Comune di Seggiano, segue detto confine fino ad incontrare la s.s. 323 al ponte sul fosso Ansitonia, si prosegue lungo detta statale 323 in direzione sud e fino all'incrocio con la strada provinciale 64 nei pressi del centro abitato di Castel del Piano. Da qui la delimitazione prosegue fino a quando la strada non incontra il confine amministrativo del Comune di Castel del Piano, si continua lungo detto confine in direzione sud-est lungo il torrente Ente fino al ponte della Peve sul torrente Ente stesso, si prosegue lungo la provinciale n. 26 (Arcidosso) in direzione nord fino ad incontrare il confine amministrativo del Comune di Arcidosso e si segue detto confine fino a quando non si incrocia il torrente Zancona in direzione sud fino ad incontrare il confine amministrativo del Comune di Cinigiano a sud dell'abitato di Monticello Amiata in località Banditaccia. Da qui si prosegue lungo il confine di Cinigiano fino ad incontrare la strada provinciale n. 55 (Cinigiano-Stribugliano-Vallerona), si prosegue a sud-ovest, lungo detta strada sino al centro abitato di Stribugliano. Da qui si procede, in direzione sud-ovest, lungo la strada provinciale che si ricongiunge alla strada provinciale cinigianese, sino in prossimità del podere Il Cavallino. Da qui si prosegue sino al torrente Trasubie a quota 308 e quindi lungo il fosso Istrico, in direzione sud-ovest, sino a quota 400, dove percorrendo la strada interna per podere Pian di Simone, in direzione sud ci si ricollega alla strada provinciale n. 24 (Baccinello-Cana). Da qui si prosegue in direzione Baccinello sino all'incrocio della strada vicinale dell'Orto di Boccio che si segue sino ad intersecare con il fosso dell'Atleta. Da questo punto seguendo il corso del fosso dell'Atleta, il confine di ricongiunge alla strada provinciale n. 24. Detta strada si percorre sino al limite amministrativo del Comune di Scansano e di seguito, in direzione ovest, sino al limite amministrativo del Comune di Campagnatico in prossimità del podere Repenti. Lungo il confine del Comune di Campagnatico si prosegue in direzione sudovest e poi verso nord fino al punto di incrocio con il Comune di Civitella Paganico nei pressi della località Poggio dei Massani. Lungo il confine del Comune di Civitella Paganico si prosegue verso nord fino al punto di partenza dove questo incrocia la s.s. 223.

Varietà di uve da vino

Sangiovese N.

Descrizione del legame/dei legami

Categoria vino: DOCG Montecucco Sangiovese anche con menzione Riserva

L'orografia collinare e pedecollinare della zona di produzione, i suoli franchi, ricchi di pietrosità e scheletro derivanti fondamentalmente dal disfacimento di rocce arenarie, naturalmente sgrondanti dalle acque reflue per la loro origine e struttura, la composizione e la natura dei terreni medesimi, caratterizzati da una reazione per lo più sub-alcalina o neutra, carenti di sostanza organica e di azoto, ben provvisti di fosforo assimilabile e moderatamente di potassio assimilabile, unite a un clima mite ma al contempo sufficientemente piovoso, ventilato, caratterizzato da una significativa escursione termica giornaliera, rappresentano le condizioni su cui i viticoltori nel corso della storia sono intervenuti con delle mirate pratiche agronomiche e gestionali dei suoli e dei vigneti. A gestioni agronomiche oculate, con impianti di buona esposizione al sole, pratiche quali la potatura verde, il diradamento dei grappoli, l'alta densità di impianto e la contestuale ricerca di basse rese produttive, sono state affiancate delle cantine realizzate secondo i più moderni criteri tecnologici, per realizzare un prodotto di elevata qualità, basato essenzialmente sul vitigno Sangiovese che in questa zona riesce a esprimere una forte caratterizzazione dei vini, fruttati e lievemente tannici se giovani, di buona struttura, ampi, pieni ed eleganti se più invecchiati. Sul territorio sono inoltre stati realizzati numerosi progetti di studio incentrati soprattutto sulla scoperta, la conservazione e lo studio di vitigni storici, che hanno visto impegnate sia le istituzioni locali sia l'Università di Pisa. Nel corso dei secoli la coltivazione della vite ha sempre costituito un'attività primaria nell'ambito dell'economia agricola del territorio del Montecucco; reperti affiorati, testi monasteriali e statuti, inchieste parlamentari, studi universitari, vigneti secolari che affondano le proprie radici al tempo degli Etruschi, dimostrano il forte legame esistente tra la vite e le popolazioni ivi stanziate; legame che oggi trova la propria testimonianza nelle cantine, talune addirittura scavate nella roccia, presenti praticamente in tutti i paesi della zona oppure nelle sagre o nelle feste dedicate alla vendemmia o al vino (quella di Cinigiano ad esempio ha una storia di circa mezzo secolo). Ed è appunto sul consolidato rapporto territorio-uva-viticoltori che si è sviluppato un percorso che, partendo dal riconoscimento negli anni '80 di due indicazioni geografiche ha prima portato all'elevazione della tipologia Sangiovese a denominazione di origine (1998) ed oggi al riconoscimento del disciplinare della denominazione di origine controllata e garantita «Montecucco Sangiovese» (decreto ministeriale 9 settembre 2011, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 221 del 22 settembre 2011), in cui si ritrova sia il Sangiovese in versione «base» sia il Sangiovese con menzione «Riserva».

Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Zona di produzione e zona di imbottigliamento

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

le operazioni di vinificazione, e di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine protetta «Montecucco Sangiovese» devono essere effettuate nell'ambito della Provincia di Grosseto.

Tuttavia, tali operazioni, anche separatamente, sono consentite in cantine situate al di fuori della zona predetta, purché all'interno del territorio amministrativo della Regione Toscana, sempre che tali cantine siano di pertinenza di aziende che in esse vinifichino, singolarmente o collettivamente uve idonee alla produzione della DOP dei vini «Montecucco Sangiovese» ottenute da vigneti in conduzione.

Conformemente alla pertinente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione e garantire l'origine del prodotto.

Riferimento al nome di unità geografica più piccola

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

possibilità di indicare in etichetta «Unità geografiche aggiuntive», ovvero indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento ai comuni e alle frazioni, ai sensi dell'art. 120, comma 1, lettera *g)* del regolamento UE 1308/2013 ed ai sensi dell'art. 29, comma 4 della legge nazionale n. 238/2016.

Zona di produzione e zona di imbottigliamento

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione unionale

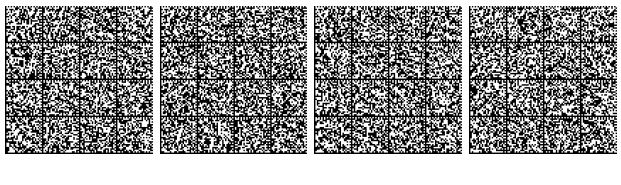
Tipo di condizione supplementare:

deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

le operazioni di vinificazione, e di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine protetta «Montecucco Sangiovese» devono essere effettuate nell'ambito della Provincia di Grosseto.

Tuttavia, tali operazioni, anche separatamente, sono consentite in cantine situate al di fuori della zona predetta, purché all'interno del territorio amministrativo della Regione Toscana, sempre che tali cantine siano di pertinenza di aziende che in esse vinifichino, singolarmente o collettivamente uve idonee alla produzione della DOP dei vini «Montecucco Sangiovese» ottenute da vigneti in conduzione.



Riferimento al nome di unità geografica più ampia

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

per i vini designati con la denominazione di origine protetta «Montecucco Sangiovese» è obbligatoria l'indicazione in etichetta del nome geografico più ampio «Toscana».

Tale obbligo fa salvo lo smaltimento delle etichette, non riportanti il termine geografico più ampio Toscana, conformi al precedente disciplinare, purché siano utilizzate per le sole produzioni derivanti dalla vendemmia 2023 e precedenti.

Il nome geografico «Toscana» deve figurare in caratteri di altezza non superiore ai 2/3 (due terzi) rispetto a quelli utilizzati per l'indicazione della denominazione «Montecucco Sangiovese».

Il nome geografico «Toscana» deve essere sempre posto al di sotto della menzione specifica tradizionale «Denominazione di origine controllata e garantita» (per esteso o con le sigle DOCG o D.O.C.G.) oppure dell'espressione europea «Denominazione di origine protetta», secondo la successione di seguito indicata:

Montecucco Sangiovese

denominazione di origine controllata e garantita (o con le sigle DOCG o D.O.C.G.) oppure denominazione di origine protetta

Toscana

I caratteri del nome Toscana devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica dei caratteri che compongono il nome Montecucco.

Inoltre tutte le indicazioni elencate devono figurare su uno sfondo uniforme.

24A04841

DECRETO 9 settembre 2024.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (DOP) «Prosciutto di Modena».

IL DIRIGENTE GENERALE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste», a norma dell'art. 1 comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024, n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024, n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera *d)*;