DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "MONTECUCCO SANGIOVESE"

Approvata come DOC	DM 30.07.98	G.U. 185 - 10.08.98
Approvato come DOCG	DM 09.09.2011	G.U. 221 – 22.09.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 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.

Articolo 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

2.2 Si riportano nell'allegato n. 1 i vitigni complementari che possono concorrere alla produzione dei vini sopra indicati, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 (pubblicato sulla G.U. n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti.

Articolo 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.

Articolo 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 In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Toscana, su proposta del Consorzio di tutela, fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona della produzione di cui all'art. 3.
Nell'ambito della resa massima fissata nel presente articolo, la Regione Toscana, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni di categoria, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabili per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui all'articolo precedente.

4.6 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.

4.7 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.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Montecucco Sangiovese" devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente art. 3 e nelle relative aree amministrative comunali.

5.2 L'imbottigliamento deve essere effettuato nell'ambito della provincia di Grosseto.
Conformemente all'art.8 del regolamento CE n. 607/2009, 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 comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

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 e di quattro mesi di affinamento in bottiglia.

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.

Articolo 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.

6.2 È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, modificare, con proprio Decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 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. 6, comma 8, del Decreto legislativo n° 61/2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010, 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.

Articolo 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.

Articolo 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 po' 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 Dr. 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: "*II 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 50/97. 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'articolo 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 impasto-sabbioso 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" (DM 9 settembre 2011, in GU n 221 del 22/09/2011), in cui si ritrova sia il sangiovese in versione "base" sia il Sangiovese con menzione "Riserva".

Articolo 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 Piave, 24
00187 - Roma
Tel.: +39 06 45437975
Fax: +39 06 45438908
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 delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

10.3 In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.

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 1 – Elenco vitigni complementari idonei alla produzione del vino a DOCG MONTECUCCO SANGIOVESE

1. Abrusco N.
2. Alicante N.
3. Alicante Bouschet N.
4. Ancellotta N.
5. Barbera N.
6. Barsaglina N.
7. Bonamico N.
8. Bracciola nera N.
9. Cabernet franc N.
10. Cabernet Sauvignon N.
11. Calabrese N.
12. Caloria N.
13. Canaiolo N.
14. Canina nera N.
15. Carignano N.
16. Carmenere N.
17. Cesanese d'Affile N.
18. Ciliegiolo N.
19. Colombana nera N.
20. Colorino N.
21. Foglia tonda N.
22. Gamay N.
23. Groppello di S. Stefano N.
24. Groppello Gentile N.
25. Lambrusco Maestri N.
26. Malbech N.
27. Mammolo N.
28. Mazzese N.
29. Merlot N.
30. Mondeuse N.
31. Montepulciano N.
32. Petit Verdot N.
33. Pinot nero N.
34. Pollera nera N.
35. Prugnolo Gentile N.
36. Pugnitello N.
37. Rebo N.
38. Refosco dal peduncolo rosso N.
39. Sagrantino N.
40. Sanforte N.
41. Schiava Gentile N.
42. Syrah N.
43. Tempranillo N.
44. Teroldego N.
45. Vermentino nero N.