

**Domanda di una nuova modifica****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Morellino di Scansano (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio a Tutela del Vino Morellino di Scansano
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	36 XX Settembre 58054 Scansano (Gr) Italia
<i>Telefono:</i>	0564/507710
<i>Fax:</i>	0564/507710
<i>e-mail:</i>	info@consorzioirellino.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Morellino di Scansano - Corrigendum.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 23/07/2010
<i>Base giuridica:</i>	DM30/11/2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Morellino di Scansano (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	Sì
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

### 1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
---------

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

#### Morellino di Scansano

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50%vol,          acidità totale minima: 4,50 g/l;          estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l,</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>colore : rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;          limpidezza: brillante;          odore: profumato, etereo, intenso, gradevole, fine;          sapore: asciutto, caldo, leggermente tannico;          talvolta, può presentare eventuale          sentore di legno.</p>

#### Morellino di Scansano Riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo 13,00%vol;</p>

acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo 26,0 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore : rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;  
limpidezza: brillante;  
odore: profumato, etereo, intenso, gradevole, fine;  
sapore: asciutto, caldo, leggermente tannico;  
talvolta, può presentare eventuale sentore di legno

### 3. *MENZIONI TRADIZIONALI*

#### a. Punto a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

#### b. Punto b)

Riserva

### 4. *PRATICHE DI VINIFICAZIONE*

#### a. Pratiche enologiche

*Tipo di pratica enologica:*

*Descrizione della pratica:*

#### b. Rese massime:

Morellino di Scansano

*Resa massima:*

resa uva: 9 T/HA;  
resa vino: 63 HL/HA

### 5. *ZONA DELIMITATA*

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» devono essere prodotte all'interno della zona comprendente la fascia collinare

della provincia di Grosseto tra i fiumi Ombrone e Albegna, che include l'intero territorio amministrativo del comune di Scansano e parte dei territori comunali di Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano e Roccalbegna, nella provincia di Grosseto.

Tale zona è così delimitata:

dall'incrocio dei confini comunali di Scansano, Manciano e Roccalbegna, il limite segue verso nord il torrente Fiascone fino alla Fattoria degli Usi, continua lungo la strada interna del Podere Marrucheta nei pressi del Podere Montecchio, prosegue lungo la strada di Valle Zuccaia, raggiunge il Fiume Albegna lo attraversa e continua sulla strada comunale Fibbianello in comune di Semproniano a quota 470. Da qui volge ad est, incontra la Strada provinciale della Follonata, continua per detta strada fino al Santarello, quindi scende a sud e si inoltra nel comune di Manciano seguendo la vecchia strada fino all'abitato di Poggio Capanne. Da questa località la linea di delimitazione scende ancora a sud lungo la strada per Bagni di Saturnia, fino ad incontrare nuovamente la strada provinciale della Follonata che segue fino al fosso Stellata. Risale il corso di detto fosso fino a quota 151, continua a sud per la strada Camporeccia fino all'abitato di Poderi di Montemerano, attraversa la Strada Statale numero 323, continua, deviando a sud-ovest, lungo la vecchia Strada Dogana e raggiunge la Fattoria Cavallini. Per la strada dei Laschi arriva nuovamente al fiume Albegna in corrispondenza della confluenza del Fosso Vivaio. A questo punto detta linea di delimitazione segue il corso del fiume Albegna fino al guado della Mariannaccia e, deviando ad ovest, entra nel comune di Magliano in Toscana, percorre la strada di Colle di Lupo fino al Molino Vecchio, risale a nord-ovest per la strada di S. Andrea al Civilesco, ridiscende verso sud per la strada Magliano in Toscana-Barca del Grazi devia ad ovest per la strada dell'Osa e prosegue lungo il limite comunale di Magliano in Toscana fino ad incrociare la Strada Statale numero 1 Aurelia. Entrando nel comune di Grosseto, la linea di delimitazione si identifica con detta Strada Statale Aurelia fino al bivio di Scansano in località Spadino, prosegue per la Strada Scansanese fino ad incontrare il limite amministrativo del comune di Scansano in località Maiano seguendolo fino ad incontrare la strada Cinigianese; continua lungo detta strada interessando il comune di Campagnatico, fino alla Fattoria del Granaione; prosegue quindi ad est lungo la strada poderale del Coppai e Camposasso e si collega al limite comunale di Scansano in prossimità del Podere Repenti in agro di Baccinello, seguendolo fino

all'incrocio dei limiti comunali di Scansano, Manciano e Roccalbegna  
ove la linea di delimitazione ha avuto inizio.

#### a. Zona NUTS

ITE1A	Grosseto
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

#### b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate 0

### 6. UVE DA VINO

#### a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

SANGIOVESE N.

#### b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Canaiolo Nero N

#### c. Altre varietà

### 7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

#### Morellino di Scansano

##### *Informazioni sulla zona geografica:*

La zona geografica delimitata comprende la zona collinare a sud-est della Provincia di Grosseto, tra i fiumi Ombrone e Albegna, che include l'intero territorio del Comune di Scansano, buona parte di quello di Magliano in Toscana e parte minore dei territori comunali di Manciano, Grosseto, Campagnatico, Semproniano e Roccalbegna. La zona interessata comprende una fascia collinare e pedecollinare, che da nord e da est degrada a sud verso la pianura di Albinia e ad ovest verso il litorale tirreno e la pianura Grossetana.

La temperatura media oscilla intorno ai +15.0°, con + 7.0° e + 24,0° rispettivamente per i mesi invernali e i mesi estivi. La piovosità media è di circa 620 mm. Le precipitazioni sono concentrate nei mesi autunno-invernali dove sono frequenti rovesci temporaleschi con primavere ed estati molto aride. Il clima della zona è caldo-arido e la siccità ricorrente, rappresenta il principale fattore limitante delle produzioni agricole. La piovosità si concentra nei mesi da novembre ad aprile, con tendenziale concentrazione sulle zone orientali.

Morfologicamente la zona è caratterizzata da rilievi collinari che hanno prevalenza su altipiani di limitata estensione. I rilievi maggiori sono nella parte nord del comprensorio e costituiscono il crinale principale di spartiacque dei bacini Ombrone ed Osa-Albegna. La media prevalente dell'altitudine è di 250 metri s.l.m., limitandosi in alcune zone marginali delle aree più basse ai 30 – 40 metri. L'altitudine massima è di 566 metri s.l.m.

Da Poggioferro a Scansano la giacitura del terreno, degradando verso il litorale Tirreno, a parte il rilievo di Montebottigli, diventa sempre meno accidentata e tormentata fino a terminare con alture di scarso rilievo o pianure mediamente ondulate.

La geologia della zona mostra caratteri di maggiore uniformità nel settore occidentale dove prevalgono rilievi arenacei di tipo macigno o pietraforte, mentre nella parte orientale, in corrispondenza delle formazioni calcaree e argilloscistose appare più articolato e tormentato.

I suoli sono a tessitura franco-limosa o franco-sabbiosa nella parte occidentale derivata dal macigno, dove la reazione è generalmente sub-acida ad alcalina, mentre sono a tessitura franco-argillosa a franco-limosa nella parte orientale derivata dalle formazioni calcaree dove la reazione è tendenzialmente alcalina.

I suoli sono in generale non molto profondi, con un substrato roccioso in vari casi affiorante.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Morellino di Scansano".

La coltivazione della vite in Scansano e zone limitrofe ha origini antichissime, testimonianza della sua presenza ci porta agli Etruschi, dimostrata dai ritrovamenti di attrezzi agricoli per la potatura e raccolta delle uve presso il sito archeologico di Ghiaccioforte.

Nel periodo medioevale interessanti citazioni di studiosi e ricercatori esaltano l'eccellenza delle condizioni pedo-climatiche che l'area Scansanese offre per la preziosa coltura della vite. Governanti e feudatari nel medio evo riconobbero la necessità di concedere, distinguendole, terre adatte per questa coltura, che ebbe particolare protezione con apposite norme statutarie.

In occasione delle lottizzazioni di terreni feudali e comunali, erano infatti indicate esplicitamente le concessioni di terre in zone a vocazione viticola: negli statuti della Comunità del Cotone, in quello di Montorgiali ed in quello di Scansano le

norme stabilite per la protezione delle viti e dell'uva erano molto severe, tanto che stabilivano una multa per i possessori di animali che provocavano danno alle vigne.

Le prime notizie dettagliate o scientificamente ordinate sulla produzione risalgono al 1813, quando il "Maire della Comune di Scansano" in una lettera inviata al Vice Prefetto del Circondario di Grosseto comunicava che nell'anno precedente nella zona di Scansano venivano prodotti 5 540 ettolitri di vino in gran parte di qualità superiore.

Luigi Villafranchi-Giorgini in una memoria letta nel 1847 alla Società Agraria Grossetana, affermava che all'orto Botanico di Pisa esisteva un tronco di vite alto cinque braccia - metri 2,92 - e della circonferenza di quattro - metri 2,36 - , proveniente da "Castagneta Valle", in Comune di Scansano.

Nel 1884 in uno studio sullo sviluppo dell'agricoltura, dell'industria e del commercio nella provincia di Grosseto, Giacomo Barabino riporta l'alta qualità dei vini di Magliano, di Pereta e di Scansano.

Il 21 dicembre del 1884 il socio ordinario dell'Accademia dei Georgofili Luigi Vannuccini tiene in Scansano una conferenza per sostenere la necessità di una cantina sociale

Inoltre in materia di notizie di carattere storico sulla viticoltura Scansanese, ancora Luigi Vannuccini, che nel 1887 pubblicò una monografia sulla "Coltivazione della vite a basso ceppo con sostegni ad un solo sperone o tralcio a frutto nel territorio scansanese in relazione alle viti ad alberello o a cornetto senza sostegno".

A dimostrazione del radicamento della tradizione vitivinicola nel territorio, si tiene a Scansano dal 1969 la "Festa dell'Uva", festeggiamenti legati al periodo della vendemmia, nelle decine di cantine medievali del paese, a loro volta testimonianza della diffusa consuetudine popolare della produzione per consumo familiare e vendita.

Una pubblicazione dell'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura di Grosseto sulla "Viticoltura Grossetana", edita nel 1972, riportando i risultati di una ricerca storica sulle origini e sulla espansione della vite nelle zone collinari della Provincia, conferma la preminente importanza dei vini dello Scansanese, noti da oltre un secolo per l'eccellente qualità e serbevolezza.

La coltivazione della vite e la produzione del vino a Scansano hanno quindi raggiunto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata nel 1978, e nel 2006 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

L'incidenza dei fattori umani si esplica nella puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- 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 del territorio di produzione e l'esposizione

prevalente dei vigneti, orientati a ad est sud est, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità, con esclusione dei terreni di fondovalle.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dal periodo Etrusco, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Morellino di Scansano"

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

#### *Informazioni sul prodotto:*

base ampelografica dei vigneti: il vitigno principale idoneo alla produzione dei vini Morellino di Scansano e Morellino di Scansano Riserva, e da sempre coltivato nell'area geografica considerata, e il sangiovese. Le forme di allevamento, i sestri di impianto e i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da ottenere la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per consentire la razionale gestione della chioma consentendo di ottenere un'adeguata superficie fogliare ben esposta, anche mediante pratiche di potatura verde e diradamento delle uve, e procedendo così al contenimento delle rese di produzione di uva entro i limiti fissati dal disciplinare, 9000 kg. per ettaro, con resa massima per ceppo di 3 kg.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini che sono quelle tradizionalmente consolidate nella zona per la vinificazione in rosso dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia di base e per la tipologia Riserva, riferita quest'ultima a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta un obbligatorio periodo minimo di invecchiamento in legno.

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita Morellino di Scansano è riferita alle tipologie base e Riserva, le quali, dal punto di vista analitico ed organolettico, presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare di produzione, che ne consentono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare entrambe le tipologie presentano un modesto tenore di acidità. Il colore è rosso rubino che, nella tipologia riserva, evolve verso il granato. Il profumo è intenso, vinoso ed ampio, che ricorda la frutta rossa di bosco; nella tipologia riserva si rafforzano i sentori di legno e si riscontrano anche note speziate e di frutta più matura. Al sapore la tipologia base si presenta asciutta, calda e leggermente tannica; componenti



presenti anche nella tipologia Riserva, nella quale si registra una persistenza maggiore.

*Legame causale:*

L'orografia collinare e pedecollinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a ad est sud est, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità, con esclusione dei terreni di fondovalle.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dal periodo Etrusco, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Morellino di Scansano"

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

### Morellino di Scansano

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» di cui all'articolo 1 devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai seguenti vitigni: Sangiovese: minimo 85 %. Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.</p>	

### Morellino di Scansano

<i>Quadro di riferimento</i>	Nella legislazione nazionale
------------------------------	------------------------------

<i>giuridico:</i>	
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Imbottigliamento nella zona delimitata
<i>Descrizione della condizione:</i>	
L'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata.	

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 Marchio Morellino di Scansano DOCG
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 D.Lgs61/04/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni complementari idonei coltivazione Regione Toscana
<i>Descrizione:</i>
Allegato 4 DM 2/11/2010

**VI. ALTRE INFORMAZIONI****1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	0039 – 06.46656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Toscana
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	26 Di Novoli 50126 FIRENZE Italia
<i>Telefono:</i>	+390554383078 - +390554383747
<i>Fax:</i>	+390554383150
<i>e-mail:</i>	maddalena.guidi@regione.toscana.it, stefano.barzagli@regione.toscana.it

**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/</a>
--------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--	---------------------------------

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**

italiano
----------