

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

Monteregio di Massa Marittima (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio del Monteregio di Massa Marittima
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	28 / 30 Via Norma Parenti 58024 Massa Marittima (GR) Italia
<i>Telefono:</i>	0039 – 0566.906171
<i>Fax:</i>	0039 – 0564.420506
<i>e-mail:</i>	consorzio monteregio @libero.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Monteregio di Massa Marittima - Disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011 - Approvazione disciplinari consolidati vini DOP e IGP e relativo elenco
<i>Base giuridica:</i>	DM 18.10.2011 di modifica e approvazione disciplinare DOC Monteregio di Massa marittima
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Monteregio di Massa Marittima (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<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:

«Monteregio di Massa Marittima» Rosso:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol. acidità totale minima: 4,5 g/l ; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino di buona intensità; odore: vinoso, fruttato; sapore: secco

Monteregio di Massa Marittima» Rosso riserva:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: rubino di buona intensità tendente al granato;
odore: vinoso, profumo intenso, fruttato;
sapore: secco, armonico, pieno, elegante;

«Monteregio di Massa Marittima» Rosato:*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa di buona intensità;
odore: vinoso, profumo intenso, fruttato;
sapore: secco.

«Monteregio di Massa Marittima» Bianco:*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino tenue;
odore: intenso, delicato;
sapore: asciutto, di media corposità.

«Monteregio di Massa Marittima» Sangiovese:*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino di buona intensità;
odore: vinoso, fruttato e caratteristico;
sapore: armonico, asciutto, caldo ed elegante, leggermente tannico.

«Monteregio di Massa Marittima» Sangiovese riserva:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rubino di buona intensità tendente al granato; odore: ampio vinoso, fruttato e caratteristico; sapore: armonico, asciutto, caldo ed elegante, leggermente tannico.

«Monteregio di Massa Marittima» Sangiovese novello:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
zuccheri riduttori residui massimo: 6,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino; odore: vinoso, fruttato, caratteristico; sapore: asciutto, leggermente acidulo, sapido.

«Monteregio di Massa Marittima» Sangiovese rosato:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosa di buona intensità; odore: vinoso, con profumo intenso e fruttato, caratteristico; sapore: asciutto.

«Monteregio di Massa Marittima» Syrah:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: da rosso rubino a granato;
odore: caratteristico, elegante;
sapore: armonico, asciutto.

«Monteregio di Massa Marittima» Viognier:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino brillante;
odore: delicato, caratteristico, con nette sensazioni di fruttato, fresco;
sapore: asciutto, morbido, vellutato, armonico.

«Monteregio di Massa Marittima» Novello:

Caratteristiche analitiche:

zuccheri riduttori residui massimo: 6,0 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: vinoso, fruttato;
sapore: asciutto, leggermente acidulo, sapido.

«Vin Santo Monteregio di Massa Marittima» e «Vin Santo Monteregio di Massa Marittima» riserva:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui: per il tipo secco, almeno il 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l

acidità volatile massima: 30,0 milliequivalenti per litro;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal paglierino al dorato, fino all'ambrato intenso;
odore: etereo, intenso, caratteristico;
sapore: armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile.

«**Vin Santo Montereio di Massa Marittima**» Occhio di Pernice (anche nella tipologia riserva):

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui 14,00% vol. svolto;
acidità volatile massima: 25,0 milliequivalenti per litro;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: da rosa intenso a rosa pallido;
odore: caldo, intenso;
sapore: dolce, morbido, vellutato e rotondo.

«**Montereio di Massa Marittima**» Vermentino:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino brillante, a volte con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, morbido, vellutato;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Riserva
Occhio di Pernice
Vinsanto
Vino Santo
Vin Santo
Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:**DOC Montereio di Massa Marittima**

<i>Resa massima:</i>
<p>«Montereio di Massa Marittima» Rosso: 10 t./ha - 70,00 hl/ha «Montereio di Massa Marittima» Rosso Riserva: 10 t./ha - 70,00 hl/ha; «Montereio di Massa Marittima» Novello: 10 t./ha - 70,00 hl/ha: «Montereio di Massa Marittima» Sangiovese: 10 t./ha - 70,00 hl/ha; «Montereio di Massa Marittima» Sangiovese Novello: 10 t./ha - 70,00 hl/ha. «Montereio di Massa Marittima» Sangiovese Riserva: 10 t./ha - 70,00 hl/ha; «Montereio di Massa Marittima» Syrah: 10 t./ha - 70,00 hl/ha; «Montereio di Massa Marittima» Rosato: 10 t./ha - 65,00 hl/ha; «Montereio di Massa Marittima» Sangiovese Rosato: 10 t./ha - 65,00 hl/ha; «Montereio di Massa Marittima» Bianco: 11 t./ha - 77,00 hl/ha; «Montereio di Massa Marittima» Vermentino: 11 t./ha - 71,50 hl/ha; «Montereio di Massa Marittima» Viognier: 11 t./ha - 71,50 hl/ha; «Montereio di Massa Marittima» Vin Santo: 11 t./ha - 38,50 hl/ha; «Montereio di Massa Marittima» Vin Santo riserva: 11 t./ha - 38,50 hl/ha; «Montereio di Massa Marittima» Vin Santo occhio di pernice: 10 t./ha - 35,00 hl/ha; «Montereio di Massa Marittima» Vin Santo occhio di pernice Riserva: 10 t./ha - 35,00 hl/ha</p>

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima» di cui al precedente articolo 2 devono provenire dai vigneti ubicati nella parte nord della provincia di Grosseto inclusa nel territorio amministrativo dei Comuni di Massa Marittima e di Monterotondo Marittimo e in parte nei territori dei Comuni di Roccastrada, Gavorrano, Castiglione della Pescaia, Scarlino e Follonica, con esclusione del fondo valle.

Tale zona è così delimitata:

la linea di delimitazione inizia dal punto di incontro dei comuni di Massa Marittima, Montieri e Roccastrada in prossimità del bivio di Meleta;

prosegue in direzione sud-est per tutta la strada provinciale n. 8 passando per gli abitati di Roccatederighi e Sassofortino, attraversa la statale n. 73, segue il fondo dei Prati e Seguntina, continua per il torrente Gretano, fino a incontrare la ferrovia Grosseto-Siena in località Aratrice;

prosegue lungo detta ferrovia in direzione ovest fino alla statale n. 73 in località Falsacqua, continua verso sud fino alla strada provinciale di Lattaia in prossimità di Sticciano Stazione;

piega quindi a ovest per Lattaia, fino alla strada provinciale del Madonnino, ritorna a sud fino alla chiesa degli Olmini, piega nuovamente a ovest lungo la strada delle Selvacce, costeggia il Podere ex Ente Maremma Santo Stefano, raggiungendo per la via di Pian del Bichi, il Podere Ginepraie in prossimità del ponte sul torrente Asina, dal quale piega verso ovest seguendo il percorso del Torrente Asina fino alla sua confluenza nel Torrente Bruna, lungo il corso del quale raggiunge a poche centinaia di metri a sud la strada provinciale 152 Aurelia Vecchia, la segue verso ovest fino ad arrivare alla località Lupo; prosegue per la strada provinciale Castiglione, entra sulla destra nella strada della Morina fino a raggiungere l'incrocio con la strada che termina all'Ampio, prosegue quindi verso Castiglione della Pescaia fino a incontrare il fosso La Valle, lo segue costeggiando il bosco fino a raggiungere Val di Loro, da qui prende la strada Val di Sona, per arrivare a Castellaccio Prile e prosegue per la vecchia strada fino a Tirli, continua per la Strada di Sant'Anna fino al fosso Rigo in prossimità del podere Follonica, entra nel comune di Gavorrano seguendo la strada provinciale per il vallone del Terigi, raggiunge l'abitato di Caldana e prosegue per la strada provinciale n. 82, fino a Gavorrano, attraversando il centro abitato di Ravi; da Gavorrano, località Cave, prosegue lungo la strada poderale adiacente al bosco, attraversa i poderi Palaia, fattoria del Poderino e Biagioni, continua attraversando il fosso Anguillara e il podere Cianello e raggiunge Scarlino a quota 139; da Scarlino prosegue verso la zona 167 e podere Canali, raggiunge il limite comunale sud seguendo la strada vicinale di Monte Muro, la valle dell'Uccelliera, il fosso di Val Molina e quello Madonella, continua fino al fosso dei Laschi lungo il limite comunale, raggiunge la strada provinciale del Casone, seguendo lo stesso fosso Laschi, la strada statale

n. 322 e la provinciale del Puntone, continua per la strada del Casone, piega a est lungo il canale Allacciante, raggiunge la strada statale n. 1 Aurelia in prossimità di Scarlino Stazione; prosegue lungo l'Aurelia fino al bivio dei Rondelli, piega per la strada statale n. 349 verso Massa Marittima, si immette nella strada podereale in località San Giuseppe verso il podere Cerrete, raggiunge il confine comunale di Massa Marittima, seguendo la strada podereale al limite del bosco in località Tesorino; prosegue quindi per il confine comunale di Massa Marittima e Monterotondo Marittimo per ricongiungersi al punto di partenza in prossimità del bivio di Meleta

a. Zona NUTS

ITE1A	Grosseto
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MARSANNE B.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA ISTRIANA B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
GROPPELLO GENTILE N.

GRECHETTO B.
GAMAY N.
FIANO B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CESANESE D'AFFILE N
CARMENERE N.
Carignano N.
CANINA NERA N.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
ALBANA B.
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
VERDEA B.
TREBBIANO TOSCANO
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
TEMPRANILLO N.
SYRAH N.
SEMILLON B.
SCHIAVA GENTILE
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
RIESLING ITALICO B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Colombana Nera N
Colorino N
Roussane B
Bracciola Nera N
Clairette B
Greco B
Viogner B
Albarola B
Ansonica B
Foglia Tonda N
Abrusco N
Incrocio Bruni 54 B
Biancone B
Livornese Bianca B
Pugnitello N
Bonamico N
Mazzese N
Calabrese N
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia N
Pollera Nera N
Canaiolo Bianco B
Prugnolo Gentile N
Mammolo N
Vermentino Nero N
Durella B
Barsaglina N
Malbech N
Caloria N
Groppello di S. Stefano N
Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

Orpicchio B.
Petite Manseng B.
Riesling renano B.

Sanforte

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC Monteregio di Massa Marittima

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 settentrionale della provincia di Grosseto, in un ampio territorio a giacitura prevalentemente collinare e pedecollinare (media, medio-alta e alta collina) che si estende dai confini con la provincia di Livorno (a nord-ovest) fin oltre il paese di Roccastrada (ad est), per scendere verso sud fin quasi a lambire la costa tirrenica tra Follonica e Castiglione della Pescaia, mentre a nord è delimitata dai confini con le province di Pisa e Siena lungo i versanti delle Colline Metallifere. L'area delimitata comprende per intero il territorio comunale di Massa Marittima e di Monterotondo Marittimo, e in parte quello dei comuni di Roccastrada, Gavorrano, Castiglione della Pescaia, Scarlino e Follonica, con esclusione del fondo valle.

I terreni dell'area, relativamente all'origine geologica, presentano alcune varietà ambientali, dovute alla diversa natura del suolo ed alle molteplici forme dei rilievi collinari. L'area è infatti caratterizzata da rilievi da bassa ad alta collina su formazioni prevalentemente argillose a nord e a est di Massa Marittima, e su formazioni prevalentemente marnose, marnoso-pelitiche e pelitiche, nonché da depositi alluvionali fluvio-lacustri a granulometria mista ad ovest e a sud di Massa Marittima; nel territorio a sud della via Aurelia, nell'area di Gavorrano, i rilievi di bassa collina poggiano su formazioni prevalentemente calcaree, arenitico-marnose e depositi alluvionali.

Alcune zone sono state fortemente condizionate dalle esondazioni dei fiumi Pecora – il cui intero bacino resta all'interno dell'area – e Bruna, quest'ultimo anche con gli affluenti di destra Carsia e Sovata, che hanno apportato sabbie e limo in quantità variabile.

La quota media varia da 128 a 343 metri s.l.m., mentre la pendenza oscilla tra l'8 ed il 12%; l'esposizione media è a 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. Possono essere considerate tre prevalenti condizioni climatiche, e cioè quella dell'area di Follonica, con temperatura media superiore a 16°C e precipitazioni inferiori a 700 mm/anno, quella dell'area di Massa Marittima, con temperatura media di 13,5°C e precipitazioni medie di 900 mm/anno, e quella dell'area di Montieri, con temperatura media inferiore a 12°C e precipitazioni intorno ai 1.100 mm/anno, che presenta una stretta analogia con l'area a nord di Roccastrada, la quale registra precipitazioni superiori ai 1.000 mm/anno. Può essere quindi considerato un valore medio di precipitazioni annue intorno ai 850-900 mm, con un minimo di 16,5 mm nel mese di luglio (dato medio) e un massimo di 135 mm nel mese di novembre (dato medio), ed una temperatura media annua di 14-14,5°C; l'indice di Huglin si attesta tra 2.100 e 2.500 unità, a seconda dell'area considerata.

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 piuttosto carichi di salsedine, 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 «Monteregio di Massa Marittima», sono di fondamentale rilievo. In quest'area, infatti, esistono testimonianze della coltivazione della vite che risalgono al periodo Etrusco – l'antica città etrusca di Vetulonia, nella parte meridionale della zona di produzione, l'area intorno al lago dell'Accesa, più a nord, e la stessa Massa Marittima sono solo alcuni esempi di insediamenti più o meno rilevanti – come confermano alcuni reperti rinvenuti nelle necropoli di Vetulonia e presso il lago dell'Accesa, tra i quali i tradizionali *pithoi*, recipienti particolari per la raccolta del vino proveniente dalla pigiatura delle uve e dai torchi; la tradizione viticola è continuata durante la dominazione romana, durante la quale si accentuò la tendenza al miglioramento delle tecniche di vinificazione, che rimasero insuperate fino al medioevo; in questo periodo storico, i documenti di varia natura conservati presso gli archivi monastici, confermano la diffusione della coltivazione della vite, seppur limitata alle aree prospicienti i castelli ed i conventi della zona, come il Castello di Gerfalco o il Santuario della Madonna del Frassine.

Le norme degli Statuti medioevali relativi alle comunità di Massa Marittima, Montieri e Monterotondo Marittimo, che curavano vari aspetti della vita sociale, stabilivano regole elementari per diverse attività artigianali come la macerazione

del lino e la produzione del vino; anche nelle Leggi Statutarie che il comune di Massa Marittima – al tempo libera Repubblica prima che le guerre con Siena ne segnassero la caduta e l’annessione ai domini senesi – redasse tra la fine del Duecento e gli inizi del Trecento si dettavano regole precise allo scopo di evitare la dispersione delle risorse alimentari come il grano, l’olio, il vino.

Tuttavia, dovranno passare alcuni secoli perché la coltivazione della vite, nel territorio maremmano, si diffonda in modo esteso diventando, insieme all’olivo, una presenza fondamentale del paesaggio. Solo con la dominazione dei Lorena, ed in particolare durante il governo di Pietro Leopoldo nella seconda metà del 1700, furono ideati i principali interventi rivolti allo sviluppo agricolo delle campagne ed alla bonifica delle aree paludose, non solo costiere ma anche di quelle che occupavano i fondovalle dell’entroterra.

Più tardi, il dott. Alfonso Ademollo, in una relazione all’inchiesta parlamentare Jacini, tenendo conto della vocazione viticola della Maremma, nel 1884 affermava che tutte le varietà *“vegetano bene nel nostro suolo ed a noi non mancano le uve da spremere e da mangiare, queste ultime a dovizia fornite dal Monte Argentario e dall’Isola del Giglio”*.

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, poichè 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, poichè la vite cresce benissimo e porge preziosi e squisiti grappoli in ogni parte della provincia, perchè non abbiamo veramente nè caldi nè freddi eccessivi,..... perchè 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 sestì ha terreno adatto alla viticoltura”*.

Parlando dei pregi e dei difetti del nostro vino lo stesso 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..... Attualmente la maggior quantità di vino viene data dai comuni di Pitigliano, Sorano, Massa Marittima e Roccastrada i quali sono pure dotati di buone Cantine per conservarlo Vini forti e generosi poi si incontrano nei comuni più marittimi i quali sono quelli di Orbetello, Monte Argentario e Giglio; Castiglione*

della Pescaia dà un eccellente Aleatico, che il Thaon disse superiore a qualunque vino fatto nelle altre fattorie della Toscana”.

Furono questi i presupposti che portarono alla consapevolezza che il territorio dell’alta Maremma poteva aspirare al riconoscimento della denominazione di origine controllata per i vini prodotti nella zona, riconoscimento che verrà attribuito col decreto ministeriale del 3 ottobre 1994 per i vini bianchi e rossi del «Monteregio di Massa Marittima» incentrati, per lo più, sulle uve dei vitigni Sangiovese, Trebbiano toscano, Vermentino e Malvasia bianca lunga, prodotti anche nelle versioni tradizionali Vin Santo e Vin Santo occhio di pernice, ai quali si sono aggiunti, nel corso degli anni, nei nuovi impianti, varietà internazionali, come il Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah e Viognier.

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***: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell’area geografica considerata, e cioè, in primis, i vitigni autoctoni Sangiovese, Trebbiano toscano e Vermentino (in minor parte Ciliegolo, Canaiolo nero, Malvasia bianca lunga, Ansonica, varietà idonee alla coltivazione nel territorio regionale che, perciò, concorrono eventualmente nella percentuale riservata ai vitigni complementari), affiancati da varietà alloctone quali il Syrah e il Viognier (e le altre Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, eventualmente presenti tra i vitigni complementari);
- ***le forme di allevamento, i sestri d’impianto e i sistemi di potatura*** che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona, e cioè il Cordone speronato, il Guyot e, in misura minore, il Capovolto, 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 garantire una 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 3.300 piante per ettaro, il che consente di ottenere una buona competizione fra le piante (77 hl/ha di vino per il tipo Bianco, che scende a 71,50 hl per le tipologie varietali Vermentino e Viognier, mentre è di 70 hl/ha per il tipo Rosso ed i varietali Sangiovese e Syrah, ivi comprese le riserve ed il tipo Novello, e 65 per il Rosato ed il Sangiovese Rosato, ma di soli 38,5 hl/ha per il Vin Santo e 35 hl/ha per il Vin Santo occhio di pernice);
- ***le pratiche relative alla elaborazione dei vini***, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco e in rosso dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per le tipologie di base e le tipologie Rosso Riserva e Sangiovese Riserva, riferite, le ultime due, a rossi maggiormente

strutturati ottenuti da uve con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12,00 % vol, caratterizzate da una elaborazione che comporta determinati periodi di invecchiamento in botti di legno ed affinamento in bottiglia obbligatori; di tradizione consolidata è anche la produzione di vini rosati ottenuti con un limitato contatto del mosto con le parti solide, proveniente dalla pigiatura di uve per lo più della varietà Sangiovese, e quella di vini novelli, prodotti secondo la tecnica della macerazione delle uve – per lo più della varietà Sangiovese – per almeno il 40%; nella stessa zona esistono anche varie espressioni di vini ottenuti da uve appassite, prodotti con la tradizionale tecnica del “vinsanto” utilizzando prevalentemente uve a bacca bianca (Trebbiano toscano e Vermentino) o bacca rossa (Sangiovese) nel caso in cui si produca la tipologia particolare “occhio di pernice”: in entrambi i casi, le uve subiscono un’accurata cernita e sono fatte appassire in locali idonei, per essere successivamente conservate ed invecchiate in tradizionali caratelli per un periodo adeguato.

Informazioni sul prodotto:

La DOC «Monteregio di Massa Marittima» è riferita alle tipologie Bianco e Rosso “di base”, ai tipi Rosato e Novello, a quella con menzione “Riserva” per il rosso, alle tipologie varietali Sangiovese – presentata anche con la menzione “Riserva” e nelle versioni Novello e Rosato – Syrah, Vermentino e Viognier, ed alle tipologie Vin Santo, 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, tutti i vini presentano un modesto tenore di acidità.

I vini rossi presentano un colore rosso rubino di buona intensità con riflessi violacei nei vini giovani, che sfuma al granato nei vini più maturi, comunque influenzato, nella tonalità, dalla percentuale di Sangiovese presente: il Sangiovese, infatti, rispetto ad altri vitigni come il Cabernet, il Syrah e il Merlot, conta su di una quantità di antociani totali inferiore, a vantaggio, però, di una notevole ricchezza in tannini proantocianidici e catechine. Per questo motivo, nella tipologia “di base”, è possibile riscontrare una maggiore complessità aromatica con sfumature fruttate e speziate più evidenti e, al contempo, un’attenuazione della sensazione tannica del vitigno base – soprattutto nei vini più giovani – proprio in funzione della diversa presenza di Sangiovese (minimo 50%) e di quella di altre varietà a bacca rossa (fino al 50%), il che conferisce, ai vini, un gusto più rotondo e pieno; l’aumento della percentuale di Syrah presente, infatti, porta a ottenere vini di un colore rosso rubino molto intenso, talvolta granato, con profumi intensi di frutta matura, confettura e spezie, mentre al palato risultano morbidi e vellutati.

Nelle tipologie che si fregiano della menzione “Riserva” (per il rosso e il Sangiovese) il colore tende al rosso rubino intenso con riflessi violacei più o meno frequenti, che si tramuta in granato con l’invecchiamento, mentre 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, dall'affinamento e dall'invecchiamento dei vini, ed è per questi motivi che il disciplinare stabilisce un invecchiamento minimo di sei mesi in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno tre mesi. Il vino Novello, sia nella tipologia "di base" che in quella prodotta con rilevante presenza di uve Sangiovese, si presenta con un colore rosso rubino con sfumature violacee, profumo intenso di frutti rossi e viola, mentre al palato è morbido, leggermente acidulo, sapido. I vini della versione Rosato, sia nella tipologia "di base" che in quella prodotta con rilevante presenza di uve Sangiovese, si presentano con un colore rosa di buona intensità, profumi intensi, fruttati, mentre al palato sono freschi, sapidi, asciutti.

I vini bianchi "tranquilli" presentano un colore giallo paglierino tenue, un profumo tendenzialmente fruttato e delicato, talvolta con note floreali, la cui ricchezza è in funzione della percentuale di Vermentino presente (minimo 50%, da solo o congiuntamente al Trebbiano toscano) e delle altre varietà a bacca bianca eventualmente utilizzate, mentre al gusto si presentano asciutti, freschi, di media corposità; ; l'aumento della percentuale di Viognier e Vermentino presenti, infatti, porta a ottenere vini di un colore paglierino brillante (a volte, nel Vermentino, con riflessi verdognoli), con profumi intensi e gradevoli che richiamano frutti a polpa bianca, agrumi e fiori, mentre al palato sono più morbidi e vellutati.

La tipologia Vin Santo si presenta con un colore dal paglierino al dorato fino all'ambrato intenso, un profumo ricco e complesso, etereo, intenso, con evidenti note di frutta matura, di uva passa e candita, mentre al gusto denota sensazioni vellutate, rotonde, con una notevole ampiezza, lunghezza e persistenza. Il Vin Santo occhio di pernice è caratterizzato, invece, da un colore da rosa intenso a rosa pallido, profumi intensi di frutta matura con note che richiamano il cioccolato e la liquirizia, mentre al palato è morbido, vellutato, caldo e dolce, molto rotondo ed ampio, con una notevole lunghezza e persistenza delle note retro olfattive.

Legame causale:

L'orografia collinare e pedecollinare della zona di produzione (rilievi da bassa ad alta collina), nell'area compresa tra i confini con la provincia di Livorno (a nord-ovest), il paese di Roccastrada (a est), la costa tirrenica tra Follonica e Castiglione della Pescaia (a sud) ed i confini con le province di Pisa e Siena lungo i versanti delle Colline Metallifere (a nord), con una quota media che varia da 128 a 343 metri s.l.m., una pendenza media del 8-12%, una esposizione media a sud-est ed una buona ventilazione durante tutto l'anno, concorrono a determinare un ambiente areato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione della vite.

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in modo determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari

caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche dei vini del «Monteregio di Massa Marittima».

In particolare, i terreni, caratterizzati da frequenti variazioni nelle diverse formazioni (prevalentemente argillose a nord e a est di Massa Marittima; marnose, marnoso-pelitiche e pelitiche, e da depositi alluvionali fluvio-lacustri a granulometria mista ad ovest e a sud di Massa Marittima; calcaree, arenitico-marnose e depositi alluvionali a sud della via Aurelia, nell'area di Gavorrano), presentano un'elevata profondità utile per lo sviluppo radicale, una buona capacità di drenaggio ed una buona/moderata capacità di acqua disponibile, condizioni tali da consentire un buon sviluppo vegeto-produttivo delle coltivazioni arboree.

Sono terreni per lo più abbastanza sciolti, sabbiosi e sabbioso-argillosi, calcarei e spesso frammisti a ghiaia e silice, talvolta riposano nelle arenarie di vario tipo, nell'eocene e su conglomerati rocciosi di travertino, con buona dotazione nutritiva, modesto tenore in humus, fosforo e potassio (zone collinari e pedecollinari e retroterra maremmano); in alcuni casi (colline che contornano la piana da Follonica a Gavorrano e Ribolla) sono terreni grossolani, ghiaiosi-sabbiosi profondi, che poggiano sul terzo orizzonte pliocenico o su ciottolami del quaternario, provvisti di ciottoli calcarei e silicei, molto aridi.

In entrambi i casi, questi terreni presentano una spiccata attitudine alla coltivazione della vite e, per tali ragioni, risultano pienamente idonei ad una vitivinicoltura di qualità, in particolare se coltivati con l'ausilio di pratiche agronomiche e gestionali dei suoli corrette (quali inerbimento, potatura verde, alta densità di impianto) e basse rese produttive.

Anche il clima della zona di produzione, caratterizzato da una buona piovosità (media intorno ai 850-900 mm/anno), con scarse piogge estive (intorno ai 100-110 mm) e una certa aridità nei mesi di luglio e agosto – tanto da far riscontrare lievi stress idrici nelle fasi che precedono la maturazione dell'uva –, da ottimi valori dell'indice bioclimatico di Huglin (tra 2100 e 2500°C-giorno), da una buona temperatura media annuale (tra i 12 e i 16°C a seconda delle aree), unita ad una ventilazione sempre presente anche nel periodo primaverile-estivo grazie alle brezze di Maestrale che soffiano nelle ore più calde della giornata, contribuendo a regolare le temperature ed a creare un ambiente sfavorevole alle malattie parassitarie, il tutto unito ad una temperatura piuttosto elevata, con ottima insolazione, nei mesi di settembre-ottobre e buone escursioni termiche tra giorno e notte, consente alla vite di ottenere un giusto equilibrio vegetativo, permettendo una lenta, graduale ed ottimale maturazione fisiologica delle uve, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche dei vini del «Monteregio di Massa Marittima».

La millenaria storia vitivinicola riferita al territorio dell'alta Maremma grossetana, dall'epoca etrusca a quella romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da

numerosi documenti e testimonianze storiche, è la prova fondamentale della stretta connessione ed interazione tra i fattori umani e la qualità e le caratteristiche peculiari dei vini del «Monteregio di Massa Marittima».

È la testimonianza, perciò, di come l'intervento dell'uomo in questo particolare territorio abbia tramandato, nel corso dei secoli, le tecniche tradizionali di coltivazione della vite ma anche le rituali prassi enologiche, le quali, tuttavia, in epoca moderna, sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscutibile progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i vini della denominazione «Monteregio di Massa Marittima», le cui caratteristiche peculiari sono specificamente descritte all'articolo 6 del disciplinare di produzione.

In tutti questi secoli, la coltivazione della vite ha sempre costituito un'attività primaria nell'ambito dell'economia agricola del territorio dell'alta Maremma grossetana, così come la tradizione vinicola, spesso perpetrata dai monaci benedettini nei periodi più bui del basso medioevo, ed oggi ancora riscontrabile visitando alcune vecchie cantine presenti nelle vie dei paesi della zona, come Massa Marittima, Roccastrada o Gavorrano.

Di notevole rilievo storico è anche il nome tradizionale che accompagna il nome geografico "Massa Marittima" e che, insieme a questo, costituisce la denominazione tutelata. *Monteregio*, infatti, rappresenta il castello dell'antica città Massa Metallorum, probabilmente sorto intorno all'anno 840, quando venne a stabilirsi in questa città la sede vescovile di Populonia, ed ampliato e fortificato agli inizi del 1200 con la Repubblica del libero comune di Massa Marittima; più tardi (1744) verrà restaurato e riadattato ad Ospedale da Francesco III di Lorena. L'importanza del castello di Monteregio e la motivazione della scelta di questo nome per rappresentare la denominazione di origine, è nella sua posizione topografica: da lì, infatti, si domina uno spazio amplissimo, dalle Cornate di Gerfalco al mare, tra declivi e collinette a volger d'occhi, con la vallata ampia e pianeggiante fino al Golfo di Follonica, che rappresenta, perciò, buona parte del territorio compreso nella Doc «Monteregio di Massa Marittima».

L'importanza dell'attività viticola e di trasformazione del vino sul territorio vanta numerose attestazioni e testimonianze, dalle norme degli Statuti medioevali relativi alle comunità di Massa Marittima, Montieri e Monterotondo Marittimo e dalle Leggi Statutarie di Massa Marittima – che prevedevano una specifica regolamentazione della produzione e del consumo del vino – fino all'opera intrapresa, secoli più tardi, dal governo di Pietro Leopoldo di Lorena (seconda metà del 1700) con interventi per il recupero dell'attività agricola e viticola dallo stato di abbandono in cui si trovava. La viticoltura, tuttavia, conobbe un vero impulso solo nel corso del XIX° secolo, come attestato anche dal dott. Alfonso Ademollo in una relazione all'inchiesta parlamentare Jacini. Egli, infatti, nel 1884, affermava che tutte le

varietà si adattano bene al territorio maremmano, una zona dove la vite è sempre esistita, fin dalle epoche più remote; nella stessa relazione, che fotografa perfettamente la situazione della viticoltura maremmana alla fine del 1800, egli afferma che le varietà coltivate sono numerose, alcune delle quali anche “internazionali”, perfettamente adattate al territorio, concludendo che quasi l'intera provincia presenta un'elevata vocazione alla viticoltura grazie a un clima mai eccessivamente caldo o freddo e a terreni leggeri, permeabili, freschi, ricchi di scheletro, di rocce decomposte o detriti vulcanici. Inoltre, relativamente ai pregi e difetti del vino prodotto sul territorio maremmano, ne sottolinea la diffusa qualità in ogni parte della provincia, grazie anche all'opera accurata dei viticoltori, segnalando, come aree di maggiore produzione, i territori dei comuni di Massa Marittima e Roccastrada, dotati anche di buone cantine per la conservazione, non dimenticando anche i comuni più marittimi come Castiglione della Pescaia, ricordato per un eccellente Aleatico.

Con il trascorrere degli anni, la nascita delle prime cantine cooperative (in primis quella di Braccagni-Montepescali, ora scomparsa, e quella del Cristo di Marina di Grosseto) e il contributo proveniente dall'attività di sperimentazione e di studio condotta sul territorio dalle istituzioni pubbliche (provincia di Grosseto, Università degli Studi di Firenze e di Pisa) e da parte delle aziende private, si crearono i presupposti per richiedere il riconoscimento della denominazione di origine controllata per il territorio del Monteregio, nell'intento di valorizzare i vini ottenuti su questa area, in modo da evidenziarne le peculiarità e le ottime caratteristiche qualitative.

Nel 1994, col decreto ministeriale del 3 ottobre, è stata così riconosciuta la denominazione di origine controllata per i vini prodotti nel territorio del «Monteregio di Massa Marittima» basata, nelle tipologie rosse, come ovvio, sul Sangiovese – vitigno da sempre coltivato in questo comprensorio – e in quelle bianche sul Trebbiano toscano, il Vermentino e la Malvasia bianca lunga, prodotti anche nelle versioni tradizionali Vin Santo e Vin Santo occhio di pernice.

Ma l'attività di sperimentazione e di studio su varietà di vite diverse dal Sangiovese e su metodi di vinificazione più innovativi, non si interruppe col riconoscimento della denominazione di origine, semmai si fece più dinamica, tanto che, grazie anche all'impianto di nuovi vigneti e alla nascita di nuove aziende, i risultati emersi convinsero i produttori dell'area del Monteregio che era necessario aggiornare il disciplinare di produzione, riducendo la presenza del Sangiovese nella tipologia “di base” e, al contempo, introducendo nuove tipologie varietali come il Syrah e lo stesso Sangiovese (prodotte con almeno l'85% delle rispettive varietà) e come il Viognier, impiegato per almeno il 90%. Ciò è stato sancito con la modifica del disciplinare intervenuta col decreto ministeriale del 18 ottobre 2011.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

«Monteregio di Massa Marittima» Rosso, Rosso Riserva, Rosato e Novello:

<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>Sangiovese, minimo 50%.</p> <p>Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca nera, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Aleatico.</p>	

«Monteregio di Massa Marittima» Bianco:

<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>Trebbiano toscano e Vermentino, da soli e congiuntamente, minimo il 50%.</p> <p>Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 50%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Moscato bianco.</p>	

«Monteregio di Massa Marittima» Sangiovese, Sangiovese riserva, Sangiovese rosato e Sangiovese novello:

<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>Sangiovese, minimo 85%.</p> <p>Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca nera, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Aleatico.</p>	

«Monteregio di Massa Marittima» Syrah:

<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>Syrah, minimo 85%.</p> <p>Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca nera, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Aleatico.</p>	

«Monteregio di Massa Marittima» Vermentino:

<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>Vermentino, minimo il 90%.</p> <p>Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 10%, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Moscato bianco.</p>	

«Monteregio di Massa Marittima» Viognier:

<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>Viognier, minimo 90%.</p> <p>Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 10%, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Moscato bianco.</p>	

«Monteregio di Massa Marittima» Vin Santo, Vin Santo Riserva:

<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>	
Trebiano toscano e Vermentino, da soli e congiuntamente, minimo il 50%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 50%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.	

«Monteregio di Massa Marittima» Vin Santo Occhio di Pernice, Vin Santo Occhio di Pernice Riserva:

<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>	
Sangiovese, minimo 50%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca nera provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.	

9. DOCUMENTAZIONE**a. Altri documenti:**

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 nov 2010 - Piano dei controlli DOP
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegati 1 - Vitigni idonei coltivazione Regione Toscana per DOC Monteregio di Massa Marittima

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>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it, a.squarcia@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 50127 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+390554383078 - +390554383747
<i>Fax:</i>	+390554383150
<i>e-mail:</i>	stefano.barzagli@regione.toscana.it, maddalena.guidi@regione.toscana.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano