

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

Sovana (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio dei vini D.O.C. Ansonica Costa dell'Argentario, Bianco di Pitigliano, Capalbio, Parrina, Sovana
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione interprofessionale di produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	74 Viale Marsala 58014 Manciano (GR) Italia
<i>Telefono:</i>	0039 – 0564.620532
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	cmmaremma@libero.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Sovana - Disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 22.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Sovana (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:**«Sovana» rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino con riflessi violacei; - odore: vinoso; - sapore: asciutto, armonico ed equilibrato.

«Sovana» rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; - acidità totale minima: 5,00 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: dal rosa tenue al rosa cerasuolo;

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;- sapore: asciutto, armonioso, leggermente acidulo. |
|---|

«Sovana» rosso superiore o «Sovana» rosso riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: vinoso, intenso e caratteristico che si affina nel corso dell'invecchiamento; - sapore: asciutto, corposo, armonico, asciutto.

«Sovana» Cabernet Sauvignon superiore o «Sovana» Cabernet Sauvignon riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso intenso con riflessi violacei, tendenti al granato con l'invecchiamento; - odore: vinoso con note speziate; - sapore: corposo, sapido, asciutto, giustamente tannico.

«Sovana» Aleatico Passito o «Sovana» Aleatico riserva Passito

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui almeno 12,50 svolti; - acidità totale minima: 5,00 g/l; - estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l. - acidità volatile massima: 1,5 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino intenso; - odore: intenso, vinoso, caratteristico;

- | |
|-------------------------------------|
| - sapore: dolce di corpo, armonico. |
|-------------------------------------|

«Sovana» Aleatico superiore o «Sovana» Aleatico riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. di cui almeno 9,50 svolti; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino di buona intensità; - odore: vinoso, caratteristico; - sapore: da secco ad amabile, armonico ed equilibrato.

«Sovana» Sangiovese superiore o «Sovana» Sangiovese riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: vinoso, talvolta con note fruttate di ciliegia e viola; - sapore: asciutto, corposo, armonico.

«Sovana» Ciliegiolo superiore o «Sovana» Ciliegiolo riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: vinoso, delicato; - sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo.

«Sovana» Merlot superiore o «Sovana» Merlot riserva

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: tipico con note fruttate;
- sapore: asciutto, ampio e vellutato.

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

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

b. Punto b)

Superiore

Riserva

Passito

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

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>

b. Rese massime:**DOC "Sovana"***Resa massima:*

Tipologia «Sovana» DOC	Resa uva/ettaro (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
«Sovana» Rosso	11	77,00
«Sovana» Rosato	11	77,00
«Sovana» Rosso Superiore	9	63,00

«Sovana» Rosso Riserva	9	63,00
«Sovana» Aleatico Superiore	9	63,00
«Sovana» Aleatico Riserva	9	63,00
«Sovana» Ciliegiolo Superiore	9	63,00
«Sovana» Ciliegiolo Riserva	9	63,00
«Sovana» Cabernet Sauvignon Superiore	9	63,00
«Sovana» Cabernet Sauvignon Riserva	9	63,00
«Sovana» Merlot Superiore	9	63,00
«Sovana» Merlot Riserva	9	63,00
«Sovana» Sangiovese Superiore	9	63,00
«Sovana» Sangiovese Riserva	9	63,00
«Sovana» Aleatico Passito	7	28,00
«Sovana» Aleatico Riserva Passito	7	28,00

5. ZONA DELIMITATA

Intero territorio dei comuni di Pitigliano e Sorano; parte del territorio comunale di Manciano, in provincia di Grosseto, come delimitata nel disciplinare inserito in e-Caudalie.

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

LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PETIT VERDOT N.

MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
GROPPELLO GENTILE N.
GAMAY N.
CILIEGIOLO N.
CESANESE D'AFFILE N
CARMENERE N.
Carignano N.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
TEROLDEGO
TEMPRANILLO N.
SYRAH N.
SCHIAVA GENTILE
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Colombana Nera N
Colorino N
Bracciola Nera N
Foglia Tonda N
Abrusco N
Pugnitello N
Bonamico N
Mazzeese N
Calabrese N
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia N

Pollera Nera N
Canina Nera N
Prugnolo Gentile N
Mammolo N
Vermentino Nero N
Barsaglina N
Malbech N
Caloria N
Groppello di S. Stefano N
Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

Sanforte N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Sovana"

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
A.1. Fattori naturali rilevanti per il legame. La zona geografica delimitata ricade nella parte meridionale della regione Toscana e, in particolare, nel lembo sud-orientale della provincia di Grosseto, in un territorio a giacitura collinare e pedecollinare che comprende l'intero territorio comunale di Pitigliano e di Sorano e parte di quello del comune di Manciano. I terreni dell'area, relativamente all'origine geologica, sono caratterizzati da superfici strutturali su formazioni costituite prevalentemente da rocce effusive e vulcanoclastiche mentre, a ovest del fiume Fiora, prevalgono forme di aggradazione su formazioni prevalentemente marnose, marnoso-pelitiche e pelitiche. Le formazioni quaternarie antiche e recenti, con conglomerati di sabbia, detriti fluviali, ciottoli con argille e sabbia, affiorano dovunque nella parte centrale della zona, lungo i corsi d'acqua e nella fascia collinare a ovest di Manciano. L'area è caratterizzata da rilievi da bassa a medio-alta collina. Al centro del comprensorio delimitato, nei comuni di Pitigliano e Sorano, sono presenti vaste zone di altopiano; in quest'area, la quasi totale presenza di rocce di tufo vulcanico – originate da eruzioni che si sono succedute in tempi diversi, molto lontani fra loro e con diversa consistenza della lava – hanno formato una crosta rocciosa più o meno compatta e di coerenza molto variabile, in molti punti incisa da profonde erosioni provocate dall'azione del vento e delle acque piovane, talvolta delle vere e proprie voragini alla base delle quali scorrono ruscelli e torrenti affluenti dei fiumi Albegna e Fiora, creando un paesaggio suggestivo.

La quota media è di 290 metri s.l.m., con un'altitudine minima di circa 30 metri in località Marsiliana e massima di circa 800 metri in località Elmo nel comune di Sorano, mentre la pendenza oscilla intorno al 5%; l'esposizione media è a sud-est.

Il clima dell'area è di tipo mediterraneo, con temperature miti e precipitazioni disordinate, talvolta anche di elevata intensità, 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 seconda 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 due prevalenti condizioni climatiche, e cioè quella dell'area di Pitigliano-Sorano, con temperatura media intorno a 14°C e precipitazioni intorno a 920 mm/anno e quella dell'area di Manciano, situata più a ovest verso il mare, con temperatura media di 14-14,5°C e precipitazioni medie di 750 mm/anno. Può essere quindi considerato un valore medio di precipitazioni annue intorno agli 820-870 mm, con un minimo di 24 mm nel mese di luglio (dato medio) e un massimo di 126 mm nel mese di novembre (dato medio), e 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 (nelle aree più prossime al mare piuttosto carichi di salsedine), mentre nell'estate soffia 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, soprattutto nel comprensorio di Pitigliano e Sorano.

A.2. Fattori umani rilevanti per il legame.

I fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito a ottenere i vini di «Sovana», sono di fondamentale rilievo. In quest'area, infatti, esistono testimonianze della coltivazione della vite che risalgono al periodo etrusco, greco e romano – l'antica città etrusca di Statonia, nella parte orientale della zona di produzione, le città etrusche di Sovana e di Saturnia, più a ovest, l'area di Poggio Buco, nella parte meridionale, sono solo alcuni esempi di insediamenti più o meno rilevanti – come testimoniano alcuni reperti; in particolare, presso Marsiliana lungo il corso del fiume Albegna, è stato rinvenuto un numero consistente di vasellame e *pithoi* (recipienti particolari per la raccolta del vino proveniente dalla pigiatura delle uve e dai torchi), probabilmente poiché il luogo corrispondeva a un vero e proprio centro di raccolta per i vini che provenivano

dalle aree più interne (colline di Manciano, Pitigliano e Scansano), trasportati lungo il corso del fiume; nelle necropoli di Vitozza e Sovana, invece, sono state rinvenute cantine scavate direttamente nel tufo, e un esempio ancor oggi chiaramente visibile lo si ha visitando la fortezza Orsini a Sorano. La dominazione romana accentuò la tendenza al miglioramento delle tecniche di vinificazione, che rimasero insuperate fino al medioevo; in questo periodo storico, la vite acquistò 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. Negli Statuti della Comunità del Cotone le norme stabilite per la protezione delle viti e dell'uva erano molto severe, tanto che stabilivano perfino una multa di 10 soldi per ciascuna bestia grossa entrata a far danno in *“vigne o chiuse di olivi da calende di marzo fino a Ognissanti”*.

La tradizione vitivinicola del territorio pitiglianese e soranese ha continuato a trasmettersi nei secoli, passando attraverso le vicissitudini della famiglia Aldobrandeschi e, più tardi, con la scissione di questa famiglia nei due rami di Sovana e Santa Fiora, con quelle degli Orsini, fino alla lunga guerra che questi ingaggiarono con Siena conclusasi, nel 1410, con l'annessione definitiva di Sovana ai domini di Siena, e il conseguente spopolamento di Sovana a favore delle vicine Pitigliano e Sorano.

Fin da epoche lontane, tutti coloro che sostarono nell'antica cittadina di Pitigliano per traffici e azioni militari, ebbero modo di apprezzare e gustare i vini ottenuti in quella zona, conservati in vasi vinari nelle profonde e fredde grotte di tufo.

Studiosi di ogni tempo riconobbero i pregi delle uve di questo territorio e l'eccellenza dei vini prodotti.

Il dott. Villafranchi-Giorgini, nel 1847, in una memoria letta alla Società Agraria Grossetana, affermava che esisteva all'Orto Botanico di Pisa un tronco di vite alto 5 braccia (metri 2,92) e della circonferenza di 4 (metri 2,30) proveniente da Valle Castagneta.

L'enotecnico Luigi Vivarelli, in una memoria pubblicata nel 1906 su *“La vite e il vino nel mandamento di Orbetello”* riferiva che *“nel 1787 un turbine svelse una vite nel podere di Valle Castagneta (comune di Sorano) il cui tronco, misurato dal Prof. Santi aveva una circonferenza di metri 1,76 e lo stesso professore nel 1793 ne vide un'altra che aveva uguali dimensioni”*. Parlando quindi di sistemi di allevamento della vite lo stesso Vivarelli scrive ancora: *“nel nostro mandamento è raro il caso di trovare la vite disposta ai lati dei campi, ma invece vi predomina la vigna specializzata e quindi la consociazione è pratica quasi sconosciuta..... Sarebbe utile piano piano, sostituire il filo di ferro alle canne giacchè esso permette una notevole economia..... La forma di potatura più in uso presso i nostri viticoltori, mi pare sia quella a cornetti con 5 o 6 occhi; non è certo un metodo sbagliato, ma ho l'opinione che si potrebbe con maggior vantaggio introdurre la potatura Guyot”*.

Giacomo Barabino nel suo studio pubblicato nel 1884 sullo sviluppo dell'agricoltura, dell'industria e del commercio nella provincia di Grosseto, scriveva *“I vini di Magliano, di Pereta e di Scansano, sono eccellenti e in pochi luoghi il vino si produce di qualità così squisita come nei vigneti di Manciano, Pitigliano e di Sorano. Il vino che si produce presso Scansano assomiglia alquanto a quello del Chianti”*.

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”*. 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 vino prodotto nella zona 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 specialmente i primi due, fabbricati come sono nella lavorabile tufa vulcanica”*.

Nel periodo storico successivo, caratterizzato da due eventi bellici e da un ventennio di dittatura politica, la situazione viticola della zona pitiglianese e soranese ha seguito le sorti dell'agricoltura in genere, il cui obiettivo principale era quello di conseguire un'economia di consumo e la piena occupazione della mano d'opera. In tale periodo, la viticoltura non era certamente florida, in quanto legata all'immobilismo, alla polverizzazione delle proprietà dirette coltrici e alle diffuse forme di conduzione mezzadrile, sfavorevoli all'espansione della specializzazione viticola, tanto che nella prima metà del Novecento la superficie vitata non subisce in questa zona profonde modificazioni.

Nei decenni successivi, invece, si moltiplicano le iniziative di molti proprietari – aiutate e incentivate anche dall'applicazione della riforma fondiaria e dall'opera dei tecnici agricoli – intese a sviluppare una viticoltura più razionale, anche con la diffusione di nuove cultivar nei territori collinari più facili. Ma l'espansione viticola, se non accompagnata dal perfezionamento della tecnica vinicola e quindi della qualità dei vini prodotti, creava notevoli problemi di organizzazione e diffusione dei vini stessi, anche a causa della disponibilità di modeste partite, dalle caratteristiche poco omogenee anche se pregiate.

Un contributo decisivo alla risoluzione di questi problemi è stato dato dalla realizzazione nel 1954 della Cantina Sociale di Pitigliano, con lo scopo di raccogliere e trasformare la produzione viticola del comprensorio circostante e che rappresenta una circostanza importante per la nascita dell'industria enologica, al fine di presentare sul mercato vini uniformi, di tipo costante, migliorati nella qualità e standardizzati nella presentazione.

Più tardi, anche alcune pubblicazioni scientifiche del settore, occupandosi dei vini ottenuti su questo territorio, apportarono un contributo importante alla loro valorizzazione; "Vini tipici e pregiati d'Italia" di R. Capone, edito nel 1963, illustra proprio le caratteristiche dei vini di Pitigliano.

Più tardi, anche alcune pubblicazioni scientifiche del settore, occupandosi dei vini ottenuti su questo territorio, apportarono un contributo importante alla loro valorizzazione; "Vini tipici e pregiati d'Italia" di R. Capone, edito nel 1963, illustra proprio le caratteristiche dei vini di Pitigliano, soffermandosi non solo sui rinomati vini bianchi, ma illustrando anche le caratteristiche dei rossi, da sempre prodotti in questa zona utilizzando, a partire dagli anni '80, le indicazioni geografiche transitorie autorizzate dal Ministero dell'Agricoltura, quali "*Saturnia*" e "*Sorano*". Furono questi i presupposti che portarono alla consapevolezza che il territorio della Maremma sud-orientale poteva aspirare al riconoscimento della denominazione di origine controllata per i vini rossi prodotti nella zona, che verrà attribuito col decreto ministeriale 20 maggio 1999 per i vini «Sovana» (rettificato, con modifica di alcuni articoli del disciplinare, con decreto ministeriale del 12 novembre dello stesso anno) ottenuti esclusivamente in tipologie rosse e nel tipo rosato incentrate, per lo più, sulle uve dei vitigni Sangiovese, Aleatico, Cabernet Sauvignon e Merlot, al quale si sono aggiunte, con la modifica del disciplinare intervenuta a novembre 2011, le tipologie Aleatico Passito e Ciliegiole.

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, Aleatico e Ciliegiole, e gli internazionali Cabernet Sauvignon e Merlot, oltre alle varietà che concorrono eventualmente

nella percentuale riservata ai vitigni complementari;

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 il Cordone speronato orizzontale e il Guyot singolo o a doppia palmetta, 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 a una densità minima di 3300 piante per ettaro, il che consente di ottenere una buona competizione fra le piante (77 hl/ha per il tipo "base" e il rosato, che scende a 63 per il Rosso con menzione Superiore e qualifica Riserva, e per tutte le tipologie varietali – Aleatico, Sangiovese, Ciliegiolo, Merlot e Cabernet Sauvignon – obbligatoriamente accompagnate dalla menzione Superiore ed, eventualmente, dalla qualifica Riserva, e a 28 hl/ha per l'Aleatico Passito e Passito 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 le tipologie con menzione Superiore e con qualifica Riserva, riferite, le ultime due, a rossi maggiormente strutturati ottenuti da uve con un titolo alcolometrico volumico totale minimo più elevato di un grado rispetto al tipo "base" e caratterizzate da un'elaborazione che comporta determinati periodi di invecchiamento e affinamento in bottiglia e/o in botte 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 la produzione di vini ottenuti da uve della varietà Aleatico sottoposte ad appassimento all'aria o in locali idonei.

Informazioni sul prodotto:

La DOC «Sovana» è riferita alla tipologia Rosso "di base", al tipo Rosato, a quello con menzione "Superiore" e qualifica "Riserva", alle tipologie varietali Aleatico, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Merlot e Sangiovese, obbligatoriamente accompagnate dalla menzione "Superiore" ed, eventualmente, dalla qualifica "Riserva", e alla tipologia Aleatico Passito, anche con qualifica "Riserva", le quali, dal punto di vista analitico e 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, leggermente più elevato nelle tipologie Rosato e Passito.

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 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 presenza percentuale di vitigni come Merlot o Cabernet Sauvignon, infatti, porta a ottenere vini di un colore rosso rubino più intenso, talvolta granato, con profumi intensi di frutta matura e spezie, talvolta con note erbacee, mentre al palato risultano morbidi e vellutati.

Nelle tipologie che si fregiano della menzione “Superiore” e della qualifica “Riserva” 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 e aumenta la sua complessità, ampiezza ed eleganza, con sentori di piccoli frutti accompagnati da evidenti note speziate, talvolta con sentori erbacei, e 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 una data di immissione al consumo che non può essere antecedente al 1° giugno dell’anno successivo alla vendemmia per la menzione Superiore, e un invecchiamento minimo di 18 mesi in botti di legno e un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi per tutte le tipologie con qualifica Riserva. Il vino della versione Rosato si presenta con un colore dal rosa tenue al rosa cerasuolo, profumi intensi, fruttati, delicati, mentre al palato è fresco, sapido, asciutto, leggermente acidulo. La tipologia Aleatico Passito, infine, si presenta con un colore rosso rubino intenso, un profumo ricco, vinoso e complesso, etereo, intenso, con evidenti note di confettura, liquirizia e cioccolato, mentre al gusto denota sensazioni vellutate, rotonde, con una notevole ampiezza, lunghezza e persistenza.

Legame causale:

L’orografia collinare e pedecollinare della zona di produzione, nel lembo sud-orientale della provincia di Grosseto, nell’intero territorio comunale di Pitigliano e di Sorano e in parte di quello di Manciano, con una quota media intorno a 290 metri s.l.m., una pendenza media del 5%, una esposizione che da nord-est degrada verso sud-ovest (media a sud-est), per il particolare beneficio delle sue colline protette dai venti freddi del nord e aperte alle brezze marine ma con 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 e organolettiche dei vini «Sovana».

In particolare, i terreni, caratterizzati da formazioni costituite prevalentemente da rocce effusive e vulcanoclastiche (marnose, marnoso-pelitiche e pelitiche a ovest del fiume Fiora, conglomerati di sabbia, detriti fluviali, ciottoli con argille e sabbia nella fascia collinare a ovest di Manciano), presentano un'elevata profondità utile per lo sviluppo radicale, una buona capacità di drenaggio e una moderata capacità di acqua disponibile, condizioni tali da consentire un buon sviluppo vegeto-produttivo delle coltivazioni arboree.

Sono terreni per lo più franchi, tufacei, più o meno ricchi di scheletro, sub-acidi o neutri, privi di carbonati, tendenzialmente aridi, ricchi di potassio e poveri di fosforo assimilabile, con discreta dotazione di sostanza organica, che presentano, perciò, una spiccata attitudine alla coltivazione della vite e, per tali ragioni, risultano pienamente idonei a una vitivinicoltura di qualità, in particolare se coltivati con l'ausilio di pratiche agronomiche e gestionali dei suoli corrette (quali potatura verde e alta densità di impianto) e basse rese produttive.

Anche il clima della zona di produzione, caratterizzato da una buona piovosità (media intorno agli 820-870 mm/anno), con scarse piogge estive (intorno ai 90-100 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 (14-14,5°C), unita a 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 e a creare un ambiente sfavorevole alle malattie parassitarie, il tutto unito a 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 e ottimale maturazione fisiologica delle uve, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche dei vini «Sovana».

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

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

peculiari sono specificamente descritte all'articolo 6 del disciplinare di produzione.

In particolare, la presenza della viticoltura nel territorio della Maremma sud-orientale è attestata fin dall'epoca etrusca (il vasellame e i *pithoi* reperiti in molte delle aree archeologiche presenti sul territorio, e le stesse cantine scavate nel tufo nella zona di Pitigliano, Vitozza e Sorano ne sono una prova), ma le testimonianze continuano in epoca romana fino al medioevo (nel centro del paese di Sovana, nella chiesa romanica di Santa Maria di fronte al Palazzo Pretorio, si trova un ciborio preromanico in travertino bianco che reca lastre decorate con viticci annodati, grappoli di uva e foglie di vite) nel corso del quale la vite acquistò particolare importanza come pianta colonizzatrice, tanto che governanti e feudatari riconobbero la necessità di concedere terre adatte per questa coltura e di stabilirne la protezione con apposite norme statutarie.

E furono molti gli studiosi di epoche successive che riconobbero i pregi delle uve di questo territorio e l'eccellenza dei vini prodotti, e non mancarono le testimonianze di chi, attraversando il territorio pitiglianese, rimase colpito dai vini qui prodotti, conservati in vasi vinari nelle profonde e fredde grotte di tufo.

Alla fine del 1500, Bacci così descriverà queste campagne “...*situate nel cuore dell'Etruria, godono di molti pregi, sono esposte da una parte al vento che spira da settentrione dalle falde del monte Amiata e dall'altra, estendendosi verso mezzogiorno, godono anche di quello australe che dona loro calore*”...Quale migliore incipit per identificare un territorio viticolo; e infatti, la zona era ricca “...*di ottimi vini, soprattutto rossi, sinceri, e chiarificati con null'altro che la semplice fermentazione dei tini*”. Tre secoli più tardi, il dott. Villafranchi-Giorgini (1847) cita un tronco di vite di dimensioni eccezionali proveniente da Valle Castagneta, mentre l'enotecnico Luigi Vivarelli (1906) un episodio del 1787 avvenuto nella zona di Sorano sempre riferito a una vite di dimensioni rilevanti, a conferma che la viticoltura aveva tradizioni centenarie già a quel tempo. Lo stesso Vivarelli parla diffusamente di sistemi di allevamento della vite, affermando che, nella Maremma meridionale, è già ampiamente diffusa la vigna specializzata allevata a cordone speronato, mentre Giacomo Barabino (1884) si sofferma sulla eccellente qualità dei vini prodotti nelle zone di Magliano, Pereta, Scansano, Manciano, Pitigliano e Sorano, già a quel tempo tra le più significative della provincia, paragonati addirittura a quelli già rinomati del Chianti. Tra le testimonianze più significative ed esaurienti, quelle del dott. Alfonso Ademollo, riconducibili a una relazione all'inchiesta parlamentare Jacini (1884), si soffermano lungamente sulla vocazione viticola della Maremma; nella stessa relazione, che fotografa perfettamente la situazione della viticoltura maremmana alla fine del 1800, egli afferma che le varietà coltivate sono numerose, alcune “internazionali” perfettamente adattate al territorio, il quale viene ritenuto altamente vocato alla coltura della vite (per cinque sestimi della superficie), mancando periodi di caldo o di freddo eccessivi e grazie anche ai terreni leggeri e permeabili, dovuti a sabbie, rocce decomposte, detriti

vulcanici e ciottolame. Inoltre, relativamente ai pregi e difetti del vino prodotto sul territorio maremmano, egli si esprime in modo molto positivo, tanto da affermare che il vino è prodotto in ogni parte della provincia, sia in aree pianeggianti che montuose, citando come zone di maggiore produzione i territori dei comuni di Massa Marittima, Roccastrada, Pitigliano e Sorano, gli ultimi due dotati anche di buone cantine per la conservazione.

In tutti questi secoli, lo sviluppo dell'agricoltura di questo lembo di Maremma è sempre stato accompagnato da un'affermazione della viticoltura e, di pari passo, da una forte valenza della tradizione vinicola, spesso perpetrata dai monaci benedettini nei periodi più bui del basso medioevo, e oggi ancora riscontrabile percorrendo il territorio, dove non di rado è possibile trovare vecchie cantine scavate direttamente nel tufo già al tempo degli etruschi e dei romani e, in parte, ancora oggi utilizzate, come accade a Pitigliano e Sorano.

All'inizio del XX° secolo, la viticoltura in provincia di Grosseto, come in altre aree del Paese, conobbe un periodo di crisi, con una polverizzazione delle proprietà dirette coltivatrici e diffuse forme di conduzione mezzadrile ma, con i decenni successivi, si moltiplicarono le iniziative di molti proprietari intese a sviluppare una viticoltura più moderna e razionale, anche con l'inserimento di nuove cultivar. Col trascorrere degli anni, la nascita della Cantina Sociale di Pitigliano nel lontano 1954 e il contributo proveniente dall'attività di sperimentazione e di studio condotta sul territorio dalle istituzioni pubbliche e dalle aziende private, si crearono i presupposti per richiedere il riconoscimento della denominazione di origine controllata per i vini "*Sovana*" col decreto ministeriale del 20 maggio 1999 (preceduto, tuttavia, nel corso degli anni '80, dall'utilizzo di indicazioni geografiche transitorie autorizzate dal Ministero dell'Agricoltura, quali "*Saturnia*" e "*Sorano*"), valorizzando, così, anche i vini rossi e rosati ottenuti in questo territorio, incentrati sui vitigni tradizionali Sangiovese e Aleatico, e sulle varietà internazionali Cabernet Sauvignon e Merlot.

Ma l'attività di sperimentazione e di studio su varietà di vite diverse 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 Sovana che era necessario aggiornare il disciplinare di produzione, inserendo la versione varietale Ciliegiole, anche con menzione Superiore e qualifica Riserva (al pari delle altre tipologie previste, ad eccezione del rosato), e la tipologia tradizionale Aleatico Passito, anche con qualifica Riserva, il che è stato sancito con la modifica del disciplinare intervenuta col decreto ministeriale 22.11.2011.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

<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>	
«Sovana» Rosso, «Sovana» Rosso Superiore, «Sovana» Rosso Riserva e «Sovana» Rosato: Sangiovese: almeno il 50%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana. «Sovana» Aleatico Superiore, «Sovana» Aleatico Riserva, «Sovana» Aleatico Passito e «Sovana» Aleatico Riserva Passito Aleatico: minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana. «Sovana» Cabernet Sauvignon Superiore e «Sovana» Cabernet Sauvignon Riserva: Cabernet Sauvignon: minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana. «Sovana» Ciliegiolo Superiore e «Sovana» Ciliegiolo Riserva: Ciliegiolo: minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana. «Sovana» Merlot Superiore e «Sovana» Merlot Riserva: Merlot: minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana. «Sovana» Sangiovese Superiore e «Sovana» Sangiovese Riserva: Sangiovese: minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana.	

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

<i>Descrizione:</i>
allegato 3 - DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>

Allegato 1 - Vitigni idonei Regione Toscana

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>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, a.squarcia@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>	+39.0554383747; +39.0554383078
<i>Fax:</i>	+39.0554383150
<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