DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "MORELLINO DI SCANSANO"

Approvato come DOC con	DPR 06.01.1978	GU 92 - 04.04.1978
Modificato con	DM 07.01.1997	GU 14 - 18.01.1997
Approvato come DOCG con	DM 14.11.06	GU 278 - 29.11.2006
Modificato con	DM 23.07.2010	GU 179 - 03.08.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con	DM 12.07.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1
(Denominazione e vini)

1.1 La denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano», anche nella tipologia con la menzione "Riserva", è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 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 %.

2.2 Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Toscana, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti , riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

3.1 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 umero 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 Coppaio 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.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualita'. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i terreni collinari di buona esposizione con esclusione di quelli di fondo valle.

4.2 I sesti d'impianto, le forme di allevamento (a spalliera, ad alberello e similari) ed i sistemi di potatura debbono essere quelli tradizionalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

4.3 La densita' di impianto e reimpianto dei vigneti messi a dimora successivamente al 14 novembre 2006 (data di riconoscimento della DOCG Morellino di Scansano) non deve essere inferiore ai 4000 ceppi ad Ettaro.

4.4 E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4.5 La resa massima di uva ammessa dei vigneti per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» non deve essere superiore a t 9 per ettaro di coltura specializzata e con una resa per ceppo non superiore a 3 kg. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, anche la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

4.6 In annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti uva/vinoper i quantitativi di cui trattasi. La resa massima delle uve in vino

finito non deve esser superiore al 70%. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e

garantita; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino «Morellino di Scansano» e «Morellino di Scansano« Riserva un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00% vol. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

5.2 Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione, delimitata al precedente art. 3. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e la reputazione e garantire l'origine.

5.3 E' tuttavia autorizzata la vinificazione fuori zona in strutture situate in prossimità del confine della zona di produzione, purché entro 2000 metri in linea d'aria, ed appartenenti ad aziende che abbiano vinificato il vino «Morellino di Scansano» da almeno cinque anni alla data di entrata in vigore del presente disciplinare. Tale autorizzazione dovrà essere richiesta e rilasciata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

5.4 Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010.

5.5 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano», se destinato ad essere qualificato con la menzione Riserva, deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore ad anni due, di cui almeno uno in botte di legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

5.6 Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» e «Morellino di Scansano« Riserva deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
(Caratteristiche del vino al consumo)

6.1 I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» e Morellino di Scansano con la menzione Riserva, all'atto dell'immissione al consumo, devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:
colore : rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
limpidezza: brillante;
odore: profumato, etereo, intenso, gradevole, fine;
sapore: asciutto, caldo, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%vol, per la menzione Riserva 13,00%vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l, per la menzione Riserva 26,0 g/l.
Entrambi i vini possono, talvolta, presentare eventuale sentore di legno.

6.2 E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
(Etichettatura designazione e presentazione)

7.1 Alla denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Morellino di Scansano» è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva non prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato» o simili.

7.2 E' altresì vietato l'uso, in aggiunta alla denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Morellino di Scansano», di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree e località comprese nella zona delimitata di cui al precedente articolo 3. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non tali da trarre in inganno l'acquirente.

7.3 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Morellino di Scansano" di cui all'articolo 1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

7.4 Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano», l'immissione al consumo e' consentita soltanto a partire dal 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

Articolo 8
(Confezionamento)

8.1 I vini di cui all'articolo 1 devono essere immessi al consumo in recipienti di vetro del tipo «bordolese». Le tipologie dei contenitori nelle varie pezzature, tappate secondo la normativa vigente, devono essere le seguenti:
lt. 0,100;
lt. 0,1875;
lt. 0,250;
lt. 0,375;
lt. 0,500;
lt. 0,750;
lt. 1,000;
lt. 1,500;
lt. 3,000;
lt. 5,000,
ed altre pezzature di capienza superiore non destinate alla vendita. Per contenitori di vetro con capacità pari o inferiori a lt. 0,250 è ammesso l'utilizzo del tappo a vite.

Articolo 9
(Marchio)

9.1 La denominazione di origine controllata e garantita Morellino di Scansano è contraddistinta in via esclusiva ed obbligatoria dal marchio n. 736629 (Allegato n° 2) registrato dal Consorzio di Tutela del Vino Morellino di Scansano in data 15/12/1997 nella forma grafica e letterale allegata al presente disciplinare di produzione, in abbinamento inscindibile con la denominazione Morellino di Scansano. Tale marchio è sempre inserito nella fascetta sostitutiva del Contrassegno di Stato prevista nella normativa vigente.

L'utilizzo del marchio Morellino di Scansano è curato direttamente dal Consorzio Tutela del vino Morellino di Scansano, che deve distribuirlo anche ai non associati alle medesime condizioni economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.

Articolo 10
(Legame con l'ambiente geografico)

A) Informazione sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

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.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

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:

- 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 sesti 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.

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

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.

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.

La DOCG «Morellino di Scansano» è stata riconosciuta con Decreto ministeriale del 14 novembre 2006.

Articolo 11
(Riferimenti alla struttura di controllo)

11.1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:

Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane
Via Piave, 24
00187 - Roma
Tel.: +39 06 45437975
Fax: +39 06 45438908
e-Mail: info@valoritalia.it

11.2 La Società Valoritalia s.r.l - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

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

Allegato 1
Vitigni complementari idonei alla produzione del vino a DOCG MORELLINO DI SCANSANO

1. Abrusco N.
2. Alicante Bouschet N.
3. Alicante N.
4. Ancellotta N.
5. Barbera N.
6. Barsaglina N.
7. Bonamico N.
8. Bracciola Nera N.
9. Cabernet Franc N.
10. Cabernet Sauvignon N.
11. Calabrese N.
12. Caloria N.
13. Canaiolo Nero N.
14. Canina Nera N.
15. Carignano N.
16. Carmenere N.
17. Cesanese D'Affile N.
18. Ciliegiolo N.
19. Colombana Nera
20. Colorino N.
21. Foglia Tonda N.
22. Gamay N.
23. Groppello di Santo Stefano N.
24. Groppello Gentile N.
25. Lambrusco Maestri N.
26. Malbech N.
27. Malvasia N.
28. Malvasia Nera di Brindisi N.
29. Malvasia Nera di Lecce N.
30. Mammolo N.
31. Mazzese N.
32. Merlot N.
33. Mondeuse N.
34. Montepulciano N.

35. Petit verdot N.
36. Pinot Nero N.
37. Pollera Nera N.
38. Prugnolo Gentile N.
39. Pugnitello N.
40. Rebo N.
41. Refosco dal Peduncolo rosso N.
42. Sagrantino N.
43. Sanforte N.
44. Schiava Gentile N.
45. Syrah N.
46. Tempranillo N.
47. Teroldego N.
48. Vermentino Nero N.

Allegato 2
Marchio della denominazione

Marchio

pantone blu 280 U

quadricromia 100 c
80 m
0 y
40 k

MORELLINO DI SCANSANO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

Logotipo

font: Friz Quadrata

nero

MORELLINO DI SCANSANO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA