

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Montescudaio (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Unione Provinciale Degli Agricoltori di Pisa
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione Professionale di Categoria
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	28 Lavagna 56125 Pisa Italia
<i>Telefono:</i>	050 / 26221 - 26222
<i>Fax:</i>	050 / 48533
<i>e-mail:</i>	pisa@confagricoltura.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Montescudaio - 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 09.09.2011 di modifica e approvazione disciplinare DOC Montecucco

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Montescudaio (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<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:**“Montescudaio” rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso più o meno intenso, tendente al granato con l'età; odore: intenso, caratteristico; sapore: asciutto, buona corposità, armonico;

“Montescudaio” Cabernet franc e Cabernet sauvignon

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino intenso, con riflessi violacei, tendente al granata con l'invecchiamento; odore: intenso, persistente, caratteristico; sapore: asciutto, armonico;

“Montescudaio” Merlot

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino, con riflessi violacei, tendente al granata con l'invecchiamento; odore: vinoso, gradevole; sapore: asciutto, morbido, pieno, armonico;

“Montescudaio” Sangiovese

<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: rosso rubino, tendente al granata con l'invecchiamento; odore: vinoso, caratteristico; sapore: asciutto, armonico, giustamente tannico;

“Montescudaio” rosso riserva, “Montescudaio” Cabernet riserva, “Montescudaio” Merlot riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino con sfumature granata;
odore: ampio e complesso;
sapore: asciutto, caldo, armonico, persistente;

“Montescudaio” bianco***Caratteristiche analitiche:***

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

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino, più o meno intenso;
profumo: fine e fruttato;
sapore: asciutto, sapido, armonico;

“Montescudaio” Chardonnay***Caratteristiche analitiche:***

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

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: ampio, caratteristico;
sapore: asciutto e armonico;

“Montescudaio” Sauvignon

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: ampio e caratteristico;
sapore: asciutto ed armonico;

“Montescudaio” Vermentino***Caratteristiche analitiche:***

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

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: ampio e fruttato;
sapore: asciutto ed armonico;

“Montescudaio” Vin Santo***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal giallo paglierino carico al dorato e all'ambrato intenso;
odore: intenso, etereo, caratteristico;
sapore: secco, caldo. Armonico, vellutato , più rotondo l'amabile;

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

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

b. Punto b)

Riserva
Vinsanto
Vino Santo
Vin Santo

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

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

b. Rese massime:**DOC "Montescudaio" Resa Uva/Ha e resa Uva/vino**

<i>Resa massima:</i>		
Tipologia	Produzione uva Tonn/ettaro	hl/ettaro
Montescudaio Rosso	10	70
Montescudaio Cabernet franc	9	63
Montescudaio Cabernet sauvignon	9	63
Montescudaio Merlot	9	63
Montescudaio Sangiovese	9	63
Montescudaio Bianco	11	77
Montescudaio Chardonnay	10	70
Montescudaio Sauvignon	10	70
Montescudaio Vermentino	10	70
Montescudaio Vin Santo	11	38,5

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a DOC "Montescudaio" ricade nella provincia di Pisa e comprende i terreni vocati alla

qualità dei territori amministrativi dei comuni di Casale Marittimo Castellina Marittima Guardistallo Montecatini Val di Cecina Montescudaio Riparbella Santa Luce Tale zona è così delimitata:

dal centro abitato di Montecatini Val di Cecina, il limite segue la strada in direzione nord fino alla località casa Fontemigliari (quota 248), da qui prosegue sempre in direzione nord per la strada che porta a casa Corrente (quota 258) da dove prosegue verso nord – est lungo il corso d’acqua che affluisce a quota 158 nel Botro della Mancinaia.

Da quota 158 prosegue per la strada in direzione nord, che costeggia ad ovest la località Oliveto fino a raggiungere il torrente Ragone e quindi, il confine settentrionale del comune di Montecatini Val di Cecina.

Prosegue verso ovest lungo tale confine fino ad incontrare in località podere Pecchia, quello del comune di Riparbella che segue prima verso nord e poi verso sud – ovest sino all’incrocio con il confine di Castellina Marittima in località podere Delle Gusciane, da qui prosegue verso nord – ovest lungo il confine di Castellina Marittima e all’incrocio con quello di Santa Luce segue quest’ultimo in direzione est per breve tratto e poi a nord fino a quota 527 a sud di Monte Prunicce.

Da quota 527 in direzione nord – est raggiunge, seguendo una retta, quota 431 all’origine del Baro dei Reseccoli, ridiscende quindi tale corso d’acqua verso ovest fino ad incontrare i confini della provincia di Pisa, in prossimità del podere Molino. Ridiscende verso sud lungo il confine provinciale e poi verso est costeggiando nell’ultimo tratto il torrente Sterza fino all’altezza della fattoria di Faltona, da dove raggiunge la strada che incrocia a nord la strada statale n. 68 in prossimità del km. 16,000, raggiunta tale strada provinciale al km. 5,500 circa, la segue verso sud fino alla quota 57 (km. 6,200 circa), da qui segue verso nord il sentiero che passa per le quote 104 (casa Porcati), 111 e 99 fino ad incontrare il botro del rio del Querceto, che segue verso est sino alla quota 182 sulla strada per Querceto, raggiunge tale località lungo la medesima e, sempre verso nord, prosegue per la strada che attraversa Poggio Macchion del Lupo, Poggio Sassicaia, Tegolaia, fino a raggiungere a Ponte Ginori la strada statale n. 68 in prossimità del km. 22,000. Segue verso nord – ovest tale strada e di poco superato il km. 24,000 prosegue per il botro dell’Anello in direzione nord sino a raggiungere la strada che costeggia ad ovest Buriano, segue tale strada verso nord costeggiando ad ovest il podere La Rocca, il casale Morelli e quindi, verso nord – ovest, passa a sud della località Cerbaina quindi, all’altezza di Sorbaiano, incrocia la strada per Montecatini Val di Cecina, la segue verso nord raggiungendo quest’ultimo centro abitato da dove è cominciata la delimitazione.

a. Zona NUTS

ITE17	Pisa
ITE1	Toscana

ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

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

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
LAMBRUSCO MAESTRI N.
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
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
Tempranillo N
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
Barsagliana N
Malbech N
Caloria N
Groppello di S. Stefano N
Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

Orpicchio B
Sanforte N
Riesling Renano B
Petit Marseng B

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Montescudaio"

Informazioni sulla zona geografica:

A.1 Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a DOC "Montescudaio" ricade nella parte sud della provincia di Pisa e comprende i terreni " vocati " alla produzione di qualità dei territori amministrativi dei comuni di: Casale Marittimo, Castellina Marittima, Guardistallo, Montecatini Val di Cecina, Montescudaio, Riparbella e Santa Luce.

Nell'ambito della fascia interessata alla zona collinare, retro collinare e fino al mare possiamo trovare una estrema variabilità dei terreni interessati alla coltivazione della vite.

I vini DOC "Montescudaio" nascono in una area geologicamente " ampia ", si va dai terreni argillosi tipici della fascia collinare, ai terreni di medio impasto ricchi di ferro della fascia intermedia arrivando ai terreni sciolti delle zone vallive e pianeggianti. Ogni tipologia di terreno può essere talvolta ricco di scheletro.

L'altitudine dei terreni collinari coltivati a vite è compresa mediamente fra i 200 ed i 400 m. s.l.m. con giacitura ed orientamento adatti.

Il clima dell'area s'inserisce nel complesso climatico cosiddetto della collina interna della Toscana.

La piovosità media annua si attesta tra 750 e gli 850 mm. e si concentra prevalentemente nel periodo autunnale ed invernale, aspetto tipico del clima mediterraneo.

La diversità delle caratteristiche del terreno ed il microclima della zona fa sì che si possano ottenere delle diverse tipologie di prodotto di alta qualità.

A.2 Fattori umani rilevanti per il legame:

Di fondamentale importanza sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione, hanno contribuito ad ottenere i vini DOC "Montescudaio".

Il rapporto tra il territorio del Montescudaio e la viticoltura ha una tradizione millenaria.

Questa frase può rappresentare la sintesi di quello che oggi è quest'area, senza essere un mero *topos* letterario.

Infatti, la presenza della vite si può far risalire con certezza all'era etrusca, grazie al ritrovamento del "cinerario di Montescudaio" (VII sec. a.C.) che raffigura un banchetto funebre con un grande vaso "cratere" nel quale veniva mescolato il vino con l'acqua, secondo l'uso greco. Ma la storia accerta anche che, nel 1092, Gherardo della Gherardesca, dona al monastero, da lui stesso fondato, una chiesa, vigneti ed altri benefici, riservandosi il diritto di eleggere la Madre Superiore.

Un legame, quindi, stretto, forte che porta la viticoltura ad essere una delle fonti economiche più importanti di quest'area della bassa Val di Cecina (ma che si estende a tutta la Valle) e che, con un livello di consumi pro-capite alto - frutto di una cultura che vedeva nel vino un alimento ed una fonte di calorie - di conseguenza alza anche i livelli di produzione ed il "business" attorno alla vite, specialmente a partire dal secondo dopoguerra.

Nel corso dei secoli, quindi, la viticoltura ha mantenuto il ruolo della coltura principale e di riferimento del territorio, attorno a cui sono ruotati gli altri settori produttivi agricoli, fino all'inizio degli anni settanta, con il passaggio dalla conduzione associata "mezzadrile", a quella "in economia". Questo passaggio

epocale, ha determinato una completa ristrutturazione le vecchie superfici vitate, spesso costituite da filari promiscui con altre coltivazioni, trasformandole in nuovi vigneti specializzati moderni e facilmente meccanizzabili.

Ne scaturisce un forte impulso, quindi, a muovere i primi passi verso soluzioni più nuove: dallo sfuso alla bottiglia ed alle sinergie tra coltivatori. Successivamente si hanno la nascita, nel 1968, della Sagra del vino e con Decreto del Presidente della Repubblica del 2 Novembre 1976, nella logica di un'attiva difesa dei vini tipici del territorio, venne approvato il primo disciplinare, definendo per la prima volta la zona di produzione dei vini DOC "Montescudaio", l'ottenimento della Doc, nel 1977, con due tipologie: un rosso a base di sangiovese, trebbiano, malvasia, e altre varietà come canaiolo e colorino, ed un bianco, a base di trebbiano, malvasia e vermentino, che può essere prodotto anche come Vin Santo, secco, semisecco o dolce. Disciplinare che, con la modifica dal 1999, prevede l'utilizzo dei vitigni cosiddetti "innovativi" come il cabernet, ad esempio).

Dal punto di vista del legame con il territorio - che comprende tutti i comuni della Val di Cecina, esclusa Volterra - si moltiplicano le iniziative nelle quali i prodotti tipici della valle, tra cui spicca il vino, la fanno da padrone. Proprio nel centro di Montescudaio è inaugurata la Casa del vino, emblema di questa sinergia.

L'incidenza dei fattori umani ed in particolare grazie al lavoro sapiente dei produttori vitivinicoli, all'applicazione delle moderne pratiche enologiche connesse con il disciplinare di produzione ed all'attivismo dell'industria di settore, hanno contribuito notevolmente a creare le condizioni affinché i vini DOC MONTESCUDAIO abbiano ottenuto una importante diffusione ed apprezzamenti sui mercati.

Informazioni sul prodotto:

I vini della DOC MONTESCUDAIO oggi presentano, dal punto di vista analitico e sensoriale delle caratteristiche di indubbia peculiarità, già ampiamente descritte all'articolo 6 del disciplinare di produzione, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico e agli uvaggi tipici della DOC MONTESCUDAIO.

In particolare tutti i vini, sia rossi, bianchi e vin santo, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al gusto e all'olfatto si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni di base.

Questo, perché a partire dagli anni 70 il miglioramento della piattaforma ampelografica è andata di pari passo con l'affermazione dei nuovi portainnesti che hanno permesso il contenimento delle rese e un indubbio miglioramento qualitativo della produzione

Legame causale:

L'orografia collinare che degrada nella pianura alluvionale del territorio di produzione, l'esposizione dell'area aperta ai venti di mare provenienti che mitigano

il clima della zona di produzione della DOC MONTESCUDAIO creando condizioni climatiche ottimali per la viticoltura, la natura pedologica dei suoli vocati alla coltivazione della vite, concorrono a creare condizioni favorevoli alla maturazione dell'uva.

Sicuramente il clima dell'area oltre a influire nella maturazione delle uve, condiziona le temperature delle cantine e le condizioni di lavorazione del prodotto in vendemmia, divenendo elemento caratterizzante e intrinseco del vino finito.

Oltre a ciò la cultura vitivinicola dell'area vede i vini rossi ottenuti da uvaggi misti, polivittigno.

Infatti la viticoltura locale è caratterizzata dalla presenza di molti vitigni della tradizione Toscana, anche minori, come Ciliegiolo, Colorino, Buonamico, Foglia tonda, Malvasia nera e altri; esiste tuttavia un elemento caratterizzante: la presenza congiunta e predominante di Sangiovese e di altri vitigni di " nuova generazione " .

Da quanto sopra si desume l'interazione causale fra ambiente e uomo, che sono elementi inscindibili alla tipicizzazione del prodotto.

I vini delle zone considerate sono sicuramente, anche nell'attualità, vini qualitativamente validi e rispetto all'inizio quando i produttori iniziano a produrre e commercializzare le prime bottiglie, l'unico mutamento nel corso degli anni è il miglioramento costante della loro qualità, in quanto la moderna selezione dei vitigni, le tecnologie enologiche e i sistemi di coltivazione sono elementi che hanno contribuito in modo determinante a migliorare la qualità dei vini.

Le aziende che attualmente producono vino DOC MONTESCUDAIO, intendono mantenere viva questa tradizione secolare.

L'attenzione al prodotto è stata costante, e il territorio sentendo forte l'esigenza di valorizzare tutta la tradizione viticola ed enologica locale, ha lavorato per il riconoscimento dei vini rossi, e bianchi e del vin santo.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

DOC Montescudaio - 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>	
<p>"Montescudaio" rosso Sangiovese minimo 50%. Altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, da soli o congiuntamente nella misura massima del 50%.</p>	

I vini a denominazione di origine controllata **“Montescudaio”** con la specificazione dei vitigni Ca-bernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot e Sangiovese devono essere ottenuti con uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l’85%. Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana, nella misura massima del 15%.

“Montescudaio” bianco e “Montescudaio” Vin Santo

Trebbiano toscano minimo: 50%.

Altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana, da soli o congiuntamente nella misura massima del 50%.

I vini a denominazione di origine controllata **“Montescudaio”** con la specificazione dei vitigni Chardonnay, Sauvignon e Vermentino devono essere ottenuti con uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l’85%..

Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana, nella misura massima del 15%.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 DM 2.11.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 DLGS 61 del 8.4.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 Vitigni idonei alla coltivazione regione toscana
<i>Descrizione:</i>
Allegato 4 Piano controlli DOC Montescudaio

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

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>	+39.0554383078 - +39.0554383747;
<i>Fax:</i>	+39.0554383150
<i>e-mail:</i>	maddalena.guidi@regione.toscana.it,stefano.barzagli@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

5. LINK A E-BACCHUS

Montescudaio
