

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Monteregio di Massa Marittima (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Monteregio di Massa Marittima Rosso e Rosso Riserva

Breve descrizione testuale

Di colore rosso rubino di buona intensità, con riflessi tendenti al granato nel caso della riserva, il vino esprime al meglio il connubio tra il Sangiovese e le varietà internazionali che hanno trovato nella Maremma Toscana la loro seconda casa.

Al naso mediterraneo e fruttato, al palato armonico e pieno dotato di buona alcolicità, il Monteregio rosso esalta i caratteri territoriali e la mineralità tipici dei terreni della zona.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) 11,50 nel rosso, 12,00 nella riserva

Acidità totale minima (g/l) 4,50

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)

Estratto non riduttore minimo (g/l) 22,00

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

4,40 in grammi per litro espresso in acido

<i>Acidità totale minima:</i>	tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	20,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Monteregio di Massa Marittima Sangiovese e Sangiovese Riserva

<i>Breve descrizione testuale</i>	
<p>Di colore rosso rubino di media intensità, con riflessi tendenti al granato nel caso della riserva, il vino esalta l'espressione del Sangiovese in un territorio ricco di sole e di vento.</p> <p>Al naso note di piccoli frutti a bacca nera ed una ricca speziatura dalle note dolci ed esotiche amplificata dall'invecchiamento in botte nel caso della riserva.</p> <p>Al palato elegante ed asciutto con una vivace tannicità finale ed una buona alcolicità, il Monteregio Sangiovese si adatta perfettamente alla cucina ricca e saporita del territorio.</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)12,00; Acidità volatile massima (meq/l)20,00 Estratto non riduttore minimo (g/l)22,00</p>	

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	20,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Monteregio di Massa Marittima Syrah

<i>Breve descrizione testuale</i>

Di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, il vino esprime il perfetto adattamento della Syrah al territorio del Montere regio ricco di solarità, mineralità e forte ventilazione.
 Al naso complesso: floreale di viola e giglio, dal frutto intenso e maturo e con evidente speziatura di pepe.
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)12,00
 Acidità totale minima (g/l)4,50
 Acidità volatile massima (meq/l)20,00
 Estratto non riduttore minimo (g/l)22,00

Al palato potente e vellutato, alcolico ed opulento. Si presenta come un vino moderno elegante e seducente.

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	20,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Montere regio di Massa Marittima Novello e Sangiovese Novello

Breve descrizione testuale

Di colore rosso rubino di buona intensità con evidenti riflessi giovanili violacei, il novello esprime la facilità di beva che la macerazione carbonica dona ai vini prodotti dalle uve raccolte in questo territorio così vocato e generoso.
 Al naso molto intenso con note di fragola, banana e lampone.
 Al palato morbido e di buona freschezza, ricorda a pieno i profumi e la gioia della vendemmia.
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)11,00
 Acidità totale minima (g/l)4,50
 Acidità volatile massima (meq/l)20,00
 Estratto non riduttore minimo (g/l)20,00

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	20,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Monteregio di Massa Marittima Rosato e Sangiovese Rosato

<i>Breve descrizione testuale</i>	
<p>Di colore rosa pallido, brillante, con lievi riflessi violacei nel Monteregio Rosato e con riflessi di buccia di cipolla nel Sangiovese Rosato, il vino coniuga perfettamente la mineralità dei suoli e la maturità delle uve, in un ambiente mediterraneo dalle caratteristiche microclimatiche uniche. Al naso floreale ed accattivante con forte ricordo di biancospino e macchia mediterranea fiorita. Al palato vivace ed asciutto, fresco e delicato, ben si abbina alle serate estive nel clima dolce e ventilato del Monteregio.</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)11.50; Acidità totale minima (g/l)4,50 Acidità volatile massima (meq/l) 18,00 Estratto non riduttore minimo (g/l)18,00.</p>	

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	18,00
<i>Tenore massimo di</i>	

<i>anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

Monteregio di Massa Marittima Bianco e Vermentino

Breve descrizione testuale

Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, brillante, il vino trae dal suolo, ricco di microelementi, una grande e caratteristica mineralità che gli conferisce bevibilità ed eleganza.

Al naso note di fiori bianchi e di agrumi, complesso e capace di evolversi nel tempo, si distingue per la sua finezza.

Al palato vivace ed asciutto, di buona struttura, con un finale dall'intensa e rinfrescante sapidità; si esalta con la cucina di mare tipica della zona.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) 11,00 per il Bianco e 11,50 per i Vermentino;

Acidità totale minima (g/l) 4,50

Acidità volatile massima (meq/l) 18,00

Estratto non riduttore minimo (g/l) 16,00

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Acidità totale minima:</i>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
-------------------------------	--

<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	18,00
--	-------

<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

Monteregio di Massa Marittima Viognier

Breve descrizione testuale

Di colore giallo paglierino di media intensità con riflessi dorati, il vino esprime il perfetto adattamento del Viognier al territorio del Monteregio ricco di solarità, mineralità e forte ventilazione.

Al naso note di fiori gialli e di frutta esotica con lieve ricordo di menta, complesso e di buona longevità, si distingue per la sua ricchezza ed intensità.

Al palato morbido e vellutato, di struttura importante, chiude con dei ricordi di pietra focaia che ne esaltano la bevibilità e la finezza.
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)11,50;
 Acidità totale minima (g/l)4,50
 Acidità volatile massima (meq/l)18,00;
 Estratto non riduttore minimo (g/l)16,00

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	18,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Monteregio di Massa Marittima Vin Santo e Vin Santo Riserva,

<i>Breve descrizione testuale</i>	
<p>Colore dal dorato intenso all'ambrato . La tipologia perpetua la tradizionale produzione di vini da meditazione tipici della cultura enologica toscana. Dal naso etereo, intenso e dai sentori di mandorla, si caratterizza per il suo inconfondibile bouquet derivato dal lungo invecchiamento. Al palato armonico, vellutato e rotondo, si degusta con piacevolezza sia come vino da meditazione che come vino da dessert a fine pasto. Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol):16,00; Acidità totale minima (g/l):4,50; Acidità volatile massima (meq/l): 30,00; Estratto non riduttore minimo (g/l); 21,00.</p>	

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	

<i>Acidità totale minima:</i>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	30,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Monteregio di Massa Marittima Vin Santo Occhio di Pernice e Vin Santo Occhio di Pernice Riserva

<i>Breve descrizione testuale</i>	
<p>Colore dal rosa pallido al cerasuolo nel caso del Vin Santo Occhio di Pernice (e Riserva). La tipologia perpetua la tradizionale produzione di vini da meditazione tipici della cultura enologica toscana.</p> <p>Dal naso etereo, intenso e dai sentori di mandorla, si caratterizza per il suo inconfondibile bouquet derivato dal lungo invecchiamento.</p> <p>Al palato armonico, vellutato e rotondo, si degusta con piacevolezza sia come vino da meditazione che come vino da dessert a fine pasto.</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol):16,00; Acidità totale minima (g/l):4,00; Acidità volatile massima (meq/l): 30,00; Estratto non riduttore minimo (g/l); 26,00.</p>	

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	30,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali**Vinificazione in Rosso**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica culturale
<i>Descrizione della pratica:</i>	
Le uve raccolte fresche a perfetta maturazione vengono lievemente pigiate e sottoposte a fermentazione a temperatura controllata. Segue una fase di macerazione di differente durata a seconda della tipologia di prodotto ricercato (es. vino da pronta beva o da invecchiamento). La successiva fase di affinamento permette l'armonizzazione del vino e può essere effettuata in diverse tipologie di recipienti: acciaio, acciaio,cemento, barriques o botti grandi.	

Vinificazione per Novello

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
Le uve raccolte fresche a perfetta maturazione vengono destinate almeno in parte (40% minimo) al processo di macerazione carbonica nel quale le uve intere e con i raspi rimangono per diversi giorni in un ambiente saturo di anidride carbonica. Successivamente le uve vengono sofficientemente pigiate e concludono la fermentazione alcolica a temperatura controllata senza ulteriore macerazione. Subito dopo la svinatura e la conclusione della fermentazione malo lattica il vino viene chiarificato ed imbottigliato.	

Vinificazione in Bianco

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica culturale
<i>Descrizione della pratica:</i>	
Le uve raccolte fresche a perfetta maturazione vengono raffreddate e sofficientemente pressate ottenendo il mosto che sarà poi destinato alla fermentazione alcolica a temperatura controllata. Il vino ottenuto viene affinato sui lieviti per alcuni mesi in diversi tipi di recipienti: acciaio, cemento, barriques o botti grandi.	

Vinificazione in Rosato

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica culturale
<i>Descrizione della pratica:</i>	
Le uve raccolte fresche a perfetta maturazione vengono raffreddate e	

sofficientemente pressate ottenendo il mosto rosato che sarà poi destinato alla fermentazione alcolica a temperatura controllata.
Il vino ottenuto viene affinato sui lieviti per alcuni mesi in diversi tipi di recipienti: acciaio, cemento, barriques o botti grandi.

Vinificazione del Vin Santo

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
<p>Le uve raccolte fresche ed a perfetta maturazione, dopo accurata cernita vengono sottoposte ad appassimento naturale in locali idonee fino a raggiungimento di un livello zuccherino non inferiore al 26,6%. Le uve appassite vengono successivamente pressate ed avviate alla fermentazione per la produzione del Vin Santo, mentre le uve seguono alcuni giorni di macerazione nel caso dell'Occhio di Pernice . La successiva conservazione e l'invecchiamento del Vin Santo avviene in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 500 lt.</p>	

b. Rese massime:

Monteregio di Massa Marittima Bianco

<i>Resa massima:</i>
11,000 chilogrammi di uve per ettaro

Monteregio di Massa Marittima Bianco

<i>Resa massima:</i>
77 ettolitri per ettaro

Monteregio di Massa Marittima Rosso, Rosso Riserva, Novello, Sangiovese, Sangiovese Novello, Sangiovese Riserva, Syrah

<i>Resa massima:</i>
10,000 chilogrammi di uve per ettaro

Monteregio di Massa Marittima Rosso, Rosso Riserva, Novello, Sangiovese, Sangiovese Novello, Sangiovese Riserva, Syrah

<i>Resa massima:</i>

70 ettoltri per ettaro

Monteregio di Massa Marittima Rosato, Sangiovese Rosato

<i>Resa massima:</i>

10,000 chilogrammi di uve per ettaro

Monteregio di Massa Marittima Rosato, Sangiovese Rosato

<i>Resa massima:</i>

65 ettoltri per ettaro

Monteregio di Massa Marittima Vermentino, Viognier

<i>Resa massima:</i>

11,000 chilogrammi di uve per ettaro

Monteregio di Massa Marittima Vermentino, Viognier

<i>Resa massima:</i>

71,50 ettoltri per ettaro

Monteregio di Massa Marittima Vin Santo, Vin Santo Riserva

<i>Resa massima:</i>

11,000 chilogrammi di uve per ettaro

Monteregio di Massa Marittima Vin Santo, Vin Santo Riserva

<i>Resa massima:</i>

38,50 ettoltri per ettaro

**Monteregio di Massa Marittima Vin Santo Occhio di Pernice, Vin Santo Occhio di Pernice
Riserva**

<i>Resa massima:</i>

10,000 chilogrammi di uve per ettaro

Monteregio di Massa Marittima Vin Santo Occhio di Pernice, Vin Santo Occhio di Pernice**Riserva**

Resa massima:

35 ettolitri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

L'area del Monteregio DOC si trova nella zona sud della Regione Toscana, in particolare nella regione geografica della Maremma. La zona destinata alla raccolta delle uve per la produzione di vini di alta qualità comprende i vigneti situati nella parte nord della provincia di Grosseto, in particolare nel territorio amministrativo dei Comuni di Massa Marittima e di Monterotondo Marittimo ed in parte nei territori dei comuni di Roccastrada, Gavorrano, Castiglione della Pescaia, Scarlino e Follonica, facenti tutti parte della areale delle Colline Metallifere.

6. VITIGNI PRINCIPALI

** Viogner B (OIV)

* Vermentino B (OIV)

* SYRAH N. (MAIN)

* Sangiovese N (OIV)

** Trebbiano Toscano B (OIV)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI**Monteregio di Massa Marittima**

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Il territorio si presenta come una delle zone meno antropizzate e più boschive d'Italia, favorendo quindi la coltivazione della vite in un ambiente unico, salubre e per molti tratti incontaminato.

La caratteristica più importante dei suoli è la ricchezza dei minerali e dei microelementi che sin dai tempi degli Etruschi sono stati conosciuti e sfruttati.

Il territorio si distingue per una eccezionale luminosità, per la dolcezza dei suoi declivi e per la ventilazione. La piovosità è quella tipica dei climi mediterranei (600mm annui).

La cura dell'uomo ha mantenuto un irripetibile susseguirsi di boschi, macchia mediterranea, uliveti e vigneti che richiamano turisti da tutto il Mondo.

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

--

II. ALTRE INFORMAZIONI

1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n.1308/2013

2. CONTATTI

a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio del Montereio 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 – 335.5993423
<i>Fax:</i>	0039 – 0564.570847
	consorzioonteregio@gmail.com

<i>e-mail:</i>	
----------------	--

b. 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; +39-0646656033; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	pqa4@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tar mati@mpaaf.gov.it,a.squarcia@mpaaf.gov.it

c. 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>	
<i>e-mail:</i>	stefano.barzagli@regione.toscana.it,maddale na.guidi@regione.toscana.it

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari - ICQRF
---	---

<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

e. Informazioni sugli organismi di controllo

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane
<i>Indirizzo:</i>	24 Via Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39 06 45437975
<i>Fax:</i>	+39 06 45438908
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

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. Zona NUTS

ITE1A	Grosseto
-------	----------

ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

** Abrusco N (OIV)
* ALBANA B. (MAIN)
** Albarola B (OIV)
* ALEATICO N. (MAIN)
* Alicante Bouschet N (OIV)
* Alicante N (OIV)
* Ancellotta N (OIV)
* Ansonica B (OIV)
* BARBERA N. (MAIN)
** Barsaglina N (OIV)
** Biancone B (OIV)
** Bonamico N (OIV)
** Bracciola Nera N (OIV)
* CABERNET FRANC N. (MAIN)
* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
* Calabrese N (OIV)
** Caloria N (OIV)
** Canaiolo Bianco B (OIV)
** Canaiolo Nero N (OIV)
** CANINA NERA N. (MAIN)
** Carignano N (OIV)
** CARMENERE N. (MAIN)
** CESANESE D'AFFILE N (MAIN)
* Chardonnay B (OIV)
** CILIEGIOLO N. (MAIN)
** Clairette B (OIV)
** Colombana Nera N (OIV)
** Colorino N (OIV)
** Durella B (OIV)
* Fiano B (OIV)
** Foglia Tonda N (OIV)
** GAMAY N. (MAIN)

** GRECHETTO B. (MAIN)
** Greco B (OIV)
** Gropello di S. Stefano N (OIV)
** GROPPELLO GENTILE N. (MAIN)
** Incrocio Bruni 54 B (OIV)
* LAMBRUSCO MAESTRI N. (MAIN)
** Livornese Bianca B (OIV)
** Malbech N (OIV)
** Malvasia Bianca di Candia B (OIV)
** MALVASIA BIANCA LUNGA B. (MAIN)
** Malvasia Istriana B (OIV)
* Malvasia N (OIV)
** Malvasia Nera di Brindisi N (OIV)
** Malvasia Nera di Lecce N (OIV)
** Mammolo N (OIV)
** MANZONI BIANCO B. (MAIN)
** MARSANNE B. (MAIN)
** Mazzese N (OIV)
* MERLOT N. (MAIN)
** Mondeuse n. (OTHER)
* MONTEPULCIANO N. (MAIN)
* MOSCATO BIANCO B. (MAIN)
** Muller-Thurgau B (OIV)
** Orpicchio B (OTHER)
** Petit Manseng B (OTHER)
** PETIT VERDOT N. (MAIN)
* Pinot Bianco B (OIV)
* Pinot Grigio G (OIV)
* Pinot Nero N (OIV)
** Pollera Nera N (OIV)
** Prugnolo Gentile N (OIV)
** Pugnitello N (OIV)
** Rebo N (OIV)
** Refosco dal Peduncolo Rosso N (OIV)
* Rieslin renano B. (OTHER)
** RIESLING ITALICO B. (MAIN)
** Roussane B (OIV)
* SAGRANTINO N. (MAIN)

** Sanforte N. (OTHER)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
** Schiava Gentile N (OIV)
* Semillon B. (OTHER)
** TEMPRANILLO N. (MAIN)
* Teroldego N (OIV)
** TRAMINER AROMATICO Rs. (MAIN)
* Verdea B (OIV)
* Verdello B (OIV)
* VERDICCHIO BIANCO B. (MAIN)
* Vermentino Nero N (OIV)
** Vernaccia di S Gimignano b. (MAIN)

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Montereio di Massa Marittima.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA 1994.PDF
<i>Base giuridica:</i>	DM 3 ottobre 1994 Riconoscimento della DOC dei vini Montereio di Massa Marittima ed approvazione del relativo disciplinare di produzione

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA allegato 1.doc
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 Vitigni complementari idonei Regione Toscana per la DOP Montereio di Massa Marittima

<i>Nome del documento:</i>	Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	D.Lgs 61/2010 Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei

	vini
--	------

<i>Nome del documento:</i>	DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	DM 14 giugno 2012 Approvazione dello schema di piano dei controlli, in applicazione articolo 13, comma 17, del D.Lgs 61/2010

d. Mappe della zona delimitata

<i>Nome del documento:</i>	MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA mappa.jpeg
<i>Descrizione:</i>	Mappa della Zona di Produzione delle uve della DOP Montereio di Massa Marittima

e. Nota per la Commissione europea

--

7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625
--------------	---