

Domanda di una nuova modifica**I. DOCUMENTO UNICO****1. DENOMINAZIONE E TIPO****a. Nome/i da registrare**

Montescudaio (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Montescudaio bianco, anche Chardonnay, Sauvignon, Vermentino, Vin Santo e Vin Santo
Riserva

Breve descrizione testuale

Colore: giallo paglierino più o meno intenso e dal dorato all'ambrato intenso per il Vin Santo
Odore: fine, fruttato, ampio, caratteristico, intenso ed etereo e caratteristico per il Vin Santo
Sapore: asciutto sapido armonico e per il Vin Santo secco, caldo, armonico, vellutato e più rotondo l'amabile.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol): 11,00 nel bianco, anche monovitigno 16,00 nel Vin Santo;
Acidità totale minima (g/l): 4,50
Acidità volatile massima (meq/l): 18,00 nel bianco anche monovitigno 30,00 nel Vin Santo;
Estratto non riduttore minimo (g/l): 16,00 nel bianco anche monovitigno 22,00 nel Vin Santo.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in %	

<i>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>	

Montescudaio rosso, anche Caberner Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese.

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: rosso rubino piu o meno intenso con riflessi violacei tendente al granata con l'età e l'invecchiamento Odore: vinoso, delicato con intense note fruttate Sapore: asciutto, armonico, morbido, pieno, giustamente tannico, persistente. Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol): 12,50; Acidità totale minima (g/l): 4,50; Acidità volatile massima (meq/l): 20,00; Estratto non riduttore minimo (g/l): 18,00.

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

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

Montescudaio Vin Santo

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
Le uve, dopo aver subito una accurata cernita, devono essere sottoposte ad appassimento naturale; l'appassimento deve avvenire in locali idonei e deve essere protratto fino a raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 25%.	

b. Rese massime:

Montescudaio bianco

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

Montescudaio bianco

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

Montescudaio bianco con monovitigni e Montescudaio rosso

<i>Resa massima:</i>
10,000 ettolitri per ettaro

Montescudaio bianco anche monovitigni e rosso

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

Montescudaio Vin Santo

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

Montescudaio Vin Santo*Resa massima:*

38,50 ettolitri per ettaro

Montescudaio Rosso con monovitigni*Resa massima:*

9,000 chilogrammi di uve per ettaro

Montescudaio Rosso monovitigni*Resa massima:*

63 ettolitri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata Montescudaio debbono provenire dalla zona di produzione della Regione Toscana che comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Casale Marittimo Castellina Marittima Guardistallo Montecatini Val di Cecina Montescudaio Riparbella e Santa Luce in provincia di Pisa.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* Vermentino B. (MAIN)

* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)

* CABERNET FRANC N. (MAIN)

* Chardonnay B (OIV)

* MERLOT N. (MAIN)

* SAUVIGNON B. (MAIN)

* Sangiovese N (OIV)

** Trebbiano Toscano B (OIV)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI**Montescudaio**

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Il rapporto tra territorio e viticoltura ha una tradizione millenaria. Infatti, la presenza della vite risale con certezza all'era etrusca, come dimostra il 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 beni, riservandosi il diritto di eleggere la Madre Superiore. Nei secoli e fino ad oggi la viticoltura ha mantenuto il ruolo della coltura principale e di riferimento per la crescita della denominazione.

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>	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>	0039 050 / 26221 - 26222
<i>Fax:</i>	0039 050 / 48533
	rgiovannetti.upapi@confagricoltura.it

e-mail:	
---------	--

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>	+39.0554383078 - +39.0554383747;
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	maddalena.guidi@regione.toscana.it,stefano. barzagli@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>	Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Pisa
<i>Indirizzo:</i>	5 Piazza V. Emanuele II 56125 Pisa Italia
<i>Telefono:</i>	0039 – 050 512320
<i>Fax:</i>	0039 – 050 512348
<i>e-mail:</i>	info@pi.camcom.it

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

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

b. Punto b)

Riserva
Vinsanto
Vino Santo
Vin Santo

4. Zona NUTS

ITE17	Pisa
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 (OIV)
** Barsaglina N (OIV)
** Biancone B (OIV)
** Bonamico N (OIV)
** Bracciola Nera N (OIV)
* Cabernet Franc N (OIV)
* Cabernet-Sauvignon N (OIV)
* 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 (MAIN)
** 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)

** Groppello 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. (MAIN)
* Malvasia N (OIV)
** Malvasia Nera di Brindisi N (OIV)
** Malvasia Nera di Lecce N (OIV)
** Mammolo N (OIV)
** MANZONI BIANCO B. (MAIN)
** Marsanne B (OIV)
** Mazzese N (OIV)
* Merlot N (OIV)
** Mondeuse n. (OTHER)
* MONTEPULCIANO N. (MAIN)
* MOSCATO BIANCO B. (MAIN)
** MULLER THURGAU B. (MAIN)
** Orpicchio B (OTHER)
** Petit Manseng B (OTHER)
** Petit Verdot N (OIV)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)
* PINOT GRIGIO G. (MAIN)
* PINOT NERO N. (MAIN)
** 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)
* SANGIOVESE N. (MAIN)

* Sauvignon B (OIV)
** Schiava Gentile N (OIV)
* Semillon B. (OTHER)
* SYRAH N. (MAIN)
** TEMPRANILLO N. (MAIN)
* Teroldego N (OIV)
** TRAMINER AROMATICO Rs. (MAIN)
** TREBBIANO TOSCANO (MAIN)
* VERDEA B. (MAIN)
* Verdello B (OIV)
* VERDICCHIO BIANCO B. (MAIN)
* Vermentino B (OIV)
* Vermentino Nero N (OIV)
** Vernaccia di S Gimignano b. (MAIN)
** Viogner B (OIV)

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Montescudaio.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	MONTESCUDAIO 1976.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 2 novembre 1976 Riconoscimento della DOC dei vini Montescudaio ed approvazione del relativo disciplinare di produzione

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	MONTESCUDAIO allegato 1.doc
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 Vitigni complementari idonei Regione Toscana per la DOP Montescudaio

<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>	MONTESCUDAIIO mappa.jpeg
<i>Descrizione:</i>	Mappa della Zona di Produzione delle uve della DOP Montescudaio

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
--------------	---