

Domanda di una nuova modifica

Montecucco Sangiovese
N. UE: PDO-IT-A1246-AM02
Trasmesso il 27-12-2018
PDO

1. MODIFICA

1.1. Tipo di modifica:

Article_105_minor

1.2. Descrizione e motivi della modifica

Titolo:

Modifica Articolo 5, comma 6 del disciplinare di produzione - Eliminazione affinamento obbligatorio in bottiglia

Descrizione e motivi

DESCRIZIONE MODIFICA:

Eliminazione del periodo di affinamento obbligatorio di 4 mesi in bottiglia per la tipologia Montecucco Sangiovese.

MOTIVI MODIFICA:

Tale modifica non influisce sul mantenimento delle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche minime del vino, e consente di eliminare le difficoltà incontrate dai produttori nella commercializzazione del prodotto.

Titolo:

Descrizione e motivi

2. DOCUMENTO UNICO

2.1. Denominazione/denominazioni

Montecucco Sangiovese (it)

2.2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2.3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

2.4. Descrizione dei vini:

Montecucco Sangiovese anche con la menzione riserva

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato nella menzione Riserva.

Odore: fruttato e caratteristico; ampio, vinoso, elegante nella menzione Riserva.

Sapore: armonico, asciutto, leggermente tannico; pieno, asciutto, caldo, elegante, con eventuale sentore di legno nella menzione Riserva.

Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol; per la menzione riserva 13,50 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l; per la menzione riserva 26,0 g/l

Le altre caratteristiche analitiche di tutti i vini interessati sono conformi alla normativa europea pertinente.

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):	
---	--

2.5. Pratiche di vinificazione

2.5.1. Pratiche enologiche specifiche

ASSENTI

2.5.2. Rese massime:

Montecucco Sangiovese anche Riserva

7,000 chilogrammi di uve per ettaro

Montecucco Sangiovese anche Riserva

49 ettoltri per ettaro

2.6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Montecucco Sangiovese” comprende i terreni vocati alla qualità ed idonei alla coltura della vite nei territori all’interno della provincia di Grosseto nei seguenti Comuni: Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano. Tale zona è così delimitata:

a nord il confine parte dall' incrocio della s.s. 223 con il confine amministrativo del comune di Civitella Paganico e lungo di esso prosegue fino ad incrociare in direzione sud-est il confine amministrativo del comune di Cinigiano in prossimità della linea ferroviaria Siena - Monte Antico.

Da qui, seguendo il confine del comune di Cinigiano, prosegue in direzione est fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Castel del Piano lungo di esso in direzione nord-est fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Seggiano, segue detto confine fino ad incontrare la s.s. 323 al ponte sul fosso Ansitonia, si prosegue lungo detta statale 323 in direzione sud e fino all'incrocio con la strada provinciale 64 nei pressi del centro abitato di Castel del Piano. Da qui la delimitazione prosegue fino a quando la strada non incontra il confine amministrativo del comune di Castel del Piano, si continua lungo detto confine in direzione sud-est lungo il torrente Ente fino al ponte della Peve sul torrente Ente stesso, si prosegue lungo la provinciale n. 26 (Arcidosso) in direzione nord fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Arcidosso e si segue detto confine fino a quando non si incrocia il torrente Zancona in direzione sud fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Cinigiano a sud dell'abitato di Monticello Amiata in località Banditaccia. Da qui si prosegue lungo il confine di Cinigiano fino ad incontrare la strada provinciale n. 55 (Cinigiano-Stribugliano-Vallerona), si prosegue a sud-ovest, lungo detta strada sino al centro abitato di Stribugliano. Da qui si

procede, in direzione sud-ovest, lungo la strada provinciale che si ricongiunge alla strada provinciale cinigianese, sino in prossimità del podere Il Cavallino. Da qui si prosegue sino al torrente Trasubie a quota 308 e quindi lungo il fosso Istrico, in direzione sud-ovest, sino a quota 400, dove percorrendo la strada interna per podere Pian di Simone, in direzione sud ci si ricollega alla strada provinciale n. 24 (Baccinello-Cana). Da qui si prosegue in direzione Baccinello sino all'incrocio della strada vicinale dell'Orto di Boccio che si segue sino ad intersecare con il fosso dell'Atleta. Da questo punto seguendo il corso del fosso dell'Atleta, il confine di ricongiunge alla strada provinciale n. 24. Detta strada si percorre sino al limite amministrativo del comune di Scansano e di seguito, in direzione ovest, sino al limite amministrativo del comune di Campagnatico in prossimità del podere Repenti. Lungo il confine del comune di Campagnatico si prosegue in direzione sud-ovest e poi verso nord fino al punto di incrocio con il comune di Civitella Paganico nei pressi della località Poggio dei Massani. Lungo il confine del comune di Civitella Paganico si prosegue verso nord fino al punto di partenza dove questo incrocia la s.s. 223.

2.7. Varietà principale/i di uve da vino

Sangiovese N. - Sangioveto

2.8. Legame con la zona geografica

Categoria vino: DOCG Montecucco Sangiovese anche con menzione Riserva

L'orografia collinare e pedecollinare della zona di produzione, i suoli franchi, ricchi di pietrosità e scheletro derivanti fondamentalmente dal disfacimento di rocce arenarie, naturalmente sgrondanti dalle acque reflue per la loro origine e struttura, la composizione e la natura dei terreni medesimi, caratterizzati da una reazione per lo più sub-alcalina o neutra, carenti di sostanza organica e di azoto, ben provvisti di fosforo assimilabile e moderatamente di potassio assimilabile, unite a un clima mite ma al contempo sufficientemente piovoso, ventilato, caratterizzato da una significativa escursione termica giornaliera, rappresentano le condizioni su cui i viticoltori nel corso della storia sono intervenuti con delle mirate pratiche agronomiche e gestionali dei suoli e dei vigneti. A gestioni agronomiche oculate, con impianti di buona esposizione al sole, pratiche quali la potatura verde, il diradamento dei grappoli, l'alta densità di impianto e la contestuale ricerca di basse rese produttive, sono state affiancate delle cantine realizzate secondo i più moderni criteri tecnologici, per realizzare un prodotto di elevata qualità, basato essenzialmente sul vitigno Sangiovese che in questa zona riesce a esprimere una forte caratterizzazione dei vini, fruttati e lievemente tannici se giovani, di buona struttura, ampi, pieni ed eleganti se più invecchiati. Sul territorio sono inoltre stati realizzati numerosi progetti di studio incentrati soprattutto sulla scoperta, la conservazione e lo studio di vitigni storici, che hanno visto impegnate sia le Istituzioni locali sia l'Università di Pisa. Nel corso dei secoli la coltivazione della vite ha sempre costituito un'attività primaria nell'ambito dell'economia agricola del territorio del Montecucco; reperti affiorati, testi monasteriali e Statuti,

inchieste parlamentari, studi universitari, vigneti secolari che affondano le proprie radici al tempo degli Etruschi, dimostrano il forte legame esistente tra la vite e le popolazioni ivi stanziate; legame che oggi trova la propria testimonianza nelle cantine, talune addirittura scavate nella roccia, presenti praticamente in tutti i paesi della zona oppure nelle Sagre o nelle Feste dedicate alla Vendemmia o al Vino (quella di Cinigiano ad esempio ha una storia di circa mezzo secolo). Ed è appunto sul consolidato rapporto territorio-uva-viticoltori che si è sviluppato un percorso che, partendo dal riconoscimento negli anni '80 di due Indicazioni Geografiche ha prima portato all'elevazione della tipologia Sangiovese a Denominazione di Origine (1998) ed oggi al riconoscimento del Disciplinare della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Montecucco Sangiovese" (DM 9 settembre 2011, in GU n 221 del 22/09/2011), in cui si ritrova sia il sangiovese in versione "base" sia il Sangiovese con menzione "Riserva".

2.9. Ulteriori condizioni

Montecucco Sangiovese anche con menzione Riserva

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Imbottigliamento consentito solo nella zona di produzione delimitata e nelle altre aree confinanti, facenti parte del territorio della provincia di Grosseto.

Montecucco Sangiovese anche con menzione Riserva

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Possibilità di indicare in etichetta "Unità Geografiche Aggiuntive", ovvero indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento ai comuni e alle frazioni, ai sensi dell'articolo 120, comma 1, lettera g) del Reg. UE 1308/2013 ed ai sensi dell'articolo 29, comma 4 della Legge nazionale 238/2016.

2.10. Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625>