

**Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione**

(2020/C 437/14)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione <sup>(1)</sup>.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«MAREMMA TOSCANA»

PDO-IT-A1413-AM02

Data della comunicazione: 14.9.2020

**DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA**

**1. Nuove tipologie di prodotto**

Descrizione:

Attribuita la menzione Riserva alle tipologie Bianco, e Rosso.

Attribuita la menzione governo all'uso toscano alle tipologie Rosso e Sangiovese.

Attribuita la menzione Passito alla tipologia varietale Merlot.

Inserita la versione Rosato per le tipologie varietali Sangiovese, Cilieggiolo, Alicante o Grenache, Syrah, Merlot.

Inserite le nuove tipologie varietali:

- Cabernet franc;
- Petit Verdot;
- Pugnitello;

Inserita la possibilità di designare in etichetta la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli indicati nel disciplinare di produzione, i quali devono essere riportati in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve.

Inserita la tipologia Spumante Rosato o Rosè.

Motivazione:

Poiché è un vino a denominazione di origine protetta, si è voluto rimarcare l'aspetto qualitativo del prodotto qualificando maggiormente i vini più rappresentativi con l'attribuzione di menzioni tradizionali (Riserva, Governo all'uso toscano e Passito).

La DOC Maremma toscana rappresenta tutto l'ambito della viticoltura della provincia di Grosseto pertanto si è voluto dare importanza a tutta la produzione vitivinicola, completando l'offerta dei vini con tipologie Rosato anche Spumante e tipologie varietali, associati al nome Maremma toscana che rappresenta una produzione vitivinicola di grande tradizione e qualità;

La possibilità di indicare in etichetta la specificazione del doppio vitigno rappresenta uno sbocco commerciale dei vini della Denominazione.

La modifica riguarda il documento unico alle sezioni: 4,5,7 ed il disciplinare agli articoli 1,2,4,5,6,7,8,9.

**2. Base ampelografica**

Descrizione:

Inserita, per la tipologia Bianco anche Riserva, la varietà Viognier a completamento delle attuali Vermentino e Trebbiano toscano, che possono concorrere alla produzione di detta tipologia da sole o congiuntamente per un minimo del 60 %; la percentuale di utilizzo degli altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione è variata dal 60 al 40 %.

<sup>(1)</sup> GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Inserite, per la tipologia Rosso anche Riserva, Rosato, Spumante Rosato o Rosè, le varietà Cabernet (sia Cabernet Sauvignon che Cabernet franc), Merlot, Syrah e Ciliegiole a completamento dell'attuale Sangiovese, da sole o congiuntamente per un minimo del 60 %; la percentuale di utilizzo degli altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione è variata dal 60 al 40 %.

Per la tipologia varietale Alicante anche Rosato, è stato indicato il sinonimo Grenache.

Per la tipologia varietale Cabernet, è stato indicato il sinonimo Carmenere.

Vengono inseriti tra i vitigni principali anche i vitigni Cabernet franc, Petit Verdot e Pignatello tra quelli che possono essere presenti per almeno l'85 % per designare le relative tipologie varietali.

Motivazione:

Poiché la DOC Maremma Toscana rappresenta tutto l'ambito della viticoltura provinciale, si è voluto dare importanza a tutta la produzione vitivinicola, completando la funzione per la quale è nata questa denominazione inserendo la possibilità di produrre i vini di base bianco, rosso e rosato con l'utilizzo delle principali varietà coltivate; si è quindi deciso di completare il quadro ampelografico principale, rappresentato dai vitigni prevalenti già inseriti, con i vitigni più coltivati in provincia di Grosseto, presenti in superfici comprese tra 100 e 800 ettari circa, al fine consentire un ulteriore aumento della rivendicazione.

La modifica riguarda il documento unico alla sezione 7 ed il disciplinare agli articoli 2,4,5,6.

### 3. Norme per la viticoltura

Descrizione:

- 1) Viene completata l'indicazione delle rese massime di uva ad ettaro, della resa massima di uva in vino e del titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle tipologie di nuova introduzione.
- 2) La densità d'impianto varia da 3 000 a 4 000 viti per ettaro.
- 3) È inserita la prescrizione del divieto di utilizzo di ogni forma di allevamento della vite su tetto orizzontale tipo tendone.

Motivazione:

- 1) I valori delle rese di uva ad ettaro ed il titolo alcolometrico derivano da una sperimentazione che comprova la qualità dei prodotti della denominazione.
- 2) L'aumento della densità di viti/ettaro, che consente una minore produzione di uva per pianta, contribuisce alla migliore qualità delle uve.
- 3) In relazione ai sistemi di allevamento utilizzati per la produzione delle uve atte alla D.O. sono stati esclusi i sistemi che prevedono un'eccessiva forzatura delle produzioni a discapito della qualità.

La modifica riguarda il documento unico alla sezione 5b ed il disciplinare all'articolo 4.

### 4. Norme per la vinificazione

Descrizione:

- 1) Viene specificato che l'invecchiamento dei vini è effettuato in zona di produzione.
- 2) In aggiunta alle provincie di Pisa, Livorno, Siena e Firenze, è stata inserita la provincia di Arezzo entro il quale è possibile effettuare le operazioni di vinificazione dei prodotti della DOP.

Motivazione:

- 1) Si tratta di una modifica formale in quanto le operazioni di invecchiamento sono una fase della vinificazione.
- 2) La modifica rispetta le disposizioni di cui all'articolo 5 comma 1 del regolamento (UE) 2019/33. Si tratta di una modifica formale in quanto le operazioni di invecchiamento sono una fase della vinificazione.

La modifica riguarda il documento unico alla sezione 9 ed il disciplinare all'articolo 5.

## 5. **Menzioni tradizionali Riserva e Governo all'uso toscano**

Descrizione:

- 1) Vengono inserite le prescrizioni riferite alla menzione Riserva per la tipologia Bianco con invecchiamento non inferiore a 12 mesi, e per la tipologia Rosso con invecchiamento non inferiore a 24 mesi di cui 6 in recipienti di legno.
- 2) Vengono inserite le prescrizioni riferite alla menzione tradizionale Governo all'uso toscano prodotto con lenta rifermentazione del vino mediante l'aggiunta di uve a bacca nera leggermente appassite che, previa ammostatura, hanno iniziato il processo di fermentazione, nella misura non inferiore a 10 kg per ettolitro.

Motivazioni:

- 1) Trattandosi di un vino a denominazione di origine protetta, al fine di valorizzare le tipologie Bianco e Rosso si è inserita la menzione riserva anche allo scopo di classificare commercialmente due diverse qualità di prodotto e consentire un'ulteriore crescita qualitativa.
- 2) Trattandosi di un vino a denominazione di origine protetta, si è voluto rimarcare l'aspetto qualitativo del prodotto qualificando maggiormente i vini rossi più rappresentativi con l'attribuzione di una menzione che fa riferimento ad una tecnica tradizionale in uso in buona parte della Toscana.

La modifica riguarda il documento unico alla sezione 5 ed il disciplinare all'articolo 5.

## 6. **Descrizione dei vini**

Descrizione:

Sono stati inseriti i descrittori chimico-fisici e organolettici per le tipologie oggetto di nuovo inserimento; inoltre sono state precisate talune caratteristiche organolettiche e modificati altri valori chimico fisici per le tipologie già presenti nel disciplinare.

Motivazione:

Vengono descritte le caratteristiche dei vini di nuova introduzione e rivisti quelli di alcune tipologie già previste, per una più precisa descrizione delle caratteristiche analitiche e organolettiche e, in particolare, per le tipologie di base Bianco, Rosso e Rosato e per le tipologie con menzione Vendemmia tardiva sono stati meglio specificati i parametri descrittivi relativi al sapore in grado di ricomprendere vini con residui zuccherini racchiusi in limiti più razionalmente definiti; sono inoltre stati rivisti i parametri analitici riferiti all'estratto non riduttore e all'acidità totale delle tipologie Bianco, Rosso, Rosato e Spumante al fine di uniformarli alle altre tipologie.

La modifica riguarda il documento unico alla sezione 4 ed il disciplinare all'articolo 6.

## 7. **Etichettatura**

Descrizione:

È stato specificato l'uso del sinonimo «Grenache» in alternativa al nome della varietà Alicante.

Motivazione:

Tale specificazione aggiuntiva ha lo scopo di qualificare maggiormente, dal punto di vista commerciale, una tipologia che è di consolidata tradizione nel territorio.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 7 e non riguarda il documento unico.

## 8. **Confezionamento**

Descrizione:

- a) Vengono specificati i limiti di capienza tra 3 e 5 litri per l'utilizzo dei recipienti alternativi al vetro.
- b) Viene prevista l'esclusione dei recipienti in vetro quali Dame e Damigiane;
- c) Viene specificata l'esclusione del tappo a corona per la chiusura delle bottiglie in vetro fino a 6 litri di capacità per le tipologie recanti le menzioni riserva e vigna e per le tipologie passito, Vin Santo e Vendemmia tardiva.

Motivazione:

- a) l'utilizzo di recipienti alternativi al vetro, risponde alle esigenze dei consumatori e migliora pertanto le opportunità di commercializzazione dei prodotti della DOP Maremma toscana nei mercati sia comunitari che internazionali.
- b) al fine di qualificare maggiormente la produzione commercializzata e di dare la giusta immagine al prodotto presentato al consumatore, sono esclusi i recipienti di vetro quali dame e damigiane;
- c) al fine di dare la giusta immagine alle tipologie recanti menzioni tradizionali presentate al consumatore in bottiglie di vetro, è stato escluso il tappo a corona per le chiusure dei recipienti.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 8 e non riguarda il documento unico.

#### 9. **Legame con l'ambiente geografico**

Descrizione:

Sono state inseriti taluni aggiornamenti relativamente alle sezioni: informazioni sulla zona geografica; informazioni sulla qualità e caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico; informazioni sulla descrizione dell'interazione causale.

Motivazione:

Si tratta di un adeguamento formale dovuto all'inserimento di nuove tipologie di prodotto che non invalida il legame di cui all'articolo 93, paragrafo 1, lettera a), punto i, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

La modifica non riguarda documento unico ed il disciplinare all'articolo 9

#### 10. **Riferimenti alla struttura di controllo**

Descrizione:

È stato aggiornato l'indirizzo della struttura di controllo. (Valoritalia srl) e taluni riferimenti normativi riferito all'approvazione del piano di controllo.

Motivazione:

Si tratta di una modifica formale che riguarda il disciplinare all'articolo 10 e non riguarda il documento unico.

### DOCUMENTO UNICO

#### 1. **Nome del prodotto**

Maremma toscana

#### 2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

#### 3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità

#### 4. **Descrizione dei vini**

*Bianco anche Riserva, e con indicazione uno o due vitigni*

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Odore: fine e delicato, con note maggiormente fruttate nel Viognier e Ansonica, più ampio e complesso nella versione Riserva.

Sapore: da secco ad abboccato nel Bianco; morbido e vellutato nel Vermentino, Viognier e Ansonica, più fresco con note speziate, sapido, di buon corpo nella versione Riserva.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo: Bianco: 10,50; Ansonica, Viogner, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano: 11,00; Riserva: 12,00.

Estratto non riduttore minimo: Bianco: 14,00 g/l; Ansonica, Viogner, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano: 16 g/l; Riserva: 18 g/l;

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

---

Caratteristiche analitiche generali

---

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	12
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

*Rosso, Novello, Riserva, e con nome di uno e due vitigni*

Colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi violacei; rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: con note fruttate nel Novello, Alicante o Grenache, Merlot, Pugnello e Sangiovese; note speziate nel Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Syrah e Petit Verdot, più delicato nel Ciliegio, tendente ad affinarsi nel corso dell'invecchiamento per la tipologia Riserva.

Sapore: da secco ad abboccato nel Rosso e leggermente acidulo e sapido nel Novello, Alicante o Grenache; di maggior corpo nel Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegio, Petit Verdot, Pugnello, Sangiovese, Merlot e nella tipologia Riserva; intenso e speziato nello Syrah; i prodotti delle tipologie Rosso e Sangiovese che hanno subito il «Governo all'uso toscano» presentano vivezza e rotondità.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo: Rosso, Novello: 11,00; Alicante o Grenache, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Merlot, Petit Verdot, Pugnello, Sangiovese e Ciliegio, Syrah: 11,50; Riserva: 12,00;

Estratto non riduttore minimo: Rosso: 22,00 g/l; e 20,00 g/l nella tipologia Novello; Alicante o Grenache, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Merlot, Petit Verdot, Pugnello, Sangiovese e Ciliegio, Syrah: 22 g/l; Riserva: 24,00;

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

---

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):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

*Rosato e con l'indicazione di vitigno*

Colore: rosato più o meno intenso.

Odore: delicato, con intense note fruttate, più persistenti nell'Alicante, più delicate nel Sangiovese.

Sapore: da secco ad abboccato, leggermente acidulo, armonico.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 10,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

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):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

*Vin Santo*

Colore: dal giallo paglierino all'ambrato al bruno.

Odore: etereo, caldo e caratteristico.

Sapore: da secco a dolce, armonico e vellutato.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 16,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	12,00
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	30,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

*Vendemmia tardiva, anche con indicazione di vitigno*

Colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso.

Odore: delicato, intenso, talvolta speziato.

Sapore: da secco a dolce, pieno e armonico.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

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):	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

*Passito Bianco, anche con indicazione di vitigno*

Colore: da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso.

Odore: intenso, di frutta matura;

Sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l;

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	12
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

*Passito Rosso, anche con indicazione di vitigno*

Colore: rosso rubino intenso.

Odore: intenso, ampio.

Sapore: da secco a dolce, vellutato.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	12
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

*Vino Spumante e Vino Spumante di Qualità — tipologie Bianco, anche con indicazione di vitigno e tipologia Rosato*

Colore: giallo paglierino più o meno intenso; nell'Ansonica, giallo paglierino brillante; a volte con riflessi verdognoli nel Vermentino; dal rosa tenue al rosa cerasuolo nel Rosato o Rosé.

Spuma: fine e persistente.

Odore: fine, fruttato, persistente, più leggero nella tipologia Ansonica, più delicato nella tipologia Vermentino; con più evidenti note fruttate, nel Rosato o Rosé.

Sapore: da dosaggio zero a extra dry, armonico, nell'Ansonica; vivace, acidulo, leggermente amarognolo nel Rosato o Rosé.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo: Bianco e Rosato: 10,50 % vol; Ansonica e Vermentino: 11,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo: Bianco 14,00 g/l; Ansonica, Vermentino, Rosato o Rosé: 16,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

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):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

## 5. Pratiche di vinificazione

### a) Pratiche enologiche specifiche

Metodo di vinificazione del Vin Santo

Pratica enologica specifica

Le uve, dopo aver subito un'accurata cernita, devono essere sottoposte ad appassimento naturale in locali idonei, che deve essere protratto fino a quando le uve non raggiungono, prima dell'ammostatura, un adeguato contenuto zuccherino. La vinificazione, la conservazione e l'invecchiamento del prodotto ottenuto deve avvenire in recipienti di legno di capacità non superiore a 500 litri, mentre l'immissione al consumo non può avvenire prima del 1° marzo del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

Metodo di vinificazione del «Governo all'uso toscano»

Pratica enologica specifica

La pratica tradizionale, consentita per le tipologie Rosso e Sangiovese, consiste in una lenta rifermentazione del vino mediante l'aggiunta di uve a bacca nera leggermente appassite che, previa ammostatura, hanno iniziato il processo di fermentazione, nella misura non inferiore a 10 kg per ettolitro.

### b) Rese massime

Bianco, Bianco Riserva e Spumante

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

Bianco, Bianco Riserva e Spumante

91,00 ettolitri per ettaro

Rosso, Rosso Riserva, Rosato, Rosato Spumante, Novello

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

Rosso, Rosso Riserva, Rosato, Rosato Spumante, Novello

84,00 ettolitri per ettaro

Vin Santo

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

Vin Santo

45,50 ettolitri per ettaro

Ansonica, Ansonica Spumante, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino, Vermentino Spumante, Viognier

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

Ansonica, Ansonica Spumante, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino, Vermentino Spumante, Viognier

84,00 ettolitri per ettaro

Alicante Cabernet Cabernet Sauvignon Cabernet franc Canaiolo Ciliegiolo Merlot Petit Verdot Sangiovese Syrah

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

Alicante Cabernet Cabernet Sauvignon Cabernet franc Canaiolo Ciliegiolo Merlot Petit Verdot Sangiovese Syrah

77,00 ettolitri per ettaro

Pugnitello

9 000 chilogrammi di uve per ettaro



Pugnitello

63,00 ettolitri per ettaro

Alicante Rosato, Cilieggiolo Rosato, Merlot Rosato, Sangiovese Rosato, Syrah Rosato

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

Alicante Rosato, Cilieggiolo Rosato, Merlot Rosato, Sangiovese Rosato, Syrah Rosato

77,00 ettolitri per ettaro

Passito Bianco, Ansonica Passito, Chardonnay Passito, Sauvignon Passito, Vermentino Passito

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

Passito Bianco, Ansonica Passito, Chardonnay Passito, Sauvignon Passito, Vermentino Passito

44,00 ettolitri per ettaro

Passito Rosso, Cabernet Passito, Cabernet Sauvignon Passito, Cilieggiolo Passito, Merlot Passito, Sangiovese Passito

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

Passito Rosso, Cabernet Passito, Cabernet Sauvignon Passito, Cilieggiolo Passito, Merlot Passito, Sangiovese Passito

44,00 ettolitri per ettaro

Vendemmia tardiva, Ansonica Vendemmia tardiva, Chardonnay Vendemmia tardiva, Sauvignon Vendemmia tardiva

80 000 chilogrammi di uve per ettaro

Vendemmia tardiva, Ansonica Vendemmia tardiva, Chardonnay Vendemmia tardiva, Sauvignon Vendemmia tardiva

40,00 ettolitri per ettaro

Trebbiano Vendemmia tardiva, Vermentino Vendemmia tardiva, Viognier Vendemmia tardiva

80 000 chilogrammi di uve per ettaro

Trebbiano Vendemmia tardiva, Vermentino Vendemmia tardiva, Viognier Vendemmia tardiva

40,00 ettolitri per ettaro

#### 6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione ricade all'interno del territorio della Regione Toscana e, in particolare, comprende l'intera provincia di Grosseto

#### 7. **Varietà principale di uve da vino**

Alicante N. - Grenache

Ansonica B. - Inzolia

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Canaiole nero N. - Canaiolo

Carmenère N. - Cabernet

Chardonnay B.

Cilieggiolo N.

Malvasia Istriana B. - Malvasia

Malvasia bianca Lunga B. - Malvoisier

Malvasia bianca di Candia B. - Malvasia

Merlot N.

Petit verdot N

Pugnitello N.

Sangiovese N. - Sangiovese

Sauvignon B. - Sauvignon blanc

Syrah N.

Trebbiano toscano B. - Procanico

Vermentino B. - Pigato B.

Viogner B.

#### 8. **Descrizione del legame/dei legami**

DOC «Maremma toscana» - Vino anche Vin Santo, Vendemmia tardiva e Passito

Il territorio è prevalentemente collinare e pedecollinare, con discreta piovosità e scarse piogge estive; i terreni hanno un'elevata profondità utile per lo sviluppo radicale e buona capacità di drenaggio. È una zona viticola storica, risalente agli Etruschi, giudicata, nei secoli, ideale per la coltivazione della vite, allevata perlopiù a cordone speronato con elevate densità di impianto. Le varietà presenti sono sia tradizionali del territorio, come Trebbiano toscano, Ansonica, Vermentino, Sangiovese, Ciliegiolo, che più moderne (Chardonnay, Sauvignon, Viogner, Merlot, Cabernet, Syrah), che riescono a esprimere una forte caratterizzazione dei vini, freschi, profumati, di buona struttura.

DOC «Maremma toscana» - Vino Spumante e Vino Spumante di qualità

Il territorio è prevalentemente collinare e pedecollinare, con discreta piovosità e scarse piogge estive, buona ventilazione; i terreni hanno un'elevata profondità utile per lo sviluppo radicale e buona capacità di drenaggio. La tradizionale elaborazione di vini spumanti è legata anche alla presenza in zona di cantine naturalmente scavate nel tufo, che consentono il mantenimento di temperature ottimali. I vigneti già anticamente avevano elevate densità di impianto. Le varietà sono quelle tradizionali del territorio (Trebbiano toscano, Vermentino e Ansonica), talora integrate da altre più moderne (Chardonnay, Sauvignon), che caratterizzano i vini, freschi, lievemente aciduli, fini e fruttati.

#### 9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

È stato specificato l'uso del sinonimo «Grenache» in alternativa al nome della varietà Alicante.

Zona di vinificazione dei prodotti

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

In aggiunta alle provincie di Pisa, Livorno, Siena e Firenze, è stata inserita il territorio della provincia di Arezzo entro il quale è possibile effettuare le operazioni di vinificazione dei prodotti della DOP.

Indicazione varietà di uva

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Inserita la possibilità di designare in etichetta la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli indicati nel disciplinare di produzione, i quali devono essere riportati in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve, ai sensi dell'articolo 50 comma 1, lettera a, punto ii), del regolamento (UE) 2019/33.

#### **Link al disciplinare del prodotto**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15969>