Ministero dell'agricoltura,

della sovranità alimentare e delle foreste

DIQPAI
DGPQA – Pqa 4

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "MAREMMA TOSCANA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato IGT con	DM 09.10.1995	GU 250 - 25.10.1995
Approvato DOC con	DM 30.09.2011	GU 236 - 10.10.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (modifica ordinaria ai sensi art. 17 del Reg. UE n. 33/2019	DM 30.07.2020	G.U. 201 - 12.08.2020 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. – C 437 – 18.12.2020
Modificato con (modifica ordinaria ai sensi art. 17 del Reg. UE n. 33/2019	DM 8.05.2023	G.U. 113 - 16.05.2023 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. – . n. C290 del 18.08.2023

Articolo 1
(Denominazione e vini)

1.1 La denominazione di origine controllata «Maremma toscana» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Maremma toscana» bianco, anche riserva, passito e Vendemmia tardiva (categoria Vino)
«Maremma toscana» rosso, anche novello, riserva e passito (categoria Vino)
«Maremma toscana» rosato o rosé (categoria Vino)
«Maremma toscana» Vin Santo (categoria Vino)
«Maremma toscana» Ansonica, anche passito e Vendemmia tardiva (categoria Vino)
«Maremma toscana» Chardonnay, anche passito e Vendemmia tardiva (categoria Vino)
«Maremma toscana» Sauvignon, anche passito e Vendemmia tardiva (categoria Vino)
«Maremma toscana» Trebbiano, anche Vendemmia tardiva (categoria Vino)
«Maremma toscana» Vermentino, anche superiore, passito e Vendemmia tardiva (categoria Vino)
«Maremma toscana» Viognier, anche Vendemmia tardiva (categoria Vino)
«Maremma toscana» Alicante o Grenache, anche rosato o rosé (categoria Vino)
«Maremma toscana» Cabernet, anche passito (categoria Vino)

«Maremma toscana» Cabernet Sauvignon, anche passito (categoria Vino)
«Maremma toscana» Cabernet franc (categoria Vino)
«Maremma toscana» Canaiolo (categoria Vino)
«Maremma toscana» Ciliegiolo, anche rosato o rosé e passito (categoria Vino)
«Maremma toscana» Merlot, anche rosato o rosé e passito (categoria Vino)
«Maremma toscana» Petit verdot (categoria Vino)
«Maremma toscana» Pugnitello (categoria Vino)
«Maremma toscana» Sangiovese, anche rosato o rosé e passito (categoria Vino)
«Maremma toscana» Syrah anche rosato o rosé (categoria Vino)
«Maremma toscana» bianco spumante (categorie Vino spumante e Vino spumante di qualità)
«Maremma toscana» rosato o rosè spumante (categorie Vino spumante e Vino spumante di qualità)
«Maremma toscana» Ansonica spumante (categorie Vino spumante e Vino spumante di qualità)
«Maremma toscana» Vermentino spumante (categorie Vino spumante e Vino spumante di qualità).

1.2 La denominazione di origine controllata «Maremma toscana» è altresì riservata ai vini designati con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo delle varietà di vite di seguito elencate:
a bacca bianca:
Ansonica;
Chardonnay;
Sauvignon;
Trebbiano (Trebbiano toscano);
Vermentino;
Viognier;

a bacca nera:
Alicante o Grenache;
Cabernet;
Cabernet Sauvignon;
Cabernet franc;
Canaiolo (Canaiolo nero);
Ciliegiolo;
Merlot;
Petit Verdot;
Pugnitello;
Sangiovese;
Syrah,
alle condizioni previste dall'articolo 2, comma 4.

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Maremma toscana» bianco, «Maremma toscana» bianco riserva, «Maremma toscana» spumante, «Maremma toscana» passito bianco e «Maremma toscana» Vendemmia tardiva:
Vermentino, Trebbiano Toscano, e Viognier, da soli o congiuntamente, minimo il 60%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 40%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, con l'esclusione del Moscato bianco.

«Maremma toscana» Vin Santo:
Trebbiano toscano e Malvasia: da soli o congiuntamente, fino al 100%;

possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 60%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Maremma toscana» rosso, «Maremma toscana» rosato o rosé, «Maremma toscana» spumante rosato o rosè, «Maremma toscana» rosso riserva ,«Maremma toscana» passito rosso e «Maremma toscana» novello: Sangiovese, Cabernet (Cabernet franc e Cabernet Sauvignon), Merlot, Syrah e Ciliegiolo, da soli o congiuntamente minimo il 60%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 40%, le uve a bacca nera provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Maremma toscana» Ansonica, «Maremma toscana» Ansonica spumante:
Ansonica: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, con l'esclusione del Moscato bianco.

«Maremma toscana» Chardonnay:
Chardonnay: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, con l'esclusione del Moscato bianco.

«Maremma toscana» Sauvignon:
Sauvignon: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, con l'esclusione del Moscato bianco.

«Maremma toscana» Trebbiano:
Trebbiano toscano: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, con l'esclusione del Moscato bianco.

«Maremma toscana» Vermentino, «Maremma toscana» Vermentino spumante:
Vermentino: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, con l'esclusione del Moscato bianco.

«Maremma toscana» Vermentino superiore:
Vermentino: minimo 95%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 5%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, con l'esclusione del Moscato bianco.

«Maremma toscana» Viognier:
Viognier: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%, con l'esclusione del Moscato bianco.

«Maremma toscana» Alicante o Grenache e «Maremma toscana» Alicante o Grenache rosato o rosé:
Alicante: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Maremma toscana» Cabernet:
Cabernet Sauvignon e/o Cabernet franc e/o Carmenére: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Maremma toscana» Cabernet Sauvignon:
Cabernet Sauvignon: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Maremma toscana» Cabernet franc:
Cabernet franc: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Maremma toscana» Canaiolo:
Canaiolo nero: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Maremma toscana» Ciliegiolo e «Maremma toscana» Ciliegiolo rosato o rosé:
Ciliegiolo: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Maremma toscana» Merlot e «Maremma toscana» Merlot rosato o rosé:
Merlot: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Maremma toscana» Petit verdot:
Petit verdot: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Maremma toscana» Pugnitello:
Pugnitello: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Maremma toscana» Sangiovese e «Maremma toscana» Sangiovese rosato o rosé:
Sangiovese: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Maremma toscana» Syrah e «Maremma toscana» Syrah rosato o rosé:
Syrah: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

2.2 I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» passito con la specificazione di un vitigno di cui all'articolo 1, devono essere ottenuti, per almeno l'85%, dalle uve provenienti in ambito aziendale da una delle seguenti varietà: Ansonica, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, Ciliegiolo, Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenére), Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

2.3 I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» Vendemmia tardiva con la specificazione di un vitigno di cui all'articolo 1, devono essere ottenuti, per almeno l'85%, dalle uve provenienti in ambito aziendale da una delle seguenti varietà:
Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino e Viognier.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

2.4 La denominazione di origine controllata «Maremma toscana» con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo delle varietà di vite di seguito elencate:
a bacca bianca:
Ansonica;
Chardonnay;
Sauvignon;
Trebbiano (Trebbiano toscano);
Vermentino;
Viognier;

a bacca nera:
Alicante o Grenache;
Cabernet;
Cabernet Sauvignon;
Cabernet franc;
Canaiolo (Canaiolo nero);
Ciliegiolo;
Merlot;
Petit Verdot;
Pugnitello;
Sangiovese;
Syrah,

è consentita a condizione che:
- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;

- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque non inferiore al 15% del totale.
La specificazione "Cabernet" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère.

2.5 Si riportano nell'allegato 1 i vitigni complementari che possono concorrere alla produzione dei vini sopra indicati, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

3.1 La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» di cui all'articolo 1, comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Grosseto.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» devono essere quelle normali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

4.2 Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, con esclusione di quelli umidi o non sufficientemente soleggiati.

4.3 La densità di impianto deve essere quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini; per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 4000 piante ad ettaro.
Per gli impianti realizzati prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare si applicano i parametri e i criteri previsti dai disciplinari vigenti al momento dell'impianto del vigneto.

4.4 I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
In particolare è vietata ogni forma di allevamento su tetto orizzontale tipo tendone. Tale divieto si applica esclusivamente agli impianti realizzati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare.

4.5 È vietata ogni pratica colturale avente carattere di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.6 La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

Tipologia «Maremma toscana» Doc	Produzione uva (tonnellate/ettaro)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
Bianco, Spumante e Vin Santo	13	9,50
Bianco Riserva	13	9,50
Rosso, Rosato o Rosé, Rosato o Rosé Spumante e Novello	12	10,00
Passito Bianco e Rosso	11	10,50
Rosso Riserva	12	10,00
Vendemmia tardiva	8	12,50

Ansonica e Ansonica Spumante	12	10,50
Ansonica Passito	11	10,50
Ansonica Vendemmia tardiva	8	12,50
Chardonnay	12	10,50
Chardonnay Passito	11	10,50
Chardonnay Vendemmia tardiva	8	12,50
Sauvignon	12	10,50
Sauvignon Passito	11	10,50
Sauvignon Vendemmia tardiva	8	12,50
Trebbiano	12	10,50
Trebbiano Vendemmia tardiva	8	12,50
Vermentino e Vermentino Spumante	12	10,50
Vermentino Superiore	9	11,00
Vermentino Passito	11	10,50
Vermentino Vendemmia tardiva	8	12,50
Viognier	12	10,50
Viognier Vendemmia tardiva	8	12,50
Alicante o Grenache e Alicante o Grenache rosato **o** rosé	11	11,00
Cabernet	11	11,00
Cabernet Passito	11	10,50
Cabernet Sauvignon	11	11,00
Cabernet Sauvignon Passito	11	10,50
Cabernet franc	11	11,00
Canaiolo	11	11,00
Ciliegiolo e Ciliegiolo rosato o rosé	11	11,00
Ciliegiolo Passito	11	10,50
Merlot e Merlot rosato o rosé	11	11,00
Merlot Passito	11	10,50
Petit verdot	11	11,00
Pugnitello	9	11,00
Sangiovese e Sangiovese rosato o rosé	11	11,00
Sangiovese Passito	11	10,50
Syrah e Syrah rosato o rosé	11	11,00

Per la produzione massima ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini delle tipologie che riportano in etichetta il nome di due varietà di vite elencate all'articolo 2, comma 4, si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che le compongono.

4.7 A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4.8 Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni di vinificazione, di appassimento delle uve e di invecchiamento obbligatorio, nei casi previsti devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente articolo 3.
Tuttavia tali operazioni sono consentite in cantine situate fuori della zona di produzione delle uve, ma all'interno delle province di Pisa, Livorno, Siena, Firenze e Arezzo, sempre che tali cantine siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini della denominazione.
Le Ditte già in possesso di autorizzazione in deroga ad effettuare le operazioni di vinificazione fuori della zona di produzione di cui al previgente disciplinare possono effettuare, nella medesima cantina, anche le eventuali operazioni di invecchiamento dei vini.

5.2 Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.

5.3 È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1, fatta eccezione per le tipologie "passito", "Vin Santo" e "Vendemmia tardiva", nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali.

5.4 Le tipologie "rosato" devono essere ottenute con la vinificazione in "rosato" delle uve a bacca nera.

5.5 Il vino a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» rosso imbottigliato entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve, può essere designato in etichetta con il termine "novello" purchè la vinificazione delle uve sia condotta secondo la tecnica della macerazione carbonica per almeno il 40% e nella produzione e commercializzazione siano rispettate le altre disposizioni previste dalla normativa vigente per questa tipologia.

5.6 I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» rosso, Alicante o Grenache, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Petit verdot, Pugnitello, Sangiovese e Syrah devono essere immessi al consumo non prima del 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

5.7 I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» Passito, anche con la specificazione del vitigno, devono essere ottenuti nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale vigente, con appassimento naturale all'aria o in locali idonei, con possibilità di una parziale disidratazione con aria ventilata, fino al raggiungimento di un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore al 15,50%, e possono essere immessi al consumo non prima del 30 settembre dell'anno successivo alla vendemmia, dopo un periodo di almeno 6 mesi di affinamento obbligatorio in recipienti di legno e/o in bottiglia.

5.8 I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» Vendemmia tardiva, anche con la specificazione del vitigno, devono essere ottenuti nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale vigente, con appassimento parziale o totale sulla pianta, e possono essere immessi al consumo non prima del 30 giugno dell'anno successivo alla vendemmia, dopo un periodo di almeno 3 mesi di affinamento obbligatorio in recipienti di legno e/o in bottiglia.

5.9 Il tradizionale metodo di vinificazione per l'ottenimento della tipologia "Vin Santo" prevede quanto segue:
l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammostatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26%; la vinificazione, la conservazione e l'invecchiamento del "Vin Santo" deve avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 500 litri;

l'immissione al consumo del «Maremma toscana» Vin Santo non può avvenire prima del 1° marzo del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;
al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo del 16,00% vol..

5.10 Il vino a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» bianco ha diritto alla menzione «riserva» se sottoposto ad invecchiamento per un periodo non inferiore a 12 mesi. L'immissione al consumo deve avvenire a partire dal 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

5.11. Il vino a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» rosso ha diritto alla menzione «riserva» se sottoposto ad invecchiamento per un periodo non inferiore a 24 mesi, di cui almeno 6 in recipienti di legno. L'immissione al consumo deve avvenire a partire dal 1° novembre del secondo anno successivo alla vendemmia. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

5.12. Per il vino a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» Vermentino designabile con la menzione «superiore» l'immissione al consumo deve avvenire a partire dal 1° gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia.

5.13 La resa massima dell'uva in vino, all'atto dell'immissione al consumo, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia «Maremma toscana» Doc	Resa uva/vino	Produzione massima vino (ettolitri/ettaro)
Bianco, Bianco Riserva e Spumante	70	91
Rosso, Rosso Riserva, Rosato o Rosé, Rosato o Rosé Spumante e Novello	70	84
Passito Bianco e Rosso	40	44
Vin Santo	35 dell'uva fresca (al terzo anno di invecchiamento)	45,50
Vendemmia tardiva	50	40
Ansonica e Ansonica Spumante	70	84
Ansonica Passito	40	44
Ansonica Vendemmia tardiva	50	40
Chardonnay	70	84
Chardonnay Passito	40	44
Chardonnay Vendemmia tardiva	50	40
Sauvignon	70	84
Sauvignon Passito	40	44
Sauvignon Vendemmia tardiva	50	40
Trebbiano	70	84
Trebbiano Vendemmia tardiva	50	40
Vermentino e Vermentino Spumante	70	84
Vermentino Superiore	70	63
Vermentino Passito	40	44
Vermentino Vendemmia tardiva	50	40
Viognier	70	84
Viognier Vendemmia tardiva	50	40
Alicante o Grenache e Alicante o Grenache rosato o	70	77

rosé		
Cabernet	70	77
Cabernet Passito	40	44
Cabernet Sauvignon	70	77
Cabernet Sauvignon Passito	40	44
Cabernet franc	70	77
Canaiolo	70	77
Ciliegiolo e Ciliegiolo rosato o rosé	70	77
Ciliegiolo Passito	40	44
Merlot e Merlot rosato o rosé	70	77
Merlot Passito	40	44
Petit verdot	70	77
Pugnitello	70	63
Sangiovese e Sangiovese rosato o rosé	70	77
Sangiovese Passito	40	44
Syrah e Syrah rosato o rosé	70	77

Per la resa massima dell'uva in vino, all'atto dell'immissione al consumo, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro delle tipologie che riportano in etichetta il nome di due varietà di vite elencate all'articolo 2, comma 4, si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che le compongono.

5.14 Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra indicato, ma non il 75% (38% per la tipologia "Vin Santo", 45% per le tipologie "Passito", 55% per le tipologie "Vendemmia tardiva") anche se la produzione a ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5.15 È consentito l'utilizzo di contenitori di legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento, per tutte le tipologie previste.

5.16 La tipologia "Spumante" appartiene alla categoria "vino spumante di qualità", e "vino spumante" può essere spumantizzato sia con il metodo Martinotti che con il metodo Classico.

5.17 Per le tipologie «Maremma toscana» Rosso e «Maremma toscana» Sangiovese è consentita la pratica del "Governo all'uso Toscano" consistente 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.

Articolo 6
(Caratteristiche al consumo)

6.1 I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Maremma toscana» bianco:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fine e delicato;
- sapore: da secco ad abboccato e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Maremma toscana» bianco riserva:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fine, ampio, complesso;
- sapore: asciutto, fresco con note speziate, sapido, di buon corpo, morbido ed elegante;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Maremma toscana» rosso:
- colore: rosso rubino con riflessi violacei;
- odore: vinoso;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico ed equilibrato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo all'uso toscano» presenta vivezza e rotondità;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Maremma toscana» rosato o rosé:
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» novello:
- colore: rosso rubino;
- odore: vinoso, fruttato;
- sapore: asciutto, leggermente acidulo, sapido;
- zuccheri riduttori residui massimo: 8,00 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Maremma toscana» rosso riserva:
- colore: rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, intenso e caratteristico che si affina nel corso dell'invecchiamento;
- sapore: asciutto, corposo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Maremma toscana» spumante:
- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- perlage: fine e persistente;
- odore: fine, fruttato, persistente;
- sapore: da dosaggio zero a extra dry, armonico, netto;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Maremma toscana» rosato o rosé spumante:
- spuma: fine e persistente;
- colore: dal rosa tenue al rosa cerasuolo;
- odore: delicato, fine, con evidenti note fruttate;
- sapore: da dosaggio zero a extra dry, vivace, acidulo, con fondo leggermente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Ansonica:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, leggermente fruttato;
- sapore: asciutto, morbido e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Ansonica spumante:
- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, leggermente fruttato;
- sapore: da dosaggio zero a extra dry, morbido ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Chardonnay:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fine, delicato, caratteristico;
- sapore: asciutto e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Sauvignon:
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Trebbiano:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fine e delicato;
- sapore: secco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Vermentino:

- colore: giallo paglierino brillante, a volte con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco, morbido, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Vermentino spumante:
- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino brillante, a volte con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: da dosaggio zero a extra dry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Vermentino superiore:
- colore: giallo paglierino brillante, a volte con riflessi tendenti al dorato;
- odore: delicato, caratteristico, fine;
- sapore: secco, sapido, morbido, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Maremma toscana» Viognier:
- colore: giallo paglierino brillante;
- odore: delicato, fresco, con nette sensazioni di fruttate;
- sapore: asciutto, morbido, vellutato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Alicante o Grenache:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, sapido ed equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Maremma toscana» Alicante o Grenache rosato o rosé:
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: vinoso, delicato, con note fruttate, persistenti;
- sapore: secco, armonico, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Ciliegiolo:
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, delicato;
- sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Maremma toscana» Ciliegiolo rosato o rosé:
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: vinoso, delicato, con note fruttate;
- sapore: secco, armonico, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Cabernet:
- colore: rosso intenso con riflessi violacei, tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso con note speziate;
- sapore: corposo, sapido, asciutto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Maremma toscana» Cabernet Sauvignon:
- colore: rosso intenso con riflessi violacei, tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso con note speziate;
- sapore: corposo, sapido, asciutto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Maremma toscana» Cabernet franc:
- colore: rosso intenso con riflessi violacei, tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso con note speziate;
- sapore: corposo, sapido, asciutto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Maremma toscana» Canaiolo:
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso;
- sapore: secco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Maremma toscana» Merlot:
- colore: rosso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: tipico con note fruttate;
- sapore: secco, ampio e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Maremma toscana» Merlot rosato o rosé:
- colore: rosato più o meno intenso;

- odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;
- sapore: secco, armonico, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Petit verdot:
- colore: rosso di buona intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: tipico, con note speziate;
- sapore: asciutto, pieno, di buona struttura, gradevolmente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Maremma toscana» Pugnitello:
- colore: rosso intenso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: tipico, intenso, con note fruttate di frutti rossi;
- sapore: asciutto, di buona struttura, morbido, ampio, rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Maremma toscana» Sangiovese:
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, talvolta con note fruttate di ciliegia e viola;
- sapore: asciutto, corposo, armonico; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo all'uso toscano» presenta vivezza e rotondità;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Maremma toscana» Sangiovese rosato o rosé:
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: vinoso, delicato, delicatamente fruttato;
- sapore: secco, armonico, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Syrah:
- colore: da rosso rubino a rosso granato;
- odore: intenso, speziato, con sentore di piccoli frutti;
- sapore: secco, armonico, pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Maremma toscana» Syrah rosato o rosé:
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: vinoso, delicato, con note fruttate;
- sapore: secco, armonico, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Vendemmia tardiva:
- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: da secco a dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Ansonica Vendemmia tardiva:
- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: da secco a dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Chardonnay Vendemmia tardiva:
- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: da secco a dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Sauvignon Vendemmia tardiva:
- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: da secco a dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Trebbiano Vendemmia tardiva:
- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: da secco a dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Vermentino Vendemmia tardiva:
- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: da secco a dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Viognier Vendemmia tardiva:
- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: da secco a dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» passito bianco:
- colore: da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso;
- odore: intenso, ricco, di frutta matura;
- sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Ansonica passito:
- colore: da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso;
- odore: intenso, ricco, di frutta matura;
- sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Vermentino passito:
- colore: da giallo dorato all'ambrato più meno intenso;
- odore: intenso, ricco, di frutta matura;
- sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Chardonnay passito:
- colore: da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso;
- odore: intenso, ricco, di frutta matura;
- sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Sauvignon passito:
- colore: da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso;
- odore: intenso, ricco, di frutta matura;
- sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» passito rosso:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: ampio, intenso, vinoso;
- sapore: da secco a dolce, rotondo, ricco di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Ciliegiolo passito:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: ampio, intenso, vinoso;
- sapore: da secco a dolce, rotondo, ricco di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Cabernet passito:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: ampio, intenso, vinoso;
- sapore: da secco a dolce, rotondo, ricco di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Cabernet Sauvignon passito:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: ampio, intenso, vinoso;
- sapore: da secco a dolce, rotondo, ricco di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Merlot passito:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: ampio, intenso, vinoso;
- sapore: da secco a dolce, rotondo, ricco di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Sangiovese passito:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: ampio, intenso, vinoso;

- sapore: da secco a dolce, rotondo, ricco di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Vin Santo:
- colore: dal giallo paglierino, all'ambrato, al bruno;
- odore: etereo, caldo, caratteristico;
- sapore: da secco a dolce, armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- acidità volatile massima: 30 meq/l.

6.2 In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o al sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

In relazione alla fermentazione o rifermentazione in bottiglia, per i vini spumanti, si possono riscontrare alla vista delle velature.

6.3 Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due varietà di vite elencate all'articolo 2, comma 4, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietali e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1. Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi, "fine", "extra", "scelto", "selezionato", e similari.

7.2 È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore. Sono altresì consentite le indicazioni facoltative previste dalle norme comunitarie e nazionali.

7.3 È consentito altresì l'uso di unità geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ai comuni ed alle frazioni riportati nell'Allegato 2 del presente disciplinare e alle fattorie e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dalle disposizioni nazionali vigenti.

7.4 Nella designazione dei vini a denominazione di origine "Maremma toscana" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31 comma 10, della legge n. 238/2016.

7.5 Nella presentazione e designazione del vino ottenuto dall'uva Alicante N. può essere utilizzato in etichetta il sinonimo Grenache.
Nella presentazione e designazione dei vini Rosato può essere utilizzato in etichetta il termine Rosè.

7.6 È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino ad eccezione delle tipologie spumante.

7.7 Nella presentazione e designazione dei vini recanti la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli elencati all'articolo 2, comma 4, l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e figurare con caratteri aventi le stesse dimensioni, evidenza, colore e intensità colorimetrica.

Articolo 8
(Confezionamento)

8.1 Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, per le tipologie previste dalla vigente normativa, esclusivamente per le capacità comprese tra 2 e 5 litri. Sono esclusi i recipienti quali dame e damigiane, nonché i recipienti alternativi al vetro quali polietilene tereftalato (PET) e poliaccoppiati (Brick).
8.2 Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura prevista dalla normativa, escluso il tappo a corona.

8.3 Tuttavia, per le tipologie recanti le menzioni "riserva", "superiore" e "vigna" e per le tipologie "passito", "Vin Santo" e "Vendemmia tardiva" sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 18 litri e con chiusura a norma di legge, ad esclusione del tappo a corona.

Articolo 9
(Legame con l'ambiente geografico)

A) Informazioni sulla zona geografica
A.1. Fattori naturali rilevanti per il legame.
Per tutte le categorie dei vini regolamentati (vino, vino spumante, vino spumante di qualità).
La zona geografica delimitata ricade nella parte meridionale della regione Toscana e, in particolare, nell'intero territorio amministrativo della provincia di Grosseto, una delle più vaste d'Italia, delimitata a ovest, in tutta la fascia costiera, dal mar Tirreno, a nord dai confini con la provincia di Livorno lungo il corso dei fiumi Cornia e Pecora, a sud dalla provincia laziale di Viterbo lungo il corso del fiume Fiora e del fosso Chiarone, e ad est dai confini con le province di Pisa e Siena caratterizzati, a nord-est, dai rilievi delle Colline Metallifere, quindi dal corso del fiume Ombrone e del suo affluente Orcia, dal massiccio del Monte Amiata e, più a sud, dalla Selva del Lamone. La provincia di Grosseto è suddivisa in 28 Amministrazioni Comunali di varia estensione territoriale e con caratteristiche morfologiche piuttosto diverse e può essere suddivisa idealmente in tre zone abbastanza distinte per clima, altitudine e morfologia: Zona montana (interno), zona mediana (fascia collinare e pedecollinare) e zona pianeggiante.
La zona montana dell'interno della provincia, a nord-est, è quella confinante con le province di Pisa e Siena, definita, appunto, montana perchè vi predominano rilievi montuosi come il Monte Amiata a sud-est con oltre 1.700 metri di altitudine e le Cornate di Gerfalco a nord-est con oltre 1.000 metri di altitudine. Questa parte, che rappresenta circa il 14% del territorio provinciale, è ricoperta da boschi di faggi, abeti, lecci e castagni; qui le precipitazioni, in inverno anche nevose, sono insistenti e abbastanza abbondanti. La zona mediana è costituita da una fascia collinare e pedecollinare, che da nord a sud percorre longitudinalmente tutta la provincia. In questa area, che rappresenta circa il 70% dell'intero territorio provinciale, sono concentrate in massima parte le attività agricole e le coltivazioni arboree; tra queste, predominano nettamente la vite e l'olivo, tanto da caratterizzarne il paesaggio. La zona

pianeggiante, circa il 16% del territorio provinciale, è rappresentata dalla pianura intorno a Follonica, Grosseto e Orbetello-Albinia. In questa area, per la sua vicinanza al mar Tirreno, i terreni vengono destinati principalmente alle coltivazioni erbacee e alle colture industriali di pieno campo e, in misura minore, agli impianti arborei.

I terreni della provincia di Grosseto si presentano, nei vari ambienti, con alcune differenze, dovute alla diversa natura e alle diverse origini delle rocce da cui si sono formati. I principali tipi di terreno agrario, provenienti da rocce autoctone, possono essere così individuati e rappresentati:
terreni alluvionali sciolti e mezzani calcarei: sono prevalenti nella valle dell'Ombrone, dell'Osa, dell'Albegna, del Fiora e del Cornia. Sono terreni profondi, freschi, mediamente fertili, piuttosto sciolti e mezzani;
terreni alluvionali pesanti e medio pesanti calcarei: sono presenti in gran parte nella pianura grossetana, di Follonica e di Albinia, in alcuni tratti della valle del Cornia, del Pecora e dell'Albegna, e sono terreni limo-argillosi-calcarei, il più delle volte umidi;
terreni sabbiosi, rocciosi sciolti: appartengono a questo gruppo i terreni poco profondi, sabbiosi e sabbioso-argillosi, che riposano nelle arenarie di vario tipo, dell'eocene e su conglomerati rocciosi di travertino. Queste formazioni si riscontrano con notevole frequenza lungo l'intero sviluppo del retroterra maremmano, sono in genere sciolti, permeabili e di modesta fertilità;
terreni pliocenici sciolti: si riscontrano frequentemente nelle zone collinari e pedecollinari, sono abbastanza sciolti, sabbiosi, calcarei e spesso frammisti a ghiaia e silice. A questo gruppo appartengono anche i terreni sabbioso-argillosi pliocenici con tessitura prevalentemente argillosa della parte fine;
terreni grossolani sciolti: questi terreni grossolani, ghiaio-sabbiosi profondi, poggiano sul terzo orizzonte pliocenico o su ciottolami del quaternario, sono provvisti di ciottoli calcarei e silicei, molto aridi. Si trovano prevalentemente nelle colline che contornano la piana da Follonica a Gavorrano e Ribolla;
terreni vulcanici e mezzani, rocciosi: di natura tufacea di diversa consistenza, a causa delle difformi condizioni di sedimentazione di ceneri, sabbie e lapilli espulsi e trascinati dai venti e depositati per gravità più o meno lontano dal cratere. Trattasi di terreni agrari più o meno profondi sub-acidi, ricchi di scheletro, tendenzialmente aridi.
La quota media del territorio della provincia di Grosseto è di circa 140 metri s.l.m., mentre la pendenza media è del 5%; l'esposizione prevalente è a sud-est.
Il clima della provincia di Grosseto è temperato, di tipo mediterraneo, caratterizzato da temperature miti, precipitazioni disordinate, talora di elevata intensità nei mesi autunno-invernali e da una aridità piuttosto prolungata nella primavera e accentuata nei mesi estivi. Tuttavia, data la vastità del territorio, si possono identificare tre diverse condizioni climatiche: clima temperato caldo, presente in tutta la fascia costiera con piovosità molto scarsa (clima secco arido nel periodo estivo), con temperatura media intorno a 16°C e precipitazioni inferiori a 700 mm/anno; clima temperato sublitorale, presente nelle aree interne, il quale risente comunque della vicinanza del mare, con temperatura media intorno a 14-14,5°C e precipitazioni medie di circa 800 mm/anno; clima temperato fresco, su tutta l'area del Monte Amiata, con temperatura media inferiore a 12°C e precipitazioni intorno ai 1.100 mm/anno.
Le precipitazioni sono concentrate soprattutto nei mesi autunnali-invernali. La massima piovosità è localizzata tra la fine di ottobre e la seconda decade di dicembre – col mese di novembre che fa registrare il valore massimo – la cui intensità provoca, talvolta, erosioni e dilavamenti in collina, e non mancano episodi alluvionali in pianura come quelli provocati dai fiumi Ombrone, Pecora, Bruna, Albegna e Sovata. Nel periodo compreso tra gennaio e maggio la pioggia è distribuita in maniera un po' più omogenea con valori comparabili, che diminuiscono progressivamente dalla seconda decade di maggio, fino a raggiungere un minimo assoluto tra la prima e la terza decade di luglio, tanto che si può parlare di un'aridità di regola prolungata nella primavera e spesso accentuata nei mesi estivi.
Le precipitazioni medie annue della provincia di Grosseto non raggiungono i 750 mm, con un minimo di 20 mm nel mese di luglio (dato medio) e un massimo di 120 mm nel mese di novembre (dato medio), e una temperatura media annua di 14,5°C; il mese più caldo è luglio; l'indice di Huglin si attesta tra 2.100 e 2.500 unità, a seconda dell'area considerata.

Le estati sono per lo più siccitose e le condizioni di aridità sono accentuate dai venti che soffiano con frequenza soprattutto dal terzo al quarto quadrante; in particolare, nella primavera soffiano venti di Scirocco e di Libeccio piuttosto carichi di salsedine, mentre nell'estate il Maestrale che, sebbene provenga dal mare, è asciutto, regolando di fatto la temperatura; in inverno non è raro, invece, che soffi, anche in modo violento, la Tramontana.

A.2. Fattori umani rilevanti per il legame.

I fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito a ottenere i vini della «Maremma toscana», sono di fondamentale rilievo. In questa area, infatti, esistono testimonianze della coltivazione della vite che risalgono al periodo Etrusco – le antiche città etrusche di Vetulonia, Roselle e Sovana, rispettivamente nella parte centro-settentrionale, centrale e meridionale della provincia, le aree nei pressi del lago dell'Accesa a nord, di Ghiaccio Forte, di Marsiliana lungo l'Albegna, di Cosa e la villa di "Settefinestre" presso Capalbio che rappresenta un esempio di villa romana dedita all'attività viticola a sud, sono solo alcuni esempi di insediamenti più o meno rilevanti – come testimoniano alcuni reperti. In particolare, presso Marsiliana lungo il corso del fiume Albegna (Ager Cosanus), è stato rinvenuto un numero consistente di vasellame e pithoi (recipienti particolari per la raccolta del vino proveniente dalla pigiatura delle uve e dai torchi), unitamente a fornaci per la produzione di anfore vinarie, probabilmente poiché il luogo corrispondeva a un vero e proprio centro di raccolta per i vini che provenivano dalle aree più interne (colline di Manciano e Scansano), trasportati lungo il corso del fiume. Inoltre, in alcune aree della provincia e sul territorio dell'isola del Giglio, sono stati rinvenuti numerosi palmenti in pietra, specie di vasche cilindriche scavate direttamente sulla roccia talvolta ai piedi di un vigneto, utilizzate da etruschi e, più tardi, romani, per la pigiatura e lo sgrondo delle uve. Ma anche alcune pitture sul vasellame di origine etrusca, raffigurando la vite "domesticata", possono essere interpretate come una conferma della familiarità della coltura della vite tra la gente di questo popolo. La dominazione romana accentuò la tendenza al miglioramento delle tecniche di vinificazione, che rimasero insuperate fino al medioevo; in questo periodo storico, la vite acquistò particolare importanza come pianta colonizzatrice, tanto che governanti e feudatari riconobbero la necessità di concedere terre adatte per questa coltura, che ebbe particolare protezione con apposite norme statutarie.

In occasione delle lottizzazioni dei terreni feudali e comunali, furono infatti indicati esplicitamente, "concessioni di terre in zone a vocazione viticola".

Importante, inoltre, fu il ruolo dei monaci benedettini, soprattutto per il recupero e il mantenimento della coltivazione della vite, che si consolidò intorno alle mura dei centri abitati medioevali. Nei secoli che vanno dal 1300 al 1600, come testimoniano numerosi statuti comunali (Comunità del Cotone, comuni di Massa Marittima e Monterotondo, ecc.), si ebbe un ulteriore sviluppo alla diffusione della viticoltura, grazie anche al merito delle grandi famiglie nobili presenti sul territorio, come gli Aldobrandeschi, gli Sforza o gli Orsini. Durante lo Stato dei Presidi fu nota anche la coltivazione del vitigno Ansonica in molte aree della Maremma meridionale e insulare, così come rilevante divenne, durante la grandiosa opera di bonifica intrapresa nel 1700 dai granduca di Lorena, la diffusione della coltivazione della vite e dell'olivo nelle aree risanate della Maremma, situazione che si protrasse per tutto l'Ottocento e che consentì di sviluppare l'attività vitivinicola, in modo capillare, su tutto il territorio provinciale.

Le zone della provincia di Grosseto che hanno avuto in ogni tempo maggiore possibilità di affermazione nel campo economico e sociale sono quelle che hanno potuto legare la loro fortuna anche alla diffusione della vite.

Studiosi di ogni tempo riconobbero i pregi delle uve di questo territorio e l'eccellenza dei vini prodotti. L'enotecnico Luigi Vivarelli, parlando di sistemi di allevamento della vite, scrive: "nel nostro mandamento è raro il caso di trovare la vite disposta ai lati dei campi, ma invece vi predomina la vigna specializzata e quindi la consociazione è pratica quasi sconosciuta. Sarebbe utile piano piano, sostituire il filo di ferro alle canne giacchè esso permette una notevole economia…… La forma di potatura più in uso presso i nostri viticoltori, mi pare sia quella a cornetti con 5 o 6 occhi; non è certo un metodo sbagliato, ma ho l'opinione che si potrebbe con maggior vantaggio introdurre la potatura Guyot".

Il dott. Alfonso Ademollo, in una relazione all'inchiesta parlamentare Jacini, tenendo conto della vocazione viticola della Maremma, nel 1884 affermava che tutte le varietà "vegetano bene nel nostro suolo ed a noi non mancano le uve da spremere e da mangiare……". L'Ademollo, nel fornire interessanti informazioni sulla situazione viticola della provincia, così scriveva: "La vite ha sempre allignato, fino dalle epoche più remote, nella provincia di Grosseto. Le varietà di vite da noi conosciute e coltivate sono molte, poichè si può asserire che tutte le varietà di sì prezioso sarmento, anche le esotiche, vegetano bene nel nostro suolo……Le principali varietà della vite che si coltivano nella zona piana e collinosa, sono le anzonache bianche e rosse, le riminesi, i moscatelli, le alicanti, le aleatiche, le malvasie, li zibibbi, il biancone, il sangioveto, le cannaiole, i procanici, le lambrusche e le altre varietà di uve bianche e rosse… Le vigne pure da qualche tempo si sono estese ed hanno migliorato nel proprio prodotto, ma tuttavia anche per questo lato la *provincia di Grosseto* sarebbe capace di più, poichè la vite cresce benissimo e porge preziosi e squisiti grappoli in ogni parte della provincia, perchè non abbiamo veramente nè caldi nè freddi eccessivi, perché la posizione geografica della provincia è compresa fra i 30 e 50° di latitudine e perchè dovunque trovasi terreni leggeri, permeabili, aridi nelle parti elevate, dovute a sabbie, a rocce decomposte, a detriti vulcanici e sassaie".
Da ciò la categorica affermazione: "La provincia di Grosseto, per cinque sesti ha terreno adatto alla viticoltura". Parlando dei pregi e dei difetti del vino prodotto nella zona lo stesso Ademollo così si esprimeva: "II vino, questo benefico liquido che ha tanta importanza nella pubblica e privata economia, come nella pubblica e privata salute, viene prodotto dai nostri viticoltori con sempre crescente progresso e accuratezza in ogni parte della provincia di Grosseto, sia nella zona piana, che in quella montuosa, e per la bontà e quantità in alcuni Comuni è di una rendita importante ai proprietari……".
Sempre in natura di notizie storiche, interessanti sono le tecniche di coltivazione adottate nelle rasole all'uso scansanese descritte dall'agronomo L. Vannuccini.
Nel ventesimo secolo, caratterizzato da due eventi bellici e da un ventennio di dittatura politica, la situazione viticola provinciale ha seguito le sorti dell'agricoltura in genere, il cui obiettivo principale era quello di conseguire un'economia di consumo e la piena occupazione della mano d'opera.
In tale periodo, la viticoltura era condizionata dalla polverizzazione delle proprietà diretto coltivatrici e dalle diffuse forme di conduzione mezzadrile, che rappresentavano delle limitazioni alla espansione della specializzazione viticola. Nonostante ciò, nella prima metà del secolo scorso, la superficie vitata non subisce in Maremma profonde modificazioni.
Nei decenni successivi, invece, si moltiplicano le iniziative di molti proprietari, intese a sviluppare una viticoltura più razionale, favorite anche dall'attuazione dei programmi di incentivazione statale per una ripresa agricola, dall'applicazione della riforma agraria e dalla capacità dei viticoltori maremmani, guidati dai tecnici dell'Ispettorato Agrario e delle Associazioni preposte, che hanno creduto nella spiccata vocazione vitivinicola della provincia. L'azione svolta dai tecnici è stata coerente ai principi di una moderna agricoltura, in quanto diretta a sostenere la viticoltura classica nelle zone che ne consentivano il rinnovamento, mediante la specializzazione e la meccanizzazione più ampia e l'introduzione di nuove cultivar nei territori collinari più facili. Sono stati perciò messi a punto gli aspetti tecnici per la produzione delle uve da vino, con l'obiettivo di conseguire un adeguato equilibrio fra rendimenti unitari e qualità.
L'espansione viticola, non accompagnata dal perfezionamento della tecnica di vinificazione e quindi dal miglioramento della qualità dei vini prodotti, creava notevoli problemi di organizzazione e diffusione dei vini stessi, ma problematica era anche la difformità della tecnica di trasformazione e la disponibilità di solo modeste partite frazionate, di qualità variabile, anche se pregiate.
Un contributo decisivo alla risoluzione di questi problemi è stato dato dalla realizzazione negli anni Sessanta delle Cantine Sociali dislocate nei centri di maggiore concentrazione viticola e da Cantine agricole aziendali industrializzate. È questa, per la Maremma, una circostanza importante per la nascita dell'industria enologica, che ha permesso di presentare sul mercato vini uniformi, con caratteristiche costanti, migliorati nella qualità e standardizzati nella presentazione. Ma altrettanto importante è stato il contributo proveniente dall'attività di sperimentazione e di studio condotta sul territorio dalle istituzioni pubbliche (provincia di Grosseto, Università degli Studi di Firenze e di Pisa) e da parte delle aziende private.

Sono molteplici, quindi, le motivazioni che portarono alla richiesta di riconoscimento dell'indicazione geografica (I.G.) "Maremma Toscana" Bianco e Rosso con decreto ministeriale 22 marzo 1988, sostituita successivamente, col decreto ministeriale 9 ottobre 1995, con l'indicazione geografica tipica (IGT) "Maremma Toscana". Alla fine degli anni '90, tuttavia, si fece più forte la consapevolezza che il territorio della Maremma grossetana poteva aspirare al riconoscimento della denominazione di origine controllata per i vini prodotti nella zona, rafforzata anche dalla nascita del "Distretto rurale" per l'intero territorio provinciale (L.R. 21/2004), il primo riconosciuto in Toscana. La normativa regionale definisce i distretti rurali "Sistemi produttivi locali caratterizzati da una identità storica e territoriale omogenea, derivante dall'integrazione fra attività agricole e altre attività locali, nonchè dalla produzione di beni o servizi di particolare specificità, coerenti con le tradizioni e le vocazioni naturali e territoriali". Il "Distretto", nato con l'obiettivo di realizzare un "Sistema territoriale di qualità" in modo da concorrere alla crescita e allo sviluppo economico e sociale del territorio, assumendo come principi fondamentali la sostenibilità e l'innovazione, ha consentito di avviare un percorso di valorizzazione delle produzioni locali di qualità e delle biodiversità della Maremma. In questo contesto, la filiera vitivinicola rappresenta sicuramente uno dei punti di forza nel legame prodotto-territorio e la sua valorizzazione comprende diversi fattori intrinsecamente legati tra loro, che vanno dalla qualità del prodotto ai valori storici, culturali e ambientali.

Il riconoscimento per questa nuova denominazione viene attribuito, dopo un lungo percorso, col decreto ministeriale del 30 settembre 2011 per i vini bianchi, rossi e rosati della «Maremma Toscana» incentrati, nelle tipologie "di base", sulle uve dei vitigni Sangiovese, Ciliegiolo, Trebbiano toscano, Vermentino e Malvasia bianca lunga, prodotti anche nelle versioni Spumante (solo bianchi), Novello (solo rossi), Vin Santo, Passito e Vendemmia tardiva, ma presentati anche in tipologie varietali con la presenza minima dell'85% del vitigno, ed in particolare, tra i vini ottenuti da varietà tradizionali, Ansonica, Trebbiano, Vermentino, Alicante, Canaiolo, Ciliegiolo e Sangiovese, ai quali si aggiungono varietà internazionali, presenti soprattutto nei nuovi impianti, come Chardonnay, Sauvignon, Viognier, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah.

Ma l'attività di sperimentazione e di studio su varietà di vite diverse e su metodi di vinificazione più innovativi, non si è interrotta col riconoscimento della Denominazione di origine, semmai si è fatta più dinamica, tanto che, grazie anche all'impianto di nuovi vigneti e alla nascita di nuove aziende, i risultati emersi hanno convinto i produttori dell'area maremmana che era necessario aggiornare il disciplinare di produzione della DOC Maremma Toscana (quasi 5 anni dopo il riconoscimento), aggiornando la base ampelografica riferita ai vitigni principali delle tipologie di "base" Bianco, Rosso e Rosato, dando maggiore rilevanza a varietà presenti diffusamente nel territorio provinciale a fianco del Sangiovese - tra le uve nere, per la produzione del tipo Rosso e del Rosato - e il Vermentino, tra le bianche, per la produzione del tipo Bianco, aumentando la densità minima di ceppi ad ettaro per i nuovi impianti e vietando ogni forma di allevamento su tetto orizzontale tipo tendone, inserendo la versione Spumante anche per il Rosato, nuove tipologie varietali come Cabernet franc, Petit Verdot e Pugnitello, nonché tipologie "bivarietali", la menzione Riserva solo per il vino Bianco e il Rosso in modo da caratterizzare ancor più tali produzioni, le versioni Rosato per alcune tipologie varietali molto richieste dal mercato, quali Sangiovese, Alicante o Grenache, Ciliegiolo, Syrah e Merlot, la menzione tradizionale "Governo all'uso toscano" per il vino Rosso e il Sangiovese, e la tipologia passito per il Merlot.

Con un ulteriore intervento di modifica a distanza di circa un anno, al fine di caratterizzare maggiormente la tipologia Vermentino e di adeguarne una parte della produzione alle nuove richieste di mercato, si è inserita la menzione Superiore.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è riferita, in particolare, alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico-produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata, e cioè, in primis, i vitigni autoctoni Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo nero, Alicante, Pugnitello, Trebbiano toscano, Ansonica, Malvasia bianca lunga e Vermentino, affiancati da varietà alloctone quali Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet franc, Petit verdot, Chardonnay, Sauvignon e Viognier (e le altre, eventualmente presenti tra

i vitigni complementari, come ad esempio Montepulciano, Pinot bianco, Pinot grigio, Grechetto, Verdello e Colorino);

- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona, e cioè il Cordone speronato, il Guyot e, in misura minore, il Capovolto, tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti; ciò sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali con un aumento della meccanizzazione, sia per garantire una razionale gestione della chioma, consentendo di ottenere un'adeguata superficie fogliare ben esposta e, al contempo, di perseguire un contenimento delle rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare, rapportate ad una densità minima di 4000 piante per ettaro, il che consente di ottenere una buona competizione fra le piante (91 hl/ha per il tipo Bianco e lo Spumante, (vino spumante e vino spumante di qualità),che scende a 84 per Rosso, Rosato, Novello e per le tipologie varietali bianche Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino e Viognier, mentre è di 77 hl/ha per le tipologie varietali rosse Alicante, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Petit verdot, Pugnitello, Sangiovese e Syrah, e di 63 hl/ha per la tipologia Vermentino con menzione Superiore; infine, 40 e 44 hl/ha rispettivamente per le tipologie Vendemmia tardiva e Passito, entrambe anche con menzione del vitigno, e 45,5 hl/ha per il Vin Santo);
- le pratiche relative alla elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco e in rosso dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per le tipologie di base e le tipologie con menzione Riserva e Superiore, riferite a vini maggiormente strutturati e caratterizzati da un'elaborazione che comporta determinati periodi di invecchiamento e affinamento obbligatori; per la produzione del vino rosato ottenuto con la vinificazione in rosato di uve provenienti, per lo più, dalle varietà Sangiovese, Alicante, Ciliegiolo, Merlot e Syrah, per quella del vino novello, prodotto secondo la tecnica della macerazione delle uve – per lo più della varietà Sangiovese - e per la produzione di vini rossi con la tradizionale metodologia del "Governo all'uso toscano" impiegando prevalentemente uve Sangiovese, nonché per l'elaborazione di vini spumanti e di vini spumanti di qualità, sia col metodo Martinotti in autoclave, sia col metodo tradizionale della rifermentazione in bottiglia, nelle versioni Bianco, Rosato, Ansonica e Vermentino; nella stessa zona esistono anche varie espressioni di vini ottenuti da uve più o meno appassite, prodotti con la tradizionale tecnica del "vinsanto" utilizzando prevalentemente uve a bacca bianca (Trebbiano toscano e Malvasia bianca lunga) accuratamente scelte e fatte appassire in locali idonei, per essere successivamente vinificate, conservate ed invecchiate in tradizionali caratelli per un periodo adeguato, oppure ottenuti con una vendemmia posticipata in modo da provocare una sovramaturazione delle uve sulla pianta, più o meno accentuata (Vendemmia tardiva, nei tipi Bianco, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino e Viognier), oppure prodotti con appassimento naturale delle uve all'aria o in locali idonei, seguito da un adeguato affinamento in recipienti di legno e/o in bottiglia (Passito, nei tipi Bianco, Rosso, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Vermentino, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Merlot, e Sangiovese).

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

Vini DOC «Maremma toscana» nelle categorie "vino", "vino spumante", "vino spumante di qualità".

La DOC «Maremma toscana» nella categoria "vino" è riferita alle tipologie Bianco e Rosso "di base", ai tipi Rosato - anche nelle versioni varietali Alicante, Sangiovese, Merlot e Syrah - Novello e con la menzione tradizionale "Governo all'uso toscano" (riservata al vino Rosso e alla tipologia Sangiovese), alle tipologie varietali Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino, Viognier, Alicante o Grenache, Cabernet (da C. franc e/o C. Sauvignon e/o Carmenére), Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Petit Verdot, Pugnitello, Sangiovese e Syrah, con la possibilità di indicarne due, a bacca di colore analogo, in etichetta, alle tipologie con menzione "Riserva" solo per il vino Bianco e Rosso, e alla tipologia con menzione «Superiore» solo per il vino Vermentino, alla tipologia Vin Santo, ed a quelle Vendemmia tardiva – presentata nelle versioni Bianco, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino e Viognier – e Passito – presentata nelle versioni Bianco, Rosso, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Vermentino, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Merlot e Sangiovese – le quali, dal punto di vista analitico ed organolettico, presentano caratteristiche molto

evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
In particolare, tutti i vini presentano un modesto tenore di acidità (4,5 g/l).
I vini rossi presentano un colore rosso rubino di buona intensità con riflessi violacei nei vini giovani, che sfuma al granato nei vini più maturi, comunque influenzato, nella tonalità, dalla percentuale di Sangiovese presente: il Sangiovese, infatti, rispetto ad altri vitigni come il Cabernet, il Syrah, il Petit Verdot e il Merlot, conta su di una quantità di antociani totali inferiore, a vantaggio, però, di una notevole ricchezza in tannini proantocianidici e catechine. Per questo motivo, nella tipologia "di base", è possibile riscontrare una maggiore complessità aromatica con sfumature fruttate e speziate più evidenti e, al contempo, un'attenuazione della sensazione tannica del vitigno base – soprattutto nei vini più giovani – proprio in funzione della diversa presenza di Sangiovese (minimo ~~40~~ 60 %) e di quella di altre varietà a bacca ~~rossa~~ nera (come Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah e Ciliegiolo, anch'esse potenzialmente presenti fino al 60%), il che conferisce, ai vini, un gusto più rotondo e pieno (il sapore è da secco ad abboccato nel Rosso). Nella tipologia che si fregia della menzione "Riserva" il colore tende al rosso intenso con riflessi violacei più o meno frequenti, che si tramuta in granato con l'invecchiamento, mentre l'intensità del profilo aromatico aumenta e aumenta la sua complessità e ampiezza, con sentori di piccoli frutti accompagnati da evidenti note speziate, talvolta con sentori erbacei, e al palato si amplia la sensazione di lunghezza, di corpo e di volume; queste caratteristiche sono direttamente influenzate, infatti, dall'affinamento e dall'invecchiamento dei vini, ed è per questi motivi che il disciplinare stabilisce una data di immissione al consumo che non può essere antecedente al 1° novembre del secondo anno successivo alla vendemmia con un invecchiamento obbligatorio non inferiore a 24 mesi.
Il vino Novello si presenta con un colore rosso rubino talora con sfumature violacee, profumo intenso di frutti rossi e viola, mentre al palato è morbido, leggermente acidulo, sapido, mentre il prodotto dell'annata dei tipi Rosso e Sangiovese che ha subito il Governo presenta vivezza e rotondità ; il vino Rosato si presenta con un colore rosato più o meno intenso, profumi delicati, con intense note fruttate, mentre al palato è fresco, leggermente acidulo, asciutto o, talvolta, abboccato. Sia il rosso che il rosato sono influenzati, nelle caratteristiche organolettiche, dalla presenza più o meno rilevante dei vitigni Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah e Ciliegiolo, i quali possono partecipare da soli o congiuntamente per un minimo del 60%. Due di questi, Sangiovese e Ciliegiolo, sono espressione della storia del territorio, gli altri (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) hanno trovato nel territorio maremmano un ambiente ideale per la loro coltivazione.

I vini bianchi "tranquilli" presentano un colore giallo paglierino più o meno intenso, un profumo fine e delicato, talvolta con note floreali e fruttate più o meno accentuate, la cui ricchezza è in funzione della percentuale di Vermentino presente (minimo 60%, da solo o congiuntamente al Trebbiano toscano o al Viognier) e delle altre varietà a bacca bianca eventualmente utilizzate, mentre al gusto si presentano asciutti, freschi, armonici (il tipo Bianco ha un sapore da secco ad abboccato, mentre nel Vermentino, Viognier e Ansonica è morbido e vellutato). Il Vermentino che si fregia della menzione «Superiore» ha un profilo organolettico più fine e complesso con una sapidità più evidente, tanto che il disciplinare di produzione prevede che l'immissione al consumo non possa avvenire prima del 1° gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia, quindi dopo un adeguato periodo di affinamento.
Il vino bianco che si fregia della menzione "Riserva", inoltre, ha un profilo aromatico più ampio e complesso e una struttura più importante, ed è per questo motivo che il disciplinare di produzione prevede, prima dell'immissione al consumo, un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a 12 mesi.
Le caratteristiche organolettiche risentono quindi della peculiarità di ciascuna varietà che contribuisce alla produzione del vino: alcune sono espressione della storia del territorio, come Ansonica, Trebbiano toscano o Vermentino, altre internazionali hanno trovato nel territorio maremmano un ambiente ideale per la loro coltivazione, come il Viognier, il Sauvignon o lo Chardonnay.

La tipologia Vin Santo si presenta con un colore dal giallo paglierino, all'ambrato, al bruno, un profumo ricco e complesso, etereo, caldo, intenso, con evidenti note di frutta matura, di uva passa e candita,

mentre al gusto denota sensazioni vellutate, più o meno rotonde in funzione della versione prodotta, da secca a dolce, con una notevole lunghezza e persistenza.

I vini della tipologia Vendemmia tardiva presentano un colore da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso, un profumo delicato, intenso, con note di frutta matura, talvolta speziato, mentre al palato sono pieni, armonici, con una rotondità più o meno accentuata in funzione della versione prodotta, da quella asciutta alla dolce.

I vini della tipologia Passito, invece, hanno caratteristiche diverse se prodotti con uve bianche o nere : i passiti bianchi hanno un colore da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso, un profumo intenso, ricco, di frutta matura e candita, mentre al palato sono vellutati, ampi e complessi; i passiti rossi sono caratterizzati da un colore rosso rubino intenso, profumi intensi di frutta matura con note che richiamano il cioccolato, ampi, vinosi e complessi, mentre al palato sono vellutati, caldi, ricchi di corpo; in entrambi i casi, al palato denotano una rotondità più o meno accentuata in funzione della versione prodotta, asciutta o dolce.
La DOC «Maremma toscana» nelle categorie "vino spumante" e "vino spumante di qualità" è riferita alle tipologie Spumante nelle versioni Bianco, Rosato, Ansonica e Vermentino, le quali, dal punto di vista analitico e organolettico, presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare, sono caratterizzati da una spuma e da un perlage fine e persistente, presentano un colore giallo paglierino più o meno intenso (dal rosa tenue al rosa cerasuolo negli spumanti rosé), un odore fine, fruttato, persistente, la cui intensità e complessità è influenzata dal metodo di elaborazione utilizzato (presenza di maggiori note fruttate e floreali nel metodo Martinotti, bouquet più complesso, con sentori di crosta di pane e lievito nel metodo classico), mentre al sapore sono freschi, leggermente aciduli, con rotondità più o meno evidente in funzione della versione prodotta (da dosaggio zero, decisamente asciutta e secca, a extra-dry, morbida e vellutata).
Le peculiarità dei vini «Maremma toscana» spumanti e spumanti di qualità descritti sono il risultato dell'azione delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, che incidono sul potenziale enologico, evidenziando le note di freschezza dovute sia alla sapidità legata alla "presenza del mare" e dei venti marini, sia alla componente acidica e alla equilibrata componente fruttata e aromatica delle uve che, esaltata dalla corretta gestione agronomica dei vigneti, si ripercuote sui vini prodotti, rendendoli pienamente adatti ad una elaborazione in vino spumante.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Per tutte le categorie dei vini «Maremma toscana» ("vino", "vino spumante", "vino spumante di qualità").
L'orografia prevalentemente collinare e pedecollinare della zona di produzione, un'area di varia estensione con caratteristiche morfologiche talvolta diverse, situata nella parte meridionale della Toscana, con una quota media intorno a 140 metri s.l.m., unitamente a una pendenza media del 5%, una esposizione prevalente a sud-est e una buona ventilazione durante tutto l'anno, concorre a determinare un ambiente areato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione della vite.
Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in modo determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche dei vini «Maremma toscana» sia nella versione "tranquilla" (categoria vino), sia nei vini spumanti (categorie vino spumante e vino spumante di qualità).
In particolare, i terreni della provincia di Grosseto si presentano, nei vari ambienti, con notevoli differenze, dovute alla diversa natura e alle diverse origini delle rocce da cui si sono formati, ma i principali tipi di terreno agrario, provenienti da rocce autoctone e particolarmente adatti allo sviluppo delle attività viticole, possono essere ricondotti ai terreni:
sabbiosi e rocciosi sciolti, poco profondi, sabbiosi e sabbioso-argillosi, che si riscontrano con notevole frequenza lungo l'intero sviluppo del retroterra maremmano e che si presentano in genere sciolti,

permeabili e di modesta fertilità, con un lieve contenuto in calcare, un modesto tenore di humus, di fosforo e di potassio;
pliocenici sciolti, che si riscontrano frequentemente nelle zone collinari e pedecollinari e si presentano abbastanza sciolti, sabbiosi, calcarei e spesso frammisti a ghiaia e silice, ed al cui gruppo sono riconducibili anche i terreni sabbioso-argillosi pliocenici con tessitura prevalentemente argillosa della parte fine e buona dotazione nutritiva;
grossolani sciolti, terreni grossolani, ghiaio-sabbiosi profondi, provvisti di ciottoli calcarei e silicei, molto aridi, che si trovano prevalentemente nelle colline che contornano la piana da Follonica a Gavorrano e Ribolla;
vulcanici e mezzani, rocciosi, di natura tufacea di diversa consistenza, terreni agrari più o meno profondi sub-acidi, ricchi di scheletro, tendenzialmente aridi, dotati di buona quantità di potassio ma poveri di fosforo assimilabile, che si riscontrano soprattutto nei comuni di Pitigliano e di Sorano.
Presentano una buona predisposizione alla viticoltura anche i terreni alluvionali sciolti e mezzani calcarei, prevalenti nella valle dell'Ombrone, dell'Osa, dell'Albegna, del Fiora e del Cornia, poiché terreni profondi, freschi, mediamente fertili, piuttosto sciolti e mezzani, provvisti di calcare e poveri di fosforo.
Tutti questi tipi di terreno hanno in comune un'elevata profondità utile per lo sviluppo radicale, una buona capacità di drenaggio e una buona/moderata capacità di acqua disponibile, condizioni tali da consentire un buon sviluppo vegeto-produttivo delle coltivazioni arboree, habitat naturale per gli impianti di vigneto con conseguenti produzioni altamente qualitative, in particolare se coltivati con l'ausilio di pratiche agronomiche e gestionali dei suoli corrette (quali potatura verde ed alta densità di impianto) e basse rese produttive.
Il clima della zona di produzione risulta temperato (sublitorale per la maggior parte del territorio, caldo nella fascia costiera, fresco nell'area amiatina), di tipo mediterraneo, caratterizzato da temperature miti, una discreta piovosità (media intorno ai 750 mm/anno), con scarse piogge estive (intorno agli 80-100 mm) e un'aridità piuttosto prolungata nella primavera e accentuata nei mesi estivi – tanto da far riscontrare lievi stress idrici nelle fasi che precedono la maturazione dell'uva –, da ottimi valori dell'indice bioclimatico di Huglin (tra 2100 e 2500°C-giorno), da una buona temperatura media annuale (tra i 12 e i 16°C a seconda delle aree, con una media intorno a 14,5°C), unita ad una ventilazione sempre presente anche nel periodo primaverile-estivo grazie alle brezze di Maestrale che soffiano nelle ore più calde della giornata, contribuendo a regolare le temperature ed a creare un ambiente sfavorevole alle malattie parassitarie.
Il clima sopra descritto, unito ad una temperatura piuttosto elevata, con ottima insolazione, nei mesi di settembre-ottobre e buone escursioni termiche tra giorno e notte, consente alla vite di ottenere un giusto equilibrio vegetativo, permettendo una lenta, graduale e ottimale maturazione fisiologica delle uve, con l'esaltazione e il mantenimento del corredo aromatico consentendo, unitamente ad un buon quadro acidico, la produzione di vini freschi e armonici e contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche dei vini «Maremma toscana».

In particolare, il quadro climatico sopra descritto, grazie al quale le temperature massime sono pienamente sopportabili dalla vite anche in piena estate, unitamente alle buone escursioni termiche mano a mano che si avvicina il periodo vendemmiale, risultano particolarmente favorevoli per la produzione delle uve destinate sia alla produzione di vini "tranquilli", freschi ed equilibrati, sia all'ottenimento di partite che saranno successivamente elaborate nelle versioni spumante.

La qualità e le caratteristiche dei vini «Maremma toscana» sono altresì strettamente connesse ai fattori umani descritti nella parte A.2.
È infatti molto rilevante l'apporto degli operatori del territorio che con le loro capacità e la loro professionalità, frutto dell'evoluzione agronomica, scientifica e tecnologica e forti di una tradizione che è millenaria e va dall'epoca etrusca a quella romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, citazioni e testimonianze storiche, contribuiscono alla produzione di vini di notevole livello qualitativo, rappresentativi dell'espressione e tipicità del territorio della Maremma grossetana.

È la testimonianza, perciò, di come l'intervento dell'uomo in questo particolare territorio abbia tramandato, nel corso dei secoli, le tecniche tradizionali di coltivazione della vite ma anche le rituali prassi enologiche, le quali, tuttavia, in epoca moderna, sono state migliorate e affinate, grazie all'indiscutibile progresso scientifico e tecnologico.
Parlare di presupposti viticoli etruschi in questa zona appare ovvio, tali e tante sono le testimonianze che continuano in epoca romana fino al medioevo, nel corso del quale la vite acquistò particolare importanza come pianta colonizzatrice, tanto che governanti e feudatari riconobbero la necessità di concedere terre adatte per questa coltura e di stabilirne la protezione con apposite norme statutarie.
E furono molti gli studiosi, di epoche successive, che riconobbero i pregi delle uve di questo territorio e l'eccellenza dei vini prodotti.
Alla fine del 1500, Bacci così descriverà queste campagne "…situate nel cuore dell'Etruria, godono di molti pregi, sono esposte da una parte al vento che spira da settentrione dalle falde del monte Amiata e dall'altra, estendendosi verso mezzogiorno, godono anche di quello australe che dona loro calore…". Quale migliore incipit per identificare un territorio viticolo; e infatti, la zona era ricca "…di ottimi vini, soprattutto rossi, sinceri, e chiarificati con null'altro che la semplice fermentazione dei tini". Ve ne erano anche di bianchi, mescolati con dolci moscatelli, com'era di moda all'epoca.
Tre secoli più tardi, il dott. Villafranchi-Giorgini (1847) cita un tronco di vite di dimensioni eccezionali proveniente da Valle Castagneta, mentre l'enotecnico Luigi Vivarelli parla diffusamente di sistemi di allevamento della vite, affermando che, in Maremma, è già ampiamente diffusa la vigna specializzata allevata a cordone speronato. Tra le testimonianze più significative ed esaurienti, quelle del dott. Alfonso Ademollo, riconducibili a una relazione all'inchiesta parlamentare Jacini (1884), si soffermano lungamente sulla vocazione viticola della Maremma.
In tutti questi secoli, lo sviluppo dell'agricoltura maremmana è sempre stato accompagnato da un'affermazione della viticoltura e, di pari passo, da una forte valenza della tradizione vinicola, spesso perpetrata dai monaci benedettini nei periodi più bui del basso medioevo, e oggi ancora riscontrabile percorrendo il territorio, dove non di rado è possibile trovare vecchie cantine presenti nelle vie dei paesi o, addirittura, scavate nel tufo probabilmente già al tempo degli etruschi, ma anche partecipando a una delle tante Sagre o Feste dedicate alla Vendemmia o al Vino (quelle di Scansano e di Cinigiano vantano una storia di quasi mezzo secolo).
La storia e la tradizione del territorio vitivinicolo maremmano è importante, ma lo è, allo stesso tempo, il contributo degli operatori. Esso è essenziale nella gestione del vigneto fino alla raccolta delle uve, ma risulta determinante anche un corretto utilizzo della tecnologia di cantina al fine di preservare il livello qualitativo dei prodotti introdotti. Al fine di conseguire gli obiettivi di qualità, gli operatori adeguano il processo di vinificazione delle uve in relazione alla varietà e alle successive tecniche di affinamento ed elaborazione dei relativi vini, adottando in particolare adeguate pressature delle uve e fermentazioni a temperatura controllata, grazie anche al significativo processo di innovazione tecnologico che consente agli operatori di disporre di attrezzature di livello avanzato per la gestione del processo produttivo contribuendo così al mantenimento delle peculiari caratteristiche organolettiche dei vini.
Nella produzione dei vini spumanti l'apporto dell'innovazione tecnologica è stato, se possibile, ancor di maggiore aiuto, mediante la messa a punto di impianti di elaborazione in autoclave sempre più efficienti o la fornitura di attrezzature più adeguate per l'elaborazione con rifermentazione in bottiglia, consentendo, perciò, di esaltare le peculiarità organolettiche dei vini spumanti ottenuti nel territorio maremmano, in particolare per la freschezza, la mineralità e le note fruttate e floreali, che costituiscono l'espressione di un ambiente vocato alla produzione di vini bianchi e rosati anche in versione spumante.
Le peculiarità dei vini «Maremma toscana» sono dunque l'espressione di caratteri di unicità e di distintività, che sono il frutto dell'interazione armonica tra l'attività dell'uomo e il complesso dei fattori ambientali.

Articolo 10
(Riferimenti alla struttura di controllo)

10.1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:

Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane
Via XX Settembre, 98/g
00185 - Roma
Tel.: +39 06 45437975
Fax: +39 06 45438908
e-Mail: info@valoritalia.it

La Società Valoritalia s.r.l - Società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il D.M. 2 agosto 2018 (G.U. n. 253 del 30.10.2018) e modificato con D.M. 3 marzo 2022 (G.U. n. 62 del 15.03.2022).

ALLEGATO 1

Elenco vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, per i vini Maremma Toscana" DOC

Nome	Nome
ABRUSCO N.	MALVASIA NERA DI LECCE N.
ALBANA B.	MAMMOLO N.
ALBAROLA B.	MANZONI BIANCO B.
ALEATICO N.	MARSANNE B.
ALICANTE N.	MAZZESE N.
ALICANTE BOUSCHET N.	MERLESE N.
ANCELLOTTA N.	MERLOT N.
ANSONICA B.	MONDEUSE N.
BARBERA N.	MONTEPULCIANO N.
BARSAGLINA N.	MOSCATO BIANCO B.
BIANCONE B.	MOSCATO D'AMBURGO N.
BONAMICO N.	MOUVÉDRE N.
BRACCIOLA NERA N.	MÜLLER THURGAU B.
CABERNET FRANC N.	NOCCHIANELLO BIANCO B.
CABERNET SAUVIGNON N.	NOCCHIANELLO NERO N.
CALABRESE N.	ORPICCHIO B.
CALORIA N.	PETIT MANSENG B.
CANAIOLO BIANCO B.	PETIT VERDOT N.
CANAIOLO NERO N.	PINOT BIANCO B.
CANINA NERA N.	PINOT GRIGIO G.
CARIGNANO N.	PINOT NERO N.
CARMENERE N.	POLLERA NERA N.
CESANESE D'AFFILE N.	PRUGNOLO GENTILE N.
CHARDONNAY B.	PUGNITELLO
CILIEGIOLO N.	REBO N.
CLAIRETTE B.	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
COLOMBANA NERA	RIESLING B.
COLORINO N.	RIESLING ITALICO B.
DURELLA B.	ROUSSANE B.

FIANO B. FOGLIA TONDA N. GAMAY N. GRALIMA N. GRAND NOIR N. GRATENA N. GRECHETTO B. GRECO B. GROPPELLO DI S. STEFANO N. GROPPELLO GENTILE N. INCROCIO BRUNI 54 B. LAMBRUSCO MAESTRI LIVORNESE BIANCA B. MALBECH N. MALVASIA BIANCA DI CANDIA B. MALVASIA BIANCA LUNGA B. MALVASIA ISTRIANA B. MALVASIA N. MALVASIA NERA DI BRINDISI N.	SAGRANTINO N. SANFORTE N. SANGIOVESE N. SAUVIGNON B. SCHIAVA GENTILE SEMILLON B. SYRAH N. TEMPRANILLO N. TEROLDEGO N. TRAMINER AROMATICO Rs TREBBIANO TOSCANO B. VERDEA B. VERDELLO B. VERDICCHIO BIANCO B. VERMENTINO B. VERMENTINO NERO N. VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B VIOGNER B.

ALLEGATO 2

Elenco delle Unità Geografiche Aggiuntive

Elenco dei Comuni		
Grosseto	Follonica	Roccalbegna
Arcidosso	Gavorrano	Roccastrada
Campagnatico	Isola del Giglio	Santa Fiora
Castel del Piano	Magliano in Toscana	Scarlino
Castell'Azzara	Manciano	Seggiano
Castiglione della Pescaia	Monterotondo Marittimo	Semproniano
Cinigiano	Montieri	Sorano
Civitella Paganico	Orbetello	

Elenco delle Frazioni		
nel comune di Grosseto		
Alberese	Braccagni	Roselle
Marina di Grosseto	Rispescia	Montepescali
Batignano	Istia d'Ombrone	
nel comune di Arcidosso		
Stribugliano	Salaiola	Macchie Zancona
Bagnoli	Montelaterone	
nel comune di Campagnatico		
Arcille	Montorsaio	Marrucheti
Sant'Antonio		
nel comune di Capalbio		
Carige	Torba	Pescia Fiorentina

nel comune di Castel del Piano		
Montenero	Montegiovi	
nel comune di Castell'Azzara		
Selvena		
nel comune di Castiglione della Pescaia		
Vetulonia	Tirli	Buriano
Sant'Antonio		
nel comune di Cinigiano		
Borgo Santa Rita	Monticello Amiata	Poggi del Sasso
Castiglioncello Bandini	Castel Porrona	Sasso d'Ombrone
nel comune di Civitella Paganico		
Monte Antico	Paganico	Pari
Civitella Marittima	Casale di Pari	
nel comune di Gavorrano		
Giuncarico	I Forni	Castel di Pietra
Caldana	Castellaccia	Filare
Ravi	Casteani	Grilli
Bivio di Ravi	Bagno di Gavorrano	Potassa
nel comune di Magliano in Toscana		
Pereta	Collecchio	Montiano
nel comune di Manciano		
Marsiliana	Poggio Murella	Sgrilla
Montemerano	Poggio Fuoco	Cavallini
Poderi di Montemerano	San Martino sul Fiora	Guinzoni
Saturnia	Capanne	
nel comune di Massa Marittima		
Tatti	Montebamboli	La Pesta
Valpiana	Cura Nuova	Niccioleta
Perolla	Prata	
Ghirlanda	Capanne	
nel comune di Monte Argentario		
Porto Santo Stefano	Porto Ercole	
nel comune di Monterotondo Marittimo		
Frassine		
nel comune di Montieri		
Boccheggiano	Gerfalco	Travale
nel comune di Orbetello		
Albinia	Talamone	La Polverosa
Fonteblanda	Ansedonia	San Donato
nel comune di Pitigliano		
Casone	Bellavista	Poggio Cavalluccio
Collina	Belvedere	Rimpantoni
Conatelle	Poggio Lombardello	Roccaccia
Filetta	Gradone	Rompicollo
La Rotta	Selvicciola	Pantano
La Prata	Trigoli	Poggio Lepre
Malpasso	Vacasio	Ortale
Il Piano	Doganella	Sconfitta
Valle Palombata	Annunziata	Vuglico
Corano	Fiora – Meletello	Pian di Morrano
Bagnolungo	Felcetoni	Bottinello

Fratenuti	Poggio Rota	Ornelleta
San Martino – Madonna delle Grazie	Rusceti	Pantalla
Pietramora	San Pietro	Pian D'Arciano
Poggio Grillo	Turiano	Porcarecce
Crocignano	Valle Morta	Ripignano
Naioli	Valle Orsaia	Spinicci
Vallebuia	Formica	Insuglieti – Le Sparne
nel comune di Roccalbegna		
Cana	Santa Caterina	Triana
Vallerona		
nel comune di Roccastrada		
Montemassi	Sticciano	Piloni
Ribolla	Sassofortino	
Roccatederighi	Torniella	
nel comune di Santa Fiora		
Bagnolo	Bagnore	
nel comune di Scansano		
Poggioferro	Pancole	Baccinello
Pomonte	Montorgiali	
Murci	Polveraia	
nel comune di Seggiano		
Pescina		
nel comune di Semproniano		
Catabbio Rocchette	Cellena	Petricci
Elenco delle Frazioni - nel comune di Sorano		
Filetta	Pian di Conati	Montebuono
Vignamurata	Elmo	