Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITA'
ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DGPQA – Pqa 1

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "MONTECUCCO"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 30.07.1998	GU 185 - 10.08.1998
Modificato con	DM 09.09.2011	GU 222 - 23.09.2011
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	DM 8.04.2024	G.U. 89 – 16.04.2024
Integrato con	DM 6.09.2024	G.U. 218 – 17.09.2024 Sito WEB MASAF - Qualità - Vini DOP e IGP
(modifica ordinaria ai sensi art. 17 del Reg. UE n. 33/2019		Comunicazione a C.E. pubblicata nella G.U.U.E. *serie* C del 5 dicembre 2024 (data UE: C/2024/7269)

Articolo 1
(Denominazione)

1. La Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
Rosso, anche con menzione Riserva
Rosato;
Bianco;
Vermentino;
Vin Santo;
Vin Santo Occhio di Pernice;

Articolo 2
(Base ampelografica)

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" devono essere ottenuti da uve prodotte nelle zone di produzione delimitate nel successivo art. 3 e provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Montecucco” Rosso e Rosso con menzione riserva:
Sangiovese, almeno 60%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve a bacca rossa di altri vitigni idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 40% con l’esclusione della Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi e Aleatico.

“Montecucco” Rosato:
Sangiovese e Ciliegiolo, da soli o congiuntamente, almeno il 60%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve a bacca rossa di altri vitigni idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 40% con l’esclusione della Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi e Aleatico.

“Montecucco” Bianco:
Trebbiano Toscano e Vermentino bianco, da soli o congiuntamente, almeno il 40%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca di altri vitigni idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 60%.

“Montecucco” Vermentino:
Vermentino, almeno 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca di altri vitigni idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

“Montecucco” Vin Santo:
Malvasia bianca lunga, Grechetto bianco e Trebbiano toscano, da soli o congiuntamente, almeno il 70%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve a bacca bianca di altri vitigni idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 30%.

“Montecucco” Vin Santo Occhio di Pernice:
Sangiovese, minimo 70%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve a bacca rossa di altri vitigni idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 30%.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

1. 1. La zona di produzione delle uve è collocata all’interno della provincia di Grosseto e comprende le zone vocate dei Comuni di Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano. Tale zona è così delimitata:

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

Da qui, seguendo il confine del comune di Cinigiano, prosegue in direzione est fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Castel del Piano lungo di esso in direzione nord-est fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Seggiano, segue detto confine fino ad

incontrare la s.s. 323 al ponte sul fosso Ansitonia, si prosegue lungo detta statale 323 in direzione sud e fino all'incrocio con la strada provinciale 64 nei pressi del centro abitato di Castel del Piano.

Da qui la delimitazione prosegue fino a quando la strada non incontra il confine amministrativo del comune di Castel del Piano, si continua lungo detto confine in direzione sud-est lungo il torrente Ente fino al ponte della Peve sul torrente Ente stesso, si prosegue lungo la provinciale n. 26 (Arcidosso) in direzione nord fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Arcidosso e si segue detto confine fino a quando non si incrocia il torrente Zancona in direzione sud fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Cinigiano a sud dell'abitato di Monticello Amiata in località Banditaccia. Da qui si prosegue lungo il confine di Cinigiano fino ad incontrare la strada provinciale n. 55 (Cinigiano-Stribugliano-Vallerona), si prosegue a sud-ovest, lungo detta strada sino al centro abitato di Stribugliano. Da qui si procede, in direzione sud-ovest, lungo la strada provinciale che si ricongiunge alla strada provinciale cinigianese, sino in prossimità del podere Il Cavallino. Da qui si prosegue sino al torrente Trasubie a quota 308 e quindi lungo il fosso Istrico, in direzione sud-ovest, sino a quota 400, dove percorrendo la strada interna per podere Pian di Simone, in direzione sud ci si ricollega alla strada provinciale n. 24 (Baccinello-Cana).Da qui si prosegue in direzione Baccinello sino all'incrocio della strada vicinale dell'Orto di Boccio che si segue sino ad intersecare con il fosso dell'Atleta. Da questo punto seguendo il corso del fosso dell'Atleta, il confine di ricongiunge alla strada provinciale n. 24. Detta strada si percorre sino al limite amministrativo del comune di Scansano e di seguito, in direzione ovest, sino al limite amministrativo del comune di Campagnatico in prossimità del podere Repenti. Lungo il confine del comune di Campagnatico si prosegue in direzione sud-ovest e poi verso nord fino al punto di incrocio con il comune di Civitella Paganico nei pressi della località Poggio dei Massani. Lungo il confine del comune di Civitella Paganico si prosegue verso nord fino al punto di partenza dove questo incrocia la s.s. 223.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Montecucco” di cui all’art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono da considerarsi pertanto idonei ai fini dell’iscrizione allo Schedario Viticolo unicamente quelli collinari di giacitura e orientamento adatti con sufficiente altitudine e buona sistemazione idraulico-agraria.
Sono da escludere, e non iscrivibili al predetto Schedario, i vigneti ubicati in terreni umidi, su fondi valle ed in terreni fortemente argillosi.

2. La densità di impianto deve essere quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. Per gli impianti realizzati a partire dal 10 agosto 1998 la densità dei ceppi calcolati sui sesti di impianto non potrà essere inferiore a 3300 piante ad ettaro.

3. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l’irrigazione di soccorso.

4. La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare 9 tonnellate per i vini a Denominazione di Origine Controllata “Montecucco” Rosso, Rosso riserva, Rosato e Vin Santo Occhio di Pernice e 11 tonnellate per i vini a Denominazione di Origine Controllata “Montecucco” Bianco, Vermentino e Vin Santo.
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.

L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata.
Fermi restando i limiti sopra indicati la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, sulla base dell'effettiva superficie coperta dalla vite.

5. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol. per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" Rosso, Rosso con menzione riserva e Vin Santo Occhio di Pernice, di 11% vol. per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" Bianco, Rosato, Vermentino e Vin Santo.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

1. Le operazioni di vinificazione, di appassimento delle uve e di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini devono essere effettuate nell'ambito della provincia di Grosseto.

Tuttavia, tali operazioni, anche separatamente, sono consentite in cantine situate al di fuori della zona di cui al precedente paragrafo, purché all'interno del territorio amministrativo della Regione Toscana, sempre che tali cantine siano di pertinenza di aziende che in esse vinifichino, singolarmente o collettivamente uve idonee alla produzione della DOC dei vini "Montecucco" attenute da vigneti in conduzione.

2. Conformemente alla pertinente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione e garantire l'origine del prodotto.
L'imbottigliamento fa parte integrante del procedimento di produzione del vino, costituendo una fase specifica dell'elaborazione del prodotto. Il controllo delle operazioni di imbottigliamento ha, pertanto, lo scopo di salvaguardare meglio la qualità del prodotto e , di conseguenza, la reputazione della denominazione, di cui gli operatori assumono ormai, pienamente e collettivamente, in modo diretto o indiretto, la responsabilità.
Il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della regione di produzione può mettere in pericolo la qualità del vino; l'imbottigliamento entro la zona di produzione ha proprio lo scopo di salvaguardare le caratteristiche particolari e la qualità del prodotto, in quanto affida l'applicazione e il controllo del rispetto di tutte le regole riguardanti il trasporto e l'imbottigliamento medesimo all'organismo associativo dei produttori, il Consorzio di tutela, e all'ente terzo di certificazione che opera in zona, vale a dire a coloro che posseggono le cognizioni e il know-how necessari e che hanno un interesse fondamentale al mantenimento della reputazione acquisita.
L'imbottigliamento del vino costituisce un'operazione importante la quale, se non viene effettuata nel rispetto di condizioni rigorose, può nuocere gravemente alla qualità del prodotto; essa infatti, non si riduce al mero riempimento di recipienti vuoti, ma comporta di norma, prima del travaso, una serie di complessi interventi enologici (filtraggio, chiarificazione, trattamento a freddo, ecc) che, se non sono eseguiti in conformità delle regole dell'arte, possono compromettere la qualità e modificare le caratteristiche del vino. È altrettanto evidente che il trasporto alla rinfusa del vino, se non viene effettuato in condizioni ottimali, può nuocere gravemente alla qualità di quest'ultimo; se le condizioni di trasporto non sono perfette, infatti, il vino può essere esposto a fenomeni di ossidoriduzione che sarà tanto più sensibile quanto maggiore è la distanza percorsa e che potrà nuocere alla qualità del prodotto e, inoltre, sarà soggetto al rischio di sbalzi di temperatura.
Per questo motivo le condizioni ottimali saranno più sicuramente garantite se le operazioni di

imbottigliamento vengono effettuate da imprese stabilite nella zona dei beneficiari della denominazione Montecucco e operanti sotto il diretto controllo di questi, giacché tali impresse dispongono di un'esperienza specifica e , soprattutto, di una conoscenza approfondita delle caratteristiche specifiche del vino in questione, delle quali occorre evitare lo snaturamento o la scomparsa al momento della messa in bottiglia; analogamente, anche in caso di trasporto alla rinfusa del vino all'interno della zona di produzione, pur trattandosi di distanze molto brevi, il ripristino delle caratteristiche iniziali del prodotto sarà affidato a imprese che offrono a tale scopo tutte le garanzie in termini di know-how e, anche qui, di conoscenza ottimale del vino.

3. 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.

4. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per le tipologie Vin Santo e Vin Santo occhio di pernice, nei limiti e condizioni stabilite dalle norme unionali e nazionali.

5. La tipologia "rosato" deve essere ottenuta con la vinificazione in "rosato" delle uve a bacca rossa.

6. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per i vini a Denominazione di Origine Controllata «Montecucco». Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto.
Tuttavia, la resa massima dell'uva in vino finito della Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice non deve essere superiore al 35%.

7. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" Rosso non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

8. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" Rosso con menzione riserva non può essere immesso al consumo prima del 1°novembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve, fermo restando il periodo di invecchiamento obbligatorio complessivo di 18 mesi di cui dodici mesi in contenitori di legno e di sei mesi di affinamento in bottiglia. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

9. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" Bianco, Rosato e Vermentino non possono essere immessi al consumo prima del 1° febbraio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

10. Il tradizionale metodo di vinificazione per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice 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 ed è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata. L'uva deve raggiungere, prima dell'ammostatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26%. La conservazione e l'invecchiamento dei vini Vin Santo e del Vin Santo Occhio di Pernice deve avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 500 litri per un periodo minimo di 18 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo all'anno di raccolta.
L'immissione al consumo del Vin Santo e del Vin Santo Occhio di Pernice può avvenire a partire

dal 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve, e al termine del periodo di invecchiamento, il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 16% vol.

Articolo 6
(Caratteristiche dei vini al consumo)

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Montecucco"Rosso:
colore: rosso rubino intenso;
odore: vinoso e ampio;
sapore: armonico, asciutto giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Montecucco"Rosso con menzione riserva:
colore: rosso rubino intenso tendente al granato;
odore: ampio, vinoso, elegante, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto, caldo, elegante con eventuale sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

"Montecucco" Rosato:
colore: dal rosa tenue al rosa cerasuolo;
odore: fresco e fruttato;
sapore: sapido, secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,5 g/l.

"Montecucco" Bianco:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, fresco, più o meno fruttato;
sapore: asciutto, fresco, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Montecucco" Vermentino:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, fresco e caratteristico;
sapore: asciutto, morbido e sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Montecucco" Vin Santo:
colore: dal giallo dorato all'ambrato intenso;
odore: profumo intenso caratteristico di frutta matura;
sapore: intenso e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00 % vol. di cui almeno il 12,00 % vol. svolto;
acidità totale minima : 4,5 g/l;
acidità volatile massima: 28,0 meq/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

"Montecucco" Vin Santo Occhio di Pernice:
colore: tra l'ambrato e topazio intenso con ampia unghia rossiccia che si fa marrone con l'età;
odore: profumo intenso, ricco, complesso, caratteristico di frutta matura e di altre sfumature;
sapore: persistente con retrogusto dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 20,00 % vol. di cui almeno il 15,00 % vol. svolto;
acidità totale minima : 4,5 g/l;
acidità volatile massima: 28,0 meq/l;
estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

1. Ai vini a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e "similari".
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.

2. Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" può inoltre essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dai relativi toponimi o nomi tradizionali che devono figurare in un apposito elenco regionale ai sensi dell' art.31, comma 9 della Legge n. 238/2016, e che la relativa superficie sia distintamente specificata nello Schedario Viticolo. Inoltre, la vinificazione, l' elaborazione e la conservazione del vino devono avvenire in recipienti separati, e, tale menzione, seguita dal toponimo o nome tradizionale, deve essere riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento.

3. Per tutte le tipologie dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Per i vini designati con la denominazione di origine controllata "Montecucco" è obbligatoria l'indicazione in etichetta del nome geografico più ampio "Toscana".

4. Il nome geografico “Toscana” deve figurare in caratteri di altezza non superiore ai 2/3 (due terzi) rispetto a quelli utilizzati per l’indicazione della Denominazione “Montecucco”
Il nome geografico “Toscana” deve essere sempre posto al di sotto della menzione specifica tradizionale “Denominazione di Origine Controllata” (per esteso o con le sigle DOC o D.O.C.) oppure dell’espressione europea “Denominazione di Origine Protetta”, secondo la successione di seguito indicata:

Montecucco
Denominazione di Origine Controllata (o con le sigle DOC o D.O.C.)
oppure Denominazione di Origine Protetta
Toscana

I caratteri del nome Toscana devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica dei caratteri che compongono il nome Montecucco.
Inoltre tutte le indicazioni elencate devono figurare su uno sfondo uniforme.

5. L’obbligo di cui al precedente comma 3 fa salvo lo smaltimento delle etichette, non riportanti il termine geografico più ampio Toscana, conformi al precedente disciplinare, di cui al Decreto ministeriale 07.03.2014, pubblicato sul sito internet del Ministero, purché siano utilizzate per le sole produzioni derivanti dalla vendemmia 2023 e precedenti.

Articolo 8
(Confezionamento)

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata “Montecucco” devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie dei tipi bordolese o borgognona di capacità non superiore a 6 litri.

2. Per la tappatura dei vini Denominazione di Origine Controllata “Montecucco” è obbligatorio il tappo di sughero ad esclusione dei vini “Montecucco” Rosso in contenitori non superiori a 0,50 litri “Montecucco” Bianco, “Montecucco” Rosato e “Montecucco” Vermentino, i quali possono essere chiusi con altri dispositivi previsti dalla normativa vigente in materia.

3. Per la tipologia Rosso con la menzione “riserva” e per quelle recanti la menzione “vigna” sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 6 litri e con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

Articolo 9
(Legame con l’ambiente geografico)

A) Informazioni sulla zona geografica

A.1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nella parte meridionale della regione Toscana e, in particolare, nel lembo orientale della provincia di Grosseto, in una vasta area che si estende dalle pendici del monte Amiata fino agli ultimi rilievi prima della città di Grosseto, con un prolungamento in direzione nord e nord-est, fino ai confini con la provincia di Siena, delimitati in parte dal corso del fiume Ombrone e del suo affluente Orcia. L’area delimitata comprende tutto

o parte del territorio comunale di Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano, con esclusione del fondo valle.

I terreni dell'area presentano una grande varietà di litologie, data dalla sovrapposizione di diverse unità tettoniche, sulle quali poggiano in discordanza sedimenti trasgressivi marini e continentali di età neogenica e quaternaria (neoautoctono) e depositi fluvio-lacustri plio-quaternari ed attuali; una vasta zona all'interno dell'area interessata è occupata proprio da sedimenti miocenici e pliocenici e del quaternario, mentre a nord affiorano formazioni di età più antica. Essi derivano fondamentalmente dal disfacimento di rocce arenarie, con o senza la partecipazione di rocce calcaree.

L'area è caratterizzata da rilievi di bassa e media/medio-alta collina su formazioni prevalentemente marnose, marnoso-pelitiche e pelitiche che danno origine a suoli franchi, ricchi di pietrosità e scheletro, moderata acqua disponibile per le piante.

La quota media è di circa 200 metri s.l.m. (i vigneti sono ubicati approssimativamente a quote comprese tra 120 e 500 metri s.l.m.), mentre la pendenza oscilla intorno all'8%; l'esposizione media è a est sud-est.

Il clima dell'area è di tipo mediterraneo caratterizzato da stress idrici più o meno accentuati nelle fasi che precedono la maturazione dell'uva e buone escursioni termiche tra giorno e notte. Le precipitazioni, disordinate e talvolta anche di elevata intensità, sono concentrate soprattutto nei mesi autunnali-invernali (massimo della piovosità localizzato tra la fine di ottobre e la prima decade di dicembre, col mese di novembre caratterizzato dai valori più elevati), mentre nel periodo compreso tra gennaio e maggio la pioggia è distribuita in maniera un po' più omogenea con valori comparabili, che diminuiscono progressivamente dalla prima 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. Può essere considerato un valore medio di precipitazioni annue intorno ai 750-800 mm, con un minimo di 19,5 mm nel mese di luglio (dato medio) e un massimo di 115 mm nel mese di novembre (dato medio), ed una temperatura media annua di 14-14,5°C; l'indice di Huglin si attesta tra 2.300 e 2.500 unità.

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, 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 ad ottenere i vini del «Montecucco», sono di fondamentale rilievo. In questa area, infatti, esistono testimonianze della coltivazione della vite che risalgono al periodo Etrusco – e che, attraversando i secoli ed i fatti del territorio, dei suoi abitanti e dei suoi governanti, sono giunte fino ai giorni nostri.

Partendo dalle epoche più lontane si può sicuramente affermare come la presenza della viticoltura nel territorio del Montecucco risalga quantomeno all'epoca etrusca, come testimoniano alcuni reperti rinvenuti nella zona di Seggiano e del Potentino, tra i quali annotiamo, oltre al vasellame, anche i tradizionali *pithoi*, recipienti particolari per la raccolta del vino proveniente dalla pigiatura delle uve e dai torchi, i quali venivano interrati fino all'orlo, nelle vicinanze dei torchi, e vi si raccoglieva il pigiato, che poi fermentava.

La successiva dominazione romana accentuò la tendenza al miglioramento delle tecniche di vinificazione, che rimasero insuperate fino al medioevo; di questo periodo storico, sono i documenti conservati presso gli archivi monastici, a confermare la diffusione della coltivazione della vite, che acquista 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". In certi casi, come a Castel del Piano nel Cinquecento, l'attività viticola poteva, in parte o completamente, sostituirsi al salario in moneta (Statuti di Castel del Piano), mentre nella zona di Montegiovi essa era fondamentale per il sostentamento delle popolazioni che vivevano del lavoro dei campi e del bosco (Piccinni, 1988).

Nella relazione del Dr. Alfonso Ademollo all'inchiesta parlamentare Iacini (1884), si mette chiaramente in evidenza le qualità dei vini prodotti nella maggior parte delle zone viticole del territorio della provincia di Grosseto. 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, poiché si può asserire che tutte le varietà di sì prezioso sarmento, anche le esotiche, vegetano bene nel nostro suolo… 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, poiché la vite cresce benissimo e porge preziosi e squisiti grappoli in ogni parte della provincia, perché non abbiamo veramente né caldi né freddi eccessivi,[…] perché 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 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 […]"*.

Già prima del 1900 i vini prodotti nel comune di Castel del Piano erano conosciuti, come si evince dai risultati delle analisi chimiche effettuate presso l'Istituto di Chimica Agraria dell'Università di Pisa (1895). Più in particolare per la produzione di uno di questi vini rossi concorrevano "Brunello", "Tintura di Spagna" ed altre uve bianche.

Le testimonianze verbali dei discendenti dei viticoltori del secolo scorso indicano alcune località famose perché capaci di dare un vino di più elevata qualità, come la vigna di *Campo Rombolo*, le vigne *del Poggetto*, entrambe ubicate ai Poggi del Sasso (Scalabrelli et al. 2006).

In tempi recenti il recupero, l'identificazione e la valorizzazione di germoplasma locale sta assumendo sempre maggiore importanza in Toscana, regione particolarmente ricca di varietà autoctone, come dimostrato dall'elevato numero di vitigni iscritti al Registro Regionale delle Risorse genetiche Autoctone ai sensi della legge regionale 50/97. E di particolare interesse risultano le zone che dal punto di vista ampelografico non hanno subito interferenze ed introduzioni di materiale nel corso dell'ultimo secolo, particolarmente dopo l'invasione fillosserica; questo accade soprattutto per alcune specifiche zone della Toscana ed in particolare, nella zona del Montecucco, per quelle di Castel del Piano, Cinigiano e Seggiano, come risulta da documenti storici (Imberciadori, 1980, Balestracci, 1988; Piccinini, 1990; Scalabrelli, 1999; Ciuffoletti e Nanni, 2002;) e da recenti indagini compiute sul territorio (Scalabrelli et al. 2006; Scalabrelli, 2007).

La ricchezza del patrimonio ampelografico è sottolineata dal reperimento di una serie di vitigni locali attualmente in studio da parte delle Università di Firenze e di Pisa e dalla realizzazione di un apposito campo di collezione in località Poggi del Sasso ma anche dal ritrovamento di un vigneto franco di piede dell'età di circa 200 anni, recentemente denominato "Vigneto museo".

Furono questi i presupposti che portarono alla richiesta di riconoscimento dell'indicazione geografica (I.G.) "*Montecucco*" *Bianco, Rosso* e *Rosato,* avvenuto con decreto ministeriale 7 gennaio 1989, preceduta dalla I.G. "*Monte Antico*" (decreto ministeriale 19 gennaio 1980) relativa a vini prodotti in parte dell'attuale zona di produzione dei vini Montecucco (parte del comune di Civitella Paganico). Alla fine degli anni '90, tuttavia, si fece più forte la consapevolezza da parte della filiera vitivinicola che il territorio del Montecucco poteva aspirare al riconoscimento della denominazione di origine controllata per i vini prodotti nella zona, che verrà attribuito col decreto ministeriale del 30 luglio 1998 per i vini bianchi e rossi del «Montecucco» incentrati, per lo più, sulle uve dei vitigni Sangiovese, Trebbiano toscano e Vermentino. La denominazione «Montecucco» abbraccia una zona più ampia della località Montecucco, sita nel comune di Cinigiano, riconosciuta, come detto, nel 1989 come Indicazione Geografica: l'utilizzo di questo nome è giustificato dal fatto che i vini prodotti nell'area circostante alla suddetta località avevano dimostrato negli anni di possedere caratteristiche analoghe ai vini della suddetta I.G., tanto da essere facilmente identificati dai consumatori.

Negli anni successivi al riconoscimento della Doc, l'opera di sperimentazione colturale, l'uso di varietà diverse ed i conseguenti risultati hanno convinto la filiera vitivinicola a qualificare maggiormente i vini ottenuti sul territorio del Montecucco, estrapolando la tipologia varietale "Sangiovese" (riconosciuta a Docg autonoma e separata) ed integrando le tipologie contemplate nella Doc con l'inserimento del Rosato e di quelle tradizionali Vin Santo e Vin Santo occhio di pernice (modifica del disciplinare di produzione di cui al decreto ministeriale del 9 settembre 2011).

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, Trebbiano toscano, Vermentino, Malvasia bianca lunga e Grechetto, affiancati da varietà eventualmente presenti tra i vitigni complementari, come ad esempio Canaiolo nero, Colorino, Syrah, Alicante, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit verdot e Montepulciano;
- *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 Guyot semplice o doppio, e cordone speronato, 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 gestire la 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 3300 piante per ettaro, il che consente di ottenere una buona competizione fra le piante (77 hl/ha per il tipo Bianco e il Vermentino, che scende a 63 per il Rosso anche con qualifica riserva ed il Rosato, mentre è di 38,5 e 31,5 hl/ha rispettivamente per le tipologie tradizionali Vin Santo e Vin santo occhio di pernice);

- *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 la tipologia di base e la tipologia Rosso con qualifica Riserva, riferita a rossi maggiormente strutturati, caratterizzati da una elaborazione che comporta determinati periodi di invecchiamento in botti di legno ed affinamento in bottiglia obbligatori; di tradizione consolidata è anche la produzione di vini rosati ottenuti dalla vinificazione in rosato di uve provenienti, per lo più, dalle varietà Sangiovese e Ciliegiolo e quella di vini ottenuti da uve appassite, prodotti con la tradizionale tecnica del "vinsanto" utilizzando prevalentemente uve a bacca bianca (Trebbiano toscano, Malvasia bianca e Grechetto bianco) o bacca rossa (Sangiovese) nel caso in cui si produca la tipologia particolare "occhio di pernice"; in entrambi i casi, le uve subiscono un'accurata cernita e sono fatte appassire in locali idonei, per essere successivamente conservate ed invecchiate in tradizionali caratelli per un periodo adeguato.

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

La DOC «Montecucco» è riferita alle tipologie Bianco e Rosso "di base", al Rosso con menzione "Riserva", al tipo Rosato, alla tipologia varietale Vermentino, ed alle tipologie tradizionali Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice, 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), leggermente più elevato nei tipi rosato, bianco e Vermentino.

I vini rossi presentano un colore rosso rubino intenso, talora con riflessi violacei nei vini giovani, che sfuma al granato nei vini più maturi come quelli con qualifica Riserva, comunque influenzato, nella tonalità, dalla percentuale di Sangiovese presente: il Sangiovese, infatti, rispetto ad altri vitigni come il Cabernet, il Syrah 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, proprio in funzione della diversa presenza di Sangiovese (minimo 60%) e di quella di altre varietà a bacca rossa (fino al 40%), 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 – il che conferisce, ai vini, un gusto più rotondo e pieno, soprattutto se vengono affinati per un certo periodo prima dell'immissione al consumo; ed infatti il disciplinare di produzione prevede, per la tipologia Rosso, l'immissione al consumo solo a partire dal 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia. Nella tipologia che si fregia della qualifica "Riserva" l'intensità del profilo aromatico aumenta ed aumenta la sua complessità, ampiezza ed eleganza, con sentori di piccoli frutti accompagnati da evidenti note speziate, ed 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 un invecchiamento minimo di un anno in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno sei mesi. Il vino Rosato si presenta con un colore dal rosa tenue al rosa cerasuolo, profumi freschi e fruttati, mentre al palato è sapido, asciutto ed armonico; il rosato è influenzato, nelle caratteristiche organolettiche, dalla presenza più o meno rilevante del vitigno Sangiovese (minimo 60%, da solo o congiuntamente al Ciliegiolo).

I vini bianchi "tranquilli" presentano un colore giallo paglierino, profumi delicati, freschi, con note floreali e fruttate più o meno accentuate, la cui ricchezza è in funzione della percentuale di Vermentino presente (minimo 40%, da solo o congiuntamente al Trebbiano toscano nella versione

"base", che sale all'85% per l'omonima tipologia varietale) e delle altre varietà a bacca bianca eventualmente utilizzate, mentre al gusto si presentano asciutti, freschi, armonici, più o meno sapidi e morbidi, con un discreto tenore di acidità che contribuisce all'equilibrio gustativo dei vini.

La tipologia Vin Santo si presenta con un colore dal giallo dorato fino all'ambrato intenso, un profumo ricco e complesso, etereo, intenso, con evidenti note di frutta matura, di uva passa e candita, mentre al gusto denota sensazioni vellutate, rotonde, con una notevole lunghezza e persistenza. Il Vin Santo occhio di pernice è caratterizzato, invece, da un colore tra l'ambrato ed il topazio intenso, con un'ampia unghia rossiccia che si fa marrone con l'età, profumi intensi e ricchi di frutta matura con note che richiamano il cioccolato e la liquirizia, mentre al palato è morbido, vellutato, molto rotondo ed ampio, con retrogusto dolce ed una notevole lunghezza e persistenza delle note retro olfattive.

C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

L'orografia collinare e pedecollinare della zona di produzione, i suoli franchi, ricchi di pietrosità e scheletro derivanti fondamentalmente dal disfacimento di rocce arenarie, con o senza la partecipazione di rocce calcaree, naturalmente sgrondanti dalle acque reflue per la loro origine e struttura (caratterizzati in prevalenza da tessitura che varia dal medio impasto al medio impasto-sabbioso e al medio impasto-argilloso con sottosuolo ciottoloso), la composizione e la natura dei terreni medesimi, caratterizzati da una reazione per lo più sub-alcalina o neutra, carenti di sostanza organica e di azoto, ben provvisti di fosforo assimilabile e moderatamente di potassio assimilabile, nel complesso, quindi, con una dotazione in microelementi e un quadro chimico-fisico ottimali; unite a un clima mite ma al contempo sufficientemente piovoso, ventilato, caratterizzato da una significativa escursione termica giornaliera, rappresentano le condizioni su cui i viticoltori nel corso della storia sono intervenuti con delle mirate pratiche agronomiche e gestionali dei suoli e dei vigneti.

Più nel dettaglio questi hanno, in primis, creato i propri impianti ricercando una proficua esposizione al sole, e successivamente sono intervenuti con pratiche quali la potatura verde, il diradamento dei grappoli, l'alta densità di impianto, ricercando al contempo delle basse rese produttive. A questa gestione agronomica sono state affiancate delle cantine realizzate secondo i più moderni criteri tecnologici, per realizzare un prodotto di elevata qualità.

Importante ricordare ancora come sul territorio siano stati realizzati numerosi progetti di studio incentrati soprattutto sulla scoperta, la conservazione e lo studio di vitigni storici, che hanno visto impegnate sia le Istituzioni locali sia l'Università di Pisa.

Si può affermare come, nel corso dei secoli, la coltivazione della vite abbia sempre costituito un'attività primaria nell'ambito dell'economia agricola del territorio del Montecucco; reperti affiorati, testi monasteriali e Statuti, inchieste parlamentari, studi universitari, vigneti secolari, dimostrano il forte legame esistente tra la vite e le popolazioni ivi stanziate; legame che oggi trova la propria testimonianza nelle vecchie cantine, alcune scavate addirittura nella roccia, presenti praticamente in tutti i paesi della zona oppure nelle Sagre o nelle Feste dedicate alla Vendemmia o al Vino (quella di Cinigiano ad esempio ha una storia di circa mezzo secolo).

Ed è appunto sul consolidato rapporto territorio-uva-viticoltori che si è sviluppato un percorso che, partendo dal riconoscimento negli anni '80 di due Indicazioni Geografiche ha prima portato all'attribuzione della Denominazione di Origine Controllata (1998) per le tipologie Rosso, Sangiovese, queste due anche con qualifica Riserva, Bianco e Vermentino, e successivamente ad un suo recente ampliamento (DM 9 settembre 2011) ad ulteriori tre tipologie.

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
XX settembre, n. 98/G
00187 - Roma
Tel.: +39 06 45437975
e-Mail: info@valoritalia.it

10.2 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 delle politiche agricole alimentari e forestali, 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 Denominazione di origine protetta, 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.

10.3 In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018 e modificato con DM 3 marzo 2022 (GU n. 62 del 15.03.2022).