Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 03.10.1994	G.U. 242 - 15.10.1994
Modificato con	DM 18.10.2011	G.U. 256 - 03.11.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
Modificato con	DM 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
(Denominazione e vini)

1. La Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima» è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Monteregio di Massa Marittima» Rosso.
«Monteregio di Massa Marittima» Rosso riserva.
«Monteregio di Massa Marittima» Rosato.
«Monteregio di Massa Marittima» Novello.
«Monteregio di Massa Marittima» Bianco.
«Monteregio di Massa Marittima» Sangiovese.
«Monteregio di Massa Marittima» Sangiovese rosato.
«Monteregio di Massa Marittima» Sangiovese novello.
«Monteregio di Massa Marittima» Sangiovese riserva.
«Monteregio di Massa Marittima» Syrah.
«Monteregio di Massa Marittima» Vermentino.
«Monteregio di Massa Marittima» Viognier.
«Monteregio di Massa Marittima» Vin Santo o «Vin Santo di Monteregio di Massa Marittima».
«Monteregio di Massa Marittima» Vin Santo Riserva o «Vin Santo di Monteregio di Massa Marittima» Riserva.

«Monteregio di Massa Marittima» Vin Santo Occhio di Pernice o «Vin Santo di Monteregio di Massa Marittima» Occhio di Pernice.
«Monteregio di Massa Marittima» Vin Santo Occhio di Pernice Riserva o «Vin Santo di Monteregio di Massa Marittima» Occhio di Pernice Riserva.

Articolo 2
(Base ampelografica*)*

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la composizione ampelografica appresso specificata:

«Monteregio di Massa Marittima» Rosso, Rosso Riserva, Rosato e Novello:
Sangiovese, minimo 50%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca nera, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Aleatico.

«Monteregio di Massa Marittima» Bianco:
Trebbiano toscano e Vermentino, da soli e congiuntamente, minimo il 50%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 50%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Moscato bianco.

«Monteregio di Massa Marittima» Sangiovese, Sangiovese riserva, Sangiovese rosato e Sangiovese novello:
Sangiovese, minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca nera, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Aleatico.

«Monteregio di Massa Marittima» Syrah:
Syrah, minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca nera, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Aleatico.

«Monteregio di Massa Marittima» Vermentino:
Vermentino, minimo il 90%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 10%, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Moscato bianco.

«Monteregio di Massa Marittima» Viognier:
Viognier, minimo 90%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 10%, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Moscato bianco.

«Monteregio di Massa Marittima» Vin Santo, Vin Santo Riserva:

Trebbiano toscano e Vermentino, da soli e congiuntamente, minimo il 50%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 50%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

«Monteregio di Massa Marittima» Vin Santo Occhio di Pernice, Vin Santo Occhio di Pernice Riserva:
Sangiovese, minimo 50%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca nera provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

2. I vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, citati al precedente comma 1, sono quelli iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e successive integrazioni, il cui elenco completo è riportato nell'***allegato 1*** al presente disciplinare.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima» di cui al precedente articolo 2 devono provenire dai vigneti ubicati nella parte nord della provincia di Grosseto inclusa nel territorio amministrativo dei Comuni di Massa Marittima e di Monterotondo Marittimo e in parte nei territori dei Comuni di Roccastrada, Gavorrano, Castiglione della Pescaia, Scarlino e Follonica, con esclusione del fondo valle.
Tale zona è così delimitata:
la linea di delimitazione inizia dal punto di incontro dei comuni di Massa Marittima, Montieri e Roccastrada in prossimità del bivio di Meleta;
prosegue in direzione sud-est per tutta la strada provinciale n. 8 passando per gli abitati di Roccatederighi e Sassofortino, attraversa la statale n. 73, segue il fondo dei Prati e Seguentina, continua per il torrente Gretano, fino a incontrare la ferrovia Grosseto-Siena in località Aratrice;
prosegue lungo detta ferrovia in direzione ovest fino alla statale n. 73 in località Falsacqua, continua verso sud fino alla strada provinciale di Lattaia in prossimità di Sticciano Stazione;
piega quindi a ovest per Lattaia, fino alla strada provinciale del Madonnino, ritorna a sud fino alla chiesa degli Olmini, piega nuovamente a ovest lungo la strada delle Selvacce, costeggia il Podere ex Ente Maremma Santo Stefano, raggiungendo per la via di Pian del Bichi, il Podere Ginepraie in prossimità del ponte sul torrente Asina, dal quale piega verso ovest seguendo il percorso del Torente Asina fino alla sua confluenza nel Torrente Bruna, lungo il corso del quale raggiunge a poche centinaia di metri a sud la strada provinciale 152 Aurelia Vecchia, la segue verso ovest fino ad arrivare alla località Lupo; prosegue per la strada provinciale Castiglionese, entra sulla destra nella strada della Morina fino a raggiungere l'incrocio con la strada che termina all'Ampio, prosegue quindi verso Castiglione della Pescaia fino a incontrare il fosso La Valle, lo segue costeggiando il bosco fino a raggiungere Val di Loro, da qui prende la strada Val di Sona, per arrivare a Castellaccio Prile e prosegue per la vecchia strada fino a Tirli, continua per la Strada di Sant'Anna fino al fosso Rigo in prossimità del podere Follonica, entra nel comune di Gavorrano seguendo la strada provinciale per il vallone del Terigi, raggiunge l'abitato di Caldana e prosegue per la strada provinciale n. 82, fino a Gavorrano, attraversando il centro abitato di Ravi; da Gavorrano, località Cave, prosegue lungo la strada poderale adiacente al bosco, attraversa i poderi Palaia, fattoria del Poderino e Biagioni, continua attraversando il fosso

Anguillara e il podere Cianello e raggiunge Scarlino a quota 139; da Scarlino prosegue verso la zona 167 e podere Canali, raggiunge il limite comunale sud seguendo la strada vicinale di Monte Muro, la valle dell'Uccelliera, il fosso di Val Molina e quello Madonella, continua fino al fosso dei Laschi lungo il limite comunale, raggiunge la strada provinciale del Casone, seguendo lo stesso fosso Laschi, la strada statale n. 322 e la provinciale del Puntone, continua per la strada del Casone, piega a est lungo il canale Allacciante, raggiunge la strada statale n. 1 Aurelia in prossimità di Scarlino Stazione; prosegue lungo l'Aurelia fino al bivio dei Rondelli, piega per la strada statale n. 349 verso Massa Marittima, si immette nella strada poderale in località San Giuseppe verso il podere Cerrete, raggiunge il confine comunale di Massa Marittima, seguendo la strada poderale al limite del bosco in località Tesorino; prosegue quindi per il confine comunale di Massa Marittima e Monterotondo Marittimo per ricongiungersi al punto di partenza in prossimità del bivio di Meleta.

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 «Monteregio di Massa Marittima» di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

2. I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

3. Per i vigneti impiantati e reimpiantati dopo il 15 ottobre 1994 la densità dei ceppi non può essere inferiore a 3.300 piante ad ettaro.

4. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

5. La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare tonnellate 10 per i vini a Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima» Rosso, Rosato, Novello, Sangiovese, anche nelle tipologie rosato e novello, e Syrah, e nel «Monteregio di Massa Marittima» Vin Santo Occhio di Pernice e tonnellate 11 per i vini a Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima» Bianco, Vermentino e Viognier, e nel «Monteregio di Massa Marittima» Vin Santo.

6. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa deve essere riportata, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.

7. L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

8. Fermi restando i limiti sopra indicati, la resa per ettaro a coltura promiscua deve essere calcolata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

9. La Regione Toscana, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di Tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e all'organismo di controllo..

10. Le uve fresche destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini di cui articolo 1 un titolo alcolometrico volumico naturale minimo:

del 10,00 % vol. per i vini «Monteregio di Massa Marittima» Bianco, «Monteregio di Massa Marittima» Vin Santo, Vin Santo riserva, «Monteregio di Massa Marittima» Vin Santo Occhio di Pernice, Vin Santo Occhio di Pernice riserva;
del 10,50 % vol. per il vino «Monteregio di Massa Marittima» Rosato;
dell'11,00 % vol. per i vini «Monteregio di Massa Marittima» Rosso, Rosso riserva, Novello, Sangiovese, Sangiovese rosato, Sangiovese novello, Syrah, Vermentino e Viognier.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

1. Le operazioni di appassimento delle uve, di vinificazione, di conservazione e di invecchiamento dei vini di cui all'articolo 1 devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio della provincia di Grosseto.

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.

3. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1, fatta eccezione per la tipologia "Vin Santo", nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente articolo 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

4. Nella vinificazione delle uve per il vino a Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima» Rosato, l'eventuale contatto del mosto con le parti solide deve essere limitato onde assicurare le caratteristiche di colore di cui all'articolo 6.

5. 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 «Monteregio di Massa Marittima» DOC	**Resa uva/vino (%)**	**Produzione massima di vino (hl/ettaro)**
«Monteregio di Massa Marittima» Bianco	70	77
«Monteregio di Massa Marittima» Rosso	70	70
«Monteregio di Massa Marittima» Rosso Riserva	70	70
«Monteregio di Massa Marittima» Novello	70	70
«Monteregio di Massa Marittima» Sangiovese	70	70
«Monteregio di Massa Marittima» Sangiovese Novello	70	70
«Monteregio di Massa Marittima» Sangiovese Riserva	70	70
«Monteregio di Massa Marittima» Syrah	70	70
«Monteregio di Massa Marittima» Rosato	65	65
«Monteregio di Massa Marittima» Sangiovese Rosato	65	65
«Monteregio di Massa Marittima» Vermentino	65	71,5
«Monteregio di Massa Marittima» Viognier	65	71,5
«Monteregio di Massa Marittima» Vin Santo	35 dell'uva fresca	38,5
«Monteregio di Massa Marittima» Vin Santo riserva	35 dell'uva	38,5

	fresca	
«Monteregio di Massa Marittima» Vin Santo occhio di pernice	35 dell'uva fresca	35
«Monteregio di Massa Marittima» Vin Santo occhio di pernice Riserva	35 dell'uva fresca	35

6. Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra indicato, ma non il 75%, il 70% per le tipologie Rosato, Vermentino e Viognier e 38% per le tipologie Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice (anche nelle tipologie riserva), anche se la produzione ad 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.

7. I vini a Denominazione di Origine controllata «Monteregio di Massa Marittima» Rosso **e** «Monteregio di Massa Marittima» Sangiovese, immessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 12,00 % vol., dopo un periodo di invecchiamento obbligatorio di minimo due anni, di cui almeno sei mesi in botti di legno e tre mesi di affinamento in bottiglia, possono portare in etichetta la menzione "riserva".

8. Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

9. I vini a Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima» Rosso e «Monteregio di Massa Marittima» Sangiovese, imbottigliati entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve, possono essere designati 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 di vino.

10. Il tradizionale metodo di vinificazione per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima» Vin Santo e «Monteregio di Massa Marittima» Vin Santo Occhio di Pernice, (anche con la menzione riserva) prevede quanto segue:
l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale e l'appassimento delle uve deve avvenire in condizioni idonee E' ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammostatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26,6%.
La conservazione e l'invecchiamento delle tipologie «Monteregio di Massa Marittima» Vin Santo deve avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 500 litri.
L'immissione al consumo del «Monteregio di Massa Marittima» Vin Santo non può avvenire prima del 1° marzo del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.
L'immissione al consumo del «Monteregio di Massa Marittima» Vin Santo Occhio di Pernice non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.
L'immissione al consumo del «Monteregio di Massa Marittima» Vin Santo riserva non può avvenire prima del 1° novembre del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve; al termine del periodo d'invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 16,00% vol.

Articolo 6
(Caratteristiche dei vini al consumo*)*

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere rispettivamente alle seguenti caratteristiche:

«*Monteregio di Massa Marittima*» *Rosso*:
colore: rosso rubino di buona intensità;
odore: vinoso, fruttato;
sapore: secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

«*Monteregio di Massa Marittima*» *Rosso riserva*:
colore: rubino di buona intensità tendente al granato;
odore: vinoso, profumo intenso, fruttato;
sapore: secco, armonico, pieno, elegante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

«*Monteregio di Massa Marittima*» *Rosato*:
colore: rosa di buona intensità;
odore: vinoso, profumo intenso, fruttato;
sapore: secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«*Monteregio di Massa Marittima*» *Bianco*:
colore: giallo paglierino tenue;
odore: intenso, delicato;
sapore: asciutto, di media corposità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«*Monteregio di Massa Marittima*» *Sangiovese*:
colore: rosso rubino di buona intensità;
odore: vinoso, fruttato e caratteristico;
sapore: armonico, asciutto, caldo ed elegante, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«*Monteregio di Massa Marittima*» *Sangiovese riserva*:
colore: rubino di buona intensità tendente al granato;
odore: ampio vinoso, fruttato e caratteristico;
sapore: armonico, asciutto, caldo ed elegante, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«*Monteregio di Massa Marittima*» *Sangiovese novello*:
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, fruttato, caratteristico;
sapore: asciutto, leggermente acidulo, sapido;
zuccheri riduttori residui massimo: 6,0 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.

«*Monteregio di Massa Marittima*» *Sangiovese rosato*:
colore: rosa di buona intensità;
odore: vinoso, con profumo intenso e fruttato, caratteristico;
sapore: asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«*Monteregio di Massa Marittima*» *Syrah*:
colore: da rosso rubino a granato;
odore: caratteristico, elegante;
sapore: armonico, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«*Monteregio di Massa Marittima*» *Vermentino*:
colore: paglierino brillante, a volte con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, morbido, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

«*Monteregio di Massa Marittima*» *Viognier*:
colore: giallo paglierino brillante;
odore: delicato, caratteristico, con nette sensazioni di fruttato, fresco;
sapore: asciutto, morbido, vellutato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«*Monteregio di Massa Marittima*» *Novello*:
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, fruttato;
sapore: asciutto, leggermente acidulo, sapido;
zuccheri riduttori residui massimo: 6,0 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;

«*Vin Santo Monteregio di Massa Marittima*» e «*Vin Santo Monteregio di Massa Marittima*» *riserva*:
colore: dal paglierino al dorato, fino all'ambrato intenso;
odore: etereo, intenso, caratteristico;
sapore: armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui: per il tipo secco, almeno il 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
acidità volatile massima: 30,0 milliequivalenti per litro;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«*Vin Santo Monteregio di Massa Marittima*» *Occhio di Pernice* (anche nella tipologia *riserva*):
colore: da rosa intenso a rosa pallido;
odore: caldo, intenso;
sapore: dolce, morbido, vellutato e rotondo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui 14,00% vol. svolto;
acidità volatile massima: 25,0 milliequivalenti per litro;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

2. È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare con proprio Decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.
3. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rivelare sentore di legno.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

1. Ai vini a Denominazione di Origine Controllata di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato e similari.

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.

3. È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento~~,~~ ai comuni e alle frazioni riportati nell'***allegato A*** e alle fattorie, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purché nel rispetto delle normative vigenti in materia.
4. Nella designazione del vino a DOC "Monteregio di Massa Marittima" 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. 6 comma 8, del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010.

5. Sulle bottiglie contenenti i vini a Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima» deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
(Confezionamento)

1. Per il confezionamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente in materia, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a 2 litri, ad esclusione della tipologia Novello.

2. Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.
Tuttavia, per le tipologie 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 5 litri e con chiusura a tappo di sughero raso bocca.
Il «Vin Santo Monteregio di Massa Marittima» e il «Vin Santo Monteregio di Massa Marittima» Occhio di Pernice devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie in vetro di capacità non superiore a 3 litri, 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 settentrionale della provincia di Grosseto, in un ampio territorio a giacitura prevalentemente collinare e pedecollinare (media, medio-alta e alta collina) che si estende dai confini con la provincia di Livorno (a nord-ovest) fin oltre il paese di Roccastrada (ad est), per scendere verso sud fin quasi a lambire la costa tirrenica tra Follonica e Castiglione della Pescaia, mentre a nord è delimitata dai confini con le province di Pisa e Siena lungo i versanti delle Colline Metallifere. L'area delimitata comprende per intero il territorio comunale di Massa Marittima e di Monterotondo Marittimo, e in parte quello dei comuni di Roccastrada, Gavorrano, Castiglione della Pescaia, Scarlino e Follonica, con esclusione del fondo valle.
I terreni dell'area, relativamente all'origine geologica, presentano alcune varietà ambientali, dovute alla diversa natura del suolo ed alle molteplici forme dei rilievi collinari. L'area è infatti caratterizzata da rilievi da bassa ad alta collina su formazioni prevalentemente argillose a nord e a est di Massa Marittima, e su formazioni prevalentemente marnose, marnoso-pelitiche e pelitiche, nonché da depositi alluvionali fluvio-lacustri a granulometria mista ad ovest e a sud di Massa Marittima; nel territorio a sud della via Aurelia, nell'area di Gavorrano, i rilievi di bassa collina poggiano su formazioni prevalentemente calcaree, arenitico-marnose e depositi alluvionali.
Alcune zone sono state fortemente condizionate dalle esondazioni dei fiumi Pecora – il cui intero bacino resta all'interno dell'area – e Bruna, quest'ultimo anche con gli affluenti di destra Carsia e Sovata, che hanno apportato sabbie e limo in quantità variabile.
La quota media varia da 128 a 343 metri s.l.m., mentre la pendenza oscilla tra l'8 ed il 12%; l'esposizione media è a 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. Possono essere considerate tre prevalenti condizioni climatiche, e cioè quella dell'area di Follonica, con temperatura media superiore a 16°C e precipitazioni inferiori a 700 mm/anno, quella dell'area di Massa Marittima, con temperatura media di 13,5°C e precipitazioni medie di 900 mm/anno, e quella dell'area di Montieri, con temperatura media inferiore a 12°C e precipitazioni intorno ai 1.100 mm/anno, che presenta una stretta analogia con l'area a nord di Roccastrada, la quale registra precipitazioni superiori ai 1.000 mm/anno. Può essere quindi considerato un valore medio di precipitazioni annue intorno ai 850-900 mm, con un minimo di 16,5 mm nel mese di luglio (dato medio) e un massimo di 135 mm nel mese di novembre (dato medio), ed una temperatura media annua di 14-14,5°C; l'indice di Huglin si attesta tra 2.100 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 ad ottenere i vini del «Monteregio di Massa Marittima», sono di fondamentale rilievo. In quest'area, infatti, esistono testimonianze della coltivazione della vite che risalgono al periodo Etrusco – l'antica città etrusca di Vetulonia, nella parte meridionale della zona di produzione, l'area intorno al lago dell'Accesa, più a nord, e la stessa Massa Marittima sono solo alcuni esempi di insediamenti più o meno rilevanti – come confermano alcuni reperti rinvenuti nelle necropoli di Vetulonia e presso il lago dell'Accesa, tra i quali i tradizionali *pithoi*, recipienti particolari per la raccolta del vino proveniente dalla pigiatura delle uve e dai torchi; la tradizione viticola è continuata durante la dominazione romana, durante la quale si accentuò la tendenza al miglioramento delle tecniche di vinificazione, che rimasero insuperate fino al medioevo; in questo periodo storico, i documenti di varia natura conservati presso gli archivi monastici, confermano la diffusione della coltivazione della vite, seppur limitata alle aree prospicienti i castelli ed i conventi della zona, come il Castello di Gerfalco o il Santuario della Madonna del Frassine.
Le norme degli Statuti medioevali relativi alle comunità di Massa Marittima, Montieri e Monterotondo Marittimo, che curavano vari aspetti della vita sociale, stabilivano regole elementari per diverse attività artigianali come la macerazione del lino e la produzione del vino; anche nelle Leggi Statutarie che il comune di Massa Marittima – al tempo libera Repubblica prima che le guerre con Siena ne segnassero la caduta e l'annessione ai domini senesi – redasse tra la fine del Duecento e gli inizi del Trecento si dettavano regole precise allo scopo di evitare la dispersione delle risorse alimentari come il grano, l'olio, il vino.
Tuttavia, dovranno passare alcuni secoli perché la coltivazione della vite, nel territorio maremmano, si diffonda in modo esteso diventando, insieme all'olivo, una presenza fondamentale del paesaggio. Solo con la dominazione dei Lorena, ed in particolare durante il governo di Pietro Leopoldo nella seconda metà del 1700, furono ideati i principali interventi

rivolti allo sviluppo agricolo delle campagne ed alla bonifica delle aree paludose, non solo costiere ma anche di quelle che occupavano i fondovalle dell'entroterra.

Più tardi, 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, queste ultime a dovizia fornite dal Monte Argentario e dall'Isola del Giglio*".
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 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,….. 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 nostro vino 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…… Attualmente la maggior quantità di vino viene data dai comuni di Pitigliano, Sorano, Massa Marittima e Roccastrada i quali sono pure dotati di buone Cantine per conservarlo ……. Vini forti e generosi poi si incontrano nei comuni più marittimi i quali sono quelli di Orbetello, Monte Argentario e Giglio; Castiglione della Pescaia dà un eccellente Aleatico, che il Thaon disse superiore a qualunque vino fatto nelle altre fattorie della Toscana*".

Furono questi i presupposti che portarono alla consapevolezza che il territorio dell'alta Maremma poteva aspirare al riconoscimento della denominazione di origine controllata per i vini prodotti nella zona, riconoscimento che verrà attribuito col decreto ministeriale del 3 ottobre 1994 per i vini bianchi e rossi del «Monteregio di Massa Marittima» incentrati, per lo più, sulle uve dei vitigni Sangiovese, Trebbiano toscano, Vermentino e Malvasia bianca lunga, prodotti anche nelle versioni tradizionali Vin Santo e Vin Santo occhio di pernice, ai quali si sono aggiunti, nel corso degli anni, nei nuovi impianti, varietà internazionali, come il Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah e Viognier.

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, Trebbiano toscano e Vermentino (in minor parte Ciliegiolo, Canaiolo nero, Malvasia bianca lunga, Ansonica, varietà idonee alla coltivazione nel territorio regionale che, perciò, concorrono eventualmente nella percentuale riservata ai vitigni complementari), affiancati da varietà alloctone quali il Syrah e il Viognier (e le

altre Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, eventualmente presenti tra i vitigni complementari);

- ***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 3.300 piante per ettaro, il che consente di ottenere una buona competizione fra le piante (77 hl/ha di vino per il tipo Bianco, che scende a 71,50 hl per le tipologie varietali Vermentino e Viognier, mentre è di 70 hl/ha per il tipo Rosso ed i varietali Sangiovese e Syrah, ivi comprese le riserve ed il tipo Novello, e 65 per il Rosato ed il Sangiovese Rosato, ma di soli 38,5 hl/ha per il Vin Santo e 35 hl/ha per il 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 le tipologie di base e le tipologie Rosso Riserva e Sangiovese Riserva, riferite, le ultime due, a rossi maggiormente strutturati ottenuti da uve con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12,00 % vol, caratterizzate 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 con un limitato contatto del mosto con le parti solide, proveniente dalla pigiatura di uve per lo più della varietà Sangiovese, e quella di vini novelli, prodotti secondo la tecnica della macerazione delle uve – per lo più della varietà Sangiovese – per almeno il 40%; nella stessa zona esistono anche varie espressioni di vini ottenuti da uve appassite, prodotti con la tradizionale tecnica del "vinsanto" utilizzando prevalentemente uve a bacca bianca (Trebbiano toscano e Vermentino) 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 «Monteregio di Massa Marittima» è riferita alle tipologie Bianco e Rosso "di base", ai tipi Rosato e Novello, a quella con menzione "Riserva" per il rosso, alle tipologie varietali Sangiovese – presentata anche con la menzione "Riserva" e nelle versioni Novello e Rosato – Syrah, Vermentino e Viognier, ed alle tipologie Vin Santo, 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.
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 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 50%) e di quella di altre varietà a bacca rossa (fino al 50%), il che conferisce, ai vini, un gusto più rotondo e pieno; l'aumento della percentuale di Syrah presente, infatti, porta a ottenere vini di un colore rosso rubino molto intenso, talvolta granato, con profumi intensi di frutta matura, confettura e spezie, mentre al palato risultano morbidi e vellutati.
Nelle tipologie che si fregiano della menzione "Riserva" (per il rosso e il Sangiovese) il colore tende al rosso rubino intenso con riflessi violacei più o meno frequenti, che si tramuta in granato con l'invecchiamento, mentre 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 sei mesi in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno tre mesi. Il vino Novello, sia nella tipologia "di base" che in quella prodotta con rilevante presenza di uve Sangiovese, si presenta con un colore rosso rubino con sfumature violacee, profumo intenso di frutti rossi e viola, mentre al palato è morbido, leggermente acidulo, sapido. I vini della versione Rosato, sia nella tipologia "di base" che in quella prodotta con rilevante presenza di uve Sangiovese, si presentano con un colore rosa di buona intensità, profumi intensi, fruttati, mentre al palato sono freschi, sapidi, asciutti.
I vini bianchi "tranquilli" presentano un colore giallo paglierino tenue, un profumo tendenzialmente fruttato e delicato, talvolta con note floreali, la cui ricchezza è in funzione della percentuale di Vermentino presente (minimo 50%, da solo o congiuntamente al Trebbiano toscano) e delle altre varietà a bacca bianca eventualmente utilizzate, mentre al gusto si presentano asciutti, freschi, di media corposità; ; l'aumento della percentuale di Viognier e Vermentino presenti, infatti, porta a ottenere vini di un colore paglierino brillante (a volte, nel Vermentino, con riflessi verdognoli), con profumi intensi e gradevoli che richiamano frutti a polpa bianca, agrumi e fiori, mentre al palato sono più morbidi e vellutati.
La tipologia Vin Santo si presenta con un colore dal paglierino al 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 ampiezza, lunghezza e persistenza. Il Vin Santo occhio di pernice è caratterizzato, invece, da un colore da rosa intenso a rosa pallido, profumi intensi di frutta matura con note che richiamano il cioccolato e la liquirizia, mentre al palato è morbido, vellutato, caldo e dolce, molto rotondo ed ampio, con 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 (rilievi da bassa ad alta collina), nell'area compresa tra i confini con la provincia di Livorno (a nord-ovest), il paese di Roccastrada (a est), la costa tirrenica tra Follonica e Castiglione della Pescaia (a sud) ed i confini con le province di Pisa e Siena lungo i versanti delle Colline Metallifere (a nord), con una quota media che varia da 128 a 343 metri s.l.m., una pendenza media del 8-12%, una esposizione media a sud-est ed una buona ventilazione durante tutto l'anno, concorrono 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 del «Monteregio di Massa Marittima».
In particolare, i terreni, caratterizzati da frequenti variazioni nelle diverse formazioni (prevalentemente argillose a nord e a est di Massa Marittima; marnose, marnoso-pelitiche e pelitiche, e da depositi alluvionali fluvio-lacustri a granulometria mista ad ovest e a sud di Massa Marittima; calcaree, arenitico-marnose e depositi alluvionali a sud della via Aurelia, nell'area di Gavorrano), presentano un'elevata profondità utile per lo sviluppo radicale, una buona capacità di drenaggio ed una buona/moderata capacità di acqua disponibile, condizioni tali da consentire un buon sviluppo vegeto-produttivo delle coltivazioni arboree.
Sono terreni per lo più abbastanza sciolti, sabbiosi e sabbioso-argillosi, calcarei e spesso frammisti a ghiaia e silice, talvolta riposano nelle arenarie di vario tipo, nell'eocene e su conglomerati rocciosi di travertino, con buona dotazione nutritiva, modesto tenore in humus, fosforo e potassio (zone collinari e pedecollinari e retroterra maremmano); in alcuni casi (colline che contornano la piana da Follonica a Gavorrano e Ribolla) sono terreni grossolani, ghiaiosi-sabbiosi profondi, che poggiano sul terzo orizzonte pliocenico o su ciottolami del quaternario, provvisti di ciottoli calcarei e silicei, molto aridi.
In entrambi i casi, questi terreni presentano una spiccata attitudine alla coltivazione della vite e, per tali ragioni, risultano pienamente idonei ad una vitivinicoltura di qualità, in particolare se coltivati con l'ausilio di pratiche agronomiche e gestionali dei suoli corrette (quali inerbimento, potatura verde, alta densità di impianto) e basse rese produttive.

Anche il clima della zona di produzione, caratterizzato da una buona piovosità (media intorno ai 850-900 mm/anno), con scarse piogge estive (intorno ai 100-110 mm) e una certa aridità nei mesi di luglio e agosto – 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), 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 tutto 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 ed ottimale maturazione fisiologica delle uve, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche dei vini del «Monteregio di Massa Marittima».

La millenaria storia vitivinicola riferita al territorio dell'alta Maremma grossetana, dall'epoca etrusca a quella romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti e testimonianze storiche, è la prova fondamentale della stretta connessione ed interazione tra i fattori umani e la qualità e le caratteristiche peculiari dei vini del «Monteregio di Massa Marittima».
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 ed affinate, grazie all'indiscutibile progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i vini della denominazione «Monteregio di Massa Marittima», le cui caratteristiche peculiari sono specificamente descritte all'articolo 6 del disciplinare di produzione.

In tutti questi secoli, la coltivazione della vite ha sempre costituito un'attività primaria nell'ambito dell'economia agricola del territorio dell'alta Maremma grossetana, così come la

tradizione vinicola, spesso perpetrata dai monaci benedettini nei periodi più bui del basso medioevo, ed oggi ancora riscontrabile visitando alcune vecchie cantine presenti nelle vie dei paesi della zona, come Massa Marittima, Roccastrada o Gavorrano.

Di notevole rilievo storico è anche il nome tradizionale che accompagna il nome geografico "Massa Marittima" e che, insieme a questo, costituisce la denominazione tutelata. *Monteregio*, infatti, rappresenta il castello dell'antica città Massa Metallorum, probabilmente sorto intorno all'anno 840, quando venne a stabilirsi in questa città la sede vescovile di Populonia, ed ampliato e fortificato agli inizi del 1200 con la Repubblica del libero comune di Massa Marittima; più tardi (1744) verrà restaurato e riadattato ad Ospedale da Francesco III di Lorena. L'importanza del castello di Monteregio e la motivazione della scelta di questo nome per rappresentare la denominazione di origine, è nella sua posizione topografica: da lì, infatti, si domina uno spazio amplissimo, dalle Cornate di Gerfalco al mare, tra declivi e collinette a volger d'occhi, con la vallata ampia e pianeggiante fino al Golfo di Follonica, che rappresenta, perciò, buona parte del territorio compreso nella Doc «Monteregio di Massa Marittima».

L'importanza dell'attività viticola e di trasformazione del vino sul territorio vanta numerose attestazioni e testimonianze, dalle norme degli Statuti medioevali relativi alle comunità di Massa Marittima, Montieri e Monterotondo Marittimo e dalle Leggi Statutarie di Massa Marittima – che prevedevano una specifica regolamentazione della produzione e del consumo del vino – fino all'opera intrapresa, secoli più tardi, dal governo di Pietro Leopoldo di Lorena (seconda metà del 1700) con interventi per il recupero dell'attività agricola e viticola dallo stato di abbandono in cui si trovava. La viticoltura, tuttavia, conobbe un vero impulso solo nel corso del XIX° secolo, come attestato anche dal dott. Alfonso Ademollo in una relazione all'inchiesta parlamentare Jacini. Egli, infatti, nel 1884, affermava che tutte le varietà si adattano bene al territorio maremmano, una zona dove la vite è sempre esistita, fin dalle epoche più remote; nella stessa relazione, che fotografa perfettamente la situazione della viticoltura maremmana alla fine del 1800, egli afferma che le varietà coltivate sono numerose, alcune delle quali anche "internazionali", perfettamente adattate al territorio, concludendo che quasi l'intera provincia presenta un'elevata vocazione alla viticoltura grazie a un clima mai eccessivamente caldo o freddo e a terreni leggeri, permeabili, freschi, ricchi di scheletro, di rocce decomposte o detriti vulcanici. Inoltre, relativamente ai pregi e difetti del vino prodotto sul territorio maremmano, ne sottolinea la diffusa qualità in ogni parte della provincia, grazie anche all'opera accurata dei viticoltori, segnalando, come aree di maggiore produzione, i territori dei comuni di Massa Marittima e Roccastrada, dotati anche di buone cantine per la conservazione, non dimenticando anche i comuni più marittimi come Castiglione della Pescaia, ricordato per un eccellente Aleatico.
Con il trascorrere degli anni, la nascita delle prime cantine cooperative (in primis quella di Braccagni-Montepescali, ora scomparsa, e quella del Cristo di Marina di Grosseto) e 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, si crearono i presupposti per richiedere il riconoscimento della denominazione di origine controllata per il territorio del Monteregio, nell'intento di valorizzare i vini ottenuti su questa area, in modo da evidenziarne le peculiarità e le ottime caratteristiche qualitative.
Nel 1994, col decreto ministeriale del 3 ottobre, è stata così riconosciuta la denominazione di origine controllata per i vini prodotti nel territorio del «Monteregio di Massa Marittima» basata, nelle tipologie rosse, come ovvio, sul Sangiovese – vitigno da sempre coltivato in questo comprensorio – e in quelle bianche sul Trebbiano toscano, il Vermentino e la Malvasia

bianca lunga, prodotti anche nelle versioni tradizionali Vin Santo e Vin Santo occhio di pernice.
Ma l'attività di sperimentazione e di studio su varietà di vite diverse dal Sangiovese e su metodi di vinificazione più innovativi, non si interruppe col riconoscimento della denominazione di origine, semmai si fece più dinamica, tanto che, grazie anche all'impianto di nuovi vigneti e alla nascita di nuove aziende, i risultati emersi convinsero i produttori dell'area del Monteregio che era necessario aggiornare il disciplinare di produzione, riducendo la presenza del Sangiovese nella tipologia "di base" e, al contempo, introducendo nuove tipologie varietali come il Syrah e lo stesso Sangiovese (prodotte con almeno l'85% delle rispettive varietà) e come il Viognier, impiegato per almeno il 90%. Ciò è stato sancito con la modifica del disciplinare intervenuta col decreto ministeriale del 18 ottobre 2011.

Articolo 10
(Riferimenti alla struttura di controllo)

1. Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:

Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane
Via Piave, 24
00187 - Roma
Tel.: +39 06 45437975
Fax: +39 06 45438908
e-Mail: info@valoritalia.it

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 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.

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.

Allegato A
Menzioni Geografiche Aggiuntive

Elenco dei Comuni:
- Castiglione della Pescaia
- Follonica
- Gavorrano
- Monterotondo Marittimo
- Roccastrada
- Scarlino

Elenco delle Frazioni:

nel comune di Castiglione della Pescaia:
- Vetulonia
- Ampio
- Buriano

nel comune di Gavorrano:
- Giuncarico
- Caldana
- Ravi
- Castellaccia

nel comune di Roccastrada:
- Montemassi
- Ribolla
- Roccatederighi
- Meleta
- Sticciano
- Pian del Bichi

nel comune di Massa Marittima:
- Tatti
- Valpiana
- Perolla
- Ghirlanda
- Montebamboli
- Cura Nuova

nel comune di Monterotondo Marittimo:
- Frassine.

Allegato 1 - Vitigni complementari idonei alla produzione del vino a DOC MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA

1. Abrusco N.
2. Albana B.
3. Albarola B.
4. Aleatico N.
5. Alicante Bouschet N.
6. Alicante N.
7. Ancellotta N.
8. Ansonica B.
9. Barbera N.
10. Barsaglina N.
11. Biancone B.
12. Bonamico N.
13. Bracciola Nera N.
14. Cabernet Franc N.
15. Cabernet Sauvignon N.

16. Calabrese N.
17. Caloria N.
18. Canaiolo Bianco B.
19. Canaiolo Nero N.
20. Canina Nera N.
21. Carignano N.
22. Carmenere N.
23. Cesanese D’Affile N.
24. Chardonnay B.
25. Ciliegiolo N.
26. Clairette B.
27. Colombana Nera
28. Colorino N.
29. Durella B.
30. Fiano B.
31. Foglia Tonda N.
32. Gamay N.
33. Grechetto B.
34. Greco B.
35. Groppello di Santo Stefano N.
36. Groppello Gentile N.
37. Incrocio Bruni 54 B.
38. Lambrusco Maestri N.
39. Livornese Bianca B.
40. Malbech N.
41. Malvasia Bianca di Candia B.
42. Malvasia Bianca lunga B.
43. Malvasia Istriana B.
44. Malvasia N.
45. Malvasia Nera di Brindisi N.
46. Malvasia Nera di Lecce N.
47. Mammolo N.
48. Manzoni Bianco B.
49. Marsanne B.
50. Mazzese N.
51. Merlot N.
52. Mondeuse N.
53. Montepulciano N.
54. Moscato Bianco B.
55. Muller Thurgau B.
56. Orpicchio B.
57. Petit manseng B.
58. Petit verdot N.
59. Pinot Bianco B.
60. Pinot Grigio G.
61. Pinot Nero N.
62. Pollera Nera N.
63. Prugnolo Gentile N.
64. Pugnitello N.
65. Rebo N.

66. Refosco dal Peduncolo rosso N.
67. Riesling Italico B.
68. Riesling Renano B.
69. Roussane B.
70. Sagrantino N.
71. Sanforte N.
72. Sangiovese N.
73. Sauvignon B.
74. Schiava Gentile N.
75. Semillon B.
76. Syrah N.
77. Tempranillo N.
78. Teroldego N.
79. Traminer Aromatico Rs
80. Trebbiano Toscano B.
81. Verdea B.
82. Verdello B.
83. Verdicchio Bianco B.
84. Vermentino B.
85. Vermentino Nero N.
86. Vernaccia di San Gimignano B.
87. Viogner B.