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 "MONTESCUDAIO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 02.11.1976	GU 37 - 09.02.1977
Modificato con	DM 25.10.1999	GI 261 - 06.11.1999
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

Articolo 1
(Denominazione e vini)

1.1 ominazione di origine controllata "Montescudaio" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
Rosso anche con la menzione riserva;
Cabernet Franc anche con la menzione riserva;
Cabernet Sauvignon, anche con la menzione riserva;
Merlot, anche con la menzione riserva;
Sangiovese, anche con la menzione riserva;
Bianco;
Chardonnay;
Sauvignon;
Vermentino;
Vin Santo.

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 ni a denominazione di origine controllata "Montescudaio" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti, aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Montescudaio" rosso
Sangiovese minimo 50%.

Altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, da soli o congiuntamente nella misura massima del 50%.

I vini a denominazione di origine controllata **"Montescudaio**" con la specificazione dei vitigni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot e Sangiovese devono essere ottenuti con uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, nella misura massima del 15%.

"Montescudaio" bianco e "Montescudaio" Vin Santo
Trebbiano toscano minimo: 50%.
Altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, da soli o congiuntamente nella misura massima del 50%.

I vini a denominazione di origine controllata **"Montescudaio**" con la specificazione dei vitigni Chardonnay, Sauvignon e Vermentino devono essere ottenuti con uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%..
Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, nella misura massima del 15%.

2.2 Si riportano nell'allegato n. 1 i vitigni complementari che possono concorrere alla produzione dei vini sopra indicati, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 (pubblicato sulla G.U. n. 242 del 14 ottobre 2004), e successivi aggiornamenti.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

3.1 ona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a DOC "Montescudaio" ricade nella provincia di Pisa e comprende i terreni vocati alla qualità dei territori amministrativi dei comuni di Casale Marittimo Castellina Marittima Guardistallo Montecatini Val di Cecina Montescudaio Riparbella Santa Luce Tale zona è così delimitata:
dal centro abitato di Montecatini Val di Cecina, il limite segue la strada in direzione nord fino alla località casa Fontemigliari (quota 248), da qui prosegue sempre in direzione nord per la strada che porta a casa Corrente (quota 258) da dove prosegue verso nord – est lungo il corso d'acqua che affluisce a quota 158 nel Botro della Mancinaia.
Da quota 158 prosegue per la strada in direzione nord, che costeggia ad ovest la località Oliveto fino a raggiungere il torrente Ragone e quindi, il confine settentrionale del comune di Montecatini Val di Cecina.
Prosegue verso ovest lungo tale confine fino ad incontrare in località podere Pecchia, quello del comune di Riparbella che segue prima verso nord e poi verso sud – ovest sino all'incrocio con il confine di Castellina Marittima in località podere Delle Gusciane, da qui prosegue verso nord – ovest lungo il confine di Castellina Marittima e all'incrocio con quello di Santa Luce segue quest'ultimo in direzione est per breve tratto e poi a nord fino a quota 527 a sud di Monte Prunicce.
Da quota 527 in direzione nord – est raggiunge, seguendo una retta, quota 431 all'origine del Baro dei Reseccoli, ridiscende quindi tale corso d'acqua verso ovest fino ad incontrare i confini della provincia di Pisa, in prossimità del podere Molino.
Ridiscende verso sud lungo il confine provinciale e poi verso est costeggiando nell'ultimo tratto il torrente Sterza fino all'altezza della fattoria di Faltona, da dove raggiunge la strada che incrocia a nord la strada statale n. 68 in prossimità del km. 16,000, raggiunta tale strada provinciale al km. 5,500 circa, la segue verso sud fino alla quota 57 (km. 6,200 circa), da qui segue verso nord il sentiero che passa per le quote 104 (casa Porcati), 111 e 99 fino ad incontrare il botro del rio del Querceto, che segue verso est sino alla quota 182 sulla strada per Querceto, raggiunge tale località lungo

la medesima e, sempre verso nord, prosegue per la strada che attraversa Poggio Macchion del Lupo, Poggio Sassicaia, Tegolaia, fino a raggiungere a Ponte Ginori la strada statale n. 68 in prossimità del km. 22,000.
Segue verso nord – ovest tale strada e di poco superato il km. 24,000 prosegue per il botro dell'Anello in direzione nord sino a raggiungere la strada che costeggia ad ovest Buriano, segue tale strada verso nord costeggiando ad ovest il podere La Rocca, il casale Morelli e quindi, verso nord – ovest, passa a sud della località Cerbaina quindi, all'altezza di Sorbaiano, incrocia la strada per Montecatini Val di Cecina, la segue verso nord raggiungendo quest'ultimo centro abitato da dove è cominciata la delimitazione.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC "Montescudaio" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.
4.2 Sono pertanto da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati. Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.500 ceppi/ettaro.
4.3 I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli normalmente usati nella zona.
4.4 E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4.5 La produzione massima di uva ad ettaro e i titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

Tipologia	Produzione uva Tonn/ettaro	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Montescudaio Rosso	10	11,00
Montescudaio Cabernet franc	9	11,00
Montescudaio Cabernet sauvignon	9	11,00
Montescudaio Merlot	9	11,00
Montescudaio Sangiovese	9	11,00
Montescudaio Bianco	11	10,50
Montescudaio Chardonnay	10	10,50
Montescudaio Sauvignon	10	10,50
Montescudaio Vermentino	10	10,50
Montescudaio Vin Santo	11	10,50

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni di vinificazione, invecchiamento obbligatorio, affinamento in bottiglia, appassimento delle uve e di imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dal precedente articolo 3. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE 607/09, l'imbottigliamento e il confezionamento devono avere luogo nella predetta zona geografica delimitata per maggiore tutela del prodotto al fine di garantire meglio l'origine, ridurre i costi di controllo e per ragioni legate alla tradizione del territorio.
Conformemente al medesimo articolo 8 del regolamento (CE) 607/09, a salvaguardia dei diritti pre-

costituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento fuori dall'area di produzione delle uve delimitata all'articolo 3, è consentito che le operazioni di cui sopra siano effettuate anche nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi anche solo in parte nella zona di produzione e nei comuni confinanti con essa.

5.2 E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o altre tecnologie consentite.
5.3 E' ammessa la colmatura dei vini di cui all'articolo 1, in corso di invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione d'origine controllata, di uguale colore e varietà di vite ma non soggetti ad invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 10% per la complessiva durata dell'invecchiamento.
5.4 La produzione del vino a DOC "Montescudaio" Vin Santo deve avvenire nel rispetto di quanto segue:
l'uva, dopo aver subito una accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale ed ammostata non prima del 20 novembre dell'anno di raccolta delle uve e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo e comunque non prima che abbia raggiunto una concentrazione zuccheri pari a 250 grammi/litro l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata non riscaldata.

5.5 La resa massima dell'uva in vino finito (al momento dell'immissione al consumo) non deve essere superiore al 35% dell'uva fresca posta ad appassire.

5.6 L'elaborazione del mosto destinato alla produzione del vino a DOC "Montescudaio" Vin Santo deve avvenire in recipienti di legno, di capacità non superiore a 500 litri, per un periodo non inferiore a 18 mesi a partire dalla data dell'immissione in legno.

5.7 L'immissione al consumo del vino a DOC "Montescudaio" Vin Santo non può avvenire prima del 1° novembre del quarto anno successivo (di cui uno in bottiglia) alla vendemmia.

5.8 La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva, e la produzione massima di vino per ettaro, sono le seguenti:

Tipologia	Resa uva/vino	hl/ettaro
Montescudaio Rosso	70%	70
Montescudaio Cabernet franc	70%	63
Montescudaio Cabernet sauvignon	70%	63
Montescudaio Merlot	70%	63
Montescudaio Sangiovese	70%	63
Montescudaio Bianco	70%	77
Montescudaio Chardonnay	70%	70
Montescudaio Sauvignon	70%	70
Montescudaio Vermentino	70%	70
Montescudaio Vin Santo	35%	38,5

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, ed il 40% per la tipologia Vin Santo, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.
Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5.9 Il vino a DOC "Montescudaio" rosso, "Montescudaio" Cabernet franc, "Montescudaio" Cabernet sauvignon, "Montescudaio" Merlot, "Montescudaio" Sangiovese aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol, se sottoposto ad invecchiamento per almeno 24 mesi, di

cui almeno tre mesi in bottiglia può avere diritto alla menzione "Riserva", purché all'atto dell'immissione al consumo abbia un titolo alcolometrico volumico totale minimo di: 12,50% vol.
Il periodo di invecchiamento decorre a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6
(Caratteristiche dei vini al consumo)

6.1 I vini di cui all'articolo 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Montescudaio" rosso
colore: rosso più o meno intenso, tendente al granato con l'età;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, buona corposità, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

"Montescudaio" Cabernet franc e Cabernet sauvignon
colore: rosso rubino intenso, con riflessi violacei, tendente al granata con l'invecchiamento;
odore: intenso, persistente, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

"Montescudaio" Merlot
colore: rosso rubino, con riflessi violacei, tendente al granata con l'invecchiamento;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: asciutto, morbido, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

"Montescudaio" Sangiovese
colore: rosso rubino, tendente al granata con l'invecchiamento;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

"Montescudaio" rosso riserva, "Montescudaio" Cabernet riserva, "Montescudaio" Merlot riserva "Montescudaio" Sangiovese riserva
colore: rosso rubino con sfumature granata;
odore: ampio e complesso;
sapore: asciutto, caldo, armonico, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

“Montescudaio” bianco
colore: giallo paglierino, più o meno intenso;
profumo: fine e fruttato;
sapore: asciutto, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

“Montescudaio” Chardonnay
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: ampio, caratteristico;
sapore: asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

“Montescudaio” Sauvignon
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: ampio e caratteristico:
sapore: asciutto ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

“Montescudaio” Vermentino
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: ampio e fruttato;
sapore: asciutto ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

“Montescudaio” Vin Santo
colore: dal giallo paglierino carico al dorato e all’ambrato intenso;
odore: intenso, etereo, caratteristico;
sapore: secco, caldo. Armonico, vellutato , più rotondo l’amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

6.2 E’ in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, modificare con proprio decreto, i limiti minimi dell’acidità totale e dell’estratto non riduttore.

6.3 In relazione all’eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentita, il sapore dei vini può rilevare un lieve sentore di legno.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Alla denominazione di cui all’articolo1, è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato e similari. E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.2 E' consentito inoltre l'uso di menzioni riferite ad aree dalle quali provengono effettivamente le uve da cui il vino è stato ottenuto, a condizione che tali menzioni, diverse dai toponomi delle vigne, siano state riconosciute secondo la procedura prevista dalla normativa vigente in materia

7.3 Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini di cui all'articolo 1, deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

(Legami con l'ambiente geografico)

A) Informazioni sulla zona Geografica

A.1 Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a DOC "Montescudaio" ricade nella parte sud della provincia di Pisa e comprende i terreni " vocati " alla produzione di qualità dei territori amministrativi dei comuni di: Casale Marittimo, Castellina Marittima, Guardistallo, Montecatini Val di Cecina, Montescudaio, Riparbella e Santa Luce.

Nell'ambito della fascia interessata alla zona collinare, retro collinare e fino al mare possiamo trovare una estrema variabilità dei terreni interessati alla coltivazione della vite.

I vini DOC "Montescudaio" nascono in una area geologicamente " ampia ", si va dai terreni argillosi tipici della fascia collinare, ai terreni di medio impasto ricchi di ferro della fascia intermedia arrivando ai terreni sciolti delle zone vallive e pianeggianti. Ogni tipologia di terreno può essere talvolta ricco di scheletro. L'altitudine dei terreni collinari coltivati a vite è compresa mediamente fra i 200 ed i 400 m. s.l.m. con giacitura ed orientamento adatti.

Il clima dell'area s'inserisce nel complesso climatico cosiddetto della collina interna della Toscana.

La piovosità media annua si attesta tra 750 e gli 850 mm. e si concentra prevalentemente nel periodo autunnale ed invernale, aspetto tipico del clima mediterraneo.

La diversità delle caratteristiche del terreno ed il microclima della zona fa si che si possano ottenere delle diverse tipologie di prodotto di alta qualità.

A.2 Fattori umani rilevanti per il legame:

Di fondamentale importanza sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione, hanno contribuito ad ottenere i vini DOC "Montescudaio".

Il rapporto tra il territorio del Montescudaio e la viticoltura ha una tradizione millenaria.

Questa frase può rappresentare la sintesi di quello che oggi è quest'area, senza essere un mero *topos* letterario.

Infatti, la presenza della vite si può far risalire con certezza all'era etrusca, grazie al ritrovamento del "cinerario dì Montescudaio" (VII sec. a.C.) che raffigura un banchetto funebre con un grande vaso "cratere" nel quale veniva mescolato il vino con l'acqua, secondo l'uso greco. Ma la storia accerta anche che, nel 1092, Gherardo della Gherardesca, dona al monastero, da lui stesso fondato, una chiesa, vigneti ed altri benefici, riservandosi il diritto di eleggere la Madre Superiore.

Un legame, quindi, stretto, forte che porta la viticoltura ad essere una delle fonti economiche più importanti di quest'area della bassa Val di Cecina (ma che si estende a tutta la Valle) e che, con un livello di consumi pro-capite alto - frutto di una cultura che vedeva nel vino un alimento ed una fonte di calorie - di conseguenza alza anche i livelli di produzione ed il "business" attorno alla vite, specialmente a partire dal secondo dopoguerra.

Nel corso dei secoli, quindi, la viticoltura ha mantenuto il ruolo della coltura principale e di riferimento del territorio, attorno a cui sono ruotati gli altri settori produttivi agricoli, fino all'inizio degli anni settanta, con il passaggio dalla conduzione associata "mezzadrile", a quella "in economia". Questo passaggio epocale, ha determinato una completa ristrutturazione le vecchie superfici vitate, spesso costituite da filari promiscui con altre coltivazioni, trasformandole in nuovi vigneti specializzati moderni e facilmente meccanizzabili.

Ne scaturisce un forte impulso, quindi, a muovere i primi passi verso soluzioni più nuove: dallo sfuso alla bottiglia ed alle sinergie tra coltivatori. Successivamente si hanno la nascita, nel 1968, della

Sagra del vino e con Decreto del Presidente della Repubblica del 2 Novembre 1976, nella logica di un'attiva difesa dei vini tipici del territorio, venne approvato il primo disciplinare, definendo per la prima volta la zona di produzione dei vini DOC "Montescudaio", l'ottenimento della Doc, nel 1977, con due tipologie: un rosso a base di sangiovese, trebbiano, malvasia, e altre varietà come canaiolo e colorino, ed un bianco, a base di trebbiano, malvasia e vermentino, che può essere prodotto anche come Vin Santo, secco, semisecco o dolce. Disciplinare che, con la modifica dal 1999, prevede l'utilizzo dei vitigni cosiddetti "innovativi" come il cabernet, ad esempio).
Dal punto di vista del legame con il territorio - che comprende tutti i comuni della Val di Cecina, esclusa Volterra - si moltiplicano le iniziative nelle quali i prodotti tipici della valle, tra cui spicca il vino, la fanno da padrone. Proprio nel centro di Montescudaio è inaugurata la Casa del vino, emblema di questa sinergia.
L'incidenza dei fattori umani ed in particolare grazie al lavoro sapiente dei produttori vitivinicoli, all'applicazione delle moderne pratiche enologiche connesse con il disciplinare di produzione ed all'attivismo dell'industria di settore, hanno contribuito notevolmente a creare le condizioni affinchè i vini DOC MONTESCUDAIO abbiano ottenuto una importante diffusione ed apprezzamenti sui mercati.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico:
I vini della DOC MONTESCUDAIO oggi presentano, dal punto di vista analitico e sensoriale delle caratteristiche di indubbia peculiarità, già ampiamente descritte all'articolo 6 del disiplinare di produzione, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico e agli uvaggi tipici della DOC MONTESCUDAIO.
In particolare tutti i vini, sia rossi, bianchi e vin santo, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al gusto e all'olfatto si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni di base.
Questo, perché a partire dagli anni 70 il miglioramento della piattaforma ampelografica è andata di pari passo con l'affermazione dei nuovi portainnesti che hanno permesso il contenimento delle rese e un indubbio miglioramento qualitativo della produzione.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B):
L'orografia collinare che degrada nella pianura alluvionale del territorio di produzione, l'esposizione dell'area aperta ai venti di mare provenienti che mitigano il clima della zona di produzione della DOC MONTESCUDAIO creando condizioni climatiche ottimali per la viticoltura, la natura pedologica dei suoli vocati alla coltivazione della vite, concorrono a creare condizioni favorevoli alla maturazione dell'uva.
Sicuramente il clima dell'area oltre a influire nella maturazione delle uve, condiziona le temperature delle cantine e le condizioni di lavorazione del prodotto in vendemmia, divenendo elemento caratterizzante e intrinseco del vino finito.
Oltre a ciò la cultura vitivinicola dell'area vede i vini rossi ottenuti da uvaggi misti, polivitigno.
Infatti la viticoltura locale è caratterizzata dalla presenza di molti vitigni della tradizione Toscana, anche minori, come Ciliegiolo, Colorino, Buonamico, Foglia tonda, Malvasia nera e altri; esiste tuttavia un elemento caratterizzante: la presenza congiunta e predominante di Sangiovese e di altri vitigni di " nuova generazione ".
Da quanto sopra si desume l'interazione causale fra ambiente e uomo, che sono elementi inscindibili alla tipicizzazione del prodotto.
I vini delle zone considerate sono sicuramente, anche nell'attualità, vini qualitativamente validi e rispetto all'inizio quando i produttori iniziamo a produrre e commercializzare le prime bottiglie, l'unico mutamento nel corso degli anni è il miglioramento costante della loro qualità, in quanto la moderna selezione dei vitigni, le tecnologie enologiche e i sistemi di coltivazione sono elementi che hanno contribuito in modo determinante a migliorare la qualità dei vini.

Le aziende che attualmente producono vino DOC MONTESCUDAIO, intendono mantenere viva questa tradizione secolare.
L'attenzione al prodotto è stata costante, e il territorio sentendo forte l'esigenza di valorizzare tutta la tradizione viticola ed enologica locale, ha lavorato per il riconoscimento dei vini rossi, e bianchi e del vin santo.

Articolo 9
(Riferimenti alla struttura di controllo)

9.1 Nome e indirizzo della autorità di controllo:
Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Pisa
Piazza Vittorio Emanuele II , 5
56125 PISA
Tel.: +39 050 512111
Fax: +39 0586 512348
e-Mail: info@pi.camcom.it

9.2 La Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Pisa è l'autorità 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.

9.3 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 1 – Vitigni complementari idonei alla produzione del vino a DOC MONTESCUDAIO

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.