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 "PARRINA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 11.08.1971	GU 246 - 29.09.1971
Modificato con	DPR 11.07.1986	GU 94 - 23.04.1987
Modificato con	DM 02.08.1993	GU 200 - 26.08.1993
Modificato con	DM 12.01.1994	GU 32 - 09.02.1994
Modificato con	DM 08.09.1997	GU 225 - 26.09.1997
Errata corrige		GU 276 - 26.10.1997
Modificato con	DM 28.09.2009	GU 240-15.10.2009
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 La denominazione di origine controllata "Parrina" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: rosso, rosso riserva, rosato, Sangiovese, Sangiovese riserva, Cabernet Sauvignon, Merlot, bianco, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon e Vin Santo.

Articolo 2
(Base ampelografica)

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

"Parrina" rosso e rosso riserva:
Sangiovese minimo 70%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, ad esclusione dell'Aleatico.

"Parrina" Rosato:
Sangiovese minimo 70%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, ad esclusione dell'Aleatico.

"Parrina" bianco:
Trebbiano Toscano dal 10% fino al 30%,
Ansonica dal 30% fino al 50%,
Vermentino dal 20% fino al 40%,
Chardonnay e Sauvignon fino al 20% da soli o congiuntamente.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, ad esclusione del Moscato bianco.

"Parrina" Vin Santo:
Trebbiano Toscano dal 10% fino al 30%,
Ansonica dal 30% fino al 50%,
Vermentino dal 20% fino al 40%,
Chardonnay e Sauvignon fino al 20% da soli o congiuntamente.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, ad esclusione del Moscato bianco.

"Parrina" Vermentino:
Vermentino per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, ad esclusione del Moscato bianco, fino ad un massimo del 15%.

"Parrina" Chardonnay:
Chardonnay per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, ad esclusione del Moscato bianco, fino ad un massimo del 15%.

"Parrina" Sauvignon:
Sauvignon per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, ad esclusione del Moscato bianco, fino ad un massimo del 15%.

"Parrina" Sangiovese e Sangiovese riserva:
Sangiovese per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, ad esclusione dell'Aleatico, fino ad un massimo del 15%.

"Parrina" Cabernet Sauvignon:
Cabernet Sauvignon per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, ad esclusione dell'Aleatico, fino ad un massimo del 15%.

"Parrina" Merlot:
Merlot per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, ad esclusione dell'Aleatico, fino ad un massimo 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 Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende parte del territorio comunale di Orbetello. Tale zona è così delimitata:
partendo dalla Fornace Bartolini sita nei pressi della stazione ferroviaria di Albinia la linea di delimitazione segue il corso del torrente Radicata dalla statale n. 74 fino al ponte del fosso del Magione nei pressi della località Priorato, segue detto torrente Magione fino a quota 6 e quindi, verso nord-est, per 750 metri la strada poderale che conduce alla fattoria La Polverosa per raggiungere al km 6,700 la strada statale maremmana n. 74, dopo aver costeggiato il limite orientale del campo di aviazione. Segue detta strada statale n. 74 fino al km 8 e, piegando a destra, continua lungo la strada doganale fino alla quota 14 in prossimità della sorgente del fosso Magione.
Dalla quota 14, in direzione ovest, la linea di delimitazione segue le pendici delle colline rocciose di Poggio Raso, Poggio Spocciatoio e Poggio Pratino, fino a raggiungere la strada poderale che collega il Priorato con la Torretta. Da detta strada sale verso la cresta del Poggio Pratino e, con una linea spezzata che tocca – prima verso sud e poi verso ovest – le quote 99, 166, 153, 174 (Poggio della Fata), 165, 154, 77 (Poggio Fornace), giunge alla strada di Vecchia Dogana presso il casale Terra Nuova e successivamente al casale Tiberini. Di qui segue la strada vicinale che passa per Cerreto, toccando il casale Guglielmina, fino a incontrare la strada vicinale che conduce alla cantoniera del Ramo per poi continuare lungo la strada costruita dall'Ente Maremma, che corre quasi parallela alla ferrovia Roma-Pisa dalla suddetta cantoniera del Ramo fino alla Fornace Bartolini, punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Parrina" devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve, al mosto e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo di cui al Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010, unicamente i vigneti compresi nella fascia collinare e pedocollinare.

4.2 I nuovi impianti e reimpianti realizzati successivamente al 28 settembre 2009 devono prevedere un minimo di 3.300 viti per ettaro e la produzione massima per ceppo non deve superare mediamente i kg 2,70 per le tipologie rosso (anche con la menzione riserva), rosato, Sangiovese (anche con la menzione riserva), Cabernet Sauvignon e Merlot e i kg 3,00 per le tipologie bianco, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon e Vin Santo.

4.3 È vietata ogni pratica di forzatura, è consentita l'irrigazione di soccorso.

4.4 La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare le 9 tonnellate per i vini a denominazione controllata "Parrina" rosso (anche con la menzione riserva), rosato, Sangiovese (anche con la menzione riserva), Cabernet Sauvignon e Merlot, e le 10 tonnellate per i vini a denominazione controllata "Parrina" bianco, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon e Vin Santo.
Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Parrina" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.
L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata.
4.5 Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata "Parrina" rosso, rosato e bianco anche in caso di impiego della specificazione di vitigno un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo dell'11,00 % vol. e per la tipologia riserva un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo 12,00 % vol..

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento obbligatorio dei vini a denominazione di origine controllata "Parrina" devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'articolo 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni di Orbetello e di Capalbio.

5.2 Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata "Parrina" sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini medesimi le loro peculiari caratteristiche.

5.3 La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore, per i vini a denominazione di origine controllata "Parrina" Rosso, "Parrina" Rosso Riserva, "Parrina" Sangiovese, "Parrina" Sangiovese Riserva, "Parrina" Cabernet Sauvignon, "Parrina" Rosato, "Parrina" Merlot, "Parrina" Bianco, "Parrina" Chardonnay, "Parrina" Sauvignon e "Parrina" Vermentino al 70%, qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata "Parrina"; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.

5.4 Per la tipologia "Parrina" rosso riserva e "Parrina" Sangiovese riserva è obbligatorio l'invecchiamento di almeno 2 anni di cui almeno un anno in botti di legno e almeno tre mesi in bottiglia.
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

5.5. Per le tipologie "Parrina" Sangiovese, "Parrina" Cabernet Sauvignon, "Parrina" Rosso, "Parrina" Rosato, "Parrina" Merlot, l'immissione al consumo non può avvenire prima del 1 marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.
Per le tipologie "Parrina" Bianco, "Parrina" Chardonnay, "Parrina" Sauvignon e "Parrina" Vermentino, l'immissione al consumo non può avvenire prima del 31 dicembre dell'anno di produzione delle uve.

5.6 Per la produzione della tipologia "Parrina" Vin Santo il metodo di vinificazione prevede quanto segue:
l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento e può essere ammostata non prima del 1 dicembre dell'anno di raccolta e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo; il parziale appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei, è ammessa anche una parziale disidratazione con aria ventilata, fino a raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore

al 26,6%; la conservazione e l'invecchiamento devono essere effettuate in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 3 Hl per un periodo di almeno due anni; per il vino a denominazione di origine controllata "Parrina" Vin Santo la resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 35% dell'uva fresca al terzo anno di invecchiamento del vino; l'immissione al consumo non può avvenire prima del 1 novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6
(Caratteristiche dei vini al consumo)

6.1 Il vino a denominazione di origine controllata **"Parrina" rosso** all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole;
sapore: asciutto, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Il vino a denominazione di origine controllata "**Parrina" bianco** all'atto dell' immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: giallo paglierino leggermente dorato;
odore: vinoso, fine, profumato, persistente;
sapore: secco ma vellutato con leggero retrogusto amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Il vino a denominazione di origine controllata **"Parrina" Vin Santo** all'atto dell' immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: giallo dorato fino all'ambrato intenso;
odore: etereo, intenso e caratteristico;
sapore: armonico, vellutato, rotondo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo : 20 g/l;
acidità volatile massima: 1,6 g/l;

Il vino a denominazione di origine controllata **"Parrina" rosato** all'atto dell' immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosato brillante;
odore: delicato con caratteristiche eleganti;
sapore: asciutto, rotondo, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Il vino a denominazione di origine controllata "**Parrina" rosso riserva** deve avere all' atto dell' immissione al consumo le seguenti caratteristiche:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: profumo intenso, bouquet pieno e complesso;
sapore: asciutto, austero, notevole carattere;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Il vino a denominazione di origine controllata "**Parrina" Sangiovese** all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole;
sapore: asciutto, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Il vino a denominazione di origine controllata **"Parrina" Sangiovese Riserva** all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole;
sapore: asciutto, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Il vino a denominazione di origine controllata **"Parrina" Merlot** all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosso rubino vivo talvolta con riflessi violacei;
odore: ampio, con sentore talvolta di piccoli frutti;
sapore: armonico, strutturato, con note speziate tipiche;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Il vino a denominazione di origine controllata **"Parrina" Cabernet Sauvignon** all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosso rubino vivo;
odore: intenso con note talvolta speziate;
sapore: corposo, asciutto, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Il vino a denominazione di origine controllata **Parrina Vermentino** all'atto dell' immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: asciutto, sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

Il vino a denominazione di origine controllata **"Parrina" Sauvignon** all'atto dell' immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: giallo paglierino;
odore: intenso, elegante, caratteristico, talvolta aromatico;
sapore: secco, armonico ed elegante;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Il vino a denominazione di origine controllata "**Parrina" Chardonnay** all'atto dell' immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: giallo paglierino;
odore: intenso, elegante, caratteristico con sottofondo aromatico;
sapore: secco, armonico ed elegante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto, i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

6.2 In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentita, il sapore dei vini può rilevare percezioni di legno.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Parrina" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, superiore, fine, scelto, selezionato e similari. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" e altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni CEE e nazionali in materia.

7.2 Per tutte le tipologie di cui all'articolo 1, sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata "Parrina", in etichetta, deve figurare obbligatoriamente l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
(Confezionamento)

8.1 I vini a denominazione di origine controllata "Parrina" di cui all'articolo 1, possono essere immessi al consumo in recipienti di vetro di capacità non superiore ai 5 litri. I vini a denominazione di origine controllata "Parrina" Vin Santo devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie non superiori a 0,750 litri.

8.2 Per le tipologie "Parrina" Rosso e "Parrina" Bianco è consentito l'uso di 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, nei volumi da 2 a 20 litri.

Articolo 9
(Legame con l'ambiente geografico)

A) Informazione sulla zona geografica
A1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona di produzione della doc Parrina è una piccola zona che ricade nell'ambiente pedocollinare a nord est di Orbetello e comprende parte del territorio comunale di Orbetello.
Il territorio interessato dalla denominazione di origine è quello individuato dal decreto ministeriale con cui fu riconosciuta la denominazione, che risale all'11 agosto 1971.

Nella parte collinare i terreni, prevalentemente di origine eocenica, derivano da arenarie inferiori o scisti arenari, mentre nella zona pedocollinare si trovano terreni neogenici e quaternari di consistenza sabbiosa.
Le caratteristiche dei suoli indicano che la zona in oggetto è caratterizzata da due tipi di terreno uno avente tessitura prevalentemente sabbiosa a bassissima Capacità di Scambio Cationico, e l'altro argilloso-sabbiosa ad elevata Capacità di Scambio Cationico, mentre meno presente risulta la tessitura sabbioso-limosa. Il pH dei terreni si differenzia in due categorie, uno acido o sub acido, con pH che vanno da un minimi di 5,2 a 6, 7, e dalla'altro un pH sub alcalino che si aggira intorno 7,2- 7,9. Conseguentemente abbiamo da un lato terreni calcio carenti e dall'altro leggermente calcarei. È generalizzata il basso livello di sostanza organica, che nei riguardi della vite rappresenta un elemento fondamentale per indurre buona qualità, giusto equilibrio vegeto-produttivo e sanità delle uve. Buona è in generale la dotazione di microelementi, e di potassio, mentre in particolari situazioni possono essere dotazioni insufficienti talvolta di magnesio, di potassio o di fosforo, tali da non determinare inconvenienti nutrizionali in quanto possono essere riportate alla normalità con apporti mirati di fertilizzanti.
A2) Fattori umani rilevanti per il legame.
La tradizione viticola di questo territorio la possiamo far risalire già al tempo degli Etruschi, i quali avevano appreso la tecnica della coltura della vite attraverso i loro contatti con le civiltà mediterranee dei fenici e dei greci pratiche che vennero successivamente imparate e diffuse dai romani. E ancora in epoca successiva Alla Parrina parve continuarsi nel patrimonio personale la tradizione dei Lorena, l'opera di governo di bonificamento e trasformazione dell'assetto fondiario, in Maremma era rimasta, dell'età granducale, la cultura dell'innovazione agraria, sollecitata e diffusa da antiche istituzioni come la Società Agraria e il Comizio Agrario, ispirate dall'Accademia dei Georgofili. Di epoca successiva è la coniazione del nome La Tenuta la Parrina che da il nome alla denominazione vanta una lunga tradizione nella produzione vitivinicola. Infatti si ritiene che il suo nome sia derivata dalla presenza spagnola del XVI-XVIII secolo. Infatti, dopo la cessione della Toscana ai Medici, gli spagnoli fondarono lo stato dei Presidi (1557-1815) comprendente Portolongone (Isola d'Elba), Porto Ercole, Santo Stefano, Ansedonia ed Orbetello, che ne era la capitale. Vi sono numerose testimonianze di questa presenza nel territorio, nella lingua, nei monumenti e nei toponimi tra i quali può essere annoverato quello di "Parrina" che deriverebbe da "Parra" ovvero pergola di vite.
Numerosi scritti attestano la vocazione vitivinicola di questa zona, tra i quali assume particolare rilievo la relazione del Dr. Alfonso Ademollo (1884) all'inchiesta parlamentare Iacini, sulla situazione vitivinicola della provincia di Grosseto. Inoltre, nella "monografia sulla vite e il vino nel territorio di Orbetello" l'enotecnico Luigi Vivarelli (1906) afferma: "la vite viene coltivata esclusivamente in coltura specializzata utilizzando come sostegni le canne, che sarebbe bene sostituire con i fili di ferro. Inoltre la potatura più comune è a cornetti a 5-6 occhi per vite, ma si potrebbe introdurre con vantaggio il Guyot".
Il vino della zona della Parrina, ed in particolare quello bianco, era conosciuto ed apprezzato soprattutto nel luogo d'origine, nelle osterie e nelle locande della "frasca", dove era consumato sfuso ed accompagnava con successo piatti a base di pesce tra i quali le anguille marinate ed affumicate, che venivano prodotte nella laguna di Orbetello.
Nel 1953 la fattoria della Parrina ricevette dall'Ente Autonomo Mostra Mercato Nazionale dei Vini Tipici e Pregiati di Siena un Diploma di Merito per il vino "Ansonica bianca del litorale di Orbetello", era questo un tangibile segnale di apprezzamento che spinse una decina di aziende a richiedere il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata che venne concesso nel 1971. Da questo momento in poi i vini della denominazione Parrina iniziano ad essere commercializzati e conosciuti in vari paesi d'Europa.

Successivamente, a seguito degli studi condotti sulle caratteristiche produttive e qualitative dei vitigni utilizzati e dopo un'attenta scelta, vengono apportate ulteriori modifiche al disciplinare (D.P.R 11-7-1986 D.P.R 2-9-1993; D.M. 12-1-1994; D.M. 08-9-1997, rettifica G.U. n° 276 del 26-11-1997), l'ultima della quale evidenzia in maniera piuttosto netta i nuovi orientamenti produttivi che si basano sull'utilizzo negli uvaggi del vitigno Chardonnay, mentre altri vitigni come il Sauvignon tra i bianchi, il Cabernet Sauvignon, il Cabernet franc e il Merlot tra i rossi, vengono ormai utilizzati negli uvaggi dei vini bianchi e rossi, in quanto ammessi alla coltura in provincia di Grosseto ormai da oltre un ventennio. Con questa fase iniziano anche nuove strategie produttive basate sull'ampliamento dei vitigni utilizzati, l'aumento della densità di piantagione, la diminuzione della produzione unitaria e l'aggiornamento della tecnica enologica, che prevede l'utilizzo del legno per l'affinamento dei vini rossi (Scalabrelli, 2008a).

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

La conformazione orografica particolare del territorio ed i conseguenti caratteri agro climatici consentono una maturazione delle uve sempre regolare e completa.

La variabilità dei suoli è il fattore fondamentale per garantire ai vini prodotti la complessità e la persistenza proprie dei vini di alta qualità.

Qualità e caratteristiche dei vini di cui al presente disciplinare sono confermate dai parametri analitici dei vini, che presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche con andamento positivo superiore ai minimi precauzionali previsti dal disciplinare in vigore, e permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

C) Interazione causale tra gli elementi di cui alla lettera A) e gli elementi di cui alla lettera B).

La qualità dei vini dell'area è sempre la risultante dell'azione combinata di un insieme di fattori generatori. I fattori latitudinali, con i conseguenti effetti sulla ciclicità giornaliera e sulla radiazione solare, si combinano con i fattori orografici (pendenza, esposizione e giacitura) e l'effetto combinato dà origine al topoclima.

Le variabilità topoclimatiche vengono costantemente monitorate e concorrono a determinare un ambiente ben areato, luminoso e con suolo sgrondante dalle acque in eccesso durante i rari periodi di eccessiva piovosità

Nel corso storico di coltivazione della vite sono state selezionate le varietà che meglio si adattano alle peculiarità topoclimatiche e sono state affinate tecniche di coltivazione che esaltano le caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche delle uve.

I viticoltori hanno applicato da tempo tecniche produttive atte a valorizzare la qualità delle uve prodotte dai vitigni presenti forma di allevamento principalmente effettuata a cordone speronato, lasciando poche gemme produttive a tutto vantaggio dell'aumento del contenuto di zuccheri e delle componenti aromatiche, particolarmente influenzate dal clima temperato, e caratterizzato, segnatamente nella fase finale di maturazione delle uve, da una elevata escursione termica tra notte e giorno.

Le analisi chimiche compiute regolarmente su campioni di vini sia bianchi che rossi dimostrano che esiste una correlazione tra andamento climatico annuale e valori analitici dei parametri "titolo alcolometrico, acidità totale, pH, ceneri, estratto secco totale, estratto ridotto". I dati rilevati sono sempre comunque superiori ai minimi precauzionali previsti dal disciplinare. Si da risalto quindi all'interazione tra il fattore umano e l'ambiente, in quanto i vini prodotti sono il risultato di quanto ottenuto in vigna e risentono soltanto marginalmente di manipolazioni successive tendenti ad uniformare il prodotto in maniera indipendente dall'ambiente. Le tecniche di vinificazione affinate nel corso dei secoli, ed attualmente praticate sono varie, ma sempre volte al rispetto ed al mantenimento delle caratteristiche organolettiche delle uve, oltre che all'ottenimento del miglior livello qualitativo del prodotto finale.

Sulla base di quanto riportato si può affermare che il vino prodotto in questa zona ha caratteristiche peculiari proprio perché in questo ambiente e con le scelte fatte dall'uomo si ottiene un prodotto

unico e tipico, con caratteristiche che consentono inequivocabilmente di ricondurlo alla zona di origine.

Articolo 10
(Riferimento alla struttura di controllo)

10. 1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:
Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane
Via Piave, 24
00187 - Roma
Tel.: +39 06 45437975
Fax: +39 06 45438908
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 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.
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.

Allegato 1 – Vitigni complementari idonei alla produzione del vino a DOC PARRINA

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.