*Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste*

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
PQA I

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "SUVERETO"

| Decisione di approvazione o modifica | | Pubblicazione |
|---|---|---|
| Approvato come DOCG | DM 18.11.2011 | G.U.R.I. n. 284 - 06.12.2011 (Suppl.Ord. n.252) |
| Modificato con | DM 30.11.2011 | G.U.R.I. n. 295 - 20.12.2011 |
| Modificato con | DM 12.07.2013 | Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP |
| Modificato con | DM 07.03.2014 | Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP |
| Modificato con | DM 12.09.2025 | G.U.R.I. n. 222 - 24.09.2025<br>G.U.U.E - C/2025/6754 - 23.12.2025 |

## Articolo 1
## (Denominazione e vini)

1.1 La denominazione di origine controllata e garantita «Suvereto» è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
«Suvereto»;
«Suvereto» Sangiovese;
«Suvereto» Merlot;
«Suvereto» Cabernet Sauvignon;
«Suvereto» Cabernet Franc;
«Suvereto» Syrah.

## Articolo 2
## (Base ampelografica)

2.1 I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Suvereto» devono essere ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata nel successivo art. 3 e provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Suvereto»:
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Syrah: da soli o congiuntamente, fino al 100%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione

Toscana.

«Suvereto» Sangiovese:
Sangiovese: 100%.

«Suvereto» Merlot:
Merlot : 100%.

«Suvereto» Cabernet Sauvignon:
Cabernet Sauvignon: 100%.

«Suvereto» Cabernet Franc:
Cabernet Franc: 100%.

«Suvereto» Syrah:
Syrah: 100%.

**Articolo 3**
**(Zona di produzione delle uve)**

3.1 La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Suvereto» ricade nella provincia di Livorno e comprende i terreni vocati alla qualità dell'intero territorio amministrativo del comune di Suvereto.

**Articolo 4**
**(Norme per la viticoltura)**

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Suvereto» di cui all'art. 2 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 da considerarsi pertanto idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario dei vigneti unicamente quelli collinari di giacitura e orientamento adatti con buona sistemazione idraulico-agraria. Sono da considerarsi invece inadatti, e non possono essere quindi iscritti al predetto schedario, quei vigneti situati su terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e di pianura alluvionale.

4.2 La densità di impianto deve essere quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini; per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 4.000 piante ad ettaro.

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 9 tonnellate.
A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

4.5 Fermo restando il limite sopra indicato la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, sulla base dell'effettiva superficie coperta dalla vite.

4.6 Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro è la seguente:

| Anno di produzione | Produzione uva (tonnellate/ettaro) |
|---|---|
| I e II anno vegetativo | 0 |

| | |
|---|---|
| III anno vegetativo | 60% della produzione prevista |
| IV anno vegetativo | 80% della produzione prevista |
| V anno vegetativo | 100% della produzione prevista |

Ai fini dell'entrata in produzione si fa riferimento all'anno vegetativo (per impianto primaverile si intende anche quello effettuato nel periodo successivo con barbatelle in vaso).

4.7 È consentita la scelta vendemmiale, ove ne sussistano le condizioni di legge, verso la denominazione di origine «Val di Cornia».

**Articolo 5**
**(Norme per la vinificazione)**

5.1 Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente articolo 3.

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

5.3 È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1, 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.

5.4 Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,5%.

5.5 La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutta la partita.

5.6 I vini di cui all'articolo 1 non possono essere immessi al consumo prima del 1° maggio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve.

5.7 I vini di cui all'articolo 1 con la qualifica riserva non possono essere immessi al consumo prima del 1° maggio del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve, fermo restando il periodo di affinamento obbligatorio, così come specificato al successivo comma.

5.8 I vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1, che provengano da uve la cui resa ad ettaro è pari ad 8 tonnellate e con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13,00%, sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi di cui almeno 12 in contenitori di legno e 6 in bottiglia, possono ottenere la qualifica «riserva».
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

5.9 I prodotti vitivinicoli atti a divenire vino a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 possono essere riclassificati, con la denominazione di origine controllata «Val di Cornia» Sangiovese, «Val di Cornia» Merlot e «Val di Cornia» Cabernet Sauvignon purchè corrispondano alle condizioni e ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

**Articolo 6**
**(Caratteristiche dei vini al consumo)**

6.1 I vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Suvereto»:
colore: rosso rubino, anche intenso, brillante, tendente al granato;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo, con eventuale sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. (13,00% vol. la riserva);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

«Suvereto» Sangiovese:
colore: rosso rubino intenso o granato, brillante, tendente al granato;
odore: delicato, fine, caratteristico;
sapore: asciutto, vellutato, armonico, di corpo, con eventuale sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. (13,00% vol. la riserva);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

«Suvereto» Merlot:
colore: rosso rubino intenso o granato;
odore: delicato e caratteristico;
sapore : asciutto, armonico, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. (13,00% vol. la riserva)
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore:  25 g/l.

«Suvereto» Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino intenso o granato;
odore: delicato e caratteristico, elegante;
sapore: asciutto ed armonico, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. (13,00% vol. la riserva) ;
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore: 25 g/l.

«Suvereto» Cabernet Franc:
colore: rosso rubino intenso o granato;
odore: delicato e caratteristico, elegante;
sapore: asciutto, armonico, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. (13,00% vol. la riserva);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore: 25 g/l.

«Suvereto» Syrah:
colore: rosso rubino intenso o granato;
odore: delicato e caratteristico, elegante;
sapore: asciutto, armonico, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. (13,00% vol. la riserva);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore: 25 g/l.

6.2 I vini possono rilevare lieve sentore o percezione di legno.

**Articolo 7**
**(Etichettatura, designazione e presentazione)**

7.1 Ai vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di

qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e «similari».

7.2 È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.3 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 può inoltre essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello schedario viticolo, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo o nome, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

7.4 È obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve in etichetta.

7.5 È obbligatorio riportare in etichetta l'unità geografica più ampia «Toscana».
Nell'etichettatura della denominazione «Suvereto» deve essere sempre scritta integralmente la seguente dicitura e secondo la successione di seguito indicata:
- Suvereto
- Denominazione di Origine Controllata e Garantita (oppure l'acronimo DOCG)
- Toscana.

Il termine «Toscana» deve figurare in caratteri dello stesso tipo, stile, spaziatura, tonalità ed intensità colorimetrica, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Suvereto». Inoltre il termine «Toscana» deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Suvereto», e su uno sfondo uniforme per tutta la sequenza di indicazioni elencate al primo paragrafo, nonché deve figurare in caratteri di altezza non superiore rispetto a quella utilizzata per la scritta «Suvereto».

L'obbligo di cui al presente comma fa salvo lo smaltimento delle etichette per il confezionamento delle partite di prodotto derivanti dalle campagne vitivinicole 2025 e precedenti, non riportanti il termine «Toscana», detenute dalle ditte interessate alla data di entrata in vigore del decreto di approvazione della modifica del presente disciplinare, che potranno essere utilizzate fino ad esaurimento delle scorte.

## Articolo 8
## (Confezionamento)

8.1 I vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro dei tipi bordolese o borgognona di volume nominale fino a 5 litri di capacità, aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio.

8.2 Per la tappatura dei vini è obbligatorio il tappo di sughero raso bocca. Tuttavia, per i contenitori di vetro con capacità fino a 0,375 litri, è ammesso l'utilizzo di altri dispositivi di chiusura ammessi dalla normativa vigente.

## Articolo 9
## (Legame con l'ambiente geografico)

### A) Informazioni sulla zona geografica

A 1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata comprende il territorio del Comune di Suvereto. Dal punto di vista geologico abbiamo la presenza di calcari cavernosi e calcari neri stratificati del trias medio superiore. La parte collinare che borda a valle è caratterizzata da litologie appartenenti ai domini Toscano, Austro – Alpino e Ligure, mentre nelle zone pianeggianti i depositi sono essenzialmente neoautoctoni. Le caratteristiche del suolo agrario dell'intera area sono spiccatamente favorevoli alla coltivazione della vite. La tessitura evidenzia frazioni granulometriche rappresentate dal medio impasto, dal medio impasto

sabbioso e dal medio impasto argilloso. La reazione del terreno è essenzialmente subalcalina, con presenza anche di pH neutro ed in minor misura alcalino.

La presenza di sostanza organica è generalmente al di sotto della media come la dotazione di azoto totale. Buona invece la dotazione di fosforo assimilabile e talvolta molto elevata quella di potassio assimilabile e di calcio.

Sotto l'aspetto agropedologico buona parte della zona è rappresentata da terreni alluvionali leggeri sabbio- limosi e lima – sabbiosi, profondi e freschi, e da terreni alluvionali pesanti limosi e argillosi, profondi e freschi. Le condizioni climatiche che si riscontrano nella zona sono tali da creare un habitat particolarmente idoneo alla viticoltura di qualità. Le temperature non sono mai particolarmente ostili, ma anzi nel periodo primaverile favoriscono con la loro mitezza un equilibrato sviluppo vegetativo, una ottima fioritura ed allegagione. Le temperature estive, l'insolazione l'illuminazione garantiscono sempre una perfetta maturazione dei grappoli, ed il raggiungimento di ottimali indici di maturazione per tutte le varietà di vite coltivate.

Eventi meteorici particolarmente dannosi quali gelate primaverili e siccità prolungate ricadono solo raramente. Anche le precipitazioni hanno una buona distribuzione concentrandosi essenzialmente nel periodo di inizio primavera (Marzo - Aprile) ed autunnale (Ottobre - Novembre). La temperatura media si attesta intorno ai 14 ° e la piovosità annuale non supera i 650 mm. La zona è dotata di una buona escursione termica che favorisce la naturale esaltazione dei profumi e degli aromi del vino. In effetti il territorio per le peculiari caratteristiche pedoclimatiche è particolarmente vocato alla produzione di vini di qualità confermando la naturale predisposizione di questo territorio alla produzione di vini di qualità con forti caratteri di tipicità e spiccata identità.

A 2) Fattori Umani rilevanti per il legame.

La storia della viticoltura a Suvereto si può assimilare a quella della Val di Cornia, e come questa parte da molto lontano, e si intreccia con la storia degli Etruschi, dei Romani, per poi passare dal basso ed alto medio evo ed arrivare ai giorni nostri. L'impero Romano sviluppò la coltivazione della vite e l'uso del vino in modo razionale ed esteso. Nel XIV secolo la famiglia Della Gherardesca, proprietari feudali da Cecina fino a Follonica, dette un ulteriore impulso alla diffusione dell'attività vitivinicola a Suvereto. Un incremento più consistente ed esteso delle attività viticole ed enologiche si ebbe a partire dal XVII secolo, con la nascita dell'Accademia dei Georgofili e con lo spezzettamento del latifondo a causa della eredità e dei fallimenti economici dei proprietari, che dettero impulso ad una impostazione agricola diversa dal passato. Intorno al 1830 si ebbero le prime bonifiche, ed esse portarono nuovi spazi agricoli ed anche nuovi vigneti e nuove cantine. Emanuele Repetti nel suo dizionario del 1843 scrive a proposito dei terreni bonificati " …pianure e campi tramezzati di vigneti e oliveti. Ora colui che attraversasse il piano di Campiglia e le pendici del suo poggio stupirebbe in vedere l'uno e le altre coperte di vigne, di oliveti vedrebbe vaste campagne adorne di vigneti disposti a filari, poggianti alle canne (anche se) alcune moderne piantagioni sono all'uso fiorentino…" Agli inizi si pigiava l'uva nel vigneto per poi portare il mosto in fattoria o nella proprietà, nelle quali c'era la grande cantina. In seguito si fecero piccole cantine poderali. Il consumo del vino continuò ad avere i suoi canali: la maggior parte venduto in botti, ed il resto per autoconsumo dei proprietari. Le prime testimonianze di un certo valore culturale – enoico l'abbiamo nel 1886 con la partecipazione di cinque produttori di Suvereto all'Esposizione Mondiale di Roma; nel 1907 alcuni produttori sono ad un concorso enologico sui vini di Toscana. Con il dopoguerra i produttori di Suvereto avviano un graduale percorso di valorizzazione e promozione delle produzioni vitivinicole, e con un progressivo lavoro di qualificazione dei vini, nel 1989 viene riconosciuta la DOC "Val di Cornia" e nel 2000 la sottozona «Suvereto».

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

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Suvereto» è riferita alle tipologie previste dal

disciplinare di produzione, le quali sotto gli aspetti analitici ed organolettici evidenziano caratteristiche riconoscibili, ben evidenti e peculiari. Le stesse sono descritte all' art. 6 del disciplinare. Dette caratteristiche esprimono una chiara caratterizzazione ed identità dei vini legata all'ambiente geografico e che si esprimono in tutte le componenti visive, olfattive e gustative. I vini presentano mediamente un modesto tenore di acidità, il colore è rosso rubino, intenso e profondo, e con l'invecchiamento evolve verso il granato. Il profumo è intenso, elegante, ampio, con note caratteristiche dei vitigni di provenienza. Il sapore è caldo ed asciutto, giustamente tannico, con note speziate e sentore di legno nei prodotti invecchiati. I vini esprimono caratteri di grande equilibrio che mettono in evidenza la perfetta interazione vitigni/territorio. I vini per i quali è previsto l'invecchiamento, si arricchiscono con il tempo, di profumi, aromi e sapori più intensi, consistenti e persistenti.

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

Il particolare ed ottimale ambiente pedo-climatico della zona, particolarmente vocato alla coltivazione della vite, concorre a determinare le condizioni nelle quali i più importanti elementi naturali favoriscono positivamente tutte le funzioni vegeto – produttive della pianta e la perfetta ed equilibrata maturazione dei frutti. Nella scelta dei terreni ove collocare i vigneti vengono privilegiate le zone con ottima esposizione e giacitura, adatti ad una viticoltura di pregio e di qualità. La secolare storia vitivinicola della zona di Suvereto, e la continua e positiva opera dell'uomo, è la prova della stretta connessione ed interazione esistente fra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini «Suvereto». Il territorio per le proprie e particolari caratteristiche pedoclimatiche è particolarmente vocato alla produzione di vini di qualità, confermando la naturale predisposizione di questi territori alla produzione di vini con forti caratteri di tipicità e spiccata identità.

L'intervento dell'uomo nel corso dei secoli ha tramandato e consolidato sul territorio le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e di produzione del vino, le quali durante l'epoca moderna e contemporanea sono state ulteriormente migliorate ed affinate con il progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali vini rinomati.

## Articolo 10
## (Riferimenti alla struttura di controllo)

10.1 L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione Controlli.