



# Consorzio Montecucco

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DOC "MONTECUCCO"

ALLEGATO A D.D.30.07.1998

### Articolo 1 - (Riconoscimento denominazione)

La denominazione di origine controllata "Montecucco" è riservata ai vini Rosso, Rosso riserva, Sangiovese, Sangiovese riserva, Bianco e Vermentino che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

### Articolo 2 - (Vitigni ammessi)

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

**Montecucco Rosso:** sangiovese: minimo 60%. Altri vitigni a bacca rossa non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto, da soli o congiuntamente nella misura massima del 40%.

**Montecucco Sangiovese:** sangiovese: minimo 85%. Altri vitigni a bacca rossa non aromatici raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto, da soli o congiuntamente fino al 15%.

**Montecucco Bianco:** trebbiano toscano: almeno il 60%. Altri vitigni a bacca bianca raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto da soli o congiuntamente nella misura massima del 40%.

**Montecucco Vermentino:** vermentino: almeno l'85%. Altri vitigni a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto da soli o congiuntamente nella misura massima del 15%.

### Articolo 3 - (Zona raccolta uve)

La zona di produzione delle uve è collocata all'interno della provincia di Grosseto.

Comprende le zone vocate dei comuni di Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano.

Tale zona è così delimitata:

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

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



# Consorzio Montecucco

nord-est fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Seggiano, segue detto confine fino ad incontrare la s.s.323 al ponte sul fosso Ansitonia, si prosegue lungo detta statale 323 in direzione sud e fino all'incrocio con la strada provinciale 64 nei pressi del centro abitato di Castel del Piano.

Da qui la delimitazione prosegue fino a quando la strada non incontra il confine amministrativo del comune di Castel del Piano, si continua lungo detto confine in direzione sud-est lungo il torrente Ente fino al ponte della Peve sul torrente Ente stesso, si prosegue lungo la provinciale n. 26 (Arcidosso) in direzione nord fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Arcidosso e si segue detto confine fino a quando non si incrocia il torrente Zancona in direzione sud fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Cinigiano a sud dell'abitato di Monticello Amiata in località Banditaccia.

Da qui si prosegue lungo il confine di Cinigiano fino ad incontrare la strada provinciale n. 55 (Cinigiano-Stribugliano-Vallerona), si prosegue a sud-ovest, lungo detta strada sino al centro abitato di Stribugliano.

Da qui si procede, in direzione sud-ovest, lungo la strada provinciale che si ricongiunge alla strada provinciale cinigianese, sino in prossimità del podere Il Cavallino. Da qui si prosegue sino al torrente Trasubie a quota 308 e quindi lungo il fosso Istrico, in direzione sud-ovest, sino a quota 400, dove percorrendo la strada interna per podere Pian di Simone, in direzione sud ci si ricollega alla strada provinciale n. 24 (Baccinello-Cana).

Da qui si prosegue in direzione Baccinello sino all'incrocio della strada vicinale dell'Orto di Boccio che si segue sino ad intersecare con il fosso dell'Atleta. Da questo punto seguendo il corso del fosso dell'Atleta, il confine di ricongiunge alla strada provinciale n. 24. Detta strada si percorre sino al limite amministrativo del comune di Scansano e di seguito, in direzione ovest, sino al limite amministrativo del comune di Campagnatico in prossimità del podere Repenti. Lungo il confine del comune di Campagnatico si prosegue in direzione sud-ovest e poi verso nord fino al punto di incrocio con il comune di Civitella Paganico nei pressi della località Poggio dei Massani. Lungo il confine del comune di Civitella Paganico si prosegue verso nord fino al punto di partenza dove questo incrocia la s.s.223.

## **Articolo 4 - (Condizioni ambientali e rese)**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Montecucco" 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 all'Albo dei vigneti unicamente quelli collinari di giacitura e orientamento adatti con sufficiente altitudine e buona sistemazione idraulico-agraria. Sono da considerarsi invece inadatti, e non possono essere quindi iscritti al predetto Albo, quei vigneti situati sui terreni umidi, su fondi valli ed in terreni fortemente argillosi.

I nuovi impianti e reimpianti devono prevedere un minimo di 3.300 viti per ettaro.

È vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare le 9 tonnellate per i vini a denominazione controllata Montecucco Rosso e Montecucco Sangiovese, e le 11 tonnellate per i vini a denominazione controllata Montecucco Bianco e Vermentino.



# Consorzio Montecucco

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Montecucco" 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.

Fermi restando i limiti sopra indicati la produzione per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, sulla base dell'effettiva superficie coperta dalla vite.

I vigneti potranno essere adibiti alla produzione dei vini "Montecucco" solo a partire dal terzo anno dall'impianto.

## Articolo 5 (Vinificazione)

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,5% per i vini "Montecucco Rosso e Montecucco Sangiovese, e di 11% per i vini Montecucco Bianco e Montecucco Vermentino. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per i vini a denominazione di origine controllata "Montecucco". Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Le operazioni di vinificazione, ed invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente art 3.

L'imbottigliamento deve essere effettuato nell'ambito della provincia di Grosseto.

I vini Montecucco Rosso e Montecucco Sangiovese non possono essere immessi al consumo prima del 1° aprile dell'annata successiva a quella di produzione delle uve. I vini Montecucco Bianco e Montecucco Vermentino non possono essere immessi al consumo prima del 1° febbraio dell'annata successiva a quella di produzione delle uve.

È consentito l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali a patto che venga eseguito con mosto concentrato derivato da uve prodotte nella zona di produzione delimitate dal precedente art 3, e/o con mosto concentrato rettificato.

## Articolo 6 - (Caratteristiche vini al consumo)

I vini a denominazione di origine controllata "Montecucco" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Montecucco rosso:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: vinoso ed ampio;
- sapore: armonico, asciutto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;



# Consorzio Montecucco

- estratto secco netto minimo: 24,0 g/l.

## Montecucco Sangiovese:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: vinoso, fruttato e caratteristico;
- sapore: armonico, asciutto leggermente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 24,0 g/l.

## Montecucco bianco:

- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, fresco più o meno fruttato;
- sapore: asciutto e vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 17 g/l.

## Montecucco Vermentino:

- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, fresco e caratteristico;
- sapore: asciutto morbido e sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 17 g/l.

I vini a D.O.C. Montecucco rosso e Montecucco Sangiovese che provengano da uve con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12% e sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi di cui almeno 18 in botti di rovere, possono ottenere la qualifica "riserva".

Il periodo di invecchiamento decorre dal novembre dell'anno di produzione delle uve.

I vini a D.O.C. "Montecucco" Rosso riserva e "Montecucco" Sangiovese riserva all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:



# Consorzio Montecucco

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato;
- odore: ampio vinoso ed elegante, caratteristico;
- sapore: pieno, asciutto, caldo ed elegante, con eventuale sentore di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 25 g/l.

È facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, con proprio decreto, modificare i limiti minimi per acidità totale ed estratto secco.

## **Articolo 7 - (Etichettatura)**

Ai vini di origine controllata "Montecucco" 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 simili

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.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina e altri termini simili sono consentite in osservanza delle disposizioni CE e nazionali in materia.

È consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese nella zona delimitata nel precedente articolo e delle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto, alle condizioni previste dai decreti ministeriali 22 aprile 1992.

Per tutti i tipi in etichetta deve figurare obbligatoriamente l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

## **Articolo 8 - (Recipienti e chiusure)**

I vini a denominazione di origine controllata "Montecucco" devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie dei tipi bordolese o borgognona di capacità non superiore ai 5 litri e chiuse con tappo di sughero.