

DOCUMENTO UNICO
“MAREMMA TOSCANA”

DENOMINAZIONE/DENOMINAZIONI

Maremma toscana

TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:

DOP - Denominazione di origine protetta

CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità

DESCRIZIONE DEI VINI:**1. Bianco anche Riserva, e con indicazione uno o due vitigni****BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

Colore: giallo paglierino più o meno intenso. Odore: fine e delicato, con note maggiormente fruttate nel Viognier e Ansonica, più ampio e complesso nella versione Riserva. Sapore: da secco ad abboccato nel Bianco; morbido e vellutato nel Vermentino, Viognier e Ansonica, più fresco con note speziate, sapido, di buon corpo nella versione Riserva. Titolo alcolometrico vol. totale minimo: Bianco:10,50; Ansonica, Viogner, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano:11,00; Riserva: 12,00. Estratto non riduttore minimo: Bianco:14,00 g/l; Ansonica, Viogner, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano: 16 g/l; Riserva: 18 g/l; Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	



2. Vermentino Superiore

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo paglierino brillante, a volte con riflessi tendenti al dorato. Odore: delicato, caratteristico, fine. Sapore: secco, sapido, morbido, vellutato. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. Rosso, Novello, Riserva, e con nome di uno e due vitigni

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi violacei; rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: con note fruttate nel Novello, Alicante o Grenache, Merlot, Pignatello e Sangiovese; note speziate nel Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Syrah e Petit Verdot, più delicato nel Ciliegio, tendente ad affinarsi nel corso dell'invecchiamento per la tipologia Riserva.

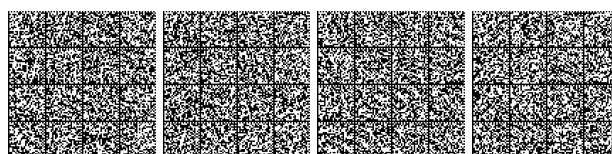
Sapore: da secco ad abboccato nel Rosso e leggermente acidulo e sapido nel Novello, Alicante o Grenache; di maggior corpo nel Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegio, Petit Verdot, Pignatello, Sangiovese, Merlot e nella tipologia Riserva; intenso e speziato nello Syrah; i prodotti delle tipologie Rosso e Sangiovese che hanno subito il "Governo all'uso toscano" presentano vivezza e rotondità.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo: Rosso, Novello: 11,00; Alicante o Grenache, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Merlot, Petit Verdot, Pignatello, Sangiovese e Ciliegio, Syrah: 11,50; Riserva: 12,00;

Estratto non riduttore minimo: Rosso 22,00 g/l; e 20,00 g/l nella tipologia Novello; Alicante o Grenache, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Merlot, Petit Verdot, Pignatello, Sangiovese e Ciliegio, Syrah: 22 g/l; Riserva 24,00;

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali



Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. Rosato o Rosè e con l'indicazione di vitigno

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosato più o meno intenso.

Odore: delicato, con intense note fruttate, più persistenti nell'Alicante, più delicate nel Sangiovese.

Sapore: da secco ad abboccato, leggermente acidulo, armonico.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Vin Santo

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE



Colore: dal giallo paglierino all'ambrato al bruno.

Odore: etereo, caldo e caratteristico.

Sapore: da secco a dolce, armonico e vellutato.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 16,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,00
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	30,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. Vendemmia tardiva, anche con indicazione di vitigno

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso.

Odore: delicato, intenso, talvolta speziato.

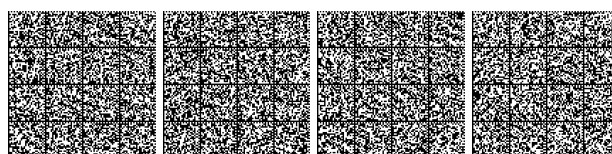
Sapore: da secco a dolce, pieno e armonico.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	



Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

7. Passito Bianco, anche con indicazione di vitigno

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso.

Odore: intenso, di frutta matura;

Sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l;

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,00
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

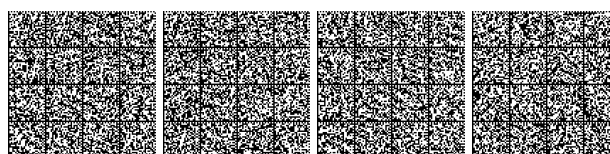
8. Passito Rosso, anche con indicazione di vitigno

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino intenso.

Odore: intenso, ampio.

Sapore: da secco a dolce, vellutato.



Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,00
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

9. Vino Spumante e Vino Spumante di Qualità - tipologia Bianco anche con indicazione di vitigno, e tipologia Rosato o Rosé

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo paglierino più o meno intenso; nell'Ansonica, giallo paglierino brillante; a volte con riflessi verdognoli nel Vermentino; dal rosa tenue al rosa cerasuolo nel Rosato o Rosé.

Spuma: fine e persistente.

Odore: fine, fruttato, persistente, più leggero nella tipologia Ansonica, più delicato nella tipologia Vermentino; con più evidenti note fruttate, nel Rosato o Rosé.

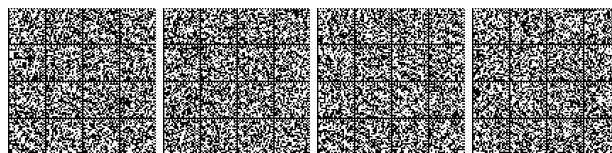
Sapore: da dosaggio zero a extra dry, armonico, nell'Ansonica; vivace, acidulo, leggermente amarognolo nel Rosato o Rosé.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo: Bianco e Rosato: 10,50% vol; Ansonica e Vermentino: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: Bianco 14,00 g/l; Ansonica, Vermentino, Rosato o Rosé: 16,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	



Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

PRATICHE DI VINIFICAZIONE

Pratiche enologiche specifiche

1. Metodo di vinificazione del Vin Santo

Pratica enologica specifica

Le uve, dopo aver subito un'accurata cernita, devono essere sottoposte ad appassimento naturale in locali idonei, che deve essere protratto fino a quando le uve non raggiungono, prima dell'ammostatura, un adeguato contenuto zuccherino. La vinificazione, la conservazione e l'invecchiamento del prodotto ottenuto deve avvenire in recipienti di legno di capacità non superiore a 500 litri, mentre l'immissione al consumo non può avvenire prima del 1° marzo del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

2. Metodo di vinificazione del "Governo all'uso toscano"

Pratica enologica specifica

La pratica tradizionale, consentita per le tipologie Rosso e Sangiovese, consiste in una lenta rifermentazione del vino mediante l'aggiunta di uve a bacca nera leggermente appassite che, previa ammostatura, hanno iniziato il processo di fermentazione, nella misura non inferiore a 10 kg per ettolitro.

Rese massime:

1. Bianco, Bianco Riserva e Spumante

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

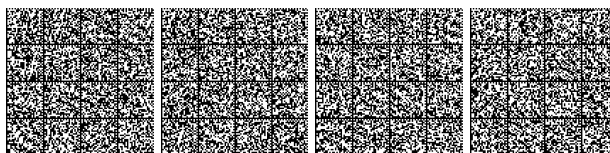
2. Bianco, Bianco Riserva e Spumante

91,00 ettolitri per ettaro

3. Rosso, Rosso Riserva, Rosato, Rosato Spumante, Novello

12,000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Rosso, Rosso Riserva, Rosato, Rosato Spumante, Novello



84,00 ettolitri per ettaro

5. Vin Santo

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Vin Santo

45,50 ettolitri per ettaro

7. Ansonica, Ansonica Spumante, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino, Vermentino Spumante, Viognier

12,000 chilogrammi di uve per ettaro

8. Ansonica, Ansonica Spumante, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino, Vermentino Spumante, Viognier

84,00 ettolitri per ettaro

9. Vermentino Superiore

9,000 chilogrammi di uve per ettaro

10. Vermentino Superiore

63,00 ettolitri per ettaro

11. Alicante, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Canaiolo, Ciliegiole, Merlot, Petit Verdot, Sangiovese, Syrah

11,000 chilogrammi di uve per ettaro

12. Alicante, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Canaiolo, Ciliegiole, Merlot, Petit Verdot, Sangiovese, Syrah

77,00 ettolitri per ettaro

13. Pignatello

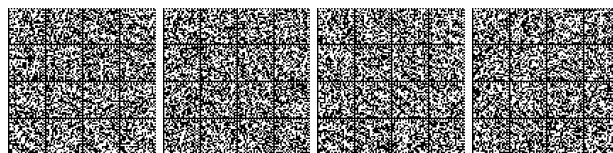
9,000 chilogrammi di uve per ettaro

14. Pignatello

63,00 ettolitri per ettaro

15. Alicante Rosato, Ciliegiole Rosato, Merlot Rosato, Sangiovese Rosato, Syrah Rosato

11,000 chilogrammi di uve per ettaro



16. Alicante Rosato, Ciliegiolo Rosato, Merlot Rosato, Sangiovese Rosato, Syrah Rosato

77,00 ettolitri per ettaro

17. Passito Bianco, Ansonica Passito, Chardonnay Passito, Sauvignon Passito, Vermentino Passito

11,000 chilogrammi di uve per ettaro

18. Passito Bianco, Ansonica Passito, Chardonnay Passito, Sauvignon Passito, Vermentino Passito

44,00 ettolitri per ettaro

19. Passito Rosso, Cabernet Passito, Cabernet Sauvignon Passito, Ciliegiolo Passito, Merlot Passito, Sangiovese Passito

11,000 chilogrammi di uve per ettaro

20. Passito Rosso, Cabernet Passito, Cabernet Sauvignon Passito, Ciliegiolo Passito, Merlot Passito, Sangiovese Passito

44,00 ettolitri per ettaro

21. Vendemmia tardiva, Ansonica Vendemmia tardiva, Chardonnay Vendemmia tardiva, Sauvignon Vendemmia tardiva

80,000 chilogrammi di uve per ettaro

22. Vendemmia tardiva, Ansonica Vendemmia tardiva, Chardonnay Vendemmia tardiva, Sauvignon Vendemmia tardiva

40,00 ettolitri per ettaro

23. Trebbiano Vendemmia tardiva, Vermentino Vendemmia tardiva, Viognier Vendemmia tardiva

80,000 chilogrammi di uve per ettaro

24. Trebbiano Vendemmia tardiva, Vermentino Vendemmia tardiva, Viognier Vendemmia tardiva

40,00 ettolitri per ettaro

ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA

La zona di produzione ricade all'interno del territorio della Regione Toscana e, in particolare, comprende l'intera provincia di Grosseto.



VARIETÀ DI UVE DA VINO

Alicante N. - Grenache

Ansonica B. - Inzolia

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Canaioolo nero N. - Canaiolo

Carmenère N. - Cabernet

Chardonnay B.

Ciliegiolo N.

Malvasia Istriana B. - Malvasia

Malvasia bianca Lunga B. - Malvoisie

Malvasia bianca di Candia B. - Malvasia

Merlot N.

Petit verdot N

Pugnitello N.

Sangiovese N. - Sangiovese

Sauvignon B. - Sauvignon blanc

Syrah N.

Trebbiano toscano B. - Procanico

Vermentino B. - Pigato B.

Vioigner B.

DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI**DOC "Maremma toscana" - Vino anche Vin Santo, Vendemmia tardiva e Passito**

Il territorio è prevalentemente collinare e pedecollinare, con discreta piovosità e scarse piogge estive; i terreni hanno un'elevata profondità utile per lo sviluppo radicale e buona capacità di drenaggio. È una zona viticola storica, risalente agli Etruschi, giudicata, nei secoli, ideale per la coltivazione della vite, allevata perlopiù a cordone speronato con elevate densità di impianto. Le varietà presenti sono sia tradizionali del territorio, come Trebbiano toscano, Ansonica, Vermentino, Vermentino Superiore, Sangiovese,



Ciliegiolo, che più moderne (Chardonnay, Sauvignon, Viognier, Merlot, Cabernet, Syrah), che riescono a esprimere una forte caratterizzazione dei vini, freschi, profumati, di buona struttura.

DOC "Maremma toscana" - Vino Spumante e Vino Spumante di qualità

Il territorio è prevalentemente collinare e pedecollinare, con discreta piovosità e scarse piogge estive, buona ventilazione; i terreni hanno un'elevata profondità utile per lo sviluppo radicale e buona capacità di drenaggio. La tradizionale elaborazione di vini spumanti è legata anche alla presenza in zona di cantine naturalmente scavate nel tufo, che consentono il mantenimento di temperature ottimali. I vigneti già anticamente avevano elevate densità di impianto. Le varietà sono quelle tradizionali del territorio (Trebbiano toscano, Vermentino e Ansonica), talora integrate da altre più moderne (Chardonnay, Sauvignon), che caratterizzano i vini, freschi, lievemente aciduli, fini e fruttati.

ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI (CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA, ALTRI REQUISITI)

Etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

È stato specificato l'uso del sinonimo "Grenache" in alternativa al nome della varietà Alicante.

E' stata specificata la possibilità dell'uso del termine "Rosè" in alternativa al nome "Rosato" per le tipologie di questo colore.

Zona di vinificazione dei prodotti

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

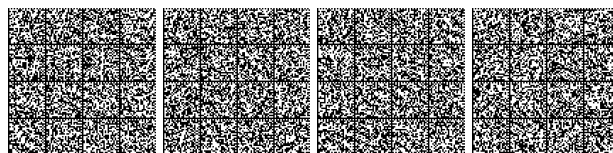
Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

In aggiunta alle provincie di Pisa, Livorno, Siena e Firenze, è stato inserito il territorio della provincia di Arezzo entro il quale è possibile effettuare le operazioni di vinificazione dei prodotti della DOP.

Indicazione varietà di uva



Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Inserita la possibilità di designare in etichetta la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli indicati nel disciplinare di produzione, i quali devono essere riportati in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve, ai sensi dell'art. 50 comma 1, lettera a, punto ii), del Reg. n. 2019/33.

Prescrizioni per il confezionamento**Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

E' previsto l'utilizzo di tutti i recipienti di volume nominale consentiti dalla normativa vigente, compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, esclusivamente per le capacità comprese tra 2 e 5 litri.

Sono esclusi i recipienti quali dame e damigiane, nonché i recipienti alternativi al vetro quali polietilene tereftalato (PET) e poliaccoppiati (Brick).

Per la tappatura dei vini, confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura prevista dalla normativa, escluso il tappo a corona.

Per le tipologie recanti le menzioni "Riserva", "Superiore" e "Vigna" e per le tipologie "Passito", "Vin Santo" e "Vendemmia tardiva" sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbinamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 18 litri e con chiusura che escluda il tappo a corona.

