

Decreto Ministero Risorse Agricole del 9 ottobre 1995

## **Indicazione Geografica Tipica dei vini «Maremma toscana»**

Modificato dal D.M. 22 novembre 1995 e dal D.M. 26 febbraio 1996.

### **Disciplinare di Produzione**

#### **Articolo 1.**

L'indicazione geografica tipica «Maremma toscana», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti in appresso indicati.

#### **Articolo 2.**

L'indicazione geografica tipica «Maremma toscana» è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nella tipologia frizzante;

rossi, anche nella tipologia novello;

rosati.

I vini a indicazione geografica tipica «Maremma toscana» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca bianca e rossa raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto.

L'indicazione geografica tipica «Maremma toscana», con la specificazione di uno dei seguenti vitigni (*consentito il riferimento al nome di due vitigni*, D.M. 22 gennaio 1998, pagina 1855) raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto è riservata ai vini ottenuti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni:

vitigni a bacca rossa: Sangiovese, Ciliegiole, Cabernet sauvignon e frane, Merlot, Pinot nero, Canaiolo nero, Syrah, Alleante, Aleatico e Gamay nero;

vitigni a bacca bianca: Trebbiano toscano, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Malvasia bianca di Candia, Malvasia del Chianti, Vermentino, Sauvignon, Riesling italico, Riesling renano, Traminer, Verdello, Ansonica e Greco.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto fino a un massimo del 15%.

I vini a indicazione geografica tipica «Maremma toscana» con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante per i vitigni a bacca bianca e novello per i vitigni a bacca rossa.

#### **Articolo 3.**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica «Maremma toscana» comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Grosseto.

#### **Articolo 4.**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini a indicazione geografica tipica «Maremma toscana», accompagnati o meno dal riferimento al nome del vitigno, non deve essere superiore rispettivamente a tonnellate 13 per le tipologie rosso, rosato e novello, e a tonnellate 14 per la tipologia bianco, anche frizzante.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Maremma toscana», seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9,5% per i bianchi, anche nella tipologia frizzante;

9,5% per i rosati;

9,5% per i rossi, anche nella tipologia novello.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% voi.

#### **Articolo 5.**

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le uve destinate alla produzione dell'indicazione geografica tipica «Maremma toscana» tipologia rosato devono essere vinificate in bianco.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 75%, per tutti i tipi di vino.

#### **Articolo 6.**

I vini a indicazione geografica tipica «Maremma toscana» anche con la specificazione

del nome del vitigno all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alco-metrici volumici totali minimi:

«Maremma toscana» bianco 10%, anche nella tipologia frizzante;

«Maremma toscana» rosso 10%;

«Maremma toscana» rosato 10%;

«Maremma toscana» novello 11%.

#### **Articolo 7.**

All'indicazione geografica tipica «Maremma toscana» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore» e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Ai sensi dell'articolo 7, punto 5, della legge 10 febbraio 1992, n. 164, l'indicazione geografica tipica «Maremma toscana» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti negli albi dei vigneti dei vini a denominazione di o-rigine controllata, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.