

## **DECRETO 23 luglio 2010**

### **Modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano». (GU n. 179 del 3-8-2010)**

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
E GARANTITA DEI VINI "MORELLINO DI SCANSANO"

#### Articolo 1

1. La denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» anche nella tipologia riserva e' riservata ai vini Rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

#### Articolo 2

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» anche nella tipologia riserva, devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai seguenti vitigni: Sangiovese: minimo 85 %. Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

#### Articolo 3

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» devono essere prodotte all'interno della zona comprendente la fascia collinare della provincia di Grosseto tra i fiumi Ombrone e Albegna, che include l'intero territorio amministrativo del comune di Scansano e parte dei territori comunali di Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano e Roccalbegna, nella provincia di Grosseto.

Tale zona e' cosi' delimitata:

dall'incrocio dei confini comunali di Scansano, Manciano e Roccalbegna, il limite segue verso nord il torrente Fiascone fino alla Fattoria degli Usi, continua lungo la strada interna del Podere Marrucheta nei pressi del Podere Montecchio, prosegue lungo la strada di Valle Zuccaia, raggiunge il Fiume Albegna lo attraversa e continua sulla strada comunale Fibbianello in comune di Semproniano a quota 470. Da qui volge ad est, incontra la Strada provinciale della Follonata, continua per detta strada fino al Santarello, quindi scende a sud e si inoltra nel comune di Manciano seguendo la vecchia strada fino all'abitato di Poggio Capanne. Da questa localita' la linea di delimitazione scende ancora a sud lungo la strada per Bagni di Saturnia, fino ad incontrare nuovamente la strada provinciale della Follonata che segue fino al fosso Stellata. Risale il corso di detto fosso fino a quota 151, continua a sud per la strada Camporeccia fino all'abitato di Poderi di Montemerano, attraversa la Strada Statale numero 323, continua, deviando a sud-ovest, lungo la vecchia Strada Dogana e raggiunge la Fattoria Cavallini. Per la strada dei Laschi arriva nuovamente al fiume Albegna in corrispondenza della confluenza del Fosso Vivaio. A questo punto detta linea di delimitazione segue il corso del fiume Albegna fino al guado della Mariannaccia e, deviando ad ovest, entra nel comune di Magliano in Toscana, percorre la strada di Colle di Lupo fino al Molino Vecchio, risale a nord-ovest per la strada di S. Andrea al Civilesco, ridiscende verso sud per la strada Magliano in

Toscana-Barca del Grazi devia ad ovest per la strada dell'Osa e prosegue lungo il limite comunale di Magliano in Toscana fino ad incrociare la Strada Statale numero 1 Aurelia. Entrando nel comune di Grosseto, la linea di delimitazione si identifica con detta Strada Statale Aurelia fino al bivio di Scansano in localita' Spadino, prosegue per la Strada Scansanese fino ad incontrare il limite amministrativo del comune di Scansano in localita' Maiano seguendolo fino ad incontrare la strada Cinigianese; continua lungo detta strada interessando il comune di Campagnatico, fino alla Fattoria del Granaione; prosegue quindi ad est lungo la strada poderale del Coppao e Camposasso e si collega al limite comunale di Scansano in prossimita' del Podere Repenti in agro di Baccinello, seguendolo fino all'incrocio dei limiti comunali di Scansano, Manciano e Roccalbegna ove la linea di delimitazione ha avuto inizio.

#### Articolo 4

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualita'. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i terreni collinari di buona esposizione con esclusione di quelli di fondo valle.
2. I sestri d'impianto, le forme di allevamento (a spalliera, ad alberello e similari) ed i sistemi di potatura debbono essere quelli tradizionalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
3. La densita' di impianto e reimpianto dei vigneti messi a dimora successivamente alla data di pubblicazione del presente disciplinare, non deve essere inferiore ai 4000 ceppi ad ettaro e la resa massima di uva ammessa non deve essere superiore ai 90 q.li ad ettaro.
4. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
5. La resa massima di uva ammessa dei vigneti gia' esistenti per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» non deve essere superiore a q.li 90 per ettaro di coltura specializzata e con una resa per ceppo non superiore a 3 kg. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, anche la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.
6. In annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avra' diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

#### Articolo 5

1. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino «Morellino di Scansano» e «Morellino di Scansano Riserva» un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00% vol. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
2. Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento e di imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di

produzione, delimitata al precedente art. 3.

E' tuttavia autorizzata la vinificazione fuori zona in strutture situate in prossimita' del confine della zona di produzione, purché entro 2000 metri in linea d'aria, ed appartenenti ad aziende che abbiano vinificato il vino «Morellino di Scansano» da almeno cinque anni alla data di entrata in vigore del presente disciplinare. Tale autorizzazione dovrà essere richiesta e rilasciata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

4. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano», se destinato alla tipologia «Riserva», deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore ad anni due, di cui almeno uno in botte di legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

5. Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» e «Morellino di Scansano Riserva» deve figurare l'annata di produzione delle uve.

#### Articolo 6

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» anche nella tipologia Riserva, all'atto dell'immissione al consumo, devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

colore : rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;

limpidezza: brillante;

odore: profumato, etereo, intenso, gradevole, fine;

sapore: asciutto, caldo, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%vol., per la tipologia Riserva 13,00%vol.; acidita' totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l, per la tipologia Riserva 26,0 g/l.

Entrambe le tipologie, possono, talvolta, presentare eventuale sentore di legno.

2. E' facolta' del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i minimi sopra indicati per l'acidita' totale e l'estratto non riduttore minimo.

#### Articolo 7

1. Alla denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Morellino di Scansano» e' vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva non prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato» o simili.

2. E' altresì vietato l'uso, in aggiunta alla denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Morellino di Scansano», di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree e localita' comprese nella zona delimitata di cui al precedente art. 3. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non tali da trarre in inganno l'acquirente.

3. E' consentito l'utilizzo del termine Vigna secondo le norme vigenti.

4. Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» Rosso, l'immissione al consumo e' consentita soltanto a partire dal 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

#### Articolo 8

1. I vini di cui all'art. 1 devono essere immessi al consumo in

recipienti di vetro del tipo «bordolese». Le tipologie dei contenitori nelle varie pezzature, tappate secondo la normativa vigente, devono essere le seguenti:

lt. 0,100;  
lt. 0,1875;  
lt. 0,250;  
lt. 0,375;  
lt. 0,500;  
lt. 0,750;  
lt. 1,000;  
lt. 1,500;  
lt. 3,000;  
lt. 5,000,

ed altre pezzature di capienza superiore non destinate alla vendita. Per contenitori di vetro con capacita' pari o inferiori a lt. 0,250 e' ammesso l'utilizzo del tappo a vite.

#### Articolo 9

1. La denominazione di origine controllata e garantita Morellino di Scansano e' contraddistinta in via esclusiva ed obbligatoria dal marchio n. 736629 (Allegato n° 1) registrato dal Consorzio di Tutela del Vino Morellino di Scansano in data 15/12/1997 nella forma grafica e letterale allegata al presente disciplinare di produzione, in abbinamento inscindibile con la Denominazione Morellino di Scansano. Tale marchio e' sempre inserito nella fascetta sostitutiva del Contrassegno di Stato prevista nella normativa vigente. L'utilizzo del marchio Morellino di Scansano e' curato direttamente dal Consorzio Tutela del vino Morellino di Scansano, che deve distribuirlo anche ai non associati alle medesime condizioni economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.