

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO DOC MORELLINO DI SCANSANO APPROVATO CON DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 06/01/1978 PUBBLICATO NELLA G.U. N. 92 DEL 04/04/1978.-

Art. 1 - La denominazione di origine controllata "Morellino di Scansano" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2 - Il vino "Morellino di Scansano" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Sangiovese.

Possono concorrere alla produzione del "Morellino di Scansano" anche le uve provenienti dai vitigni a frutto nero "raccomandati" per la provincia di Grosseto e presenti nei vigneti fino ad un massimo complessivo del 15%.

Art. 3 - Le uve destinate alla produzione del vino "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, Campagnatico, Semproniano e Roccalbegna.

Tale zona è così 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 località 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

PROPOSTA RICONOSCIMENTO DI DISCIPLINARE DOCG PUBBLICATO NEL BOLLETTINO UFFICIALE DELLA REGIONE TOSCANA N. 41 DEL 12 OTTOBRE 2005 -

Art. 1 - La denominazione di origine controllata e garantita "Morellino di Scansano" è riservata al vino Rosso e Rosso Riserva che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2 - Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Morellino di Scansano" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti, nell'ambito aziendale dal vitigno Sangiovese, per un minimo dell'85 %.

Possono concorrere alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Morellino di Scansano" anche le uve provenienti, nell'ambito aziendale, dai vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, fino ad un massimo complessivo del 15%.

Art. 3 - Le uve destinate alla produzione del vino 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.

Tale zona è così 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 località la linea di delimitazione scende ancora a

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 Civileso, 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 località Spadino, prosegue per la Strada Scansanese fino ad incontrare il limite amministrativo del Comune di Scansano in località 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 Coppai e Camposasso e si collega al limite comunale di Scansano in prossimità 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.

Art. 4 - Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Morellino di Scansano" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i terreni collinari di buona esposizione con esclusione di quelli di fondo valle.

I sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Morellino di Scansano" non deve essere superiore a Ql. 120 per ettaro di coltura specializzata. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto 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 Civileso, 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 località Spadino, prosegue per la Strada Scansanese fino ad incontrare il limite amministrativo del Comune di Scansano in località 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 Coppai e Camposasso e si collega al limite comunale di Scansano in prossimità 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.

Art. 4 - Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino 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 qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i terreni collinari di buona esposizione con esclusione di quelli di fondo valle.

I sistemi di impianto, le forme di allevamento (a spalliera, ad alberello e similari) ed i sistemi di potatura debbono essere quelli tradizionalmente

quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% i limiti medesimi.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Art. 5 - Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 11.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

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

Art. 6 - Il vino Morellino di Scansano all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- Colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
 - Odore vinoso e, dopo l'invecchiamento profumato, etereo, intenso, gradevole, fine;
- sapore: asciutto, austero, caldo, leggermente tannico;
- gradazione alcolica minima: gradi 11,50;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco minimo: 22 per mille.

E' facoltà del Ministero per l'agricoltura e le foreste di modificare con proprio decreto i minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art. 7 - Il vino "Morellino di Scansano" prodotto con uve aventi una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 11,50. se sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore ad anni due, di cui almeno uno in botti preferibilmente di rovere, ed immesso al consumo con gradazione alcolica complessiva minima di 12, può portare in etichetta la menzione "riserva".

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve. Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti il vino "Morellino di Scansano" può figurare l'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile. Tale indicazione è comunque sempre obbligatoria per il tipo di "Riserva".

usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

Per i nuovi impianti e reimpianti la densità di impianto non può essere inferiore ai 4000 ceppi ad ettaro.

E' vietata ogni pratica di forzatura. **E' consentita l'irrigazione di soccorso.**

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino **a denominazione di origine controllata e garantita** "Morellino di Scansano" non deve essere superiore **a 3 Kg per ceppo, e comunque non può superare i q. 90 per ettaro di coltura specializzata**. 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.

In annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione di vino a denominazione di origine controllata e garantita devono esser 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 esser superiore al 70%. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà 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.

Art. 5 - Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino una gradazione alcolica complessiva minima naturale di **12,00 per la tipologia rosso, e 12,50 per la tipologia rosso riserva.**

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

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

Il vino **a denominazione di origine controllata e garantita** "Morellino di Scansano", **se destinato alla tipologia "Riserva", deve esser sottoposto ad un periodo di invecchiamento** non inferiore ad anni due, di cui almeno uno in botte.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1°

Art. 8 - Alla denominazione Morellino di Scansano è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva non prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “superiore”, “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” o simili.

E' altresì vietato l'uso, in aggiunta alla denominazione di Morellino di Scansano, di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree e località 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.

Art. 9 – Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata “Morellino di Scansano” vini che non rispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, è punito a norma dell' art. 28 del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930.

gennaio successivo all'annata di produzione delle uve. Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti il vino **a denominazione di origine controllata e garantita** “Morellino di Scansano” **Rosso e Rosso Riserva** deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Art. 6 - Il vino Morellino di Scansano all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- Colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- **Limpidezza brillante;**
- Odore vinoso e, **se invecchiato**, profumato, etereo, intenso, gradevole, fine;
- **Odore e sapore con lieve sentore di legno per la tipologia “Riserva”;**
- titolo alcolometrico totale minimo: **per la tipologia Rosso gradi 12,50, per la tipologia Rosso Riserva gradi 13,00.**
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto **non riduttore** minimo: **per la tipologia Rosso 25 per mille, per la tipologia Rosso Riserva 28 per mille.**

E' facoltà del Ministero per l'agricoltura e le foreste di modificare con proprio decreto i minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art. 7- Alla denominazione Morellino di Scansano è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva non prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “superiore”, “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” o simili.

E' altresì vietato l'uso, in aggiunta alla denominazione di Morellino di Scansano, di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree e località 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.

Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1, l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalle date di seguito indicate:

- **per la tipologia Rosso: 1° Marzo dell'anno successivo alla vendemmia.**
- **Per la tipologia Rosso Riserva: 1° Gennaio**

del terzo anno successivo alla vendemmia.

Art. 8 – I vini di cui all’art. 1 devono esser immessi al consumo in recipienti di vetro del tipo “bordolese”. Le tipologie dei contenitori nelle varie pezzature, tappate raso bocca, devono essere le seguenti:

- lt. 0,100
- lt. 0,1875
- lt. 0,285
- 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 capacità non superiore a lt. 0,250 è ammesso l’utilizzo del tappo a vite.