

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Montecucco (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Montecucco” Rosso anche Riserva e Rosato

Breve descrizione testuale

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato nella Riserva; dal rosa tenue al rosa cerasuolo nel rosato.
 Odore: vinoso e ampio, più elegante nella Riserva; fresco e fruttato nel rosato.
 Sapore: armonico, asciutto, giustamente tannico, più pieno, caldo ed elegante nella Riserva; sapido, secco e armonico nel rosato.
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol; Rosato 11,50 % vol.
 Acidità volatile massima 20 meq/l; Rosato 18 meq/l.
 Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l; Rosato 18,50 g/l.

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

<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	20,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

“Montecucco” Bianco anche con l'indicazione del vitigno "Vermentino"

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Colore: giallo paglierino. Odore: delicato, fresco, più o meno fruttato. Sapore: asciutto, fresco; morbido e sapido nel Vermentino. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.</p>

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	18,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

“Montecucco” Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Colore: dal giallo dorato all'ambrato intenso; tra l'ambrato e topazio intenso con ampia unghia rossiccia che si fa marrone con l'età nell' Occhio di Pernice. Odore: intenso di frutta matura, più complesso nell' Occhio di Pernice. Sapore: intenso e vellutato, persistente con retrogusto dolce nell' Occhio di Pernice. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 20,00 % vol. di cui almeno il 15,00 % vol. svolto. Estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.</p>

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

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

Metodo di vinificazione del Vin Santo e del Vin Santo Occhio di Pernice

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
Le uve, dopo aver subito un'accurata cernita, devono essere sottoposte ad appassimento naturale in locali idonei. Tale appassimento deve essere protratto fino a quando le uve non raggiungono, prima dell'ammostatura, un adeguato contenuto zuccherino. Il vino deve essere conservato e invecchiato in recipienti di legno di adeguata capacità.	

b. Rese massime:

"Montecucco" Rosso, Rosso Riserva e Rosato

<i>Resa massima:</i>
63 ettoltri per ettaro

"Montecucco" Rosso, Rosso Riserva e Rosato

<i>Resa massima:</i>
9,000 chilogrammi di uve per ettaro

"Montecucco" Bianco e Vermentino*Resa massima:*

77 ettolitri per ettaro

"Montecucco" Bianco e Vermentino*Resa massima:*

11,000 chilogrammi di uve per ettaro

"Montecucco" Vin Santo Occhio di Pernice*Resa massima:*

31,50 ettolitri per ettaro

"Montecucco" Vin Santo Occhio di Pernice*Resa massima:*

9,000 chilogrammi di uve per ettaro

"Montecucco" Vin Santo*Resa massima:*

38,50 ettolitri per ettaro

"Montecucco" Vin Santo*Resa massima:*

11,000 chilogrammi di uve per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione ricade all'interno del territorio della Regione Toscana e, in particolare, comprende tutto o parte del territorio comunale di Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano, in provincia di Grosseto.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* Vermentino B (OIV)
** GRECHETTO B. (MAIN)
** CILIEGIOLO N. (MAIN)
** MALVASIA ISTRIANA B. (MAIN)
** Malvasia Bianca Lunga B (OIV)
** Malvasia Bianca di Candia B (OIV)
* Sangiovese N (OIV)
** Trebbiano Toscano B (OIV)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

"Montecucco"

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Il territorio è collinare e pedecollinare, il clima mite ma piovoso e ventilato quanto basta, con buona escursione termica giornaliera; i terreni sono franchi e ricchi di scheletro, derivanti dal disfacimento di rocce arenarie e con fertilità chimica e biologica elevata. È una zona viticola di grande tradizione, risalente agli Etruschi, ideale per la coltivazione della vite, allevata a Guyot e cordone speronato con elevate densità di impianto. Le varietà presenti sono soprattutto quelle tradizionali, come Sangiovese, Trebbiano toscano, Ciliegiolo, Vermentino, Malvasia bianca, Grechetto, che riescono a esprimere una forte caratterizzazione dei vini, freschi e profumati, di buona struttura.

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

--

II. ALTRE INFORMAZIONI

1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n. 1308/2013.

2. CONTATTI

a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA MONTECUCCO DOC
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione interprofessionale di produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	19 Loc. San Lorenzo 58031 Arcidosso (GR) Italia
<i>Telefono:</i>	0039 - 0564 990424
<i>Fax:</i>	0039 - 0564 990424
<i>e-mail:</i>	info@consorziomontecucco.it

b. Estremi dell'intermediario

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	0039 – 06.46656033 – 06.46656127 – 06.46656029
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@politicheagricole.gov.it, l.tarmati@politicheagricole.gov.it ,a.squarcia@mpaaf.gov.it,pqa4@mpaaf.gov.i t

c. Estremi della parte interessata

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Toscana
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	26 Di Novoli 50127 FIRENZE Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0554383078 - +39.0554383747;
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	maddalena.guidi@regione.toscana.it, stefano. barzagli@regione.toscana.it

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari - ICQRF
<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia

<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

e. Informazioni sugli organismi di controllo

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane
<i>Indirizzo:</i>	24 Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39 06 45437975
<i>Fax:</i>	+39 06 45438908
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Riserva
Occhio di Pernice
Vinsanto
Vino Santo
Vin Santo

4. Zona NUTS

ITE1A	Grosseto
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

** Cesanese d'Affile N (OIV)
* Chardonnay B (OIV)
** Clairette B (OIV)
** Colombana Nera N (OIV)
** Colorino N (OIV)
** Durella B (OIV)
** FIANO B. (MAIN)
** Foglia Tonda N (OIV)
** GAMAY N. (MAIN)
** Greco B (OIV)
** Gropello di S. Stefano N (OIV)
** GROPPELLO GENTILE N. (MAIN)
** Incrocio Bruni 54 B (OIV)
* LAMBRUSCO MAESTRI N. (MAIN)
** Livornese Bianca B (OIV)
** Malbech N (OIV)
** Malvasia Istriana B (OIV)
* Malvasia N (OIV)
** Malvasia Nera di Brindisi N (OIV)
** Malvasia Nera di Lecce N (OIV)
** Mammolo N (OIV)
** Manzoni Bianco B (OIV)
** Marsanne B (OIV)
** Mazzese N (OIV)
* MERLOT N. (MAIN)
** Mondeuse n. (OTHER)
* MONTEPULCIANO N. (MAIN)
* Moscato Bianco B (OIV)
** MULLER THURGAU B. (MAIN)
** Orpicchio B (OTHER)
** Petit Manseng B (OTHER)
** Petit Verdot N (OIV)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)
* PINOT GRIGIO G. (MAIN)
* PINOT NERO N. (MAIN)
** Pollera Nera N (OIV)

** Prugnolo Gentile N (OIV)
** Pugnitello N (OIV)
** Rebo N (OIV)
** REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N. (MAIN)
** Riesling B (OIV)
** RIESLING ITALICO B. (MAIN)
** Roussane B (OIV)
** Barsaglina N (OIV)
** Biancone B (OIV)
** Bonamico N (OIV)
** Bracciola Nera N (OIV)
* Cabernet Franc N (OIV)
* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
* Calabrese N (OIV)
** Caloria N (OIV)
** Canaiolo Bianco B (OIV)
** Canaiolo Nero N (OIV)
** Canina Nera N (OIV)
** Carignano N (OIV)
** CARMENERE N. (MAIN)
** Abrusco N (OIV)
* Albana B (OIV)
** Albarola B (OIV)
* ALEATICO N. (MAIN)
* Alicante Bouschet N (OIV)
* Alicante N (OIV)
* Ancellotta N (OIV)
* Ansonica B (OIV)
* Barbera N (OIV)
* Sagrantino N (OIV)
** Sanforte N (OTHER)
* Sauvignon B (OIV)
** Schiava Gentile N (OIV)
** SEMILLON B. (MAIN)
* SYRAH N. (MAIN)
** TEMPRANILLO N. (MAIN)
* Teroldego N (OIV)
** TRAMINER AROMATICO Rs. (MAIN)

* Verdea B (OIV)
* Verdello B (OIV)
* Verdicchio Bianco B (OIV)
* Vermentino Nero N (OIV)
** Vernaccia di S. Gimignano B (OIV)
** Viogner B (OIV)

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Montecucco.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	MONTECUCCO 1998.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 30 luglio 1998 Riconoscimento della DOC dei vini Montecucco ed approvazione del relativo disciplinare di produzione

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	MONTECUCCO allegato 1.doc
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 Vitigni complementari idonei Regione Toscana per la DOP

<i>Nome del documento:</i>	Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	D.Lgs 61/2010 Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini

<i>Nome del documento:</i>	DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	DM 14 giugno 2012 Approvazione dello schema di piano dei controlli, in applicazione articolo 13, comma 17, del D.Lgs 61/2010

d. Mappe della zona delimitata

<i>Nome del documento:</i>	MONTECUCCO mappa.jpeg
<i>Descrizione:</i>	Mappa della Zona di Produzione delle uve della DOP Montecucco

e. Nota per la Commissione europea

--

7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625
--------------	---