

## **LA MAREMMA TOSCANA : TERRA DI VINI DI QUALITA'**

Una provincia di oltre 4500 kmq, tra le più estese d'Italia, la più grande della Toscana con una densità di appena 48 abitanti per kmq, rende l'idea dei grandi spazi ancora incontaminati e da scoprire. Attraversarla percorrendone sentieri significa respirare la storia attraverso le vestigia etrusche e romane, i centri medievali, gli insediamenti minerari che da millenni la caratterizzano.

Tutta la provincia di Grosseto in cui l'azione progettuale si svolge, è un territorio nel quale rivestono un ruolo importante sia l'**agricoltura** che il **turismo**.

Oggi la Maremma, ha nell'agricoltura (peraltro sempre più indirizzata verso le nuove colture biologiche o a basso impatto ambientale) un punto di forza.

Moltissime sono le aziende che aderiscono alle norme del reg. Ce 2092/91 (Agricoltura Biologica), ed ormai tutti gli operatori agricoli adottano tecniche agricole nel massimo rispetto dell'ambiente.

Tutto questo è favorito da una agricoltura estensiva, localizzata in un ambiente incontaminato, dove industrie e grandi aggregati commerciali non esistono. Complessivamente, il 45% dei turisti che scelgono la Toscana come destinazione del proprio viaggio trovano ospitalità nella costa.

La tradizione culinaria e dei prodotti tipici della Maremma ha origini antiche e porta con sé tutta la storia del suo popolo che da sempre è riuscito a ricavare dalla propria terra, con rispetto e devozione, dei prodotti agroalimentari di primo livello.

**La Maremma** : una terra che sta raggiungendo i vertici dell'enologia italiana, con vini rossi di altissimo spessore, grazie al carattere pedoclimatico della zona, alla capacità dei produttori, e grazie, soprattutto, agli ingenti investimenti di capitale

### **VINI: DOCG DOC IGT**

La classificazione dei vini in Italia è regolamentata dalla legge 164/1992, che ha sostituito la precedente Legge n° 930/63. La classificazione parte dai vini "comuni da tavola" e prosegue con i vini **IGT**, i **DOC** ed i **DOCG**. A livello comunitario queste due ultime categorie di classificazione sono denominate *V.Q.P.R.D.* (vini di qualità prodotti in regioni determinate).

### **DOCG: Denominazione di origine controllata e garantita**

Riconoscimento attribuito ad alcuni vini *DOC* di particolare pregio qualitativo e di notorietà nazionale ed internazionale. Questi vini vengono sottoposti a controlli più severi, debbono essere commercializzati in recipienti di capacità inferiore a cinque litri e portare un contrassegno dello Stato che dà la garanzia dell'origine, della qualità e che consente la numerazione delle bottiglie prodotte.

### **DOC: Denominazione di origine controllata**

Riconoscimento di qualità attribuito a vini prodotti in zone limitate (di solito di piccole/medie dimensioni), recanti il loro nome geografico. Di norma il nome del vitigno segue quello della *Doc* e la disciplina di produzione è rigida. Tali vini sono ammessi al consumo solo dopo accurate analisi chimiche e sensoriali.

### **IGT: Indicazione geografica tipica**

Riconoscimento di qualità attribuita ai vini da tavola caratterizzati da aree di produzione generalmente ampie e con disciplinare produttivo poco restrittivo. L'indicazione può essere accompagnata da altre menzioni, quali quella del vitigno. I vini *Igt* sono gli omologhi dei francesi "*Vin de Pays*" e dei tedeschi "*Landwein*".

# **I vini italiani DOCG – DOC – IGT, in Toscana**

## **DOCG**

Brunello di Montalcino  
Carmignano  
Chianti  
Chianti Classico  
Vernaccia di S.Gimignano  
Vino Nobile di Montepulciano

## **DOC**

### **Ansonica Costa dell'Argentario**

Bianco della Valdinievole  
Bianco dell'Empolese

### **Bianco di Pitigliano**

Bianco pisano di San Torpé  
Bolgheri e Bolgheri Sassicaia  
Candia dei Colli Apuani

### **Capalbio**

Carmignano  
Colli dell'Etruria centrale  
Colli di Luni  
Colline Lucchesi  
Cortona  
Elba  
Montecarlo

### **Montecucco**

### **Monteregio di Massa Marittima**

Montescudaio

### **Morellino di Scansano**

Moscadello di Montalcino  
Orcia

### **Parrina**

Pomino  
Rosso di Montalcino  
Rosso di Montepulciano  
San Gimignano  
Sant'Antimo

### **Sovana**

Val d'Arbia  
Val di Cornia  
Valdichiana  
Vin Santo del Chianti  
Vin Santo del Chianti Classico  
Vin Santo di Montepulciano

# **IGT**

## **Alta Valle della Greve**

(Bianco; Rosato; Rosso nelle tipologie normale e Novello) prodotto nella provincia di Firenze.

## **Colli della Toscana Centrale**

(Bianco nelle tipologie normale e Frizzante; Rosato; Rosso nelle tipologie normale e Novello) prodotto nelle province di Arezzo, Firenze, Pistoia, Prato e Siena.

## **Maremma Toscana**

(Bianco nelle tipologie normale e Frizzante; Rosato; Rosso nelle tipologie normale e Novello) prodotto nella provincia di Grosseto.

## **Orcia**

Prodotto nella Valle dell'Orcia fiume tra le provincie di Siene e Firenze.

## **Toscano o Toscana**

(Bianco nelle tipologie normale, Frizzante e Abboccato; Rosato nelle tipologie normale e Abboccato; Rosso nelle tipologie normale, Abboccato e Novello) prodotto nell'intero territorio della regione Toscana.

## **Val di Magra**

(Bianco; Rosato; Rosso nelle tipologie normale e Novello) prodotto nella provincia di Massa Carrara.

## **Tipologie di Vino IGT Maremma Toscana**

- Maremma Toscana IGT Aleatico
- Maremma Toscana IGT Aleatico Novello
- Maremma Toscana IGT Aleatico Rosato
- Maremma Toscana IGT Alicante
- Maremma Toscana IGT Alicante Novello
- Maremma Toscana IGT Alicante Rosato
- Maremma Toscana IGT Ansonica
- Maremma Toscana IGT Ansonica Frizzante
- Maremma Toscana IGT Bianco
- Maremma Toscana IGT Bianco Frizzante
- Maremma Toscana IGT Cabernet Franc
- Maremma Toscana IGT Cabernet Franc Novello
- Maremma Toscana IGT Cabernet Franc Rosato
- Maremma Toscana IGT Cabernet Sauvignon
- Maremma Toscana IGT Cabernet Sauvignon Novello
- Maremma Toscana IGT Cabernet Sauvignon Rosato
- Maremma Toscana IGT Canaiolo Nero
- Maremma Toscana IGT Canaiolo Nero Novello
- Maremma Toscana IGT Canaiolo Nero Rosato
- Maremma Toscana IGT Chardonnay
- Maremma Toscana IGT Chardonnay Frizzante
- Maremma Toscana IGT Ciliegiolo
- Maremma Toscana IGT Ciliegiolo Novello
- Maremma Toscana IGT Ciliegiolo Rosato

- Maremma Toscana IGT Gamay Nero
- Maremma Toscana IGT Gamay Nero Novello
- Maremma Toscana IGT Gamay Nero Rosato
- Maremma Toscana IGT Greco
- Maremma Toscana IGT Greco Frizzante
- Maremma Toscana IGT Malvasia Bianca di Candia
- Maremma Toscana IGT Malvasia Bianca di Candia Frizzante
- Maremma Toscana IGT Malvasia del Chianti
- Maremma Toscana IGT Malvasia del Chianti Frizzante
- Maremma Toscana IGT Merlot
- Maremma Toscana IGT Merlot Novello
- Maremma Toscana IGT Merlot Rosato
- Maremma Toscana IGT Pinot Bianco
- Maremma Toscana IGT Pinot Bianco Frizzante
- Maremma Toscana IGT Pinot Grigio
- Maremma Toscana IGT Pinot Grigio Frizzante
- Maremma Toscana IGT Pinot Nero
- Maremma Toscana IGT Pinot Nero Novello
- Maremma Toscana IGT Pinot Nero Rosato
- Maremma Toscana IGT Riesling Italico
- Maremma Toscana IGT Riesling Italico Frizzante
- Maremma Toscana IGT Riesling Renano
- Maremma Toscana IGT Riesling Renano Frizzante
- Maremma Toscana IGT Rosato
- Maremma Toscana IGT Rosso
- Maremma Toscana IGT Rosso Novello
- Maremma Toscana IGT Sangiovese
- Maremma Toscana IGT Sangiovese Novello
- Maremma Toscana IGT Sangiovese Rosato
- Maremma Toscana IGT Sauvignon
- Maremma Toscana IGT Sauvignon Frizzante
- Maremma Toscana IGT Sirah
- Maremma Toscana IGT Sirah Novello
- Maremma Toscana IGT Sirah Rosato
- Maremma Toscana IGT Traminer
- Maremma Toscana IGT Traminer Frizzante
- Maremma Toscana IGT Trebbiano Toscano
- Maremma Toscana IGT Trebbiano Toscano Frizzante
- Maremma Toscana IGT Verdello
- Maremma Toscana IGT Verdello Frizzante
- Maremma Toscana IGT Vermentino
- Maremma Toscana IGT Vermentino Frizzante

## LE 8 D.O.C. DELLA PROVINCIA DI GROSSETO

<b>Denominazione D.O.C.</b>	<b>Data Disciplinare</b>	<b>Vini Riconosciuti</b>
Bianco di Pitigliano	D.M. 17/04/1990 G.U. 18/10/1990 n° 244	Bianco, Spumante
Morellino di Scansano	D.M. 7/01/1997 G.U. 4/04/1978 n° 92	Rosso, Riserva
Parrina	D.M. 2/08/1993 G.U. 26/08/1993 n°200 - modificato dal D.M. 8/09/1997 Rettifica del G.U. 26/11/1997 n° 276	Bianco, Rosato, Riserva, Rosso
Monteregio di Massa M.ma	D.M. 3/10/1994 G.U. 15/10/1994 n° 242	Bianco Vermentino Bianco, Rosato, Rosso, Riserva, Vin Santo
Ansonica Costa dell'Argentario	D.M. 28/04/1995 G.U. 31/05/1995 n° 725	Bianco
Montecucco	D.M. 30/07/1998 G.U. 10/08/1998	Bianco Vermentino, Bianco, Rosso Sangiovese, Riserva
Sovana	D.M. 20/05/1999 G.U. 1/06/1999	Sangiovese, Rosso, Rosso Superiore, Aleatico
Capalbio	D.M. 21/05/1999 G.U. 2/06/1999 n° 127	Bianco Vermentino Bianco, Rosato, Rosso, Rosso Riserva, Vin Santo

## SCHEDE Vini DOC in Provincia di Grosseto

<b>Ansonica Costa dell'Argentario</b>	
Istituito con decreto del	28/04/1995
Gazzetta Ufficiale del	31/05/1995, n 125
Vitigni con cui è consentito produrlo	Ansonica : 85.0% - 100.0%
<p>L' Ansonica Costa dell'Argentario è un vino DOC la cui produzione è consentita in alcuni comuni della fascia litoranea sud della provincia di Grosseto da uve di Ansonica B.: minimo 85%; altri vitigni raccomandati o autorizzati per la provincia di Grosseto da soli o congiuntamente fino a un massimo del 15%.</p> <p>Il vino è ottenuto dall'omonimo vitigno autoctono presente nella zona del Monte Argentario e all'Isola del Giglio dove assume la suddetta denominazione. Il medesimo vitigno è presente anche all'Isola d'Elba, in alcune aree della Sardegna e in Sicilia, dove viene chiamato Inzolia: in queste tre zone, il vino prodotto assume altre denominazioni. L'Ansonica esige per una corretta maturazione caratteristiche microclimatiche particolari, con intenso soleggiamento, temperature elevate e precipitazioni nulle o scarsissime, in particolar modo durante la fase vegetativa. I territori comunali dove è prevista dal disciplinare la produzione dell'Ansonica Costa dell'Argentario DOC sono quelli di Magliano in Toscana, Orbetello, Monte Argentario, Capalbio e Isola del Giglio.</p>	
<b>Colore</b> : giallo paglierino più o meno intenso	
<b>Odore</b> : caratteristico, leggermente fruttato, con sentori di macchia mediterranea	
<b>Sapore</b> : asciutto, morbido, vivace e armonico	
<b>Abbinamenti consigliati</b>	
Per le sue caratteristiche, l'Ansonica va servito a temperature di 8-10°C ed è abbinabile in generale a tutti i piatti a base di pesce (antipasti e insalate di mare, primi e secondi) e a zuppe di verdura; recentemente, è stato riconosciuto ottimo anche l'abbinamento con il sushi. Inoltre, risulta molto indicato con i frutti di mare e con le ostriche, con le quali si abbina ancor meglio rispetto allo champagne (l'abbinamento ostriche-champagne è un'esaltazione della tradizione e della poesia ma l'effervescenza tipica dello champagne si adegua ad alimenti più grassi e succulenti delle ostriche).	

<b>Bianco di Pitigliano</b>	
Istituito con decreto del	28/03/1966
Gazzetta Ufficiale del	30/05/1966, n 132
Vitigni con cui è consentito produrlo	Trebbiano Toscano: 50.0% - 80.0%
<p>Il Bianco di Pitigliano è un vino DOC la cui produzione è consentita nella provincia di Grosseto e comprende in parte i comuni di Manciano, Orbetello e Capalbio e l'intero territorio dei comuni di Isola del Giglio e Monte Argentario.</p> <p>Il vino "Bianco di Pitigliano" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la composizione di vitigni nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi: Trebbiano toscano 50-80%; Greco, Malvasia bianca toscana e Verdello, da soli o congiuntamente, non oltre il 20%; Grechetto, Chardonnay, Sauvignon (bianco), Pinot bianco e Riesling italoico (bianco), da soli nei limiti del 15%, congiuntamente non oltre il 30%. È ammessa la presenza di vitigni complementari a bacca bianca fra quelli raccomandati e autorizzati fino a un massimo del 10%.</p> <p>Il vino "Bianco di Pitigliano" proveniente da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo non inferiore al 12% può portare la qualificazione "superiore".</p>	
<b>Colore</b> : paglierino con riflessi verdolini.	
<b>Odore</b> : delicato.	
<b>Sapore</b> : asciutto, vivace, neutro, con fondo leggermente amarognolo, di medio corpo, morbido.	
<b>Abbinamenti consigliati</b>	
<p>All'occhio questo vino ci appare di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; al naso si scoprono profumi delicati che vengono confermati poi in bocca dove prevalgono sapori asciutti, vivaci, di medio corpo con un retrogusto lievemente amarognolo tipico del Trebbiano. I tenore alcolico minimo è di 11° - 12° gradi, ma non sono rare le annate da 13°. Per gustarlo al meglio, proponiamo una temperatura di servizio fra gli 8 e i 12 °C, perfetto come aperitivo accompagna brillantemente anche antipasti misti di mare (crostacei e molluschi) nonché zuppe di ortaggi come la celeberrima Acquacotta Toscana, verdure in pastella e formaggi a pasta molle</p>	

<b>Parrina "Rosso o Rosato" - "Bianco"</b>	
Istituito con decreto del	02/08/1993
Gazzetta Ufficiale del	26/08/1993, n 200
Vitigni con cui è consentito produrlo	Trebbiano Toscano: 50.0% - 80.0%
<p>I vini "Parrina" <b>rosso</b> e rosato devono essere ottenuti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale: Sangiovese: almeno il 70%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera non aromatici, raccomandati o autorizzati nella provincia di Grosseto, presi da soli o congiuntamente per la restante parte. Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende parte del territorio comunale di Orbetello. Ha un colore rosso rubino carico, profumo vinoso, fine, gusto secco e vellutato.</p> <p>Il vino Parrina rosso Riserva deve avere all'atto dell'immissione al consumo le seguenti caratteristiche: colore rosso rubino tendente al granato, odore profumo intenso bouquet pieno, e complesso, sapore asciutto austero notevole carattere, titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,5%, acidità totale minima 5 per mille, estratto secco netto minimo 23 per mille</p> <p>Il vino "Parrina" <b>bianco</b> deve essere ottenuto da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale: Trebbiano toscano (Procanico): dal 30 al 50%; Ansonica e/o chardonnay: dal 30 al 50%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Grosseto, presi da soli o congiuntamente fino a un massimo del 20%.</p> <p>Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende parte del territorio comunale di Orbetello. Gradazione alcolica minima 11,5%</p>	
<b>Colore</b> : varie tipologie	
<b>Odore</b> : varie tipologie	
<b>Sapore</b> : varie tipologie	
<b>Abbinamenti consigliati</b>	
<p>Alla vista appare rosso rubino, ( Parrina Rosso ), con unghia granato profumo: l'olfatto è intenso con note che ricordano la viola, la rosa e fine confettura di piccoli frutti rossi sapore: in bocca è evidente la freschezza e la vivacità, espressione di un delicato equilibrio tra tannini, acidità ed alcool. È piacevolmente accattivante con buona avvolgenza e finale asciutto di piena rispondenza gusto-olfattiva Grado alcolico: minimo 11,5 gradi Temperatura di servizio: 16-18 C° Accostamento: con piatti di carne robusti, sapidi e con formaggi di media e lunga stagionatura.</p> <p>Particolarmente apprezzato l'abbinamento con pecorini a pasta gialla con stagionatura media, Carne saltata con funghi, Paste ripiene con funghi e sfornati di verdure.</p> <p>Il Parrina bianco è consigliato con gli antipasti di pesce e le uova con verdure. Ottimo anche con salumi freschi come la Finocchiona.</p> <p>Per le sue caratteristiche è apprezzato con i piatti di pesce e frutti di mare, zuppe di verdura, risotti e paste con sughi a base di verdure.</p>	

<b>Sovana "Varie Tipologie"</b>	
Istituito con decreto del	20 maggio 1999
Gazzetta Ufficiale del	01-06-1999 n. 126
Vitigni con cui è consentito produrlo	Varie Tipologie di Vino
<p>La denominazione di origine controllata "Sovana" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: rosso, rosso superiore, rosso riserva e rosato. Per le tipologie "Sovana" rosso superiore e "Sovana" rosso riserva e' consentita, qualora ricorrano i requisiti, la menzione di uno dei seguenti vitigni: Sangiovese, Aleatico, Cabernet Sauvignon, Merlot</p> <p>I vini a denominazione di origine controllata "Sovana" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: vini rosso, rosso superiore e rosato (senza la specificazione del vitigno): Sangiovese: almeno il 50%. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve dei vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e autorizzati nella provincia di Grosseto e prodotte nella zona di produzione delimitata fino ad un massimo del 50%.</p> <p>I vini a denominazione di origine controllata "Sovana" rosso superiore e "Sovana" rosso riserva, con la menzione di uno dei seguenti vitigni: Sangiovese, Aleatico, Cabernet Sauvignon e Merlot, devono essere ottenuti da uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, le uve dei vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati nella provincia di Grosseto.</p> <p>I vini con la tipologia Sovana sono 4 Rosato : Rosato, Rosso, Rosso superiore con la menzione di vitigno, Rosso riserva, Rosso Riserva con la menzione di vitigno.</p> <p>La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Sovana" e' collocata all'interno della provincia di Grosseto e comprende per intero i comuni di Pitigliano, Sorano e parte del comune di Manciano</p>	
<b>Colore</b> : varie tipologie	
<b>Odore</b> : varie tipologie	
<b>Sapore</b> : varie tipologie	
<b>Abbinamenti consigliati</b>	
<p>Ottimo con piatti a base di selvaggina e carni rosse.</p> <p>Vino molto equilibrato si abbina in modo splendido con le tipiche ricette toscane a base di carne in umido come ad esempio il pollo alla cacciatora e le fettine di carne alla pizzaiola.</p> <p>La tipologia Riserva si abbina perfettamente con ricette a base di cinghiale e con piccola cacciagione cucinata in formo ( spiedini ) o in casseruola.</p> <p>Ideale per crostini a base di funghi porcini, viene esaltata l'armonia della tipologia vino a marchio Sovana con piatti gustosi come i salami non agliati e e saliccie cotte e crude.</p>	

<b>Capalbio "Varie Tipologie"</b>	
Istituito con decreto del	21 maggio 1999
Gazzetta Ufficiale del	02-06-1999 n. 127
Vitigni con cui è consentito produrlo	Varie Tipologie di Vino
<p>La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Capalbio", ricade nella zona collinare e pedecollinare dell'area sud della provincia di Grosseto e comprende parte dei territori amministrativi dei comuni di Capalbio, Manciano, Magliano e Orbetello</p> <p>I vini con denominazione Capalbio devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• "Capalbio" <b>rosso, rosato e rosso riserva</b>: Sangiovese minimo 50%. Per il complessivo rimanente possono concorrere uve a bacca nera, non aromatiche, ottenute da vitigni raccomandati e/o autorizzati nella provincia di Grosseto.</li> <li>• "Capalbio" <b>bianco e Vin Santo</b>: Trebbiano Toscano minimo 50%. Per il complessivo rimanente possono concorrere alla produzione uve a bacca bianca, non aromatiche, ottenute dai vitigni raccomandati e/o autorizzati nella provincia di Grosseto.</li> <li>• "Capalbio" <b>Vermentino</b>: il vino deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti composti dal vitigno Vermentino per almeno l'85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15%, le uve a bacca bianca, non aromatiche, ottenute dai vitigni raccomandati e/o autorizzati nella provincia di Grosseto.</li> <li>• "Capalbio" <b>Sangiovese</b>: il vino deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti composti dal vitigno Sangiovese per almeno l'85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15%, le uve a bacca nera, non aromatiche, ottenute da vitigni raccomandati e/o autorizzati nella provincia di Grosseto.</li> <li>• "Capalbio" <b>Cabernet Sauvignon</b>: il vino deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti composti dal vitigno Cabernet Sauvignon per almeno l'85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15%, le uve a bacca nera, non aromatiche, ottenute da vitigni raccomandati e/o autorizzati nella provincia di Grosseto.</li> </ul>	
<b>Colore</b> : varie tipologie	
<b>Odore</b> : varie tipologie	
<b>Sapore</b> : varie tipologie	
<b>Abbinamenti consigliati</b>	
<p>La tipologia Caparbio in genere la possiamo suggerire in abbinamento ad una bruschetta rustica o a un crostino alla toscana, riccamente spalmato di patè di fegatini di coniglio e pepato, secondo la tradizione culinaria della Maremma. Ma è anche indicato per accompagnare gli umidi di cinghiale o la carne alla griglia, due piatti che non mancano mai in nessuna sagra o festa di paese celebrata nella zona di produzione.</p> <p>Ottimo anche con l'abbinamento di lasagne e pasticci di pasta con sughi semplici a base di prodotti orticoli.</p> <p>La tipologia bianca si accosta benissimo con antipasti di pesce e con il Caldano dell'argentario, zuppa di pesce tipica e leggera originaria del sud della maremma.</p>	

<b>Montecucco "Varie Tipologie"</b>	
Istituito con decreto del	30 Luglio 1998
Gazzetta Ufficiale del	10/08/1998, n 185
Vitigni con cui è consentito produrlo	Varie Tipologie di Vino
<p>La zona di produzione delle uve è collocata all'interno della provincia di Grosseto. Comprende le zone vocate dei comuni di Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano. Esistono 4 tipologie di Vino denominato Montecucco</p> <p><b>Montecucco rosso:</b> Sangiovese: minimo 60%. Altri vitigni a bacca rossa non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto, da soli o congiuntamente nella misura massima del 40%.</p> <p><b>Montecucco Sangiovese:</b> Sangiovese: almeno l'85%. Altri vitigni a bacca rossa non aromatici raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto, da soli o congiuntamente fino al 15%.</p> <p><b>Montecucco bianco:</b> Trebbiano Toscano: almeno il 60%. Altri vitigni a bacca bianca raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto da soli o congiuntamente nella misura massima del 40%.</p> <p><b>Montecucco Vermentino:</b> Vermentino: almeno l'85%. Altri vitigni a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto da soli o congiuntamente nella misura massima del 15%</p>	
<b>Colore</b> : varie tipologie	
<b>Odore</b> : varie tipologie	
<b>Sapore</b> : varie tipologie	
<b>Abbinamenti consigliati</b>	
<p>I vini che ne derivano, caratterizzati dai sentori di frutta rossa, soprattutto di ciliegia marasca, tipici del vitigno Sangiovese, guadagnano con il tempo e con l'invecchiamento rotondità e morbidezza. Accanto al Montecucco Rosso e al Montecucco Sangiovese nell'area si producono in minor quantità il Montecucco Bianco, dai freschi profumi di frutta bianca, a volte impreziosito da note esotiche e il Montecucco Vermentino che ci ricorda al naso le erbe aromatiche del Mediterraneo. Le carni rosse, gli arrosti, il cinghiale e i formaggi pecorini stagionati rappresentano gli ideali piatti in abbinamento al Montecucco Sangiovese. Le minestre, gli antipasti e i piatti di pesce si accompagnano molto bene ai delicati Montecucco Bianco e Montecucco Vermentino. Un'accoppiata vincente, vera espressione del territorio amiatino, è infine quella che unisce il vino Montecucco Rosso, nella sua variante giovane, con pronunciate note di frutta, e la succulenta castagna I.G.P. del Monte Amiata.</p>	

## Monteregio di Massa Marittima "Varie Tipologie"

Istituito con decreto del	30 Luglio 1998
Gazzetta Ufficiale del	10/08/1998, n 185
Vitigni con cui è consentito produrlo	Varie Tipologie di Vino

La zona di produzione delle uve è collocata all'interno della provincia di Grosseto. Comprende le zone vocate dei comuni di Massa Marittima e di Monterotondo Marittimo e in parte nei territori dei comuni di Roccastrada, Gavorrano, Castiglione della Pescaia, Scarlino e Follonica, con esclusione del fondo valle. Esistono 5 tipologie di Vino denominato Monteregio, all'interno delle singole tipologie possiamo avere altre sotto tipologie

Monteregio di Massa Marittima" **rosso, riserva, rosato e novello**: Sangiovese, minimo l'80%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Grosseto, singolarmente nel limite del 10% o, congiuntamente, non oltre il 20%.

"Monteregio di Massa Marittima" **bianco**: Trebbiano toscano, minimo il 50%; Vermentino, Malvasia bianca, Malvasia bianca di Candia e Ansonica, da soli o congiuntamente, non oltre il 30%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, raccomandati o autorizzati per la provincia di Grosseto, singolarmente nel limite del 15% o, congiuntamente, non oltre il 30%.

"Monteregio di Massa Marittima" **Vermentino**: Vermentino, minimo il 90%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, raccomandati o autorizzati per la provincia di Grosseto, non oltre il 10%.

"**Vin santo** di Monteregio di Massa Marittima": Trebbiano toscano e Malvasia, da soli o congiuntamente, minimo il 70%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, raccomandati o autorizzati per la provincia di Grosseto, da soli o congiuntamente, non oltre il 30%. "Vin santo di Monteregio di Massa Marittima" occhio di pernice: Sangiovese, dal 50 al 70%; Malvasia nera, dal 10 al 50%; possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera, raccomandati o autorizzati per la provincia di Grosseto, fino al max. 30%.

"**Vin santo** di Monteregio di Massa Marittima" **occhio di pernice**: Sangiovese, dal 50 al 70%; Malvasia nera, dal 10 al 50%; possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera, raccomandati o autorizzati per la provincia di Grosseto, fino a un massimo del 30%.

**Colore** : varie tipologie

**Odore** : varie tipologie

**Sapore** : varie tipologie

### Abbinamenti consigliati

Ottimo in generale con piatti a base di salumi stagionati, formaggi freschi, carni bianche e minestre. La tipologia rosso si accosta perfettamente con un piatto tipico della tradizione contadina maremmana "Il coniglio alla cacciatore"

La tipologia bianca e fermentino preferisce ovviamente in abbinamento carni bianche e pesce con cottura semplice non elaborata come seppie e totani alla griglia.

La tipologia Vin Santo risulta ottima con dolci secchi tipo i cantuccini toscani

<b>Morellino di Scansano</b>	
Istituito con decreto del	6 gennaio 1978
Gazzetta Ufficiale del	4 Aprile 1978, n. 92
Vitigni con cui è consentito produrlo	Sangiovese Min. 85 %
<p>La zona di produzione delle uve è collocata all'interno della provincia di Grosseto, nella 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. Il vino "Morellino di Scansano" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Sangiovese.</p> <p>Possono concorrere alla produzione del "Morellino di Scansano" anche le uve provenienti da vitigni a frutto nero "raccomandati" e/o "autorizzati" per la provincia di Grosseto e presenti nei vigneti fino a un massimo complessivo del 15%</p> <p>Il vino "Morellino di Scansano" prodotto con uve aventi una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 11 ,5 se sottoposto a un periodo di invecchiamento non inferiore ad anni due, di cui almeno uno in botti preferibilmente di rovere, e immesso al consumo con una gradazione alcolica complessiva minima di 12 può portare in etichetta la menzione "<b>riserva</b>". Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve. Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti il vino "Morellino di Scansano" può figurare l'annata di produzione delle uve purchè veritiera e documentabile. Tale indicazione è comunque sempre obbligatoria per il tipo "riserva".</p> <p><b>Il Morellino di Scansano ha in corso il riconoscimento DOCG.</b></p>	
<b>Colore</b>	: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento
<b>Odore</b>	: vinoso e, dopo l'invecchiamento, profumato, etereo, intenso, gradevole, fine
<b>Sapore</b>	: asciutto, austero, caldo, leggermente tannico
<b>Abbinamenti consigliati</b>	
<p>L'antica origine del vino di Scansano è comprovata da documenti storici del XII secolo, che lo citano per "eccelsa bontà". Nel 1812, erano prodotti nella zona di Scansano, ben 5.540 hl di vino di cui una parte classificata di "qualità superiore".</p> <p>Il vino Morellino di Scansano presenta un colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; all'olfatto deve essere intenso, fine, fresco, fruttato con sentori di frutti rossi, marasca, molto spesso prugna, etereo, può presentare sentore di legno; al gusto è secco, caldo, leggermente tannico, morbido con l'invecchiamento.</p> <p>Viene degustato a 18°C, stappando la bottiglia un'ora prima. Bicchiere consigliato: ampio e capiente. Abbinamento: arrostiti di carni rosse, cacciagione e selvaggina.</p> <p>Il Morellino di Scansano può essere considerato vino da tutto pasto, specialmente se abbinato con la cucina tipica della sua zona di origine. Adatto a piatti di media struttura come crostini toscani, primi al ragù di carne, spezzatini o carne alla brace.</p> <p>La tipologia Riserva è adattissima a pietanze ben strutturate: pappardelle al ragù di cinghiale, cacciagione in generale, fegatelli, stracotto al Morellino.</p>	

**Con la legge regionale del 13 Agosto 1996, n.69 e con il regolamento del 5 Settembre 1997 vengono disciplinate e regolamentate le strade del vino in Toscana.**

La vocazione vitivinicola della regione Toscana è così pronunciata che esistono ben 14 strade del vino; di queste, tre sono riservate alla Provincia di Grosseto:

- Strada del vino Monteregio di Massa Marittima
- Strada del vino Montecucco
- Strada del vino Colli di Maremma

## **STRADA DEL VINO COLLI DI MAREMMA**

La Strada del Vino e dei Sapori Colli di Maremma è situata a nord-est della provincia di Grosseto, rappresenta l'essenza ed il cuore della Maremma stessa. Comprende tredici comuni della provincia, è una delle Strade più grandi d'Italia, ma anche quella che offre maggiori proposte ed opportunità, dal mare alla collina fino alle pendici del Monte Amiata. E' un territorio ricco di storia, tradizioni e tipicità, uno squarcio di vera e autentica genuinità. Il fiore all'occhiello sono i suoi sei vini DOC, dal celeberrimo Morellino di Scansano al Bianco di Pitigliano, dal Parrina al Sovana, dall'Ansonica Costa dell'Argentario al Capalbio. Ma non da meno è il suo olio extravergine d'oliva che accostato alla gastronomia genuina ed autentica forma un connubio perfetto.

## **STRADA DEL VINO DI MONTECUCCO**

La Strada del Vino Montecucco, si estende nella Provincia di Grosseto, comprendendo i comuni di Civitella Paganico, Campagnatico, Cinigiano, Seggiano, Castel del Piano, Arcidosso e Roccalbegna.

Per visitare il Centro Informazioni della Strada del Vino occorre giungere a Cinigiano, capoluogo dell'omonimo Comune e posto al centro dell'area della DOC. I locali si trovano all'interno del Palazzo Bruchi, ristrutturato recentemente, che ospita anche una ben fornita sala di degustazione, gli uffici del Consorzio di Tutela del vino Montecucco e della locale ProLoco.

## **STRADA DEL VINO MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA**

Si snoda all'interno del comprensorio delle Colline Metallifere dell'alta Maremma grossetana. L'itinerario turistico parte dalla scoperta delle cantine delle aziende vitivinicole per allargarsi agli agriturismi, alle enoteche, ai buoni ristoranti, ai produttori di tipicità locali, a botteghe artigiane di qualità.

Il viaggiatore della strada del vino si troverà in un ambiente naturale in cui i tratti peculiari della Toscana si sposano con le caratteristiche della selvaggia Maremma: tutti i centri lambiti dalla strada sono ricchi di storia e molteplici sono le emergenze ambientali, artistiche e storiche, che si incontrano lungo il reticolo dei micropercorsi.