

**Denominazione di origine controllata
del vino "Ansonica Costa dell'Argentario"**

Disciplinare di produzione

Articolo 1.

La denominazione di origine controllata "Ansonica costa dell'Argentario" è riservata al vino bianco che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

Il vino a denominazione di origine controllata "Ansonica costa dell'Argentario" deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Ansonica B.: minimo 85%; altri vitigni raccomandati o autorizzati per la provincia di Grosseto da soli o congiuntamente fino a un massimo del 15%.

Articolo 3.

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Ansonica costa dell'Argentario" è ubicata nella parte collinare, pedocollinare e insulare dell'area sud della 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 in provincia di Grosseto.

Tale zona è così delimitata:

la perimetrazione inizia a sud nel punto di intersezione tra la linea ferroviaria Grosseto-Roma e il confine territoriale del comune di Capalbio per continuare sempre lungo lo stesso confine, a est sino alla intersezione della strada provinciale n. 63, s.p. Capalbio che da Capalbio conduce alla frazione di Marsiliana ricadente nel comune di Manciano; il confine prosegue nel tratto est lungo la strada statale n. 74 (s.s. Maremmana fino al bivio per Magliano in prossimità della frazione di Marsiliana. Prosegue poi nel tratto nord lungo la strada consorziale delle Pulledraie fino al fosso che la interrompe per poi reimmettersi sulla s.s. 74 al km 8,700 in direzione della frazione di Albinia sino alla intersezione con la linea ferroviaria delle FF.SS. Roma-Grosseto. Da tale punto, nel tratto ovest, il confine prosegue lungo la linea ferroviaria suddetta, in direzione sud, sino a incontrare il punto di partenza. La zona di produzione comprende altresì i comuni di Monte Argentario e dell'isola del Giglio.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e colturali dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Ansonica costa dell'Argentario" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le relative caratteristiche. I sistemi di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. È escluso l'allevamento espanso su tetto orizzontale. I nuovi impianti e i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.300 ceppi per ettaro e la produzione massima per ceppo non deve superare mediamente i kg 3,5. È vietata ogni pratica di forzatura. La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Ansonica Costa dell'Argentario" non deve superare i q.li 110 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. A detti limiti anche in annate eccezionalmente favorevoli, le produzioni dovranno essere riportate attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione per ettaro non superi del 20% i limiti medesimi.

Qualora la produzione superi il 20% delle suddette quantità, il vino ottenuto non avrà diritto alla denominazione di origine controllata. La Regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare dandone immediata comunicazione al ministero per le Risorse agricole, alimentari e forestali e al Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata "Ansonica Costa dell'Argentario" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,5%.

Articolo 5

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al

vino a denominazione di origine controllata "Ansonica Costa dell'Argentario" le sue peculiari caratteristiche. La vinificazione delle uve per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Ansonica Costa dell'Argentario" deve essere effettuata nell'ambito dell'intero territorio dei comuni di cui al precedente articolo 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione il ministero delle Risorse agricole, alimentari e forestali, sentito il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, può consentire su apposita domanda delle ditte interessate che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate nell'ambito della provincia di Grosseto a condizione che le ditte interessate dimostrino di aver tradizionalmente vinificato le uve prodotte nella zona nelle cantine per le quali si chiede l'autorizzazione. È consentito l'eventuale arricchimento per il quale possono essere utilizzati solo mosti concentrati di uva Ansonica prodotta nella zona delimitata a denominazione di origine controllata o, in alternativa, mosti concentrati rettificati.

Articolo 6.

Il vino a denominazione di origine controllata "**Ansonica costa dell'Argentario**" all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, leggermente fruttato;
- sapore: asciutto, morbido, vivace e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
- acidità totale minima: 4,5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 15 per mille

È facoltà del ministro delle Risorse agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto, per i vini di cui sopra, i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7.

Al vino a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 2 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto" "selezionato" e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. È consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto. Le bottiglie nelle quali può essere immesso al consumo il vino a denominazione di origine controllata "Ansonica Costa dell'Argentario" devono essere esclusivamente di vetro e della capacità non superiore ai tre litri. Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti il vino a denominazione di origine controllata "Ansonica Costa dell'Argentario" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.