

ANNESSE

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DEI VINI "MAREMMA TOSCANA"**Articolo 1**
Denominazione dei vini

1. La denominazione di origine controllata «Maremma toscana» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

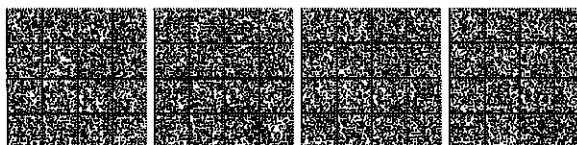
- «Maremma toscana» bianco, anche spumante, passito e Vendemmia tardiva
- «Maremma toscana» rosso, anche passito e novello
- «Maremma toscana» rosato
- «Maremma toscana» Vin Santo
- «Maremma toscana» Ansonica, anche spumante, passito e Vendemmia tardiva
- «Maremma toscana» Chardonnay, anche passito e Vendemmia tardiva
- «Maremma toscana» Sauvignon, anche passito e Vendemmia tardiva
- «Maremma toscana» Trebbiano, anche Vendemmia tardiva
- «Maremma toscana» Vermentino, anche spumante, passito e Vendemmia tardiva
- «Maremma toscana» Viognier, anche Vendemmia tardiva
- «Maremma toscana» Alicante
- «Maremma toscana» Cabernet, anche passito
- «Maremma toscana» Cabernet Sauvignon, anche passito
- «Maremma toscana» Canaiolo
- «Maremma toscana» Cilieggiolo, anche passito
- «Maremma toscana» Merlot
- «Maremma toscana» Sangiovese, anche passito
- «Maremma toscana» Syrah

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Maremma toscana» bianco, «Maremma toscana» spumante, «Maremma toscana» passito bianco e «Maremma toscana» Vendemmia tardiva:

Trebbiano Toscano e Vermentino, da soli o congiuntamente, minimo il 40%; possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 60%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con DM 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.



«Maremma toscana» Vin Santo:

Trebbiano toscano e Malvasia: da soli o congiuntamente, fino al 100%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 60%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con DM 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

«Maremma toscana» rosso, «Maremma toscana» passito rosso e «Maremma toscana» novello:

Sangiovese, minimo il 40%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 60%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con DM 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

«Maremma toscana» rosato:

Sangiovese e Cilieggiolo, da soli o congiuntamente, minimo il 40%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 60%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con DM 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

«Maremma toscana» Ansonica, «Maremma toscana» Ansonica spumante:

Ansonica: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Chardonnay:

Chardonnay: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Sauvignon:

Sauvignon: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Trebbiano:

Trebbiano toscano: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;



«Maremma toscana» Vermentino, «Maremma toscana» Vermentino spumante:

Vermentino: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Viognier:

Viognier: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Alicante:

Alicante: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Cabernet:

Cabernet Sauvignon e/o Cabernet franc: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Cabernet sauvignon:

Cabernet Sauvignon: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Canaiolo:

Canaiolo nero: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Cilieggiolo:

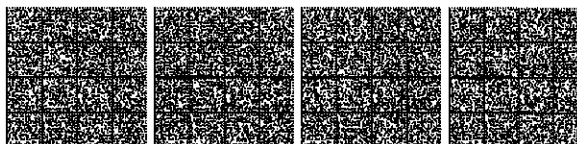
Cilieggiolo: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Merlot:

Merlot: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%.



«Maremma toscana» Sangiovese:

Sangiovese: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Syrah:

Syrah: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%.

2. I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» passito con la specificazione di un vitigno di cui all'articolo 1, devono essere ottenuti, per almeno l'85%, dalle uve provenienti in ambito aziendale da una delle seguenti varietà: Ansonica, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, Ciliegolo, Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon), Cabernet sauvignon e Sangiovese.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%.

3. I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» Vendemmia tardiva con la specificazione di un vitigno di cui all'articolo 1, devono essere ottenuti, per almeno l'85%, dalle uve provenienti in ambito aziendale da una delle seguenti varietà: Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino e Viognier.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%.

Articolo 3**Zona di produzione delle uve**

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana di cui all'articolo 1, comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Grosseto.

Articolo 4**Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» devono essere quelle normali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, con esclusione di quelli umidi o non sufficientemente soleggiati.

3. La densità di impianto deve essere quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini; per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 3.000 piante ad ettaro.

4. I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

5. È vietata ogni pratica colturale avente carattere di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.



6. La produzione massima di uva ad ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

Tipologia «Maremma toscana» DOC	Produzione uva (tonnellate/ettaro)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
bianco, spumante e Vin Santo	13	9,50
rosso, rosato e novello	12	10,00
passito bianco e rosso, anche con menzione del vitigno	11	10,50
Vendemmia tardiva, anche con menzione di vitigno	8	12,50
Ansonica, anche spumante	12	10,50
Chardonnay	12	10,50
Sauvignon	12	10,50
Trebbiano	12	10,50
Vermentino, anche spumante	12	10,50
Viognier	12	10,50
Alicante	11	11
Cabernet	11	11
Cabernet sauvignon	11	11
Canaiolo	11	11
Ciliegiolo	11	11
Merlot	11	11
Sangiovese	11	11
Syrah	11	11

7. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

8. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

9. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Toscana, su proposta del Consorzio di Tutela, fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

10. Nell'ambito della resa massima fissata nel presente articolo, la Regione Toscana, su proposta del Consorzio di Tutela e sentite le Organizzazioni di categoria interessate, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabili per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma precedente.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione e di appassimento delle uve devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente art. 3.

Tuttavia sono consentite su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, previa istruttoria della Regione Toscana, in cantine situate fuori della zona di produzione delle uve, ma all'interno delle province di Pisa, Livorno, Siena e Firenze, sempre che tali cantine siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini di cui



all'articolo 1 e che ciascuna Ditta interessata presenti apposita richiesta, corredata dalla documentazione atta a dimostrare che le predette operazioni di vinificazione, per i vini a IGT "Maremma toscana", siano state effettuate prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

2. Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.

3. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per le tipologie "passito", "Vin Santo" e "Vendemmia tardiva", nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali.

4. La tipologia "rosato" deve essere ottenuta con la vinificazione in "rosato" delle uve a bacca rossa.

5. Il vino a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» rosso imbottigliato entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve, può essere designato in etichetta con il termine "novello" purchè la vinificazione delle uve sia condotta secondo la tecnica della macerazione carbonica per almeno il 40% e nella produzione e commercializzazione siano rispettate le altre disposizioni previste dalla normativa vigente per questa tipologia.

6. I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» Passito, anche con menzione del vitigno, devono essere ottenuti nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale vigente, con appassimento naturale all'aria o in locali idonei, con possibilità di una parziale disidratazione con aria ventilata, fino al raggiungimento di un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore al 15,50%, e possono essere immessi al consumo non prima del 30 settembre dell'anno successivo alla vendemmia, dopo un periodo di almeno 6 mesi di affinamento obbligatorio in recipienti di legno e/o in bottiglia.

7. I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» Vendemmia tardiva, anche con menzione del vitigno, devono essere ottenuti nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale vigente, con appassimento parziale o totale sulla pianta, e possono essere immessi al consumo non prima del 30 giugno dell'anno successivo alla vendemmia, dopo un periodo di almeno 3 mesi di affinamento obbligatorio in recipienti di legno e/o in bottiglia.

8. Il tradizionale metodo di vinificazione per l'ottenimento della tipologia "Vin Santo" prevede quanto segue:

l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammontatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26%; la vinificazione, la conservazione e l'invecchiamento del "Vin Santo" deve avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 500 litri;

l'immissione al consumo del «Maremma toscana» Vin Santo non può avvenire prima del 1° marzo del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;

al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo del 16%.

9. La resa massima dell'uva in vino, all'atto dell'immissione al consumo, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologie	Resa uva/vino	Produzione massima vino (ettolitri/ettaro)
bianco e spumante	70	91
rosso, rosato e novello	70	84
passito bianco e rosso, anche con menzione del vitigno	40	44



Vin Santo	35 dell'uva fresca (al terzo anno di invecchiamento)	45,50
Vendemmia tardiva, anche con menzione di vitigno	50	40
Ansonica, anche spumante	70	84
Chardonnay	70	84
Sauvignon	70	84
Trebbiano	70	84
Vermentino, anche spumante	70	84
Viognier	70	84
Alicante	70	77
Cabernet	70	77
Cabernet sauvignon	70	77
Canaiolo	70	77
Ciliegiolo	70	77
Merlot	70	77
Sangiovese	70	77
Syrah	70	77

10. Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra indicato, ma non il 75% (38% per la tipologia "Vin Santo", 45% per le tipologie "Passito", 55% per le tipologie "Vendemmia tardiva"), anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

11. È consentito l'utilizzo di contenitori di legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento, per tutte le tipologie previste.

12. La tipologia "Spumante, appartiene alla categoria "vino spumante di qualità", può essere spumantizzato sia con il metodo Martinotti che con il metodo Classico.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

1. I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Maremma toscana» bianco:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fine e delicato;
- sapore: secco o abboccato e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

«Maremma toscana» rosso:

- colore: rosso rubino con riflessi violacei;
- odore: vinoso;
- sapore: secco o abboccato, armonico ed equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.



«Maremma toscana» rosato:

- colore: rosato con riflessi rosso rubino;
- odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;
- sapore: secco o abboccato, armonioso, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Maremma toscana» novello:

- colore: rosso rubino;
- odore: vinoso, fruttato;
- sapore: asciutto, leggermente acidulo, sapido;
- zuccheri riduttori residui massimo: 8,00 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

«Maremma toscana» spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso;
- perlage: fine e persistente;
- odore: fine, fruttato, persistente;
- sapore: da dosaggio zero a extra dry, armonico, netto;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

«Maremma toscana» Ansonica:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, leggermente fruttato;
- sapore: asciutto, morbido ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Maremma toscana» Ansonica spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, leggermente fruttato;
- sapore: da dosaggio zero a extra dry, morbido ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Maremma toscana» Chardonnay:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fine, delicato, caratteristico;
- sapore: asciutto e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;



- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Maremma toscana» Sauvignon:

- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Maremma toscana» Trebbiano:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fine e delicato;
- sapore: secco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Maremma toscana» Vermentino:

- colore: paglierino brillante, a volte con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco, morbido, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Maremma toscana» Vermentino spumante:

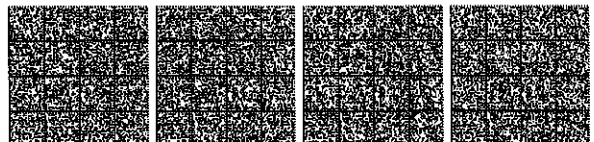
- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino brillante, a volte con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: da dosaggio zero a extra dry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Maremma toscana» Viognier:

- colore: giallo paglierino brillante;
- odore: delicato, fresco, con nette sensazioni di fruttato;
- sapore: asciutto, morbido, vellutato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Maremma toscana» Alicante:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, sapido ed equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.



«Maremma toscana» Ciliegiole:

- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, delicato;
- sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«Maremma toscana» Cabernet:

- colore: rosso intenso con riflessi violacei, tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso con note speziate;
- sapore: corposo, sapido, asciutto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«Maremma toscana» Cabernet sauvignon:

- colore: rosso intenso con riflessi violacei, tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso con note speziate;
- sapore: corposo, sapido, asciutto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«Maremma toscana» Canaiolo:

- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso;
- sapore: secco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«Maremma toscana» Merlot:

- colore: rosso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: tipico con note fruttate;
- sapore: secco, ampio e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«Maremma toscana» Sangiovese:

- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, talvolta con note fruttate di ciliegia e viola;
- sapore: asciutto, corposo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.



«Maremma toscana» Syrah:

- colore: da rosso rubino a rosso granato;
- odore: intenso, speziato, con sentore di piccoli frutti;
- sapore: secco, armonico, pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«Maremma toscana» Vendemmia tardiva:

- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Ansonica Vendemmia tardiva:

- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Chardonnay Vendemmia tardiva:

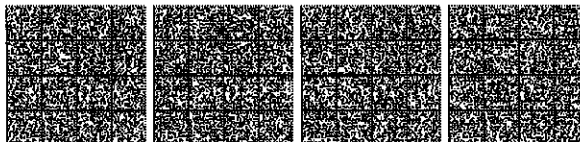
- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Sauvignon Vendemmia tardiva:

- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Trebbiano Vendemmia tardiva:

- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.



«Maremma toscana» Vermentino Vendemmia tardiva:

- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Vioagner Vendemmia tardiva:

- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» passito bianco:

- colore: da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso;
- odore: intenso, ricco, di frutta matura;
- sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Ansonica passito:

- colore: da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso;
- odore: intenso, ricco, di frutta matura;
- sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Vermentino passito:

- colore: da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso;
- odore: intenso, ricco, di frutta matura;
- sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Chardonnay passito:

- colore: da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso;
- odore: intenso, ricco, di frutta matura;
- sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% svolti;



- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Sauvignon passito:

- colore: da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso;
- odore: intenso, ricco, di frutta matura;
- sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» passito rosso:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: ampio, intenso, vinoso;
- sapore: da secco a dolce, rotondo, ricco di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Cilieggiolo passito:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: ampio, intenso, vinoso;
- sapore: da secco a dolce, rotondo, ricco di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Cabernet passito:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: ampio, intenso, vinoso;
- sapore: da secco a dolce, rotondo, ricco di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Cabernet sauvignon passito:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: ampio, intenso, vinoso;
- sapore: da secco a dolce, rotondo, ricco di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.
- acidità volatile massima: 25 meq/l.



«Maremma toscana» Sangiovese passito:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: ampio, intenso, vinoso;
- sapore: da secco a dolce, rotondo, ricco di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Vin Santo:

- colore: dal paglierino, all'ambrato, al bruno;
- odore: etereo, caldo, caratteristico;
- sapore: da secco a dolce, armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 12,00% svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;
- acidità volatile massima: 30 meq/l.

2. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

3. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

Articolo 7**Etichettatura, designazione e presentazione**

1. Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e "similari".

2. 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 il consumatore.

3. È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ai comuni ed alle frazioni riportati nell'Allegato 1 del presente disciplinare ed alle fattorie e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dalle disposizioni nazionali vigenti.

4. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» può inoltre essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome e nel rispetto delle disposizioni previste dalla normativa vigente.

5. È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino ad eccezione delle tipologie spumante.



Articolo 8 **Confezionamento**

1. Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, per le tipologie previste dalla vigente normativa..
2. Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.
3. Tuttavia, per le tipologie recanti la menzione “vigna” e per le tipologie “passito”, “Vin Santo” e “Vendemmia tardiva” sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 5 litri e con chiusura a norma di legge.

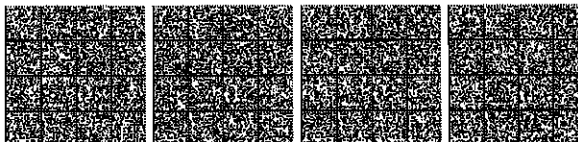


*Allegato 1**Elenco dei Comuni:*

- Grosseto
- Arcidosso
- Campagnatico
- Castel del Piano
- Castell'Azzara
- Castiglione della Pescaia
- Cinigiano
- Civitella Paganico
- Follonica
- Gavorrano
- Isola del Giglio
- Magliano in Toscana
- Manciano
- Monterotondo Marittimo
- Montieri
- Orbetello
- Roccalbegna
- Roccastrada
- Santa Fiora
- Scarlino
- Seggiano
- Semproniano
- Sorano

*Elenco delle Frazioni:**nel comune di Grosseto:*

- Alberese
- Marina di Grosseto
- Batignano
- Braccagni
- Rispecchia
- Istia d'Ombrone
- Roselle
- Montepescali



nel comune di Arcidosso:

- *Stribugliano*
- *Bagnoli*
- *Salaiola*
- *Montelaterone*
- *Macchie Zancona*

nel comune di Campagnatico:

- *Arcille*
- *Marrucheti*
- *Montorsaio*
- *Sant'Antonio*

nel comune di Capalbio:

- *Carige*
- *Torba*
- *Pescia Fiorentina*

nel comune di Castel del Piano:

- *Montenero*
- *Montegiovi*

nel comune di Castell'Azzara:

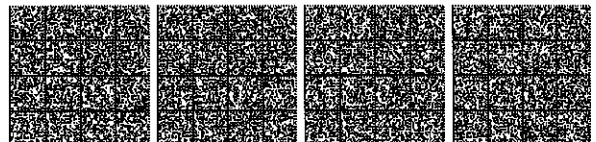
- *Selvena*

nel comune di Castiglione della Pescaia:

- *Vetulonia*
- *Tirli*
- *Buriano*

nel comune di Cinigiano:

- *Borgo Santa Rita*
- *Castiglioncello Bandini*
- *Monticello Amiata*
- *Castel Porrona*
- *Poggi del Sasso*
- *Sasso d'Ombrone*



nel comune di Civitella Paganico:

- *Monte Antico*
- *Civitella Marittima*
- *Paganico*
- *Casale di Pari*
- *Pari*

nel comune di Gavorrano:

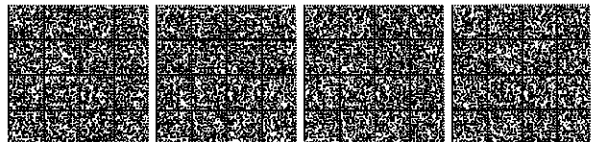
- *Giuncarico*
- *Caldana*
- *Ravi*
- *Bivio di Ravi*
- *I Forni*
- *Castellaccia*
- *Casteani*
- *Bagno di Gavorrano*
- *Castel di Pietra*
- *Filare*
- *Grilli*
- *Potassa*

nel comune di Magliano in Toscana:

- *Pereta*
- *Collecchio*
- *Montiano*

nel comune di Manciano:

- *Marsiliana*
- *Montemerano*
- *Podere di Montemerano*
- *Saturnia*
- *Poggio Murella*
- *Poggio Fuoco*
- *San Martino sul Fiora*
- *Capanne*
- *Sgrilla*
- *Cavallini*
- *Guinzoni*



nel comune di Massa Marittima:

- *Tatti*
- *Valpiana*
- *Perolla*
- *Ghirlanda*
- *Montebamboli*
- *Cura Nuova*
- *Prata*
- *Capanne*
- *La Pesta*
- *Niccioleta*

nel comune di Monte Argentario:

- *Porto Santo Stefano*
- *Porto Ercole*

nel comune di Monterotondo Marittimo:

- *Frassine*

nel comune di Montieri:

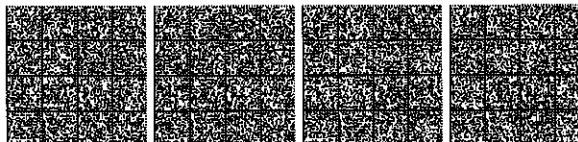
- *Boccheggiano*
- *Gerfalco*
- *Travale*

nel comune di Orbetello:

- *Albinia*
- *Fonteblanda*
- *Talamone*
- *Ansedonia*
- *La Polverosa*
- *San Donato*

nel comune di Pitigliano:

- *Casone*
- *Collina*
- *Conatelle*
- *Filetta*
- *La Rotta*



- *La Prata*
- *Malpasso*
- *Il Piano*
- *Valle Palombata*
- *Corano*
- *Bagnolungo*
- *Fratenui*
- *San Martino – Madonna delle Grazie*
- *Pietramora*
- *Poggio Grillo*
- *Crocignano*
- *Naioli*
- *Vallebuia*
- *Bellavista*
- *Belvedere*
- *Poggio Lombardello*
- *Gradone*
- *Selvicciola*
- *Trigoli*
- *Vacasio*
- *Doganella*
- *Annunziata*
- *Fiora – Meletello*
- *Felcetoni*
- *Poggio Rota*
- *Rusceti*
- *San Pietro*
- *Turiano*
- *Valle Morta*
- *Valle Orsaia*
- *Formica*
- *Poggio Cavalluccio*
- *Rimpantoni*
- *Roccaccia*
- *Rompicollo*
- *Pantano*
- *Poggio lepre*
- *Ortale*
- *Sconfitta*
- *Vuglico*
- *Pian di Morrano*
- *Bottinello*
- *Ornelleta*
- *Pantalla*
- *Pian D'Arciano*
- *Porcarecce*
- *Ripignano*
- *Spinicci*
- *Insuglieti – Le Sparne*



nel comune di Roccalbegna:

- *Cana*
- *Santa Caterina*
- *Triana*
- *Vallerona*

nel comune di Roccastrada:

- *Montemassi*
- *Ribolla*
- *Roccatederighi*
- *Sticciano*
- *Sassofortino*
- *Torniella*
- *Piloni*

nel comune di Santa Fiora:

- *Bagnolo*
- *Bagnore*

nel comune di Scansano:

- *Poggioferro*
- *Pomonte*
- *Murci*
- *Pancole*
- *Montorgiali*
- *Polveraia*
- *Baccinello*

nel comune di Seggiano:

- *Pescina*

nel comune di Semproniano:

- *Catabbio*
- *Cellena*
- *Petricci*
- *Rocchette*

nel comune di Sorano:

- *Filetta*
- *Vignamurata*
- *Pian di Conati*
- *Elmo*
- *Montebuono*



ALLEGATO A

Posizioni Codici	1	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14
MAREMMA TOSCANA BIANCO	B436	X		888	1	X	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA BIANCO SPUMANTE	B436	X		888	1	X	X	B	0	X	
MAREMMA TOSCANA PASSITO BIANCO	B436	X		888	1	D	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA VENDEMMIA TARDIVA	B436	X		888	1	F	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA ROSSO	B436	X		999	2	X	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA NOVELLO	B436	X		999	2	C	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA PASSITO ROSSO	B436	X		999	2	D	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA ROSATO	B436	X		999	3	X	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA ALICANTE	B436	X		010	2	X	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA ANSONICA	B436	X		013	1	X	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA ANSONICA PASSITO	B436	X		013	1	D	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA ANSONICA SPUMANTE	B436	X		013	1	X	X	B	0	X	
MAREMMA TOSCANA ANSONICA VENDEMMIA TARDIVA	B436	X		013	1	F	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA CABERNET	B436	X		CAB 2	X	X	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA CABERNET PASSITO	B436	X		CAB 2	D	X	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA CABERNET SAUVIGNON	B436	X		043	2	X	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA CABERNET SAUVIGNON PASSITO	B436	X		043	2	D	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA CANAILO	B436	X		049	2	X	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA CHARDONNAY	B436	X		298	1	X	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA CHARDONNAY PASSITO	B436	X		298	1	D	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA CHARDONNAY VENDEMMIA TARDIVA	B436	X		298	1	F	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA CILIEGIOLO	B436	X		062	2	X	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA CILIEGIOLO PASSITO	B436	X		062	2	D	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA MERLOT	B436	X		146	2	X	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA SANGIOVESE	B436	X		218	2	X	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA SANGIOVESE PASSITO	B436	X		218	2	D	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA SAUVIGNON	B436	X		221	1	X	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA SAUVIGNON PASSITO	B436	X		221	1	D	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA SAUVIGNON VENDEMMIA TARDIVA	B436	X		221	1	F	X	A	0	X	
MAREMMA TOSCANA SYRAH	B436	X		231	2	X	X	A	0	X	

MAREMMA TOSCANA TREBBIANO	B436	X	244	1	X	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA TREBBIANO VENDEMMIA TARDIVA	B436	X	244	1	F	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA VERMENTINO	B436	X	258	1	X	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA VERMENTINO PASSITO	B436	X	258	1	D	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA VERMENTINO SPUMANTE	B436	X	258	1	X	X	B	0	X
MAREMMA TOSCANA VERMENTINO VENDEMMIA TARDIVA	B436	X	258	1	F	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA VIN SANTO	B436	X	888	1	E	X	A	1	X
MAREMMA TOSCANA VIOGNIER	B436	X	346	1	X	X	A	0	X
MAREMMA TOSCANA VIOGNIER VENDEMMIA TARDIVA	B436	X	346	1	F	X	A	0	X
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti									
MAREMMA TOSCANA BIANCO	C010	X	888	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA BIANCO FRIZZANTE	C010	X	888	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA ROSSO	C010	X	999	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA ROSSO NOVELLO	C010	X	999	2	C	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA ROSATO	C010	X	999	3	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA ALEATICO	C010	X	009	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA ALEATICO NOVELLO	C010	X	009	2	C	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA ALICANTE	C010	X	010	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA ALICANTE NOVELLO	C010	X	010	2	C	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA ANSONICA	C010	X	013	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA ANSONICA FRIZZANTE	C010	X	013	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA CABERNET FRANC	C010	X	042	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA CABERNET SAUVIGNON	C010	X	043	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA CABERNET SAUVIGNON NOVELLO	C010	X	043	2	C	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA CANAILO NERO	C010	X	049	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA CANAILO NERO NOVELLO	C010	X	049	2	C	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA CHARDONNAY	C010	X	298	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA CHARDONNAY FRIZZANTE	C010	X	298	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA CILIEGIOLO	C010	X	062	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA CILIEGIOLO NOVELLO	C010	X	062	2	C	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA GAMAY	C010	X	091	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA GAMAY NOVELLO	C010	X	091	2	C	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA GRECO	C010	X	097	1	X	X	E	0	X

MAREMMA TOSCANA GRECO FRIZZANTE	C010	X	097	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA MALVASIA BIANCA LUNGA FRIZZANTE	C010	X	132	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA MALVASIA BIANCA LUNGA	C010	X	132	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA MALVASIA (DA MALVASIA BIANCA DI CANDIA)	C010	X	131	1	X	X	E	0	X
CANDIA)	C010	X	131	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA MERLOT	C010	X	146	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA MERLOT NOVELLO	C010	X	146	2	C	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA PINOT BIANCO	C010	X	193	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA PINOT BIANCO FRIZZANTE	C010	X	193	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA PINOT GRIGIO	C010	X	194	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA PINOT GRIGIO FRIZZANTE	C010	X	194	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA PINOT NERO	C010	X	195	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA PINOT NERO NOVELLO	C010	X	195	2	C	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA RIESLING (DA RIESLING RENANO)	C010	X	210	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA RIESLING FRIZZANTE (DA RIESLING RENANO)	C010	X	210	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA RIESLING ITALICO	C010	X	209	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA RIESLING ITALICO FRIZZANTE	C010	X	209	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA SANGIOVESE	C010	X	218	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA SANGIOVESE NOVELLO	C010	X	218	2	C	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA SAUVIGNON	C010	X	221	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA SAUVIGNON FRIZZANTE	C010	X	221	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA SYRAH	C010	X	231	2	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA SYRAH NOVELLO	C010	X	231	2	C	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA TRAMINER AROMATICO	C010	X	238	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA TRAMINER AROMATICO FRIZZANTE	C010	X	238	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA TREBBIANO (DA TREBBIANO TOSCANO)	C010	X	244	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA TREBBIANO FRIZZANTE (DA TREBBIANO TOSCANO)	C010	X	244	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA VERDELLO	C010	X	253	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA VERDELLO FRIZZANTE	C010	X	253	1	X	X	F	0	X
MAREMMA TOSCANA VERMENTINO	C010	X	258	1	X	X	E	0	X
MAREMMA TOSCANA VERMENTINO FRIZZANTE	C010	X	258	1	X	X	F	0	X

11A13156

