

**ANNESSO****DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
DEI VINI "MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA"****Articolo 1  
(Denominazione)**

1. La Denominazione di Origine Controllata "Monteregio di Massa Marittima" è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

"Monteregio di Massa Marittima" Rosso.  
"Monteregio di Massa Marittima" Rosso riserva.  
"Monteregio di Massa Marittima" Rosato.  
"Monteregio di Massa Marittima" Novello.  
"Monteregio di Massa Marittima" Bianco.  
"Monteregio di Massa Marittima" Sangiovese.  
"Monteregio di Massa Marittima" Sangiovese rosato.  
"Monteregio di Massa Marittima" Sangiovese novello.  
"Monteregio di Massa Marittima" Sangiovese riserva.  
"Monteregio di Massa Marittima" Syrah.  
"Monteregio di Massa Marittima" Vermentino.  
"Monteregio di Massa Marittima" Viognier.  
"Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo o "Vin Santo di Monteregio di Massa Marittima".  
"Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo Riserva o "Vin Santo di Monteregio di Massa Marittima" riserva.  
"Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo Occhio di Pernice o "Vin Santo di Monteregio di Massa Marittima" Occhio di Pernice.  
"Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo Occhio di Pernice Riserva o "Vin Santo di Monteregio di Massa Marittima" Occhio di Pernice Riserva.

**Articolo 2  
(Base ampelografica)**

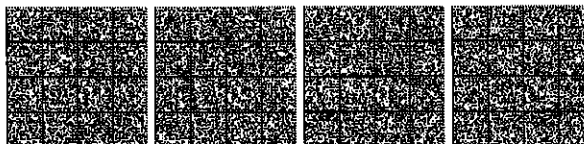
1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Monteregio di Massa Marittima" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la composizione ampelografica appresso specificata:

"Monteregio di Massa Marittima" Rosso, Rosso Riserva, Rosato e Novello:  
Sangiovese, minimo 50%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca nera, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Aleatico.

"Monteregio di Massa Marittima" Bianco:

Trebbiano toscano e Vermentino, da sole e congiuntamente, minimo il 50%.



Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 50%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Moscato.

“Monteregio di Massa Marittima” Sangiovese, Sangiovese riserva, Sangiovese rosato e Sangiovese novello:

Sangiovese, minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca nera, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Aleatico.

«Monteregio di Massa Marittima» Syrah:

Syrah, minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca nera, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Aleatico.

“Monteregio di Massa Marittima” Vermentino:

Vermentino, minimo il 90%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 10%, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Moscato.

“Monteregio di Massa Marittima” Viognier:

Viognier, minimo 90%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 10%, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Moscato.

“Monteregio di Massa Marittima” Vin Santo, Vin Santo Riserva:

Trebbiano toscano e Vermentino, da sole e congiuntamente, minimo il 50%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 50%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

“Monteregio di Massa Marittima” Vin Santo Occhio di Pernice, Vin Santo Occhio di Pernice Riserva:

Sangiovese, minimo 50%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca nera provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

2. I vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, citati al precedente comma 1, sono quelli 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 D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.



### **Articolo 3** **(Zona di produzione delle uve)**

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Monteregio di Massa Marittima" di cui al precedente articolo 2 devono provenire dai vigneti ubicati nella parte nord della provincia di Grosseto inclusa nel territorio amministrativo 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.

Tale zona è così delimitata:

la linea di delimitazione inizia dal punto di incontro dei comuni di Massa Marittima, Montieri e Roccastrada in prossimità del bivio di Meleta;

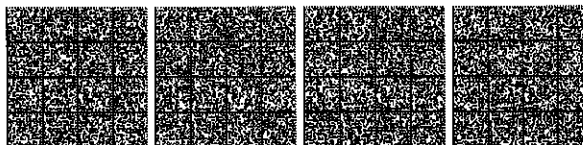
prosegue in direzione sud-est per tutta la strada provinciale n. 8 passando per gli abitati di Roccatederighi e Sassofortino, attraversa la statale n. 73, segue il fondo dei Prati e Seguentina, continua per il torrente Gretano, fino a incontrare la ferrovia Grosseto-Siena in località Aratrice;

prosegue lungo detta ferrovia in direzione ovest fino alla statale n. 73 in località Falsacqua, continua verso sud fino alla strada provinciale di Lattaia in prossimità di Sticciano Stazione;

piega quindi a ovest per Lattaia, fino alla strada provinciale del Madonnino, ritorna a sud fino alla chiesa degli Olmini, piega nuovamente a ovest lungo la strada delle Selvacce, costeggia il Podere ex Ente Maremma Santo Stefano, raggiungendo per la via di Pian del Bichi, il Podere Ginepraie in prossimità del ponte sul torrente Asina, dal quale piega verso ovest seguendo il percorso del Torrente Asina fino alla sua confluenza nel Torrente Bruna, lungo il corso del quale raggiunge a poche centinaia di metri a sud la strada provinciale 152 Aurelia Vecchia, la segue verso ovest fino ad arrivare alla località Lupo; prosegue per la strada provinciale Castiglionesa, entra sulla destra nella strada della Morina fino a raggiungere l'incrocio con la strada che termina all'Ampio, prosegue quindi verso Castiglione della Pescaia fino a incontrare il fosso La Valle, lo segue costeggiando il bosco fino a raggiungere Val di Loro, da qui prende la strada Val di Sona, per arrivare a Castellaccio Prile e prosegue per la vecchia strada fino a Tirli, continua per la Strada di Sant'Anna fino al fosso Rigo in prossimità del podere Follonica, entra nel comune di Gavorrano seguendo la strada provinciale per il vallone del Terigi, raggiunge l'abitato di Caldana e prosegue per la strada provinciale n. 82, fino a Gavorrano, attraversando il centro abitato di Ravi; da Gavorrano, località Cave, prosegue lungo la strada poderale adiacente al bosco, attraversa i poderi Palaia, fattoria del Poderino e Biagioni, continua attraversando il fosso Anguillara e il podere Cianello e raggiunge Scarlino a quota 139; da Scarlino prosegue verso la zona 167 e podere Canali, raggiunge il limite comunale sud seguendo la strada vicinale di Monte Muro, la valle dell'Uccelliera, il fosso di Val Molina e quello Madonella, continua fino al fosso dei Laschi lungo il limite comunale, raggiunge la strada provinciale del Casone, seguendo lo stesso fosso Laschi, la strada statale n. 322 e la provinciale del Puntone, continua per la strada del Casone, piega a est lungo il canale Allacciante, raggiunge la strada statale n. 1 Aurelia in prossimità di Scarlino Stazione; prosegue lungo l'Aurelia fino al bivio dei Rondelli, piega per la strada statale n. 349 verso Massa Marittima, si immette nella strada poderale in località San Giuseppe verso il podere Cerrete, raggiunge il confine comunale di Massa Marittima, seguendo la strada poderale al limite del bosco in località Tesorino; prosegue quindi per il confine comunale di Massa Marittima e Monterotondo Marittimo per ricongiungersi al punto di partenza in prossimità del bivio di Meleta.

### **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 "Monteregio di Massa Marittima" di cui all'articolo 2



devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

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

3. Per i vigneti impiantati e reimpiantati dopo il 15 ottobre 1994 la densità dei ceppi non può essere inferiore a 3.300 piante ad ettaro.

4. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

5. La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare tonnellate 10 per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Monteregio di Massa Marittima" Rosso, Rosato, Novello, Sangiovese e Syrah, anche nelle tipologie rosato e novello, e nel "Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo Occhio di Pernice e tonnellate 11 per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Monteregio di Massa Marittima" Bianco, Vermentino e Viognier, e nel "Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo.

6. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa deve essere riportata, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.

7. L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

8. Fermi restando i limiti sopra indicati, la resa per ettaro a coltura promiscua deve essere calcolata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

9. La Regione Toscana, con proprio Decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

10. Le uve fresche destinate alla vinificazione devono assicurare ai fini di cui all'articolo 2 un titolo alcolometrico volumico naturale minimo:

del 10,00 % vol. per i vini "Monteregio di Massa Marittima" Bianco, "Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo, Vin Santo riserva, "Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo Occhio di Pernice, Vin Santo Occhio di Pernice riserva;

del 10,50 % vol. per il vino "Monteregio di Massa Marittima" Rosato;

dell'11,00 % vol. per i vini "Monteregio di Massa Marittima" Rosso, Rosso riserva, Novello, Sangiovese, Sangiovese rosato, Sangiovese novello, Syrah, Vermentino e Viognier.

#### **Articolo 5** **(Norme per la vinificazione)**

1. Le operazioni di appassimento delle uve, di vinificazione, di conservazione e di invecchiamento dei vini di cui all'articolo 2 devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio della provincia di Grosseto.

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 la tipologia "Vin Santo", nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

4. Nella vinificazione delle uve per il vino a Denominazione di Origine Controllata "Monteregio di Massa Marittima" Rosato, l'eventuale contatto del mosto con le parti solide deve essere limitato onde assicurare le caratteristiche di colore di cui all'articolo 6.

5. 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:

Rosso, Rosso riserva, Novello, Sangiovese, Sangiovese Novello, Sangiovese riserva, Syrah:

resa uva/vino 70%;

produzione massima vino 70 ettolitri/ettaro.

Bianco:

resa uva/vino 70%;

produzione massima vino 77 ettolitri/ettaro.

Rosato e Sangiovese rosato:

resa uva/vino 65%;

produzione massima vino 65 ettolitri/ettaro.

Vermentino e Viognier:

resa uva/vino 65%;

produzione massima vino 71,50 ettolitri/ettaro.

Vin Santo (anche nella tipologia riserva):

resa uva/vino 35% dell'uva fresca;

produzione massima vino 38,5 ettolitri/ettaro.

Vin Santo Occhio di Pernice (anche nella tipologia riserva):

resa uva/vino 35% dell'uva fresca;

produzione massima vino 35 ettolitri/ettaro.

6. Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra indicato, ma non il 75%, il 70% per le tipologie Rosato, Vermentino e Viognier e 38% per le tipologie Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice (anche nelle tipologie riserva), 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.

7. I vini a Denominazione di Origine controllata "Monteregio di Massa Marittima" Rosso e "Monteregio di Massa Marittima" Sangiovese, immessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 12% vol., dopo un periodo di invecchiamento obbligatorio di minimo due anni, di cui almeno sei mesi in botti di legno e tre mesi di affinamento in bottiglia, possono portare in etichetta la qualifica "riserva".

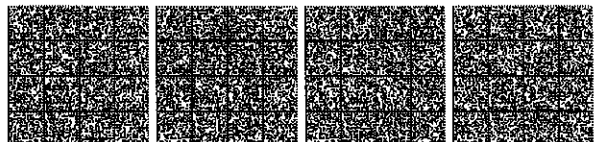
8. Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

9. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Monteregio di Massa Marittima" Rosso e "Monteregio di Massa Marittima" Sangiovese, imbottigliati entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve, possono essere designati 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 di vino.

10. Il tradizionale metodo di vinificazione per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo e "Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo Occhio di Pernice, (anche nelle tipologie riserva) prevede quanto segue:

l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale e l'appassimento delle uve deve avvenire in condizioni idonee. E' ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammostatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26,6%.

La conservazione e l'invecchiamento delle tipologie "Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo



deve avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 500 litri.

L'immissione al consumo del "Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo non può avvenire prima del 1° marzo del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

L'immissione al consumo del "Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo Occhio di Pernice non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

L'immissione al consumo del "Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo riserva non può avvenire prima del 1° novembre del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve; al termine del periodo d'invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 16,00% vol.

#### **Articolo 6 (Caratteristiche al consumo)**

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere rispettivamente alle seguenti caratteristiche:

"Monteregio di Massa Marittima" Rosso:

colore: rosso rubino di buona intensità;

odore: vinoso, fruttato;

sapore: secco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l;

"Monteregio di Massa Marittima" Rosso riserva:

colore: rubino di buona intensità tendente al granato;

odore: vinoso, profumo intenso, fruttato;

sapore: secco, armonico, pieno, elegante;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l;

"Monteregio di Massa Marittima" Rosato:

colore: rosa di buona intensità;

odore: vinoso, profumo intenso, fruttato;

sapore: secco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Monteregio di Massa Marittima" Bianco:

colore: giallo paglierino tenue;

odore: intenso, delicato;

sapore: asciutto, di media corposità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Monteregio di Massa Marittima" Sangiovese:

colore: rosso rubino di buona intensità;

odore: vinoso, fruttato e caratteristico;



sapore: armonico, asciutto, caldo ed elegante, leggermente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

“Monteregio di Massa Marittima” Sangiovese riserva:  
colore: rubino di buona intensità tendente al granato;  
odore: ampio vinoso, fruttato e caratteristico;  
sapore: armonico, asciutto, caldo ed elegante, leggermente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

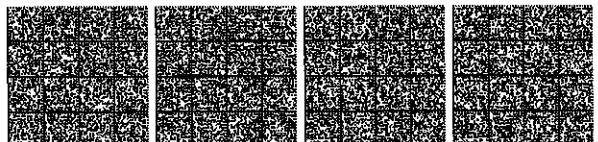
“Monteregio di Massa Marittima” Sangiovese novello:  
colore: rosso rubino;  
odore: vinoso, fruttato, caratteristico;  
sapore: asciutto, leggermente acidulo, sapido;  
zuccheri riduttori residui massimo: 6,0 g/l;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Monteregio di Massa Marittima” Sangiovese rosato:  
colore: rosa di buona intensità;  
odore: vinoso, con profumo intenso e fruttato, caratteristico;  
sapore: asciutto;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Monteregio di Massa Marittima” Syrah:  
colore: da rosso rubino a granato;  
odore: caratteristico, elegante;  
sapore: armonico, asciutto;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

“Monteregio di Massa Marittima” Vermentino:  
colore: paglierino brillante, a volte con riflessi verdognoli;  
odore: delicato, caratteristico;  
sapore: secco, morbido, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

“Monteregio di Massa Marittima” Viognier:  
colore: giallo paglierino brillante;  
odore: delicato, caratteristico, con nette sensazioni di fruttato, fresco;  
sapore: asciutto, morbido, vellutato, armonico;



titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Monteregio di Massa Marittima” Novello:  
colore: rosso rubino;  
odore: vinoso, fruttato;  
sapore: asciutto, leggermente acidulo, sapido;  
zuccheri riduttori residui massimo: 6,0 gr/l;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

“Vin Santo di Monteregio di Massa Marittima” e “Vin Santo di Monteregio di Massa Marittima” riserva:

colore: dal paglierino al dorato, fino all'ambrato intenso;  
odore: etereo, intenso, caratteristico;  
sapore: armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol. di cui per il tipo secco, almeno il 12% svolto;  
acidità totale minima: 4,5 g/l  
acidità volatile massima: 25 meq/l;  
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

“Vin Santo di Monteregio di Massa Marittima” Occhio di Pernice (anche nella tipologia riserva):

colore: da rosa intenso a rosa pallido;  
odore: caldo, intenso;  
sapore: dolce, morbido, vellutato e rotondo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol. di cui 14,00 % vol. svolto;  
acidità volatile massima: 25 meq/l;  
acidità totale minima: 4 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

2. È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, 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 sentore di legno.

#### Articolo 7

#### (Etichettatura, designazione e presentazione)

1. Ai vini a Denominazione di Origine Controllata di cui all'articolo 1 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.

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 e alle frazioni riportati nell' Allegato A e alle fattorie, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purché nel rispetto delle normative vigenti in materia.



4. E' consentito inoltre l'uso del termine "vigna", accompagnato dal relativo toponimo, ai sensi dell' art. 6, comma 8, del Decreto legislativo n° 61/2010.

5. Sulle bottiglie contenenti i vini a Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima» deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

### **Articolo 8 (Confezionamento)**

1. Per il confezionamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente in materia, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a 2 litri, ad esclusione della tipologia Novello.

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.

Tuttavia, per le tipologie "riserva", e per quelle recanti la menzione "vigna" 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 tappo di sughero raso bocca.

Il «Vin Santo Monteregio di Massa Marittima» e il «Vin Santo Monteregio di Massa Marittima» Occhio di Pernice devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie in vetro di capacità non superiore a 3 litri, con chiusura a tappo di sughero raso bocca.



**ALLEGATO A**Elenco dei Comuni:

- Castiglione della Pescaia
- Follonica
- Gavorrano
- Monterotondo Marittimo
- Roccastrada
- Scarlino

Elenco delle Frazioni:

nel comune di Castiglione della Pescaia:

- Vetulonia
- Ampio
- Buriano

nel comune di Gavorrano:

- Giuncarico
- Caldana
- Ravi
- Castellaccia

nel comune di Roccastrada:

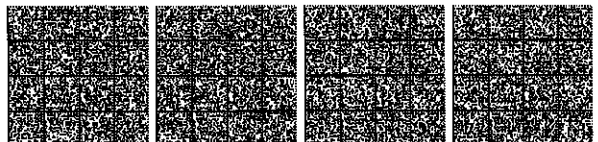
- Montemassi
- Ribolla
- Roccatederighi
- Meleta
- Sticciano
- Pian del Bichi

nel comune di Massa Marittima:

- Tatti
- Valpiana
- Perolla
- Ghirlanda
- Montebamboli
- Cura Nuova

nel comune di Monterotondo Marittimo:

- Frassine.



## ALLEGATO B

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA BIANCO	B269	X	888	1	X	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA ROSSO	B269	X	999	2	X	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA ROSSO RISERVA	B269	X	999	2	A	X	A	1	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA NOVELLO	B269	X	999	2	C	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA ROSATO	B269	X	999	3	X	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA SANGIOVESE	B269	X	218	2	X	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA SANGIOVESE NOVELLO	B269	X	218	2	C	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA SANGIOVESE RISERVA	B269	X	218	2	A	X	A	1	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA SANGIOVESE ROSATO	B269	X	218	3	X	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA SYRAH	B269	X	231	2	X	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA VERMENTINO	B269	X	258	1	X	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA VIOGNER	B269	X	346	1	X	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA VIN SANTO O VIN SANTO DI MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA	B269	X	888	1	E	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA VIN SANTO SECCO O VIN SANTO DI MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA SECCO	B269	X	888	1	E	X	A	0	A
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA VIN SANTO AMABILE O VIN SANTO DI MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA AMABILE	B269	X	888	1	E	X	A	0	C
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA VIN SANTO RISERVA O VIN SANTO DI MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA RISERVA	B269	X	888	1	E	A	A	1	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA VIN SANTO RISERVA SECCO O VIN SANTO DI MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA RISERVA SECCO	B269	X	888	1	E	A	A	1	A
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA VIN SANTO RISERVA AMABILE O VIN SANTO DI MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA RISERVA AMABILE	B269	X	888	1	E	A	A	1	C
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA VIN SANTO OCCHIO DI PERNICE O VIN SANTO DI MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA OCCHIO DI PERNICE	B269	X	999	2	E	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA VIN SANTO OCCHIO DI PERNICE RISERVA O VIN SANTO DI MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA OCCHIO DI PERNICE RISERVA	B269	X	999	2	E	A	A	1	X

11A14056

