

Gazzetta Ufficiale n. 276 del 24-11-1999

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 12 novembre 1999

Modificazioni ed integrazioni al testo del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Sovana" riconosciuta con decreto ministeriale [20 maggio 1999](#).

IL DIRETTORE GENERALE

del comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n.930, contenente le norme per la tutela delle enominazioni di origine dei vini; Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante la nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale e' stato emanato il regolamento recante la

disciplina del procedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine dei vini; Visto il decreto ministeriale 20 maggio 1999 con il quale e' stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Sovana" ed approvato il relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale del 1 giugno 1999 - serie generale - n. 126; Visto il decreto del Presidente della Repubblica 13 settembre 1999, recante "Nuove denominazioni del Ministero e del Ministro delle

politiche agricole e forestali"; Vista la nota della regione Toscana n. 103/30493 del 5 ottobre 1999, con la quale vengono manifestati alcuni dubbi interpretativi in merito alle tipologie di prodotto di cui agli articoli 1, 2,4, 5 e 6 del testo del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Sovana"; Visto il parere positivo espresso dal Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini nella riunione del 21e 22 ottobre 1999, in merito agli emendamenti presentati dalla regione Toscana, relativi ai succitati articoli 1, 2, 4, 5 e 6 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Sovana"; Ritenuto pertanto di dover procedere, su espresso mandato del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, alle modifiche ed integrazioni dei suddetti articoli;

Decreta: Articolo unico

Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Sovana", allegato al decreto ministeriale 20

maggio 1999 è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana -serie generale - n. 126 del 1 giugno 1999, viene modificato agli articoli 1, 2, 4, 5 e 6, gli stessi sono sostituiti integralmente dal testo appresso riportato.

Restano invariati gli articoli 3, 7 e 8 del testo del disciplinare di produzione nonche' tutte le disposizioni contenute nel

decreto 20 maggio 1999 relative al "riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini "Sovana".

Roma, 12 novembre 1999

Il direttore generale: Di Salvo

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI

A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "SOVANA"

Art. 1.

La denominazione di origine controllata "Sovana" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal

presente 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 di cui al successivo art. 2, la menzione di uno dei seguenti vitigni: Sangiovese, Aleatico, Cabernet Sauvignon, Merlot

Art. 2.

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

nel successivo art. 3 fino ad un massimo del 50%.

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.

Art. 3 (Invariato)

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Sovana" devono essere quelle normali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, con esclusione di quelli umidi o non sufficientemente soleggiati. 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 3.300 piante ad ettaro. I sesti di impianto, le forme di allevamento consentite sono quelli già in uso nella zona.

È vietata ogni pratica colturale avente carattere di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

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

Tipologia "Sovana"

Rosso e rosato: Produzione uva tonn./Ha 11 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo 10,50 vol.

Rosso superiore e rosso superiore con la menzione del vitigno: Produzione uva tonn./Ha 9 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo 11,50 vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine

controllata "Sovana" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente art. 3.

L'imbotigliamento deve essere effettuato nell'intera provincia di Grosseto. Qualora le uve dei vigneti esistenti in ambito aziendale vengano utilizzate per la produzione di diverse tipologie previste dall'art. 1 è consentito destinare, tramite scelta vendemmiale, una parte delle uve alla produzione della tipologia "rosso" e della tipologia "rosato" purché risultino rispettati i requisiti posti dal presente disciplinare sia per le uve destinate separatamente a una data tipologia sia per le rimanenti uve dello stesso vigneto destinate ad altra tipologia. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, 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.

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

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia "Sovana"

Rosso e rosato: Resa uva/vino 70% Produzione massima tonn./Ha vino/ettaro 77 hl

Rosso superiore e rosso superiore con la menzione del vitigno: Resa uva/vino 70% Produzione massima tonn./Ha vino/ettaro 63 hl

Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra indicato, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata "Sovana". Oltre detto limite

percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata "Sovana" per tutta la partita.

I vini a denominazione di origine controllata "Sovana" rossi, ottenuti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico

minimo naturale di 11,5% possono essere designati con la qualificazione "Superiore".

I vini a denominazione di origine controllata "Sovana" rosso superiore e "Sovana" rosso superiore con la specificazione del

vitigno che sono stati oggetto di invecchiamento in botti di legno per un periodo non inferiore a 24 mesi e di affinamento in bottiglia per un periodo non inferiore a 6 mesi, possono optare per la qualificazione "Riserva".

Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

Tipologia Data

Rosato 1 gennaio (anno successivo alla vendemmia)

Rosso 1 marzo (anno successivo alla vendemmia)

Rosso superiore e rosso 1 giugno (anno successivo alla vendemmia)

superiore con la menzione di vitigno

Rosso riserva e rosso 1 maggio (30 mesi dal 1 novembre dell'anno

riserva con la menzione di vendemmia)

di vitigno

Art. 6.

I vini a denominazione di origine controllata "Sovana" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Sovana" rosso:

colore: rosso rubino con riflessi violacei;

odore: vinoso;

sapore: armonico ed equilibrato;

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

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto secco netto minimo: 20 g/l.

"Sovana" rosso superiore o "Sovana" rosso riserva:

- colore: rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, intenso e caratteristico che si affina nel corso dell'invecchiamento;
- sapore: corposo, armonico, asciutto;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto secco netto minimo: 22 g/l.

"Sovana" Sangiovese superiore o "Sovana" Sangiovese riserva:

- 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: 12,00% vol.;
- acidita' totale minima: 4,50 g/l;
- estratto secco netto minimo: 22 g/l.

"Sovana" Aleatico superiore o "Sovana" Aleatico riserva:

- colore: rosso rubino di buona intensita';
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: armonico ed equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. di cui almeno 9,50 svolti;
- acidita' totale minima: 4,50 g/l;
- estratto secco netto minimo: 22 g/l.

"Sovana" Cabernet Sauvignon superiore o "Sovana" Cabernet Sauvignon riserva:

- 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: 12,00% vol.;
- acidita' totale minima: 4,50 g/l;
- estratto secco netto minimo: 22 g/l.

"Sovana" Merlot superiore o "Sovana" Merlot riserva:

- colore: rosso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: tipico con note fruttate;
- sapore: ampio e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidita' totale minima: 4,50 g/l;
- estratto secco netto minimo: 20 g/l.

"Sovana" Rosato:

- colore: rosato con riflessi rosso rubino;
- odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;
- sapore: armonioso, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol.;
- acidita' totale minima: 5,00 g/l;
- estratto secco netto minimo: 16 g/l.

E' facolta' del Ministero per le politiche agricole, Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazione di origini e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto secco netto con proprio decreto. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini puo' rivelare lieve sentore di legno.

Art. 7 (Invariato)

Art. 8 (Invariato)

DECRETO 20 maggio 1999

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini "Sovana" ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL DIRIGENTE

capo della sezione amministrativa del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini e responsabile del procedimento
Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n.930, contenente le norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini; Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;
Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale e' stato emanato il regolamento recante disciplina del procedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine dei vini;
Visti i decreti di attuazione, finora emanati, della predetta legge; Vista la legge 16 giugno 1998, n. 193, recante modifica all'art. 7 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;
Vista la domanda intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata "Sovana", presentata dalla federazione provinciale coldiretti di Grosseto, dalla Confederazione italiana agricoltori di Grosseto e dalla Confagricoltura unione provinciale agricoltori di Grosseto, fatta propria dall'amministrazione provinciale di Grosseto e corredata dal parere della regione Toscana; Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla sopra indicata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Sovana", pubblicati nella Gazzetta Ufficiale n. 59 del 12 marzo 1999; Ritenuto pertanto necessario doversi procedere al riconoscimento della denominazione di origine controllata "Sovana" e all'approvazione del relativo disciplinare di produzione dei vini in argomento, in conformita' al parere espresso e alla proposta formulata dal sopraditato Comitato; Considerato che l'art. 4 del regolamento 20 aprile 1994, n. 348, concernente la procedura per il riconoscimento delle denominazioni di origine e l'approvazione dei disciplinari di produzione, prevede che i disciplinari di produzione vengano approvati e riconosciuti con decreto del dirigente responsabile del procedimento; Decreta:

Art. 1.

E' riconosciuta la denominazione di origine controllata "Sovana" ed e' approvato, nel testo annesso al presente decreto, il relativo disciplinare di produzione. La denominazione di origine controllata "Sovana" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo le cui norme entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 1999.

Art. 2.

I soggetti che intendono pone in commercio, a partire dalla vendemmia 1999, i vini con la denominazione di origine controllata "Sovana", sono tenuti ad effettuare la denuncia dei rispettivi terreni vitati, entro il sessantesimo giorno dalla data di pubblicazione del presente decreto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante norme relative all'albo dei vigneti ed alla denuncia delle uve.

Art. 3.

I vigneti denunciati ai sensi del precedente art. 2, solo per l'annata 1999, possono essere iscritti a titolo provvisorio, nell'albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, se, a giudizio degli organi tecnici della regione Toscana, risultino sufficientemente documentati, pur non essendo ancora stati effettuati, per impossibilita' tecnica, gli

accertamenti di idoneità
previsti dalla normativa vigente.

Art. 4.

Possono essere iscritti all'albo dei vigneti, per un periodo massimo di tre anni a partire dalla vendemmia 1999, anche le superfici vitate nel cui ambito sono presenti viti di vitigni diverse da quelle indicate nell'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione purché la presenza, in detti vigneti, di viti diverse da quelle previste dal suddetto art. 2, non risulti essere superiore al 20% del totale della base ampelografica medesima, in conformità delle attuali disposizioni delle normative U.E. Allo scadere del predetto periodo transitorio, i vigneti di cui al comma precedente saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare, a detti vigneti, le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione ampelografica alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'annesso disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al competente ufficio dell'assessorato regionale all'agricoltura, ai fini dell'effettuazione degli accertamenti tecnici di idoneità. I vigneti di cui al comma precedente, che a seguito dell'effettuazione degli accertamenti tecnici, non risultino conformi all'unito disciplinare, sono cancellati d'ufficio dal relativo albo.

Art. 5.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata "Sovana" è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare.
Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana. Roma, 20 maggio 1999
Il dirigente: Camilla

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA "SOVANA"**

Art. 1.

La denominazione di origine controllata "Sovana" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: rosso, rosso superiore, rosso riserva e rosato. Per le prime tre tipologie, in luogo della indicazione rosso, è consentita, quando ricorrono i requisiti di cui al successivo articolo, la menzione dei seguenti vitigni: Sangiovese, Aleatico, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Art. 2.

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 di vitigno):
Sangiovese: almeno il 50%. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve dei vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati nella provincia di Grosseto e prodotte nella zona di produzione delimitata nel successivo art. 3 fino ad un massimo del 50%.
I vini a D.O.C. "Sovana" rosso superiore con la menzione di uno dei seguenti vitigni: Sangiovese, Aleatico, Cabernet Sauvignon, Merlot, devono essere ottenuti da uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve dei vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto.

Art. 3.

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Sovana" è collocata all'interno della provincia di Grosseto e comprende per intero i comuni di Pitigliano, Sorano e

parte del comune di
Manciano.

La delimitazione inizia: a nord dall'incrocio dei comuni di Sorano, Semproniano e Manciano, prosegue a ovest lungo

il limite comunale di Manciano fino alla strada provinciale della Follonata. Scende a sud inoltrandosi nel comune di Manciano, per la vecchia strada fino all'abitato di Poggio Capanne. Da questa localita' la linea di delimitazione scende ancora a sud lungo la strada per Bagni di Saturnia, fino ad incontrare nuovamente la strada provinciale della Follonata che segue fino al fosso Stellata. Risale il corso di detto fosso fino a quota 191, continua a sud per la strada Camporecchia fino all'abitato di Poderi di Montemerano, attraversa la strada statale n. 323, continua, deviando a sudovest, lungo la vecchia strada Dogana e raggiunge la fattoria Cavallini. Per la strada dei Laschi arriva al fiume Albegna in corrispondenza della confluenza del fosso Vivavio.

Prosegue a sud lungo il corso del fiume Albegna fino all'intersecazione con la strada di bonifica n. 17. Segue detta strada passante per case del Lasco, prosegue poi per la strada di bonifica n. 19 che passa per case Pinzuti, per Casalnuovo e case

Poggio Lepraio (quota 39). La delimitazione segue sulla strada statale n. 74 fino alla localita' Sgrillozzo e si innesta nella

strada provinciale della Vallerana, proseguendo verso sudest fino a raggiungere il confine fra il comune di Manciano e il comune di Capalbio. Prosegue a nord lungo il confine comunale di Manciano, Pitigliano e Sorano per ricongiungersi al punto di partenza.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini denominazione di origine controllata "Sovana"

devono essere quelle normali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualita'. Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, con esclusione di quelli umidi o non sufficientemente soleggiati; La densita' dell'impianto deve essere quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini; per i nuovi impianti e i reimpianti la densita' dei ceppi non puo' essere inferiore a 3.300 piante per ettaro. I sestri di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli in uso nella zona.

E' vietata ogni pratica colturale avente carattere di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso. La produzione massima di uva a ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

Tipologia "Sovana"

Rosso e rosato: Produzione uva tonnellate/ha 11 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo 10,50 vol.

Rosso superiore e rosso con la menzione del vitigno: Produzione uva tonnellate/ha 9 Titolo alcolometrico volumico naturale minimo 11,50 vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine

controllata "Sovana" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi; fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente art. 3. L'imbottigliamento deve essere effettuato nell'intera provincia di Grosseto.

Qualora le uve dei vigneti esistenti in ambito aziendale vengano utilizzate per la produzione di diverse tipologie previste dall'art.

1 e' consentito destinare, tramite scelta vendemmiale, una parte delle uve alla produzione della tipologia "rosso" e della tipologia

"rosato" purché risultino rispettati i requisiti posti dal presente disciplinare sia per le uve destinate separatamente a una data

tipologia sia per le rimanenti uve dello stesso vigneto destinate ad altra tipologia. E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei

vini di cui all'art. 1, 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. La tipologia rosato deve essere ottenuta con la vinificazione "in rosato" delle uve a bacca rossa. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia

Rosso e rosato Resa vino/uva 70% Produzione massima vino/ha 77 HI

Rosso superiore e rosso con menzione del vitigno Resa vino/uva 70% Produzione massima vino/ha 63 HI

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla D.O.C. per tutta la partita. I vini rossi con le specificazioni del vitigno, che sono stati oggetto di invecchiamento in botte di legno, per un periodo non inferiore a ventiquattro mesi, e di un periodo di affinamento in bottiglia non inferiore a sei mesi, possono essere designati con la menzione "riserva". I vini rossi, ottenuti da uve che assicurino un titolo alcolometrico minimo naturale di 11,50 e senza la specificazione del vitigno, possono essere designati con la menzione "Superiore".

Per i seguenti vini l'immissione al consumo e' consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

Tipologia Data

Rosato 1 gennaio (anno successivo alla vendemmia)

Rosso 1 marzo (anno successivo alla vendemmia)

Rosso Superiore 1 giugno (anno successivo alla vendemmia)

Rosso Riserva 1 maggio (30 mesi dal 1 novembre anno vendemmia)

Art. 6.

I vini a denominazione di origine controllata "Sovana" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Sovana" rosso:

colore: rosso rubino con riflessi violacei;

odore: vinoso;

sapore: armonico ed equilibrato;

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

acidita' totale minima: 4,50 g/l;

estratto secco netto minimo: 20 g/l;

"Sovana" rosso superiore:

colore: rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso, intenso e caratteristico che si affina nel corso dell'invecchiamento;

sapore: corposo, armonico, asciutto;

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

acidita' totale minima: 4,50 g/l;

estratto secco netto minimo: 22 g/l;

"Sovana" Sangiovese:

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso, talvolta con note prevalenti di

ciliegia e viola;
sapore: asciutto, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:
12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 22 g/l;

"Sovana" Aleatico:

colore: rosso rubino acceso;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: armonico ed equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:
12,00 % vol. di cui
almeno 9,50 svolti;
acidita' totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 22 g/l;

"Sovana" 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:
12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 22 g/l;

"Sovana" Merlot:

colore: rosso con riflessi violacei, tendente
al granato con
l'invecchiamento;
odore: tipico con note fruttate; sapore: ampio e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol.;
acidita' totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo 20 g/l;

"Sovana" Rosato:

colore: rosato con riflessi rosso rubino;
odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;
sapore: armonioso, leggermente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16 g/l.

E' facolta' del Ministero per le politiche agricole, Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di < origini e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto secco netto con proprio decreto. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini puo' rivelare lieve sentore di legno.

Art. 7.

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di origine controllata "Sovana" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione qualificativa diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari. E' 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. Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varieta' di vite, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1. Il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unita' amministrative, o frazioni, aree, zone, localita', dalle quali provengono le uve, e' consentito soltanto in conformita' al disposto del decreto ministeriale 22 aprile 1992. Le indicazioni tendenti a specificare l'attivita' agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina, vigna e altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni U.E. e nazionali in materia. L'indicazione dell'annata di produzione e' sempre obbligatoria per le tipologie "Superiore" e "Riserva".

Art. 8.

I vini a denominazione di origine controllata "Sovana" possono essere immessi al consumo in recipienti di volume nominale fino a 60 litri ad eccezione della tipologia "Rosso Superiore" e "Riserva" per i quali e' consentita l'immissione al consumo in recipienti di vetro fino a cinque litri obbligatoriamente chiusi con tappo di sughero per cio' che concerne la presentazione. Per la tappatura, di tutti i vini, e' obbligatorio il tappo di sughero raso bocca, se confezionati in recipienti di capacita' di litri 0,750 e di litri 1,500. Per tutti i vini i recipienti fino a litri 5 devono essere di vetro.