

***Sibilla Wind S.r.l.***

**Parco Eolico "Sibilla" sito nei comuni di:  
Canino e Montalto di Castro (VT) - Manciano  
(GR)**

**RELAZIONE PEDO AGRONOMICA**

Novembre 2022



Regione LAZIO comuni di:



Canino (VT)



Montalto di Castro (VT)



Regione TOSCANA comune di:



Manciano (GR)

Committente:

**Sibilla Wind S.r.l.**

**Sibilla Wind S.r.l.**

Via Sardegna, 40  
00187 Roma  
P.IVA/C.F. 16422481008

Titolo del Progetto:

**Parco Eolico "Sibilla" sito nei Comuni di:  
Canino e Montalto di Castro (VT) - Manciano (GR)**

Documento:

**Relazione pedoagronomica**

N° Documento:

**IT-VESSIB-TEN-SPE-TR-06**

Progettista:



**sede legale e operativa**

San Martino Sannita (BN) Località Chianarile snc Area Industriale

**sede operativa**

Lucera (FG) via Alfonso La Cava 114

P.IVA 01465940623

**Azienda con sistema gestione qualità Certificato N. 50 100 11873**



Progettista

**Dott. Ing. Nicola FORTE**

Dott. Agr. Ambrogio IACONO

Rev	Data Revisione	Descrizione	Redatto	Controllato	Approvato
00	NOVEMBRE 2022	Richiesta AU	AI	PM	NF

## *INDICE*

1. - PREMESSA pag. 3
2. - DESCRIZIONE DELL'IMPIANTO pag. 3
3. - IDENTIFICAZIONE DEL TERRITORIO pag. 7
4. - CARATTERIZZAZIONE DEL TERRITORIO pag. 12
  - 4.1 - Il Paesaggio
5. - FATTORI CLIMATICI pag. 15
  - Montalto di Castro
    - 5.1a - Temperatura
    - 5.2a - Precipitazioni
    - 5.3a – Ventosità
  - Canino
    - 5.1b - Temperatura
    - 5.2b - Precipitazioni
    - 5.3b – Ventosità
  - Manciano
    - 5.1c - Temperatura
    - 5.2c - Precipitazioni
    - 5.3c - Ventosità
6. - IL SUOLO pag. 21
  - 6.1 - Uso e copertura del suolo
  - 6.2 - Capacità d'uso del suolo
7. - CONSIDERAZIONI AGRONOMICHE E PAESAGGISTICHE pag. 25
8. - CONCLUSIONI pag. 36

## **1 – PREMESSA**

La presente relazione pedo-agronomica è relativa al *“PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE EOLICA E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE - 9 AEROGENERATORI”* da realizzarsi in agro di CANINO(VT) e MONTALTO DI CASTRO(VT) in località “Parco San Nicola” e “Villa Abbado”, con opere di connessione ricadenti nel comune di Manciano (GR) in località “Cerquanella” commissionato dalla ditta Sibilla Wind Srl.. Con essa si vuole evidenziare che, nella scelta dell’ubicazione in area classificata agricola dal vigente strumento urbanistico, si è tenuto conto delle disposizioni in materia di sostegno al settore agricolo, con particolare riferimento alla valorizzazione delle tradizioni agroalimentari locali, alla tutela della biodiversità, così come del patrimonio culturale e del paesaggio rurale di cui alla legge 5 marzo 2001, n. 57, articoli 7 e 8, nonché del decreto legislativo 18 Maggio 2001 n. 228 art. 14.

Il presente studio rappresenta uno stralcio della documentazione prevista ai sensi delle normative vigenti relativamente agli interventi da insediarsi in zone agricole e, allo stesso tempo, integra e completa gli elaborati di progetto.

## **2 - DESCRIZIONE DELL’IMPIANTO**

Il progetto prevede l’installazione di nove aerogeneratori ognuno di potenza nominale pari a 7,2 MW per una potenza complessiva dell’impianto di 64,8 MW. L’aerogeneratore previsto in progetto è il modello V162-7.2 MW della Vestas con altezza al mozzo pari a 119 metri e diametro del rotore pari a 162 metri.

L’impianto ricade sul territorio dei comuni di Montalto di Castro e Canino in provincia di Viterbo, in località “Parco San Nicola” e “Villa Abbado”. In particolare, gli aerogeneratori denominati T01-T03-T04-T05-T06-T07-T08-T09 ricadranno sul territorio di Montalto di Casto, mentre l’aerogeneratore denominato T02 ricadrà sul territorio di Canino.

L’area d’impianto sarà servita dalla viabilità esistente che verrà adeguata e, quindi, resa percorribile dai mezzi eccezionali. In particolare, l’accesso alle torri T01 e T03 sarà previsto a partire dalla SS312 percorrendo la viabilità locale. Gli accessi alle torri T02, T04, T05, T06 e T07 saranno previsti a partire direttamente dalla Strada della Sugarella che si dirama dalla SP4. Mentre gli accessi alle torri T08 e T09 saranno previsti a partire da una strada locale che si sviluppa dalla Strada della Sugarella.


La viabilità locale presenta caratteristiche idonee al transito dei mezzi. Tuttavia, ove necessario saranno previsti degli interventi di sistemazione/adequamento che consisteranno nella sistemazione del fondo stradale o del manto di usura, e in allargamenti temporanei necessari a garantire i dovuti raggi di curvatura per il transito dei mezzi. I tratti di nuova viabilità previsti in progetto, realizzati con finitura in massiciata, si staccheranno dalla strada esistente e ricalcheranno, principalmente, piste esistenti già utilizzate dai conduttori dei fondi o seguono lo sviluppo dei limiti catastali. L'orografia dei luoghi è tale da consentire nella maggior parte dei casi la realizzazione di trattati stradali a raso, evitando quindi di dover ricorrere all'esecuzione di movimenti di terra significativi. La viabilità di progetto sarà servita da cunette per la regimentazione delle acque meteoriche e in corrispondenza dell'intersezione con il reticolo idrografico saranno previsti dei tombini di attraversamento stradale come nel caso della strada da realizzare a servizio della torre T04.

In prossimità di ogni postazione di macchina sarà prevista la realizzazione di una piazzola le cui dimensioni saranno definite in funzione dell'orografia dei luoghi, cercando di limitare al massimo le alterazioni morfologiche e di ridurre l'occupazione di superficie. Sono altresì previste opere temporanee di appoggio finalizzate alla erezione delle strutture costituenti gli aerogeneratori. Inoltre, è prevista la realizzazione di una piazzola temporanea per lo stoccaggio delle pale. Solo nel caso della torre T09, data l'orografia dei luoghi, è prevista la realizzazione di una piazzola di montaggio di dimensioni ridotte senza piazzola di stoccaggio. Per tale torre la modalità di montaggio sarà del tipo "just in time".

Per la sola fase di costruzione è prevista un'area di cantiere da realizzare in prossimità della torre T05 con le funzioni di stoccaggio materiali e mezzi, e di ubicazione dei baraccamenti necessari alle maestranze e alle figure deputate al controllo della realizzazione.

Gli aerogeneratori saranno collegati tra di loro mediante un cavidotto in media tensione a 30 kV interrato che si sviluppa in gran parte lungo la viabilità esistente o di progetto, e per brevi tratti sui terreni fino a giungere alla stazione di trasformazione 30/132 kV. Quest'ultima sarà realizzata sulla particella n.239 del foglio n.55 del comune di Montalto di Castro, in prossimità della turbina T08.

A partire dalla stazione di trasformazione si sviluppa un cavidotto interrato in alta tensione a 132 kV per il trasferimento dell'energia fino alla stazione elettrica in condivisione con altri produttori

	<b>RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCD03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 4 di 39
---	----------------------------------	---	--

prevista sul territorio del comune di Manciano (GR) in località “Cerquanella”. Quest’ultima sarà collegata in antenna a 132 kV sulla sezione 132 kV della futura Stazione Elettrica (SE) della RTN a 380/132 kV da inserire in entra – esce sulla linea RTN esistente 380 kV "Montalto – Suvereto”.

Dal punto di vista catastale, la base degli aerogeneratori ricade sulle seguenti particelle:

- Aerogeneratore T01 - p.lla 45 del foglio 33 di Montalto di Castro
- Aerogeneratore T02 - p.lla 18 del foglio 85 di Canino
- Aerogeneratore T03 - p.lla 44 del foglio 33 di Montalto di Castro
- Aerogeneratore T04 - p.lla 155 del foglio 33 di Montalto di Castro
- Aerogeneratore T05 - p.lla 155 del foglio 33 di Montalto di Castro
- Aerogeneratore T06 - p.lla 356 del foglio 34 di Montalto di Castro
- Aerogeneratore T07 - p.lla 16 del foglio 34 di Montalto di Castro
- Aerogeneratore T08 - p.lla 158 del foglio 55 di Montalto di Castro
- Aerogeneratore T09 - p.lla 18 del foglio 55 di Montalto di Castro

L’area temporanea di cantiere è prevista sulla particella 155 del foglio 33 del comune di Montalto di Castro (VT).

Il cavidotto MT attraversa i seguenti fogli catastali:

- fogli nn. 33, 34, 38, 55 del comune di Montalto di Castro (VT);
- foglio nn. 84, 85 del comune di Canino (VT).

La sottostazione di trasformazione è prevista sulla particella n.239 del foglio n.55 del comune di Montalto di Castro.

Il cavidotto AT attraversa i seguenti fogli catastali:

- foglio n. 4-5-6-12-19-20-31-32-34-48-54-55 del comune di Montalto di Castro (VT);
- foglio n. 269 - 270 del comune di Manciano (GR)

La stazione condivisa con altri produttori ricade sulla particellan.11 del foglio 269 del comune di Manciano (GR).

Nel dettaglio, il progetto prevede la realizzazione/installazione di:

- 9 aerogeneratori;
- 9 cabine di trasformazione poste all'interno della torre di ogni aerogeneratore;
- Opere di fondazione degli aerogeneratori;
- 9 piazzole di montaggio con adiacenti piazzole di stoccaggio (nel caso della torre T09 non è prevista la piazzola di stoccaggio);
- Opere temporanee per il montaggio del braccio gru;
- Un'area temporanea di cantiere;
- Nuova viabilità per una lunghezza complessiva di circa 4070 m;
- Interventi di sistemazione/adequamento della viabilità esistente sia per raggiungere la posizione delle torri che per raggiungere l'area della stazione condivisa con altri produttori;
- Adeguamenti puntuali temporanei lungo la viabilità di accesso al campo;
- Un cavidotto interrato in media tensione di collegamento del parco alla sottostazione di trasformazione 30/132 kV (lunghezza complessiva tracciato pari a 9170 m);
- Una stazione elettrica 30/132 kV di trasformazione di utenza da realizzarsi in prossimità della turbina T08;
- Un cavidotto interrato AT a 132 kV lungo circa 20,6 km per il collegamento della stazione elettrica 30/132 kV di trasformazione di utenza con la futura stazione elettrica di condivisione con altri produttori;
- Un cavidotto interrato AT a 132 kV per il collegamento in antenna a 132 kV tra la stazione elettrica di condivisione tra più produttori e la sezione 132 kV della futura Stazione Elettrica (SE) della RTN a 380/132 kV da inserire in entra – esce sulla linea RTN esistente 380 kV "Montalto – Suvereto".

L'energia elettrica viene prodotta da ogni singolo aerogeneratore a bassa tensione trasmessa attraverso una linea in cavo alla cabina MT/BT posta alla base della torre stessa, dove è trasformata a 30 kV. Le linee MT in cavo interrato collegheranno fra loro i gruppi di cabine MT/BT e quindi proseguiranno alla stazione di trasformazione 30/132 kV. Da qui l'energia elettrica generata dagli aerogeneratori verrà trasmessa alla stazione elettrica 30/132 kV da realizzare sempre tramite una linea MT in cavo interrato. Nella stazione elettrica di trasformazione 30/132 kV l'energia elettrica prodotta viene ulteriormente trasformata alla tensione di 132 kV e collegata attraverso un cavidotto interrato AT a 132 kV con la futura stazione elettrica di condivisione con altri produttori; Quest'ultima sarà collegata in antenna a 132 kV sulla sezione 132 kV della futura Stazione Elettrica (SE) della RTN a 380/132 kV da inserire in entra – esce sulla linea RTN esistente 380 kV "Montalto – Suvereto".

Le aree totali impegnate per aerogeneratore occupate in maniera permanente saranno l'area di montaggio più le fondazioni, mentre le altre aree provvisorie impegnate per aerogeneratore saranno dismesse alla fine dell'installazione.

Le sezioni di scavo dei cavidotti avranno un'altezza di scavo di 1.30 m ed una larghezza di scavo di 0.60m e, pertanto, saranno posti ad una profondità tale da non alterare la coltivabilità dei suoli.

Di seguito vi è il riepilogo di tutti gli ingombri:

	<b>superfici occupare nella fase di cantie- re</b>	<b>superfici da ripri- stinare</b>	<b>superfici occupare in fase di esercizio</b>
<b>comune di MONTALTO DI CASTRO</b>			
<b>piazzole di montaggio e definitiva</b>	3,65 ha	1,7 ha	1,95 ha
<b>strade di nuova realizzazione</b>	1,73 ha		1,73 ha
<b>strade esistenti da adeguare</b>	1,8 ha	1,8 ha	
<b>allargamenti temporanei</b>	0,95 ha	0,95 ha	
<b>area di cantiere</b>	0,6 ha	0,6 ha	
<b>strazione di trasformazione</b>	0,4 ha		0,4 ha
<b>cavidotto MT</b>	0,85 ha	0,85 ha	
<b>Cavidotto AT</b>	1,9 ha	1,9 ha	
<b>Totale</b>	<b>11,88 ha</b>	<b>7,8 ha</b>	<b>4,08 ha</b>
<b>comune di CANINO</b>			
<b>piazzola di montaggio e definitiva</b>	0,45 ha	0,2 ha	0,25 ha
<b>strade di nuova realizzazione</b>	0,27 ha		0,27 ha
<b>strade esistenti da adeguare</b>	0,2 ha	0,2 ha	
<b>allargamenti temporanei</b>	0,25 ha	0,25 ha	
<b>cavidotto MT</b>	0,5 ha	0,5 ha	
<b>Totale</b>	<b>1,67 ha</b>	<b>1,15 ha</b>	<b>0,52 ha</b>
<b>comune di MANCIANO</b>			
<b>Cavidotto AT</b>	0,2 ha	0,2 ha	
<b>Strada esistente da adeguare</b>	0,3 ha	0,3 ha	
<b>stazione condivisa con altri produttori</b>	1 ha		1 ha
<b>Totale</b>	<b>1,5 ha</b>	<b>0,5 ha</b>	<b>1 ha</b>

Ci sarà attenzione alle condizioni determinate dai cantieri e ripristino della situazione “ante operam” con particolare riguardo alla reversibilità e rinaturalizzazione o rimboschimento delle aree occupate temporaneamente da camion e autogrù nella fase di montaggio degli aerogeneratori.

Per quanto riguarda la fase di dismissione dell'impianto è preciso impegno della società proponente provvedere, a fine vita dell'impianto, al ripristino finale delle aree e alla dismissione dello stesso, assicurando la completa rimozione dell'aerogeneratore e della relativa piazzola, nonché la rimozione delle opere elettriche e il conferimento agli impianti di recupero e trattamento secondo la normativa vigente.



 <b>TENPROJECT</b>	<b>RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCD03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 7 di 39
---	----------------------------------	---	--

Si provvederà al massimo riutilizzo degli inerti provenienti dagli scavi (sia per la formazione dei rilevati delle strade e delle piazzole, sia per le operazioni di ripristino morfologico a fine cantiere).

Sono state previste opere di regimazione delle acque meteoriche.

E' garantita la dismissione degli aerogeneratori e il ripristino dello stato dei luoghi come indicato negli elaborati di progetto. La fondazione sarà sepolta sotto terreno vegetale.

È assicurato il corretto smaltimento degli oli esausti derivanti dal funzionamento dell'impianto; l'aerogeneratore previsto in progetto non presenta il moltiplicatore di giri garantendo la minima produzione possibile degli oli esauriti da smaltire.

### **3 - IDENTIFICAZIONE DEL TERRITORIO**


L'area di collocazione dell'impianto si colloca essenzialmente nei Comuni di Montalto di Castro(VT) e Canino(VT). È interessato marginalmente anche il Comune di Manciano(GR) solo per quanto riguarda il cavidotto AT esterno ed essendo tali opere non impattanti il territorio né tantomeno riducenti la superficie coltivata, in tale sede non sarà necessaria la disamina di tali luoghi.

**Montalto di Castro** è un Comune della zona costiera della Maremma laziale il cui centro abitato è situato a circa 60 Km dal capoluogo Viterbo ed è perfettamente collegato al suo lido posto a soli 4 Km dalla Città.

Esso occupa uno sperone tufaceo posto sulla riva sinistra del fiume Fiora, a breve distanza dalla costa tirrenica.

Nel territorio comunale scorre anche il torrente Arrone e più a nord il torrente Chiarone, che segna il confine tra il Lazio e la Toscana.

Il paese, per lunghi secoli piccolo borgo agricolo posto all'estremità settentrionale della Tuscia Romana, ha conosciuto un notevole sviluppo economico e demografico soprattutto negli ultimi trent'anni.

 <b>TENPROJECT</b>	<b>RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCD03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 8 di 39
---	----------------------------------	---	--

L'agricoltura ed il turismo estivo sono le sue principali risorse, ma anche il turismo culturale ha cominciato ultimamente a sviluppare le grandi potenzialità offerte dal territorio.

L'area del Comune appartiene alla zona altimetrica denominata pianura e tocca il mare. Il centro abitato di Montalto di Castro si trova ad un'altitudine di 42 metri sul livello del mare: l'altezza massima raggiunta nel territorio comunale è di 101 metri s.l.m., mentre la quota minima è di 0 metri. s.l.m.

Confina con i comuni di, Canino, Capalbio(GR), Manciano (GR), Tarquinia, Tuscania.

La città rientra nella zona indicata a sismicità bassa(zona 3) secondo l'ordinanza del Presidente del Consiglio dei ministri n. 3274 del 20 marzo 2003. Conta 8.804 abitanti(ISTAT 2021) e si estende per una superficie di 189,63 km<sup>2</sup>.

Dal punto di vista economico, come detto, le attività principali sono quella agricola e quella turistica, ma sta in maniera importante assumendo rilevanza quella di produzione Energetica.

In questo comune è stata costruita quella che, ad aprile 2014, è la seconda centrale fotovoltaica d'Europa e nel suo territorio è attiva anche la centrale termoelettrica Alessandro Volta da 3 600 MW, realizzata convertendo la centrale elettronucleare Alto Lazio.

Il ruolo economico di rilievo dell'agricoltura è dovuto oltre ai cereali, anche alla coltivazione meloni, angurie, pomodori ma soprattutto l'asparago verde della Maremma, commercializzato attraverso strutture cooperative della zona

Hanno una certa importanza anche gli allevamenti, soprattutto quelli ovini-caprini.

**Canino** è un Comune nell'immediato entroterra rispetto alla costa tirrenica sito nella Maremma laziale, in Tuscia di cui è sito di particolare interesse turistico, a due passi da Vulci e dalla distrutta città di Castro. Oltre ad essere in prossimità del mare, da Canino sono facilmente raggiungibili il Monte Amiata ed il Lago di Bolsena.

Il territorio, in gran parte collinare, degrada lentamente avvicinandosi alla costa, in direzione di Montalto di Castro; nella sua parte settentrionale, è lambito dal fiume Fiora, e in quella meridionale, per un breve tratto, dal torrente Arrone. Le aree collinari dei Monti di Canino e dell'Alta valle del Timone, sono anch'esse aree rilevanti del comune.

Poco distante dal paese si trova il piccolo lago Timone, mentre lungo il Fiora, vicino a Vulci, si trova il laghetto del Pellicone.

	<b>RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCD03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 9 di 39
---	----------------------------------	---	--

Canino confina a Nord con i comuni di Cellere ed Ischia di Castro, ad Ovest con il comune di Manciano (GR), a sud ovest con quello di Montalto di Castro, a sud-est con il comune di Tuscania ed ad est con quello di Tessennano.

Il centro abitato di Canino si trova ad un'altitudine di 229 metri sul livello del mare: l'altezza massima raggiunta nel territorio comunale è di 436 metri s.l.m., mentre la quota minima è di 18 metri s.l.m.

La città rientra nella zona indicata a sismicità media (zona 2) secondo l'ordinanza del Presidente del Consiglio dei ministri n. 3274 del 20 marzo 2003. Conta 5.029 abitanti (ISTAT 2021) e si estende per una superficie di 124,04 km<sup>2</sup>.

Dal punto di vista economico le attività principali sono quella agricola e quella turistica, ma sta in maniera importante assumendo rilevanza quella di produzione Energetica.

L'agricoltura è una delle sue principali risorse economiche. Le campagne del comune sono prevalentemente coltivate a vite, olivo, e asparago, ricche di cacciagione.

Di rilievo l'olio extra vergine di oliva Canino, ricavato dalla varietà canino, che ha ricevuto la DOP ed infatti Canino fa parte dell'Associazione nazionale città dell'olio.


L'asparago DOP di Canino è una eccellente primizia. Grazie allo sfruttamento delle acque calde del sottosuolo, che consentono una raccolta anticipata, può arrivare nelle case dei consumatori fin dalla fine di gennaio.

Hanno una certa importanza anche gli allevamenti, soprattutto quelli ovini-caprini.

**Manciano** è un Comune che si estende nell'entroterra della Toscana meridionale, nel territorio delle colline dell'Albegna e del Fiora.

L'estremità occidentale digrada nella pianura maremmana, lungo il corso del fiume Albegna, a valle della località di Marsiliana, mentre l'estremità nord-orientale penetra nell'area del Tufo lungo il corso del fiume Fiora che, da nord a sud, attraversa la parte orientale del territorio comunale.

Il territorio comunale confina a nord con i comuni di Roccalbegna e Semproniano, a nord-est con il comune di Sorano, a est con il comune di Pitigliano, a sud-est con i comuni laziali di Ischia di Castro e Canino, a sud col comune laziale di Montalto di Castro, a sud-ovest con il comune

 <b>TENPROJECT</b>	<b>RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCD03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 10 di 39
---	----------------------------------	---	---

di Capalbio, a ovest con il comune di Orbetello, a nord-ovest con i comuni di Magliano in Toscana e Scansano.

Il suo territorio si estende su ampia parte delle terre della Maremma del sud. Manciano è un centro agricolo d'origine etrusca ed è posto in cima ad un'altura isolata. Il profilo del territorio, interamente collinare, è lineare e continuo e racchiude i singoli borghi sparsi di Capanne, Marsiliana, Montemerano, Poderi di Montemerano, Poggio Murella, San Martino sul Fiora, Saturnia (rinomata per le sue terme) e Sgrilla.

Il centro abitato di Canino si trova ad un'altitudine di 444 metri sul livello del mare: l'altezza massima raggiunta nel territorio comunale è di 505 metri s.l.m., mentre la quota minima è di 8 metri s.l.m.

La città rientra nella zona indicata a sismicità bassa (zona 3) secondo l'ordinanza del Presidente del Consiglio dei ministri n. 3274 del 20 marzo 2003. Conta 7.113 abitanti (ISTAT 2021) e si estende per una superficie di 372,50 km<sup>2</sup>.

Dal punto di vista economico le attività principali sono quella agricola e quella turistica, anche se una discreta percentuale della popolazione attiva è invece occupata nelle imprese estrattive localizzate nei pressi delle cave di travertino e delle miniere di antimonio. I servizi commerciali, per il turismo, il tempo libero e lo sport sono concentrati a Saturnia e negli immediati dintorni delle Terme.


Sono presenti sul territorio anche industrie metallurgiche e alimentari.

L'economia agricola si basa, principalmente, sulla produzione di cereali, uva da vino e olive.

L'intervento oggetto di studio interessa i territori del comune di Montalto di Castro e Canino, mentre per le connessioni esterne e relative opere il Comune di Manciano nella provincia di Grosseto.

In particolare:

- nel comune di Montalto di Castro ricadono 8 aerogeneratori con relative strade e piazzole, parte del cavidotto MT, buona parte del cavidotto AT, la sottostazione di trasformazione;
- nel comune di Canino ricadono 1 aerogeneratore con relativa strada e piazzola e parte del cavidotto MT;

 <b>TENPROJECT</b>	<b>RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCD03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 11 di 39
---	----------------------------------	---	---

- nel comune di Manciano ricadono parte del tracciato del cavidotto AT, la stazione condivisa con altri produttori con la relativa strada di accesso, e il collegamento AT alla futura stazione della RTN.

Vi è la presenza di un fitto reticolo stradale che rende l'area facilmente accessibile e consente di ridurre al minimo gli interventi di nuova viabilità.

L'area d'installazione si colloca a nord est del centro di Montalto di Castro da cui dista circa 5 km in linea d'area, e a sud del centro di Canino dal quale dista circa 8,5 km in linea d'aria.

Il territorio è essenzialmente agricolo con prevalenza di seminativi. Sull'area sono presenti anche uliveti ed aree boschive.

Il paesaggio della zona è caratterizzato da diversi impianti fotovoltaici in esercizio, autorizzati e in iter di autorizzazione.

Nelle immediate vicinanze dell'area non sono presenti impianti eolici in esercizio.

Dal punto di vista morfologico ed orografico l'area d'impianto si presenta sub-pianeggiante.

Gli aerogeneratori sono posti, quindi, su aree scelte in modo da non generare fenomeni di dissesto o erosione. Le quote interessate variano dai 56m slm fino agli 86m slm.

Sull'area d'impianto, in riferimento al reticolo idrografico, sono presenti alcune aste del reticolo idrografico iscritte nell'elenco delle acque pubbliche oltre che alcuni impluvi e linee di ruscellamento superficiale con regime idraulico non permanente.

Sono presenti nella zona alcune aree boscate e aree di interesse archeologico.

Nessuno degli aerogeneratori ricade con la base torre in vincolo paesaggistico o interferisce con beni culturali.

Il tracciato del cavidotto MT, che raccoglie l'energia prodotta da ogni singolo aerogeneratore, si sviluppa in gran parte sulla viabilità esistente e di progetto e per un brevi tratti su terreno.

 <b>TENPROJECT</b>	<b>RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCD03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 12 di 39
---	----------------------------------	---	---

La sottostazione di trasformazione è prevista in prossimità della turbina T08 e ricade su un'area a seminativo servita da viabilità esistente.

## **4 - CARATTERIZZAZIONE DEL TERRITORIO**

### **4.1 - Il Paesaggio**

Il paesaggio è quello della Provincia di Viterbo, la più settentrionale delle Province del Lazio che rientra in quella vasta area denominata Tuscia Laziale che si estende a Nord di Roma tra il fiume Tevere e il Mar Tirreno.

Con un'estensione di 3612 km<sup>2</sup>, essa è delimitata a Nord dalla Toscana, alla quale storicamente si collega in quanto sede di alcuni tra i maggiori centri della civiltà etrusca, ma dalla quale si distingue per il paesaggio naturale prevalente, determinato dall'origine vulcanica dei substrati. L'Umbria con la valle del fiume Tevere è ad ad Est , mentre a Sud la delimitano la regione sabatina ed i contrafforti settentrionali dell'acrocoro tolfetano.

Il Viterbese, ma più in generale la Tuscia Laziale, si sviluppa in massima parte su un territorio edificato dall'attività esplosiva di tre importanti complessi vulcanici: quello vulsino, dominato dalla vasta depressione lacustre di Bolsena, quello vicano, con il lago di Vico in posizione centrale, e quello cimino subito a Sud-Est di Viterbo.

I terreni vulcanici ricoprono i più antichi terreni di origine sedimentaria che affiorano o emergono dalla copertura vulcanica in maniera sempre piuttosto esigua.

L'insieme di questi modesti rilievi, abbastanza regolarmente allineati tra la fascia subappenninica e il mare e diretta prosecuzione di quelli più settentrionali dell'Antiappennino toscano, fanno parte dell'Antiappennino tirrenico che a Sud di Roma si estende ai colli Albani e ai monti Lepini, Ausoni e Aurunci.

L'irregolarità dei confini amministrativi della provincia di Viterbo, raramente coincidenti con limiti naturali (corsi d'acqua, linee di spartiacque, etc.), contribuisce a determinare nel territorio provinciale

 <b>TENPROJECT</b>	<b>RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCD03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 13 di 39
---	----------------------------------	---	---

una grande varietà di paesaggi i quali, se associati ai diversi tipi litologici e ai principali sistemi orografici ivi presenti, ci permettono di riconoscere regioni naturali ben caratterizzate da un punto di vista morfologico e vegetazionale.

Nella Tuscia Laziale si possono individuare diverse regioni naturali, limitatamente al territorio provinciale e procedendo da Nord verso Sud è possibile riconoscerne 5 di cui viene data una breve descrizione.

- La Regione vulsina che è la più vasta, vi appartiene l'omonimo apparato vulcanico costituito da un orlo craterico centrale da cui si irradiano in ogni senso le estese espansioni tabulari con i numerosi crateri minori talvolta ancora intatti.
- La piana di Viterbo divide la regione vulsina da quella cimina, determinata dall'omonimo apparato vulcanico, che è caratterizzata dal paesaggio del tutto peculiare delle colture del nocciolo e dei suggestivi castagneti da frutto, dal tipo di habitat e dalla vegetazione forestale, particolarmente ricca di elementi mesofili.
- La regione sabatina, ripartita tra le province di Viterbo e di Roma, presenta limiti poco marcati; anch'essa è caratterizzata da conche e tavolati vulcanici spesso interrotti da profondi solchi di erosione (forre), opera dei numerosi corsi d'acqua presenti.
- Dalle regioni "collinari" si scende ad Ovest verso un'ampia pianura denominata Maremma laziale ripartita tra le province di Viterbo e di Roma. Si tratta di una fascia di larghezza variabile delimitata a Nord dalle valli dei fiumi Fiora, Arrone e Marta e interrotta verso Sud dai Monti della Tolfa.
- I tavolati tufacei e le forre fluviali delle regioni "collinari" digradano ad Est verso la valle del Fiume Tevere che ci appare come un ampio impluvio con pendici terrazzate interrotte da paesi e cittadine posti sulle spianate più ampie. In questo settore del suo bacino il Fiume Tevere corre sul limite tra i terreni vulcanici della destra idrografica e quelli calcarei dell'Umbria. Il tratto a monte di Orte è noto con il nome di Teverina, termine che peraltro include anche il versante sinistro della valle che si trova in Umbria. Il tratto a valle della città è invece molto più ampio e, dopo la confluenza con il Fiume Treia, prosegue nelle province di Rieti e di Roma.

 <b>TENPROJECT</b>	<b>RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCD03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 14 di 39
---	----------------------------------	---	---

Riguardo alla zona oggetto di intervento, predominanti sono i paesaggi caratterizzati dalla diffusione, in affioramento, di rocce vulcaniche appartenenti principalmente al Distretto Vulcanico Vulsino.

Il prevalere di esse ha, infatti, condizionato una topografia, che è caratterizzata da una serie di rilievi collinari (quote massime intorno ai 600-700 m s.l.m.), che corrispondono a più centri di emissione, e che si alternano ad ampie depressioni vulcano-tettoniche, la più estesa delle quali è occupata dal Lago di Bolsena.

I rilievi più evidenti sono rappresentati da numerosi coni di scorie e ceneri (per esempio, Montefiascone e Valentano) e dalla colata lavica di Selva del Lamone, che digrada dalla zona di Latera verso la valle del Fiume Fiora.

Gli avvallamenti più evidenti sono le grandi caldere ellittiche o sub-circolari di Latera e Montefiascone.


In generale, vi sono zone con versanti piuttosto acclivi, in corrispondenza delle strutture vulcano-tettoniche più recenti, quali i bordi delle caldere, le faglie e le fratture, e dell'affioramento di rocce, corrispondenti alle colate laviche e zone con versanti più dolci in corrispondenza dei sistemi rocciosi meno resistenti all'erosione e delle ampie superfici strutturali definite plateaux ignimbricitici.

L'azione delle acque correnti ed i processi connessi con il sollevamento eustatico hanno inciso, entro questo paesaggio, valli generalmente strette e profonde, successivamente rimodellate e parzialmente ammantate da depositi alluvionali.

Il sistema idrogeologico in cui ricade l'area di studio è quello dei monti Vulsini, Cimini e Sabatini. Sono presenti, inoltre molteplici manifestazioni termali e sulfuree e diversi incrementi delle portate negli alvei dei principali torrenti che si irradiano dalle pendici dei rilievi vulcanici.

Per quanto riguarda gli aspetti vegetazionali, l'area vasta presenta un interessante mosaico di colture agricole, a cui fanno da contrappunto aree boscate e fasce ripariali di una certa consistenza.



 <b>TENPROJECT</b>	<b>RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCD03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 15 di 39
---	----------------------------------	---	---

L'intervento dell'uomo ha poco modificato gli elementi di continuità naturali preesistenti, straordinario patrimonio storico-ambientale e faunistico-vegetale. L'agro interessato con andamento eterogeneo e destinato ad una discreta attività agricola, costituisce un ecosistema seminaturale in buona parte semplificato dall'azione dell'uomo sul biotopo e sulla biocenosi.

L'area interessata all'intervento consiste nelle zone a nord-est della città di Montalto di Castro a circa 5km di distanza e a sud est del centro di Canino dal quale dista circa 8,5 km in linea d'aria.

In quest'area la sistemazione paesaggistica si presenta sub-pianeggiante con una suddivisione del territorio agrario in appezzamenti ben sistemati, in buona parte coltivati a seminativo, con forme geometriche più o meno regolari, sono presenti anche alcune aree con colture arboree destinate prevalentemente a uliveto come anche aree boschive ed a pascolo caratterizzanti parte del territorio.

La biocenosi è rappresentata da diversi allevamenti zootecnici (soprattutto ovini), dalle poche specie erbacee ed arboree coltivate, nonché dalla flora e fauna spontanee, presente nelle diverse aree incolte e boschive, e da numerosi microrganismi.

## **5 - FATTORI CLIMATICI**

### **Montalto di Castro**

Nel Comune di Montalto di Castro si trova un clima caldo e temperato, le estati sono brevi, calde, asciutte e prevalentemente serene e gli inverni sono lunghi, freddi, ventosi e parzialmente nuvolosi. Esiste una piovosità più significativa nei mesi invernali. Nel mese più secco si riscontra molta piovosità. Secondo Köppen e Geiger la classificazione del clima è Csa. Si registra una temperatura media di 15.6 °C. La media annuale di piovosità è di 788 mm.

La città di Montalto di Castro, con i suoi 1.497 gradi giorno, rientra nella fascia climatica identificata dalla lettera *D*

Mese	T min	T max	T media	Precip.	Umidità	Vento	Eliofania
Gennaio	5,1 °C	10,8 °C	7,9 °C	75 mm	78%	WSW 16 km/h	6,3 ore
Febbraio	5,1 °C	11,3 °C	8,1 °C	70 mm	75%	WSW 9 km/h	7,4 ore
Marzo	7,2 °C	13,9 °C	10,5 °C	58 mm	75%	WSW 16 km/h	8,5 ore
Aprile	9,8 °C	16,9 °C	13,4 °C	56 mm	75%	WSW 16 km/h	10,4 ore
Maggio	13,4 °C	20,7 °C	17,2 °C	35 mm	74%	WSW 16 km/h	11,7 ore
Giugno	17,5 °C	25,2 °C	21,6 °C	21 mm	69%	WSW 16 km/h	12,7 ore
Luglio	20,1 °C	27,9 °C	24,2 °C	12 mm	66%	WSW 16 km/h	12,6 ore
Agosto	20,6 °C	28,1 °C	24,5 °C	19 mm	67%	WSW 16 km/h	11,6 ore
Settembre	17,5 °C	24,1 °C	20,7 °C	77 mm	70%	WSW 16 km/h	10,0 ore
Ottobre	14,4 °C	20,2 °C	17,1 °C	121 mm	77%	SSW 16 km/h	7,9 ore
Novembre	10,5 °C	15,5 °C	12,9 °C	147 mm	78%	WSW 16 km/h	6,7 ore
Dicembre	6,7 °C	11,9 °C	9,2 °C	97 mm	77%	WSW 16 km/h	6,2 ore
Totale/media	12,3 °C	18,9 °C	15,6 °C	788 mm	73,4%		9,3 ore

L'ambiente in cui vivono le piante, oltre che da fattori pedologici, geomorfologici e biotici (tra cui i fattori antropici), è condizionato dai fattori climatici che hanno un ruolo importante nella caratterizzazione della vegetazione in un determinato ambito territoriale.

### 5.1a – Temperatura

Dalla consultazione dei dati disponibili in base alle medie climatiche, la temperatura media del mese più freddo, gennaio, è di 7,9 °C, mentre il mese più caldo è agosto con una temperatura media di 24,5 °C.

Durante l'anno, la temperatura in genere va da 5°C a 30°C ed è raramente inferiore a 1°C o superiore a 34°C.

La stagione calda dura 2,7 mesi, dal 18 giugno al 10 settembre, con una temperatura giornaliera massima oltre i 27°C. Il giorno più caldo dell'anno è il 4 agosto, con una temperatura massima di 31 °C e minima di 18 °C.

La stagione fresca dura 4,0 mesi, dal 21 novembre al 22 marzo, con una temperatura massima giornaliera media inferiore a 16°C. Il giorno più freddo dell'anno è il 13 gennaio, con una temperatura minima media di 5°C e massima di 12°C.

### 5.2a - Precipitazioni

Dall'analisi dei dati pluviometrici registrati le precipitazioni medie annue si attestano a 788 mm, con minimo in estate e picco massimo tra la fine dell'autunno e l'inizio dell'inverno.

La stagione più piovosa dura 8,2 mesi, dal 9 settembre al 15 maggio, con una probabilità di oltre 19% che un dato giorno sia piovoso. La probabilità di un giorno piovoso è al massimo a novembre con la media di 8,9giorni con almeno 1mm di pioggia. Il 19 novembre è il giorno con la massima probabilità di pioggia pari al 32%

La stagione più asciutta dura 3,8 mesi, dal 15 maggio al 9 settembre. La minima probabilità di un giorno piovoso è nel mese di luglio con la media di soli 2,5giorni con almeno 1mm di pioggia. Il giorno con minore probabilità di pioggia è il 6 agosto con il 7%.

L'umidità relativa media annua fa registrare il valore di 73,4 % con minimo di 66 % a luglio e massimo di 78 % a gennaio e novembre.

### **5.3a – Ventosità**

La velocità oraria media del vento a Montalto di Castro subisce significative variazioni stagionali durante l'anno.

Il periodo più ventoso dell'anno dura 6,3 mesi, dal 15 ottobre al 23 aprile, con velocità medie del vento di oltre i 14,6 chilometri orari. Il giorno più ventoso dell'anno è il 21 dicembre, con una velocità oraria media del vento di 17,3 chilometri orari.

Il periodo dell'anno più calmo dura 5,7 mesi, da 23 aprile al 15 ottobre. Il giorno più calmo dell'anno è l'8 agosto con una velocità oraria media del vento di 11,9 chilometri orari.

La direzione oraria media del vento predominante varia durante l'anno.

I venti prevalenti sono da Ovest Sud Ovest, mentre nel periodo autunnale possono prevalere, specialmente ad ottobre, quelli da Sud Sud Ovest.

### **Canino**

Nel Comune di Canino si trova un clima caldo e temperato. Le estati sono brevi, calde, asciutte e prevalentemente serene e gli inverni sono lunghi, molto freddi, ventosi e parzialmente nuvolosi. Vi è una maggiore piovosità in inverno che in estate. Secondo Köppen e Geiger la classificazione del clima è Csa. Si registra una temperatura media di 14,3 °C. La media annuale di piovosità è di 881 mm.

Durante l'anno, la temperatura in genere va da 2 °C a 31 °C ed è raramente inferiore a -2 °C o superiore a 34 °C.

La città di Canino, con i suoi 1.828 gradi giorno, rientra nella fascia climatica identificata dalla lettera *D*

Mese	T min	T max	T media	Precip.	Umidità	Vento	Eliofania
Gennaio	2,8 °C	9,3 °C	5,8 °C	66mm	82%	N 15,2 km/h	5,5 ore
Febbraio	2,8 °C	10,2 °C	6,2 °C	72mm	78%	N 15,7 km/h	6,3 ore
Marzo	5,1 °C	13,4 °C	9 °C	74mm	76%	S 15,3 km/h	7,5 ore
Aprile	8 °C	16,9 °C	12,3 °C	81mm	74%	S 14,5 km/h	9,4 ore
Maggio	11,8 °C	21,1 °C	16,4 °C	65mm	71%	S 12,7 km/h	11 ore
Giugno	16 °C	26 °C	21,1 °C	42mm	65%	S 12,1 km/h	12 ore
Luglio	18,6 °C	29 °C	23,8 °C	26mm	60%	O 12,0 km/h	12 ore
Agosto	19,1 °C	29,1 °C	23,9 °C	30mm	62%	O 12,0 km/h	11 ore
Settembre	15,7 °C	23,9 °C	19,5 °C	81mm	70%	S 12,9 km/h	9,3 ore
Ottobre	12,5 °C	19,5 °C	15,6 °C	118mm	79%	S 14,0 km/h	6,9 ore
Novembre	8,2 °C	14,2 °C	11 °C	136mm	83%	S 15,2 km/h	5,7 ore
Dicembre	4,4 °C	10,4 °C	7,1 °C	90mm	82%	N 15,5 km/h	5,4 ore
Totale/media	10,42 °C	18,58 °C	14,3 °C	881mm	73,5%		8,6 ore

L'ambiente in cui vivono le piante, oltre che da fattori pedologici, geomorfologici e biotici (tra cui i fattori antropici), è condizionato dai fattori climatici che hanno un ruolo importante nella caratterizzazione della vegetazione in un determinato ambito territoriale.

### 5.1b – Temperatura

Dalla consultazione dei dati disponibili in base alle medie climatiche, la temperatura media del mese più freddo, gennaio, è di 5,8 °C, mentre il mese più caldo è agosto con una temperatura media di 23,9 °C.

La stagione calda dura 2,7 mesi, dal 17 giugno al 9 settembre, con una temperatura giornaliera massima oltre i 26°C.

La stagione fresca dura 3,9 mesi, dal 18 novembre al 16 marzo, con una temperatura massima giornaliera media inferiore a 14°C.

### 5.2b - Precipitazioni

Dall'analisi dei dati pluviometrici registrati le precipitazioni medie annue si attestano a 881 mm, con minimo in estate e picco massimo tra la fine dell'autunno e l'inizio dell'inverno.

 <b>TENPROJECT</b>	<b>RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCD03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 19 di 39
---	----------------------------------	---	---

La stagione più piovosa dura 8,3 mesi, dall'8 settembre al 17 maggio, con una probabilità di oltre 19% che un dato giorno sia piovoso. La probabilità di un giorno piovoso è al massimo a novembre con la media di 8,7giorni con almeno 1mm di pioggia.

La stagione più asciutta dura 3,7 mesi, dal 17 maggio all'8 settembre. La minima probabilità di un giorno piovoso è nel mese di luglio con la media di soli 2,6giorni con almeno 1mm di pioggia.

L'umidità relativa media annua fa registrare il valore di 73,5% con minimo di 65 % a luglio e massimo di 83 % a novembre.

### **5.3b – Ventosità**

La velocità oraria media del vento a Montalto di Castro subisce significative variazioni stagionali durante l'anno.

Il periodo più ventoso dell'anno dura 6,3 mesi, dal 16 ottobre al 26 aprile, con velocità medie del vento di oltre i 13,8 chilometri orari. Il periodo più ventoso dell'anno è a febbraio, con una velocità oraria media del vento di 15,7 chilometri orari.

Il periodo dell'anno più calmo dura 5,7 mesi, da 26 aprile al 16 ottobre. Il periodo più calmo dell'anno è ad agosto con una velocità oraria media del vento di 12,0 chilometri orari.

La direzione oraria media del vento predominante varia durante l'anno.

Il vento è più frequente da sud in primavera ed autunno, con una massima percentuale fino al 37%. In estate è più frequente da ovest con una massima percentuale fino al 35% il 3 agosto. Il vento è più frequente da nord, invece, nel periodo invernale con una massima percentuale fino al 35%.

### **Manciano**

Nel Comune di Manciano il clima è caldo e temperato e si riscontra molta più piovosità in inverno che in estate. Il clima è stato classificato come Csa secondo Köppen e Geiger. La temperatura media annua è di di 15.1 °C, mentre il valore di piovosità media annuale è di 866 mm

La città di Manciano, con i suoi 2.214 gradi giorno, rientra nella fascia climatica identificata dalla lettera E.

Mese	T min	T max	T media	Precip.	Umidità	Vento	Eliofania
Gennaio	4 °C	10,2 °C	6,9 °C	72mm	78%	N 15,6 km/h	6 ore
Febbraio	4 °C	11 °C	7,3 °C	72mm	75%	N 16 km/h	6,8 ore
Marzo	6,2 °C	14 °C	9,9 °C	67mm	75%	S 15,3 km/h	7,9 ore
Aprile	8,9 °C	17,3 °C	13,1 °C	71mm	74%	S 14,2 km/h	9,9 ore
Maggio	12,6 °C	21,3 °C	17 °C	56mm	71%	S 12,3 km/h	11 ore
Giugno	16,6 °C	26 °C	21,5 °C	32mm	66%	S 11,6 km/h	13 ore
Luglio	19,3 °C	28,9 °C	24,2 °C	19mm	60%	O 11,4 km/h	13 ore
Agosto	19,8 °C	29 °C	24,4 °C	25mm	62%	O 11,5 km/h	12 ore
Settembre	16,5 °C	24,4 °C	20,2 °C	82mm	69%	S 12,7 km/h	9,6 ore
Ottobre	13,4 °C	20,1 °C	16,4 °C	124mm	77%	S 14,2 km/h	7,4 ore
Novembre	9,2 °C	15 °C	11,9 °C	149mm	80%	S 15,5 km/h	6,2 ore
Dicembre	5,5 °C	11,3 °C	8,2 °C	97mm	78%	N 15,9 km/h	5,9 ore
Totale/media	11,33 °C	19,04 °C	15,1 °C	866mm	72,1%		9,0 ore

L'ambiente in cui vivono le piante, oltre che da fattori pedologici, geomorfologici e biotici (tra cui i fattori antropici), è condizionato dai fattori climatici che hanno un ruolo importante nella caratterizzazione della vegetazione in un determinato ambito territoriale.

### 5.1c – Temperatura

Dalla consultazione dei dati disponibili in base alle medie climatiche, la temperatura media del mese più freddo, gennaio, è di 6,9 °C, mentre il mese più caldo è agosto con una temperatura media di 24,4 °C.

La stagione calda dura 2,8 mesi, dal 17 giugno al 9 settembre, con una temperatura giornaliera massima oltre i 26°C.

La stagione fresca dura 4,0 mesi, dal 18 novembre al 17 marzo, con una temperatura massima giornaliera media inferiore a 14°C.

### 5.2c - Precipitazioni

Dall'analisi dei dati pluviometrici registrati le precipitazioni medie annue si attestano a 866 mm, con minimo in estate e picco massimo tra la fine dell'autunno e l'inizio dell'inverno.

La stagione più piovosa dura 8,4 mesi, dal 7 settembre al 19 maggio, con una probabilità di oltre 19% che un dato giorno sia piovoso. La probabilità di un giorno piovoso è al massimo a novembre con la media di 8,9giorni con almeno 1mm di pioggia.

 <b>TENPROJECT</b>	<b>RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCD03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 21 di 39
---	----------------------------------	---	---

La stagione più asciutta dura 3,6 mesi, dal 19 maggio al 7 settembre. La minima probabilità di un giorno piovoso è nel mese di luglio con la media di soli 2,7 giorni con almeno 1mm di pioggia.

L'umidità relativa media annua fa registrare il valore di 72,1 % con minimo di 60 % a luglio e massimo di 80 % a novembre.

### 5.3c – Ventosità

La velocità oraria media del vento a Manciano subisce significative variazioni stagionali durante l'anno.

Il periodo più ventoso dell'anno dura 6,5 mesi, dal 7 ottobre al 24 aprile, con velocità medie del vento di oltre i 13,7 chilometri orari. Il giorno più ventoso dell'anno è a febbraio, con una velocità oraria media del vento di 16,0 chilometri orari.

Il periodo dell'anno più calmo dura 5,5 mesi, dal 24 aprile al 7 ottobre. Il giorno più calmo dell'anno è a luglio con una velocità oraria media del vento di 11,4 chilometri orari.

La direzione oraria media del vento predominante varia durante l'anno.

I venti prevalenti sono da sud in primavera ed autunno con massima percentuale fino al 33%, Nei mesi estivi sono prevalenti da ovest con massima percentuale fino al 33%, infine in inverno sono prevalenti da nord con massima percentuale fino al 31%.

## 6 - IL SUOLO

Le caratteristiche del suolo di una zona condizionano in maniera determinante la fisionomia del paesaggio che scaturisce fundamentalmente dalla discriminante alla coltivazione di una specie vegetale rispetto ad un'altra. Esso rappresenta una delle risorse naturali più importanti non rinnovabili ed è per questo che va opportunamente salvaguardato.

Le numerose minacce che incombono su ambiente e suolo, mettono a repentaglio la fertilità dei terreni di conseguenza la loro superficie. L'inquinamento e l'erosione mettono in seria crisi il sistema agricolo e sono la principale causa di perdita di superficie coltivabile.

Consegna

 <b>TENPROJECT</b>	<b>RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCD03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 22 di 39
---	----------------------------------	---	---

## 6.1 - Uso e Copertura del suolo

Il programma CORINE (*COoRdination of INformation on the Envivironment*), ha inteso dotare, l'Unione Europea, gli stati associati ed i paesi limitrofi dell'area mediterranea e balcanica, di una serie di informazioni territoriali sullo stato dell'ambiente.

Queste informazioni hanno la finalità di fornire, ai 38 paesi aderenti, un supporto per lo sviluppo di politiche comuni, per controllarne gli effetti e per proporre eventuali correttivi.

Col progetto *CORINE Land Cover (CLC)* che mira al rilevamento ed al monitoraggio delle caratteristiche di copertura ed uso del territorio, è stata allestita una cartografia di base che individua e definisce, su tutto il territorio nazionale, le regioni pedologiche che sono aree geografiche caratterizzate da un clima tipico e da specifiche associazioni di materiale parentale (*All. A*).

La banca dati delle regioni pedologiche è stata integrata con i dati CLC e della banca dati dei suoli per evidenziare le caratteristiche specifiche dei suoli stessi. Questo ha consentito l'allestimento di una cartografia di dettaglio capace di fornire informazioni geografiche accurate e coerenti sulla copertura del suolo che, insieme ad altri tipi di informazioni (topografia, sistema di drenaggi ecc.), sono indispensabili per la gestione dell'ambiente e delle risorse naturali (*All. A*).

La cartografia individua le aree unitarie cartografabili che presentano una copertura omogenea e che hanno una superficie minima di ha 25.

Per la lettura delle predette carte è stata predisposta una legenda che si articola su 4 livelli dei quali, il primo comprende 5 voci generali che abbracciano le maggiori categorie di copertura del pianeta, il secondo livello comprende 15 voci, il terzo livello comprende 44 voci ed il quarto livello comprende 68 voci; la leggenda così strutturata consente di identificare l'unità di ogni livello attraverso un codice numerico costituito da uno a quattro cifre. (*All. A*)

Dalla predetta cartografia (*All. B*) si rileva che il territorio della Regione Lazio è suddiviso in quattro regioni pedologiche:

- **16.4** *Appennino centrale su rocce carbonatiche e conche intramontane*



- **56.1** Aree collinari vulcaniche dell'Italia centrale e meridionale
- **59.7** Aree collinari e montane con formazioni calcaree e coperture vulcaniche con pianure incluse dell'Italia meridionale
- **60.7** Pianure costiere tirreniche dell'Italia centrale e relative colline incluse

L'area interessata dal previsto impianto eolico ricade nella regione pedologica **60.7 - Pianure costiere tirreniche dell'Italia centrale e relative colline incluse**.

**Superficie:** 4985 km<sup>2</sup>, 1,6% dell'Italia.

**Clima e pedoclima:** da mediterraneo a subcontinentale e continentale; temperatura media annuale dell'aria: 14-17°C; precipitazioni medie annue: 620-1000 mm; mesi più piovosi: ottobre e dicembre; mesi secchi: giugno, luglio e agosto; mesi con temperature medie inferiori a 0°C: nessuno. Regime di umidità e temperatura del suolo: xerico, termico.

**Geologia e morfologia:** depositi alluvionali quaternari con inclusioni di Rocce metamorfiche terziarie. Terreno pianeggiante, altitudine media: 76 metri s.l.m., pendenza media: 7%.

**Suoli principali:** suoli alluvionali, talvolta con falda freatica (Calcaric, Cambisol, Fluvisol e Gleysol); terreni con accumulo di argilla lungo il profilo (Chromic, Calcic, Gleyic, Haplic e Vertic Luvisols); terreni con verticale proprietà e riorganizzazione dei carbonati (Vertic Cambisols; Eutric, Calcaric e Calcic Vertisols), suoli salini (Solonchaks).

**Principali classi di Land capability:** suoli di 1<sup>a</sup>, 2<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> classe in piano, con limitazioni per eccessi d'acqua, tessitura argillosa, siccità, localmente per acidità; suoli di classe 4<sup>a</sup>, 6<sup>a</sup> e 7<sup>a</sup> in collina, a causa della presenza di pietrisco, roccioso, pendio e acidità.

**Principali processi di degrado del suolo:** la regione è prevalentemente utilizzata per colture a filare e fitte (circa il 50% della superficie totale) che sono diffuse in la pianura, mentre le colline sono prevalentemente ricoperte da boschi e prati (circa 25% della regione). I più importanti processi di degrado del suolo sono quindi attribuiti alla concorrenza tra usi dell'acqua agricoli e non agricoli. La concorrenza è dovuta alla scarsità di corpi idrici (solo l'1% della regione) e al clima mediterraneo secco, ed è particolarmente rigido nella pianura, dove si concentrano gli insediamenti (il 6,2% della regione è coperto da usi non agricoli). Di conseguenza, si denunciano fenomeni di degrado del terreno localizzato, ma importante, dovuti all'utilizzo di acque salmastre. Inoltre sono segnalati rilevanti fenomeni di inquinamento delle falde acquifere nelle pianure intensamente coltivate della parte più meridionale della regione.

*L'area interessata all'intervento è identificata dal codice 2.1.1 in quanto rientra, maggiormente e soprattutto, nelle superfici agricole utilizzate a seminativo semplice ricadente in aree non irrigue.*

## **6.2 - Capacità d'uso del suolo**

Ai fini della conservazione del suolo, altrettanto importante è conoscerne la capacità d'uso.

La (*Land Capability Classificazione "LCC"*) è un sistema di valutazione che viene utilizzato per classificare il territorio in base alle sue potenzialità produttive, finalizzate all'utilizzazione di tipo agro-silvo-pastorale, sulla base di una gestione sostenibile e pertanto conservativa delle risorse del suolo.

Il concetto centrale della *Land Capatibility* è quello che la produttività del suolo non è legata solo alle sue proprietà fisiche (*pH, sostanza organica, struttura, salinità, saturazioni in basi*), ma anche e soprattutto alle qualità dell'ambiente in cui questo è inserito (*morfologia, clima, vegetazione ecc.*).

I criteri fondamentali della capacità d'uso del suolo sono:

- di essere in relazione alle limitazioni fisiche permanenti, escludendo quindi le valutazioni dei fattori socio-economici;
- di riferirsi al complesso di colture praticabili nel territorio in questione e non ad una coltura in particolare;
- di comprendere nel termine "difficoltà di gestione" tutte quelle pratiche conservative e sistematorie necessarie affinché, in ogni caso, l'uso non determini perdita di fertilità o degradazione del suolo;
- di considerare un livello di conduzione abbastanza elevato, ma allo stesso tempo accessibile alla maggior parte degli operatori agricoli.

Con questa classificazione il territorio è suddiviso nelle seguenti otto classi delle quali, le prime quattro comprendono i suoli destinati alla coltivazione (*suoli arabili*) mentre le altre quattro comprendono i suoli non idonei (*suoli non arabili*).

<b>Classe</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Arabilità</b>
<b>I</b>	Suoli con scarse o nulle limitazioni idonei ad ospitare una vasta gamma di colture. Si tratta di suoli pianeggianti o in leggero pendio, con limitati rischi erosivi, profondi e ben drenati, facilmente lavorabili. Sono molto produttivi e adatti a coltivazioni intensive.	<b>SI</b>
<b>II</b>	Suoli con alcune lievi limitazioni che riducono l'ambito di scelta delle colture o richiedono modesti interventi di conservazione. Le limitazioni possono essere di vario tipo.	<b>SI</b>

<b>III</b>	Suoli con limitazioni sensibili che riducono la scelta delle colture impiegabili, del periodo di semina e di raccolta e delle lavorazioni del suolo, o richiedono speciali pratiche di conservazione	<b>SI</b>
<b>IV</b>	Suoli con limitazioni molto forti che riducono la scelta delle colture impiegabili, del periodo di semina e di raccolta e delle lavorazioni del suolo, o richiedono speciali pratiche di conservazione.	<b>SI</b>
<b>V</b>	Suoli con rischio erosivo limitato o nullo, ma con altri vincoli che, impedendo la lavorazione del terreno, ne limitano l'uso. Si tratta di suoli pianeggianti o quasi.	<b>NO</b>
<b>VI</b>	Suoli con limitazioni molto forti adatti solo al pascolo e al bosco che rispondono positivamente agli interventi di miglioramento del pascolo. Hanno limitazioni permanenti ed in gran parte ineliminabili.	<b>NO</b>
<b>VII</b>	Suoli con limitazioni molto forti adatti solo al pascolo e al bosco che non rispondono positivamente agli interventi di miglioramento del pascolo. Hanno limitazioni permanenti ed in gran parte ineliminabili.	<b>NO</b>
<b>VIII</b>	Suoli con limitazioni talmente forti da precluderne l'uso per fini produttivi e da limitarne l'utilizzo alla protezione ambientale e paesaggistica, a fini ricreativi, alla difesa dei bacini imbriferi. Le limitazioni sono ineliminabili	<b>NO</b>

Il modello interpretativo LCC allegato alla presente (*All.C*), consente la classificazione sulla base dei dati noti.

*Dall'esame dei parametri rilevati nell'area interessata dall'impianto eolico, si deduce che il suolo rispecchia le caratteristiche previste per la III classe, dato confortato anche dai rilievi regionali.*

## **7 - CONSIDERAZIONI AGRONOMICHE E PAESAGGISTICHE**

L'agro del comune di Montalto di Castro è prevalentemente destinato all'attività agricola, sia di tipo intensivo che estensivo, che rappresenta il settore tradizionale dell'economia locale.

Dai dati forniti dall'ISTAT relativi al Censimento dell'agricoltura del 2010, si rileva che la superficie agricola utilizzata (SAU), per il comune di Montalto di Castro, è pari ad ha 15.126,49 su una superficie agraria totale (SAT) di ha 16.450,45, ed è così distribuita:

- Seminativi ha 13.742,34;
- Coltivazioni legnose agrarie 342,87;
- Prati permanenti e pascoli ha 1.041,28;

La superficie agraria non utilizzata è così distribuita:

- Boschi ed Arboricoltura da Legno ha 565,49;
- Superficie non utilizzata e Altra superficie ha 758,47.

Il suolo è piuttosto profondo, il terreno è tendenzialmente argilloso e presenta un buon grado di fertilità. Le coltivazioni legnose, molto poco importanti rispetto alla superficie coltivata, sono ad uliveto soprattutto da olio(310,69ha) e con piccole coltivazioni a vigneto(33,06ha) ed a fruttiferi(32,7ha).

Sui terreni seminativi che sono per la maggior parte a cereali, viene praticata una rotazione triennale grano - grano -rinnovo (*pomodoro, barbabietola, girasole, carciofo, ecc.*) che prevede l'alternanza tra colture dissipatrici (cerealicole) e colture miglioratrici (sarchiate). Solo pochi ettari sono destinati alle colture ortive specializzate anche se è un settore in ascesa.

Vi è anche una presenza significativa di allevamenti ovini come anche, in maniera minore bovini, suini ed avicoli.

L'agro del comune di **Canino** è prevalentemente destinato all'attività agricola, sia di tipo intensivo che estensivo, che rappresenta il settore tradizionale dell'economia locale.

Dai dati forniti dall'ISTAT relativi al Censimento dell'agricoltura del 2010, si rileva che la superficie agricola utilizzata (SAU), per il comune di Canino, è pari ad ha 8.622,89 su una superficie agraria totale (SAT) di ha 10.548,80 ed è così distribuita:

- Seminativi ha 6.105,69;
- Coltivazioni legnose agrarie 1.910,91;
- Prati permanenti e pascoli ha 606,29;

La superficie agraria non utilizzata è così distribuita:

- Boschi ed Arboricoltura da Legno ha 893,70;
- Superficie non utilizzata e Altra superficie ha 1.032,21.

Il suolo è piuttosto profondo, il terreno è tendenzialmente argilloso e presenta un buon grado di fertilità. Le coltivazioni legnose, molto poco importanti rispetto alla superficie coltivata, sono ad uliveto soprattutto da olio(1.769,59ha) e con piccole coltivazioni a vigneto(117,09ha) ed a fruttiferi(19,05ha).

Sui terreni seminativi che sono per la maggior parte a cereali, viene praticata una rotazione triennale grano - grano -rinnovo (*pomodoro, barbabietola, girasole, carciofo, ecc.*) che prevede

l'alternanza tra colture dissipatrici (cerealicole) e colture miglioratrici (sarchiate). Sono diversi gli ettari destinati alle colture ortive specializzate in particolare gli asparagi.

Vi è anche una presenza significativa di allevamenti ovini come anche, in maniera minore bovini, suini ed avicoli

L'agro del comune di **Manciano** è prevalentemente destinato all'attività agricola, sia di tipo intensivo che estensivo, che rappresenta il settore tradizionale dell'economia locale.

Dai dati forniti dall'ISTAT relativi al Censimento dell'agricoltura del 2010, si rileva che la superficie agricola utilizzata (SAU), per il comune di Manciano, è pari ad ha 19.336,53 su una superficie agraria totale (SAT) di ha 29.638,31, ed è così distribuita:

- Seminativi ha 16.830,73;
- Coltivazioni legnose agrarie 1.708,98;
- Prati permanenti e pascoli ha 796,82;

La superficie agraria non utilizzata è così distribuita:

- Boschi ed Arboricoltura da Legno ha 5867,57;
- Superficie non utilizzata e Altra superficie ha 4434,21.

Il suolo è piuttosto profondo, il terreno è tendenzialmente argilloso e presenta un buon grado di fertilità. Le coltivazioni legnose, molto poco importanti rispetto alla superficie coltivata, sono ad uliveto soprattutto da olio(882,90ha) e con piccole coltivazioni a vigneto(439,63ha) ed a fruttiferi(19,5ha).

Sui terreni seminativi che sono per la maggior parte a cereali, viene praticata una rotazione triennale grano - grano -rinnovo (*pomodoro, barbabietola, girasole, carciofo, ecc.*) che prevede l'alternanza tra colture dissipatrici (cerealicole) e colture miglioratrici (sarchiate). Solo pochi ettari sono destinati alle colture ortive specializzate anche se è un settore in ascesa.

Vi è anche una presenza significativa di allevamenti ovini come anche, in maniera minore bovini, suini ed avicoli

L'intervento di installazione degli aerogeneratori interesserà un'area posta a nord-est rispetto al centro urbano di Montalto di Castro e a sud est del centro di Canino(All. D). Buona parte dei tracciati

delle linee seguirà il percorso di strade esistenti per cui le interferenze con la destinazione agronomica dei suoli risulta limitata.

Si riporta a seguire l'elenco delle particelle fisicamente interessate dalle opere di progetto con la relativa qualità dei suoli.

### Montalto di Castro

N	Foglio.	P.IIa	Qualità	mq	Destinazione
1	6	11	SEMINATIVO	23.130 mq	Strade-Cavidotto
2	6	28	SEMINATIVO	590.000 mq	Strade-Cavidotto
3	6	31	SEMINATIVO	196.320 mq	Strade-Cavidotto
4	6	137	SEMIN IRRIG	165.920 mq	Strade-Cavidotto
5	6	189	SEMINATIVO	55.833 mq	Strade-Cavidotto
6	6	192	SEMINATIVO	335.144 mq	Strade-Cavidotto
7	12	3	SEMINATIVO	410.300 mq	Strade-Cavidotto
8	12	35	SEMINATIVO	78.290 mq	Strade-Cavidotto
9	12	42	SEMINATIVO	720 mq	Strade-Cavidotto
10	12	43	SEMINATIVO	2.560 mq	Strade-Cavidotto
11	12	71	SEMINATIVO	959.312 mq	Strade-Cavidotto
12	19	43	SEMINATIVO	52.980 mq	Strade-Cavidotto
13	19	44	SEMINATIVO	3.670 mq	Strade-Cavidotto
14	19	45	SEMINATIVO	154.280 mq	Strade-Cavidotto
15	19	89	SEMINATIVO	3.360 mq	Strade-Cavidotto
16	19	150	SEMINATIVO	40.990 mq	Strade-Cavidotto
17	19	294	SEMINATIVO	22.203 mq	Strade-Cavidotto
18	19	299	ENTE URBANO	2.480 mq	Strade-Cavidotto
19	19	343	SEMINATIVO	247.366 mq	Strade-Cavidotto
20	19	345	SEMINATIVO	1.459 mq	Strade-Cavidotto
21	20	13	SEMINATIVO	14.000 mq	Strade-Cavidotto
22	20	29	SEMINATIVO	27.720 mq	Strade-Cavidotto
23	20	33	SEMINATIVO	10.830 mq	Strade-Cavidotto
24	20	107	SEMINATIVO	9.890 mq	Strade-Cavidotto
25	20	108	SEMIN IRRIG	1.190 mq	Strade-Cavidotto
26	20	109	SEMIN IRRIG	800 mq	Strade-Cavidotto
27	20	110	SEMIN IRRIG	54.870 mq	Strade-Cavidotto
28	20	113	PASCOLO	7.940 mq	Strade-Cavidotto
29	20	195	SEMINATIVO	23.821 mq	Strade-Cavidotto
30	20	226	ENTE URBANO	22.440 mq	Strade-Cavidotto
31	20	229	SEMIN IRRIG	157.329 mq	Strade-Cavidotto

N	Foglio.	P.IIa	Qualità	mq	Destinazione
32	20	263	SEMINATIVO	332.746 mq	Strade-Cavidotto
33	31	13	SEMINATIVO	116.080 mq	Strade-Cavidotto
34	31	14	BOSCO MISTO	35.580 mq	Strade-Cavidotto
35	31	15	SEMINATIVO	45.130 mq	Strade-Cavidotto
36	31	16	SEMIN IRRIG	196.270 mq	Strade-Cavidotto
37	31	20	SEMINATIVO	27.540 mq	Strade-Cavidotto
38	31	26	SEMINATIVO	18.910 mq	Strade-Cavidotto
39	31	61	SEMINATIVO	145.084 mq	Strade-Cavidotto
40	31	62	SEMINATIVO	85.600 mq	Strade-Cavidotto
41	31	67	SEMINATIVO	3.840 mq	Strade-Cavidotto
42	31	68	SEMINATIVO	46.366 mq	Strade-Cavidotto
43	31	121	SEMINATIVO	200.945 mq	Strade-Cavidotto
44	31	123	SEMINATIVO	61.738 mq	Strade-Cavidotto
45	32	24	SEMINATIVO	309.880 mq	Strade-Cavidotto
46	32	41	BOSCO MISTO	21.110 mq	Strade-Cavidotto
47	32	115	PASCOLO	8.400 mq	Strade-Cavidotto
48	32	118	PASCOLO	2.150 mq	Strade-Cavidotto
49	32	132	PASCOLO	1.230 mq	Strade-Cavidotto
50	32	133	PASCOLO ARB	2.680 mq	Strade-Cavidotto
51	32	136	SEMINATIVO	1.450 mq	Strade-Cavidotto
52	32	138	PASCOLO	3.910 mq	Strade-Cavidotto
53	32	140	CANNETO	870 mq	Strade-Cavidotto
54	32	143	SEMINATIVO	271 mq	Strade-Cavidotto
55	32	207	PASCOLO	50 mq	Strade-Cavidotto
56	32	209	CANNETO	130 mq	Strade-Cavidotto
57	32	219	SEMINATIVO	30 mq	Strade-Cavidotto
58	32	399	SEMINATIVO	124.782 mq	Strade-Cavidotto
59	32	535	SEMINATIVO	1.820 mq	Strade-Cavidotto
60	33	19	SEMINATIVO	223.600 mq	Strade-Cavidotto
61	33	28	SEMIN IRRIG	44.580 mq	Strade-Cavidotto
62	33	42	SEMINATIVO	199.500 mq	Strade-Cavidotto
63	33	44	SEMINATIVO	35.200 mq	Aer. T03 + Strade-Cavidotto
64	33	45	SEMINATIVO	95.880 mq	Aer. T01+ Strade-Cavidotto
65	33	46	SEMINATIVO	465.940 mq	Strade-Cavidotto
66	33	48	SEMINATIVO	2.986 mq	Strade-Cavidotto
67	33	49	VIGNETO	58.590 mq	Strade-Cavidotto
68	33	52	BOSCO CEDUO	2.400 mq	Strade-Cavidotto

N	Foglio.	P.IIa	Qualità	mq	Destinazione
69	33	54	BOSCO CEDUO	4.800 mq	Strade-Cavidotto
70	33	55	SEMINATIVO	2.880 mq	Strade-Cavidotto
71	33	56	BOSCO CEDUO	2.160 mq	Strade-Cavidotto
72	33	59	BOSCO CEDUO	430 mq	Strade-Cavidotto
73	33	60	BOSCO CEDUO	40 mq	Strade-Cavidotto
74	33	62	PASC CESPUG	3.200 mq	Strade-Cavidotto
75	33	63	SEMINATIVO	100 mq	Strade-Cavidotto
76	33	64	SEMINATIVO	640 mq	Strade-Cavidotto
77	33	65	PASC CESPUG	120 mq	Strade-Cavidotto
78	33	155	SEMINATIVO	512.540 mq	Aer. T04 e T05 + Strade-Cavidotto + Area Temp.
79	33	451	SEMIN IRRIG	148.606 mq	Strade-Cavidotto
80	34	16	SEMINATIVO	210.750 mq	Strade-Cavidotto
81	34	17	SEMINATIVO	51.530 mq	Strade-Cavidotto
82	34	37	SEMINATIVO	3.925 mq	Strade-Cavidotto
83	34	38	SEMINATIVO	38.230 mq	Strade-Cavidotto
84	34	40	SEMINATIVO	3.760 mq	Strade-Cavidotto
85	34	42	SEMINATIVO	9.760 mq	Strade-Cavidotto
86	34	46	PASCOLO	920 mq	Strade-Cavidotto
87	34	63	SEMINATIVO	115.100 mq	Strade-Cavidotto
88	34	70	BOSCO CEDUO	770 mq	Strade-Cavidotto
89	34	72	SEMINATIVO	2.910 mq	Strade-Cavidotto
90	34	73	SEMINATIVO	3.435 mq	Strade-Cavidotto
91	34	95	SEMINATIVO	15.570 mq	Strade-Cavidotto
92	34	96	SEMINATIVO	29.270 mq	Strade-Cavidotto
93	34	107	SEMINATIVO	360 mq	Strade-Cavidotto
94	34	108	SEMINATIVO	1.045 mq	Strade-Cavidotto
95	34	109	SEMINATIVO	990 mq	Strade-Cavidotto
96	34	110	SEMINATIVO	1.580 mq	Strade-Cavidotto
97	34	111	SEMINATIVO	1.680 mq	Strade-Cavidotto
98	34	113	BOSCO CEDUO	2.025 mq	Strade-Cavidotto
99	34	120	SEMINATIVO	110 mq	Strade-Cavidotto
100	34	122	SEMINATIVO	140 mq	Strade-Cavidotto
101	34	123	SEMINATIVO	1.300 mq	Strade-Cavidotto
102	34	124	SEMINATIVO	1.680 mq	Strade-Cavidotto
103	34	126	SEMINATIVO	2.200 mq	Strade-Cavidotto
104	34	127	BOSCO CEDUO	150 mq	Strade-Cavidotto
105	34	128	BOSCO CEDUO	180 mq	Strade-Cavidotto



N	Foglio.	P.IIa	Qualità	mq	Destinazione
106	34	129	BOSCO CEDUO	2.600 mq	Strade-Cavidotto
107	34	131	BOSCO CEDUO	1.480 mq	Strade-Cavidotto
108	34	132	SEMINATIVO	2.350 mq	Strade-Cavidotto
109	34	133	SEMINATIVO	10 mq	Strade-Cavidotto
110	34	254	SEMINATIVO	283.860 mq	Strade-Cavidotto
111	34	304	SEMINATIVO	573 mq	Strade-Cavidotto
112	34	305	SEMINATIVO	407 mq	Strade-Cavidotto
113	34	320	SEMINATIVO	359 mq	Strade-Cavidotto
114	34	321	SEMINATIVO	62 mq	Strade-Cavidotto
115	34	322	SEMINATIVO	1.049 mq	Strade-Cavidotto
116	34	356	SEMINATIVO	339.930 mq	Aer. T07 + Strade-Cavidotto
117	34	385	SEMINATIVO	6.037 mq	Strade-Cavidotto
118	34	391	SEMINATIVO	3.181 mq	Strade-Cavidotto
119	34	401	SEMINATIVO	63.329 mq	Strade-Cavidotto
120	34	413	SEMINATIVO	14.248 mq	Strade-Cavidotto
121	34	414	SEMINATIVO	20.000 mq	Strade-Cavidotto
122	34	417	ENTE URBANO	1.530 mq	Strade-Cavidotto
123	34	418	ENTE URBANO	1.113 mq	Strade-Cavidotto
124	48	10	SEMINATIVO	175.900 mq	Strade-Cavidotto
125	48	72	SEMINATIVO	8.030 mq	Strade-Cavidotto
126	48	73	SEMINATIVO	265 mq	Strade-Cavidotto
127	48	93	SEMIN IRRIG	35.761 mq	Strade-Cavidotto
128	48	94	SEMINATIVO	6.964 mq	Strade-Cavidotto
129	48	95	INCOLT PROD	3.356 mq	Strade-Cavidotto
130	54	7	SEMINATIVO	13.180 mq	Strade-Cavidotto
131	54	13	SEMIN IRRIG	103.034 mq	Strade-Cavidotto
132	54	14	SEMINATIVO	91.586 mq	Strade-Cavidotto
133	54	15	SEMINATIVO	1.000 mq	Strade-Cavidotto
134	55	4	SEMINATIVO	17.740 mq	Strade-Cavidotto
135	55	5	SEMINATIVO	2.250 mq	Strade-Cavidotto
136	55	7	SEMINATIVO	3.950 mq	Strade-Cavidotto
137	55	17	SEMINATIVO	112.400 mq	Strade-Cavidotto
138	55	18	SEMINATIVO	79.760 mq	Aer. T09 + Strade-Cavidotto
139	55	44	SEMINATIVO	232.430 mq	Strade-Cavidotto
140	55	58	SEMINATIVO	8.400 mq	Strade-Cavidotto
141	55	59	SEMINATIVO	82.090 mq	Strade-Cavidotto
142	55	88	SEMINATIVO	13.290 mq	Strade-Cavidotto

N	Foglio.	P.IIa	Qualità	mq	Destinazione
143	55	100	SEMINATIVO	2.150 mq	Strade-Cavidotto
144	55	119	SEMINATIVO	48 mq	Strade-Cavidotto
145	55	120	SEMINATIVO	800 mq	Strade-Cavidotto
146	55	123	SEMINATIVO	60 mq	Strade-Cavidotto
147	55	132	SEMINATIVO	660 mq	Strade-Cavidotto
148	55	133	SEMINATIVO	1.790 mq	Strade-Cavidotto
149	55	151	SEMINATIVO	20.440 mq	Strade-Cavidotto
150	55	153	SEMINATIVO	14.290 mq	Strade-Cavidotto
151	55	154	SEMINATIVO	9.590 mq	Strade-Cavidotto
152	55	156	SEMINATIVO	705 mq	Strade-Cavidotto
153	55	157	SEMINATIVO	6.010 mq	Strade-Cavidotto
154	55	158	SEMINATIVO	11.360 mq	Aer. T08 + Strade-Cavidotto
155	55	194	SEMINATIVO	44.087 mq	Strade-Cavidotto
156	55	218	SEMINATIVO	124.101 mq	Strade-Cavidotto
157	55	220	SEMINATIVO	5.834 mq	Strade-Cavidotto
158	55	223	SEMINATIVO	5.156 mq	Strade-Cavidotto
159	55	224	SEMINATIVO	452 mq	Strade-Cavidotto
160	55	225	SEMINATIVO	16.545 mq	Strade-Cavidotto
161	55	237	SEMINATIVO	3.550 mq	Strade-Cavidotto
162	55	239	SEMINATIVO	87.054 mq	Sottostazione di Trasformazione
163	55	243	SEMINATIVO	27.066 mq	Strade-Cavidotto
164	55	246	SEMINATIVO	23.537 mq	Strade-Cavidotto
165	55	262	SEMINATIVO	171.925 mq	Strade-Cavidotto
Totale				10.086.015 mq	

### Canino

N	Foglio.	P.IIa	Qualità	mq	Destinazione
1	78	63	SEMINATIVO	2.860	Strade-Cavidotto
2	78	64	SEMINATIVO	2.630	Strade-Cavidotto
3	78	65	ULIVETO	2.830	Strade-Cavidotto
4	78	79	ULIVETO	1.800	Strade-Cavidotto
5	78	80	ULIVETO	1.400	Strade-Cavidotto
6	78	85	ULIVETO	1.120	Strade-Cavidotto
7	78	86	SEMIN ARBOR	2.920	Strade-Cavidotto
8	78	153	SEMINATIVO	4.360	Strade-Cavidotto
9	78	154	SEMINATIVO	3.620	Strade-Cavidotto
10	78	228	ULIVETO	2.370	Strade-Cavidotto

N	Foglio.	P.IIa	Qualità	mq	Destinazione
11	78	229	ULIVETO	1.950	Strade-Cavidotto
12	78	230	SEMINATIVO	1.370	Strade-Cavidotto
13	78	243	SEMIN ARBOR	690	Strade-Cavidotto
14	78	244	SEMINATIVO	340	Strade-Cavidotto
15	78	245	SEMINATIVO	870	Strade-Cavidotto
16	84	1	BOSCO CEDUO	315.240	Strade-Cavidotto
17	84	8	SEMINATIVO	38.509	Strade-Cavidotto
18	85	2	PASCOLO ARB	8.330	Strade-Cavidotto
19	85	7	SEMINATIVO	79.090	Strade-Cavidotto
20	85	11	SEMINATIVO	5.340	Strade-Cavidotto
21	85	18	PASCOLO ARB	464.065	Aer. T02+Strade-Cavidotto
22	85	24	SEMINATIVO	52.022	Strade-Cavidotto
23	85	25	SEMINATIVO	2.918	Strade-Cavidotto
24	85	29	SEMINATIVO	100	Strade-Cavidotto
25	88	1	SEMINATIVO	52.990	Strade-Cavidotto
26	88	6	SEMINATIVO	334.400	Strade-Cavidotto
27	88	10	SEMINATIVO	7.450	Strade-Cavidotto
<b>Totale</b>				<b>1.391.584 mq</b>	

### Manciano

N	Foglio.	P.IIa	Qualità	mq	Destinazione
1	266	42	SEMINATIVO	487.970	Stazione SE+Strade-Cavidotto+Occ. Temporanee
2	266	60	SEMINATIVO	103.700	Strade-Cavidotto
3	266	64	SEMINATIVO	960	Strade-Cavidotto
4	266	65	SEMINATIVO	3.700	Strade-Cavidotto
5	266	110	SEMINATIVO	70	Strade-Cavidotto
6	266	127	SEMINATIVO	190.521	Strade-Cavidotto
7	269	10	SEMINATIVO	257.480	Strade-Cavidotto
8	269	11	SEMINATIVO	206.640	Stazione SE+Strade -Cavidotto+Occ. Temporanee
9	269	31	SEMINATIVO	10.570	Strade-Cavidotto
10	269	74	SEMINATIVO	6.260	Strade-Cavidotto
11	269	97	SEMINATIVO	382.500	Strade-Cavidotto
12	269	99	SEMINATIVO	5.670	Strade-Cavidotto
13	269	100	SEMINATIVO	283.670	Cavidotto+Occ. Temporanee
<b>Totale</b>				<b>1.939.711 mq</b>	

Le aree interessate sono facilmente raggiungibili; consistono in fondi, più o meno regolari, con la superficie ben sistemata e tale da favorire il normale e razionale deflusso delle acque meteoriche.

Gli appezzamenti in cui saranno installati gli aerogeneratori, la sottostazione di trasformazione e la stazione SE condivisa sono essenzialmente e per la maggior parte a seminativo con una giacitura pianeggiante ed in prossimità della strada ad un'altitudine di bassa collina. In generale poi tutti i siti interessati sono coltivati per la maggior parte a seminativo. (*All. D ed E*)

### ***Montalto di Castro***

Qualità	mq	% impegnata
SEMINATIVO	8.982.821 mq	89,06%
SEMIN IRRIG	908.360 mq	9,01%
VIGNETO	58.590 mq	0,58%
CANNETO	1.000 mq	0,01%
PASCOLO	24.600 mq	0,24%
PASCOLO ARB.	2.680 mq	0,03%
PASC CESPUG	3.320 mq	0,03%
INCOLT PROD	3.356 mq	0,03%
BOSCO CEDUO	17.035 mq	0,17%
BOSCO MISTO	56.690 mq	0,56%
ENTE URBANO	27.563 mq	0,27%
TOTALE	10.086.015 mq	100,00%

### ***Canino***

Qualità	Mq	% impegnata
SEMINATIVO	588.869 mq	42,32%
SEMIN ARBOR	3.610 mq	0,26%
ULIVETO	11.470 mq	0,82%
PASCOLO ARB.	472.395 mq	33,95%
BOSCO CEDUO	315.240 mq	22,65%
TOTALE	1.391.584 mq	100,00%

### ***Manciano***

Qualità	Mq	% impegnata
SEMINATIVO	1.939.711 mq	100,00%
TOTALE	1.939.711 mq	100,00%

 <b>TENPROJECT</b>	<b>RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCD03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 35 di 39
---	----------------------------------	---	---

La realizzazione dell'impianto eolico favorirà uno sviluppo importante della produzione di energie rinnovabili della zona. Tale opera tra l'altro non comporterà significativa modifica del paesaggio essendo la zona già interessata da tali opere. Si precisa che i percorsi individuati sono tutti rispettosi del territorio evitando di alterare il paesaggio delle colture legnose.

Come ben evidenziato negli elementi fotografici allegati la maggior parte delle aree interessate all'intervento non sono interessate a colture legnose(All. E) che possono essere coinvolte molto marginalmente, dalla sistemazione delle strade e dai cavidotti interni che non comportano in assoluto né alterazione del paesaggio né tantomeno perdita di terreno coltivato essendo posti i cavi in prossimità delle strade e comunque ad una profondità tale che non inficia la coltivabilità dei terreni.

L'intervento, così come è stato concepito, non ha effetti negativi sul biotopo e sulla biocenosi in quanto si integra in un ecosistema seminaturale, estremamente semplificato, che, a causa dell'incisiva opera di trasformazione intrapresa dall'uomo, ha perso le caratteristiche dell'originario ecosistema naturale.

L'area interessata non rientra nei siti o negli habitat soggetti a norme di salvaguardia(SIC, ZPS); essa è caratterizzata da una flora di ecosistema comune, generalmente, di tipo infestante, molto diffusa, che certamente non si distingue per la sua rarità, per il suo valore biogeografico e per la sua localizzazione.

Il sito di installazione degli impianti eolici è totalmente all'esterno di zone SIC, ZPS, aree protette, zone archeologiche, parchi regionali e nazionali. **(All. F)**

Il suolo verrà interessato marginalmente da scavi e rinterri di modesta entità che saranno eseguiti nella fase di cantiere per la realizzazione degli impianti eolici e per la posa dei cavidotti interrati.

In tale opera si provvederà al massimo riutilizzo di tutto il terreno vegetale e gli inerti provenienti dagli scavi. Le opere siffatte garantiscono la dismissione dei sostegni e il ripristino dello stato dei luoghi e la fondazione sarà tale da poter essere sepolta sotto terreno vegetale.

 <b>TENPROJECT</b>	<b>RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCD03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 36 di 39
---	----------------------------------	---	---

La presenza di superfici ben livellate non renderà necessari lavori di spianamento per cui la componente idrica superficiale e sotterranea verrà scarsamente interessata.

Tali opere, essendo collocate in un'area già interessata in maniera importante da impianti fotovoltaici e da pale eoliche, hanno effetto minimo sul paesaggio e, pertanto, non vincolano né alterano gli elementi rurali e le colture di pregio.

## **8 - CONCLUSIONI**

L'intervento, così come è stato concepito, si integra nell'agro-ecosistema e non ha effetti negativi rilevanti sul biotopo e sulla biocenosi. Esso contribuirà alla produzione di energia elettrica utilizzando risorse da energie rinnovabili e, pertanto, comporterà il mancato utilizzo dei combustibili fossili comporterà la riduzione della immissione di CO<sub>2</sub> nell'atmosfera.

La realizzazione di queste opere comporterà, nel Comune di Montalto di Castro, l'occupazione definitiva di circa ha 4,08 di terreno coltivabile, nel Comune di Canino l'occupazione definitiva di circa ha 0,52 e nel Comune di Manciano l'occupazione definitiva di circa ha 1,00. Tale area, in pratica, è stata minimamente sottratta all'utilizzo agricolo sia perché occupante, per la stragrande maggioranza, zone limitrofe le strade sia perché, comunque, quasi tutte coltivate a seminativo. Sia l'area destinata ai cavi che saranno posti in posti limitrofi le strade e, comunque, ad una profondità tale da permettere il ripristino di terreno coltivabile sia le aree di montaggio e di cantiere, di fatto, alla fine non risulteranno elementi diminuenti il potenziale agricolo come anche le strade esistenti adeguate che di fatto non causeranno alterazione superficiale dei fondi interessati ai fini della realizzazione del nuovo impianto.

Il tutto, comunque, rappresenta appena il 0,40% dell'area catastale interessata nel complesso per il Comune di Montalto di Castro, il 0,37% dell'area catastale interessata nel complesso per il Comune di Canino, il 0,51% dell'area catastale interessata nel complesso per il Comune di Manciano ed ancor di più una superficie coltivabile insignificante se rapportata alla S.A.U. degli stessi agri Comunali.

**superfici occupate****Comune di Montalto di Castro**

<b>piazzole di montaggio e definitiva</b>	1,95 ha
<b>strade di nuova realizzazione</b>	1,73 ha
<b>strazione di trasformazione</b>	0,4 ha
<b>Totale</b>	<b>4,08 ha</b>

**superfici occupate****Comune di Canino**

<b>piazzola di montaggio e definitiva</b>	0,25 ha
<b>strade di nuova realizzazione</b>	0,27 ha
<b>Totale</b>	<b>0,52 ha</b>

**superfici occupate****Comune di Manciano**

<b>stazione condivisa con altri produttori</b>	1 ha
<b>Totale</b>	<b>1 ha</b>

La riduzione del reddito agricolo, conseguente alla perdita di SAU, verrà abbondantemente compensato dall'indennità che la Società "SIBILLA WIND SRL" corrisponderà ai proprietari dei terreni interessati, come indennizzo per la cessione del diritto di superficie e per la costituzione di eventuali servitù di elettrodotto e di passaggio.

Si attesta, quindi, che tale opera verrà effettuata nel pieno rispetto dello spirito e degli obblighi dei termini di legge in premessa.

Tanto per l'incarico affidatomi

Forio, 25 novembre 2022

  
Ambrogio Iacono  


 <b>TENPROJECT</b>	<b>RELAZIONE PEDO-AGRONOMICA</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCD03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 38 di 39
---	----------------------------------	---	---

## VERBALE DI ASSEVERAZIONE

IL SOTTOSCRITTO IACONO AMBROGIO NATO A FORIO(NA) IL 03.07.1970 ED IVI RESIDENTE ALLA VIA ZAPPINO N. 4 C.F. CNIMRG70L03D702M, ISCRITTO ALL'ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI DELLA PROVINCIA DI NAPOLI AL N.640 CON LA PRESENTE ASSEVERA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ, SECONDO LEGGE, LA PRESENTE RELAZIONE REDATTA SU INCARICO DELLA DITTA "SIBILLA WIND SRL". SI ALLEGA ALLA PRESENTE FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DI RICONOSCIMENTO.

FORIO, LÌ 25/11/2022

FIRMA







IPZS SpA - O.C.V. - ROMA



Cognome..... IACONO.....  
Nome..... AMBROGIO.....  
nato il..... 03-01-1970.....  
(atto n..... 15..... P.I..... S..... A.....)  
a..... FORIO..... (..... NA.....)  
Cittadinanza..... ITALIANA.....  
Residenza..... FORIO (NA).....  
Via..... VIA ZAPPINO, 8 Int. 1.....  
Stato civile..... CONIUGATO.....  
Professione..... DOTTORE AGRONOMO.....  
CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI  
Statura..... 1,68.....  
Capelli..... CASTANI.....  
Occhi..... VERDI.....  
Segni particolari.....



Firma del titolare..... *Olgi Iacono*.....  
FORIO..... 20-10-2011

Impronta..... IL SINDACO  
indice sinistro..... ufficiale d'Anagrafe e Stato Civile  
..... (Sig. GUARRACINO Leonardo)



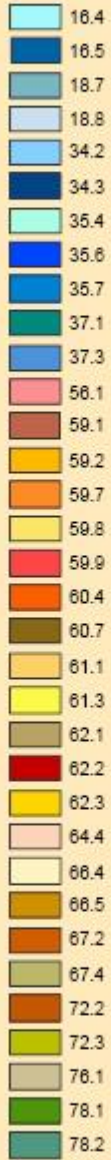
## **A L L E G A T I**

- All. A : *Carta delle Regioni Pedologiche*
- All. B : *Legenda USD e Carta dell'uso e della copertura del suolo*
- All. C : *Modello interpretativo LCC*
- All. D : *Individuazione geografica e catastale dell'area*
- All. E : *Rilievo fotografico*
- All. F : *Cartografia delle aree SIC, ZPS e delle aree protette*
- All. G : *Relazione Colture di Pregio*
- All. H : *Relazione Elementi Caratterizzanti il territorio*
- All. I: *Autocertificazioni*



# SOIL REGIONS OF ITALY

## Legend



Ú



Italian National Council for Agricultural Research



Italian Ministry of Agriculture Policies and Forestry



Experimental Institute for Soil Study and Conservation



Italian National Center for Soil Mapping



LEGENDA

Definizioni

**1. Territori modellati artificialmente**

**1.1. Zone urbanizzate**

*1.1.1. Tessuto urbano continuo.*

Spazi strutturati dagli edifici e dalla viabilità. Gli edifici, la viabilità e le superfici ricoperte artificialmente occupano più dell'80% della superficie totale. La vegetazione non lineare e il suolo nudo rappresentano l'eccezione. Sono qui compresi cimiteri senza vegetazione. Problema particolare degli abitati a sviluppo lineare (villes – rue): anche se la larghezza delle costruzioni che fiancheggiano la strada, compresa la strada stessa, raggiunge solo 75 m, e a condizione che la superficie totale superi i 25 ha, queste aree saranno classificate come tessuto urbano continuo (o discontinuo se le aree non sono congiunte).

*1.1.2. Tessuto urbano discontinuo.*

Spazi caratterizzati dalla presenza di edifici. Gli edifici, la viabilità e le superfici a copertura artificiale coesistono con superfici coperte da vegetazione e con suolo nudo, che occupano in maniera discontinua aree non trascurabili. Gli edifici, la viabilità e le superfici ricoperte artificialmente coprono dall'50 all'80% della superficie totale. Si dovrà tenere conto di questa densità per le costruzioni localizzate all'interno di spazi naturali (foreste o spazi erbosi).

Questa voce non comprende:

- le abitazioni agricole sparse delle periferie delle città o nelle zone di coltura estensiva comprendente edifici adibiti a impianti di trasformazione e ricovero;
- le residenze secondarie disperse negli spazi naturali o agricoli.

Comprende invece cimiteri senza vegetazione.

**1.2. Zone industriali, commerciali e reti comunicazione**

*1.2.1. Aree industriali o commerciali.*

Aree a copertura artificiale (in cemento, asfaltate o stabilizzate: per esempio terra battuta), senza vegetazione, che occupano la maggior parte del terreno. (Più del 50% della superficie).

La zona comprende anche edifici e/o aree con vegetazione. Le zone industriali e commerciali ubicate nei tessuti urbani continui e discontinui sono da considerare solo se si distinguono nettamente dall'abitato. (Insieme industriale di aree superiore a 25 ha con gli spazi associati: muri di cinta, parcheggi, depositi, ecc.). Le stazioni centrali delle città fanno parte di questa categoria, ma non i grandi magazzini integrati in edifici di abitazione, i sanatori, gli stabilimenti termali, gli ospedali, le case di riposo, le prigioni ecc.

*1.2.2. Reti stradali e ferroviarie e spazi accessori.*

Larghezza minima da considerare: 100 m.

Autostrade, ferrovie, comprese le superfici annesse (stazioni, binari, terrapieni, ecc.) e le reti ferroviarie più larghe di 100m che penetrano nella città. Sono qui compresi i grandi svincoli stradali e le stazioni di smistamento, ma non le linee elettriche ad alta tensione con vegetazione bassa che attraversano aree forestali.

*1.2.3. Aree portuali.*

Infrastrutture delle zone portuali compresi i binari, i cantieri navali e i porti da diporto. Quando i moli hanno meno di 100 m di larghezza, la superficie dei bacini (d'acqua dolce o salata) delimitati dagli stessi è da comprendere nel calcolo dei 25 ha.

*1.2.4. Aeroporti.*

Infrastrutture degli aeroporti: piste, edifici e superfici associate. Sono da considerare solo le superfici che sono interessate dall'attività aeroportuale (anche se alcune parti di queste sono utilizzate occasionalmente per agricoltura – foraggio). Di norma queste aree sono delimitate da recinzioni o strade. In molti casi, l'area aeroportuale figura sulle carte topografiche a grande scala (1:25.000 e 1:50.000). Non sono compresi i piccoli aeroporti da turismo (con piste consolidate) ed edifici di dimensioni molto piccole.

**1.3. Zone estrattive, discariche e cantieri**

*1.3.1. Aree estrattive.*

Estrazione di materiali inerti a cielo aperto (cave di sabbia e di pietre) o di altri materiali (miniere a cielo aperto).

Ne fanno parte cave di ghiaia, eccezion fatta, in ogni caso, per le estrazioni nei letti dei fiumi. Sono qui compresi gli edifici e le installazioni industriali associate. Rimangono escluse le cave sommerse, mentre sono comprese le superfici abbandonate e sommerse, ma non recuperate, comprese in aree estrattive. Le rovine, archeologiche e non, sono da includere nelle aree ricreative.

*1.3.2. Discariche.*

Discariche e depositi di miniere, industrie e collettività pubbliche.

*1.3.3. Cantieri.*

Spazi in costruzione, scavi e suoli rimaneggiati.

**1.4. Zone verdi artificiali non agricole**

*1.4.1. Aree verdi urbane.*

Spazi ricoperti di vegetazione compresi nel tessuto urbano. Ne fanno parte cimiteri con abbondante vegetazione e parche urbani.

*1.4.2. Aree sportive e ricreative.*

Aree utilizzate per camping, attività sportive, parchi di divertimento, campi da golf, ippodromi, rovine archeologiche e non, ecc.

Ne fanno parte i campi attrezzati (aree dotate intensamente di attrezzature ricreative, da picnic, ecc.). Compresi nel tessuto urbano. N.B.: sono escluse le piste da sci, da classificare, di norma, come 2.3.1. e 3.2.1.

## **2. Territori agricoli**

### **2.1. Seminativi**

Superfici coltivate regolarmente arate e generalmente sottoposte ad un sistema di rotazione.

#### *2.1.1. Seminativi in aree non irrigue.*

Sono da considerare perimetri irrigui solo quelli individuabili per fotointerpretazione, satellitare o aerea, per la presenza di canali e impianti di pompaggio. Cereali, leguminose in pieno campo, colture foraggere, coltivazioni industriali, radici commestibili e maggesi. Vi sono compresi i vivai e le colture orticole, in pieno campo, in serra e sotto plastica, come anche gli impianti per la produzione di piante medicinali, aromatiche e culinarie. Vi sono comprese le colture foraggere (prati artificiali), ma non i prati stabili.

#### *2.1.2. Seminativi in aree irrigue.*

Colture irrigate stabilmente e periodicamente grazie ad un'infrastruttura permanente (canale d'irrigazione, rete di drenaggio). La maggior parte di queste colture non potrebbe realizzarsi senza l'apporto artificiale d'acqua. Non vi sono comprese le superfici irrigate sporadicamente.

#### *2.1.3. Risaie.*

Superfici utilizzate per la coltura del riso. Terreni terrazzati e dotati di canali di irrigazione. Superfici periodicamente inondate.

### **2.2. Colture permanenti**

Colture non soggette a rotazione che forniscono più raccolti e che occupano il terreno per un lungo periodo prima dello scasso e della ripiantatura: si tratta per lo più di colture legnose. Sono esclusi i prati, i pascoli e le foreste.

#### *2.2.1. Vigneti.*

Superfici piantate a vigna.

#### *2.2.2. Frutteti e frutti minori.*

Impianti di alberi o arbusti fruttiferi: colture pure o miste di specie produttrici di frutta o alberi da frutto in associazione con superfici stabilmente erbate. Ne fanno parte i castagneti da frutto e i nocioleti. I frutteti di meno di 25 ha compresi nei terreni agricoli (prati stabili o seminativi) ritenuti importanti sono da comprendere nella classe 2.4.2. I frutteti con presenza di diverse associazioni di alberi sono da includere in questa classe.

#### *2.2.3. Oliveti.*

Superfici piantate ad olivo, comprese particelle a coltura mista di olivo e vite.

### **2.3. Prati stabili**

#### *2.3.1. Prati stabili.*

Superfici a copertura erbacea densa a composizione floristica rappresentata principalmente da graminacee, non soggette a rotazione. Sono per lo più pascolate, ma il foraggio può essere raccolto meccanicamente. Ne fanno parte i prati permanenti e temporanei e le marcite. Sono comprese inoltre aree con siepi. Le colture foraggere (prati artificiali inclusi in brevi rotazioni) sono da classificare come seminativi (2.1.1.).

### **2.4. Zone agricole eterogenee**

#### *2.4.1. Colture annuali associate a colture permanenti.*

Colture temporanee (seminativi o prati) in associazione con colture permanenti sulla stessa superficie, quando le particelle a frutteto comprese nelle colture annuali non associate rappresentano meno del 25% della superficie totale dell'unità.

#### *2.4.2. Sistemi colturali e particellari complessi.*

Mosaico di piccoli appezzamenti con varie colture annuali, prati stabili e colture permanenti, occupanti ciascuno meno del 75% della superficie totale dell'unità. Vi sono compresi gli "orti per pensionati" e simili. Eventuali "lotti" superanti i 25 ha sono da includere nelle zone agricole.

#### *2.4.3. Aree prevalentemente occupate da colture agrarie con presenza di spazi naturali (formazioni vegetali naturali, boschi, lande, cespuglieti, bacini d'acqua, rocce nude, ecc.) importanti.*

Le colture agrarie occupano più del 25 e meno del 75% della superficie totale dell'unità.

#### *2.4.4. Aree agroforestali.*

Colture annuali o pascolo sotto copertura arborea composta da specie forestali.

## **3. Territori boscati e ambienti seminaturali**

### **3.1. Zone boscate**

#### *3.1.1. Boschi di latifoglie.*

Formazioni vegetali, costituite principalmente da alberi, ma anche da cespugli e arbusti, nelle quali dominano le specie forestali a latifoglie. La superficie a latifoglie deve coprire almeno il 75% dell'unità, altrimenti è da classificare bosco misto.

**N.B.:** vi sono compresi i pioppeti e gli eucalitteti.

#### *3.1.2. Boschi di conifere.*

Formazioni vegetali costituite principalmente da alberi, ma anche da cespugli e arbusti, nelle quali dominano le specie forestali conifere. La superficie a conifere deve coprire almeno il 75% dell'unità, altrimenti è da classificare bosco misto.

**N.B.:** vi sono comprese le conifere a rapido accrescimento.

### **3.2. Zone caratterizzate da vegetazione arbustiva e/o erbacea**

#### *3.2.1. Aree a pascolo naturale e praterie d'alta quota.*

Aree foraggere a bassa produttività. Sono spesso situate in zone accidentate. Interessano spesso superfici rocciose, roveti e arbusteti. Sulle aree interessate dalla classe non sono di norma presenti limiti di particelle (siepi, muri, recinti).

#### *3.2.2. Brughiere e cespuglieti.*

Formazioni vegetali basse e chiuse, composte principalmente di cespugli, arbusti e piante erbacee (eriche, rovi, ginestre dei vari tipi, ecc.). Vi sono comprese le formazioni a pino mugò.

#### *3.2.3. Aree a vegetazione sclerofilla.*

Ne fanno parte macchie garighe. Macchie: associazioni vegetali dense composte da numerose specie arbustive miste su terreni silicei acidi in ambiente mediterraneo. Garighe: associazioni cespugliose discontinue delle piattaforme calcaree mediterranee. Sono spesso composte da quercia coccifera, corbezzolo, lavanda, timo, cisto bianco, ecc. Possono essere presenti rari alberi isolati.

#### *3.2.4. Aree a vegetazione boschiva e arbustiva in evoluzione.*

Vegetazione arbustiva o erbacea con alberi sparsi. Formazioni che possono derivare dalla degradazione della foresta o da una rinnovazione della stessa per ricolonizzazione di aree non forestali.

### **3.3. Zone aperte con vegetazione rada o assente**

#### *3.3.1. Spiagge, dune, sabbie (più larghe di 100 m).*

Le spiagge, le dune e le distese di sabbia e di ciottoli di ambienti litorali e continentali, compresi i letti sassosi dei corsi d'acqua a regime torrentizio. Le dune ricoperte di vegetazione (erbacea o legnosa) devono essere classificati nelle voci corrispondenti: boschi (3.1.1., 3.1.2. e 3.1.3.), prati (2.3.1.) o aree a pascolo naturale (3.2.1.).

3.3.2. *Rocce nude, falesie, rupi affioramenti.*

3.3.3. *Aree con vegetazione rada.*

Comprende le steppe xerofile, le steppe alofile, le tundre e le aree calanchive in senso lato.

3.3.4. *Aree percorse da incendi.*

Superfici interessate da incendi recenti. I materiali carbonizzati sono ancora presenti.

3.3.5. *Ghiacciai e nevi perenni.*

Superfici coperte da ghiacciai o da nevi perenni.

## **4. Zone umide**

### **4.1. Zone umide interne**

Zone non boscate, parzialmente, temporaneamente o permanentemente saturate da acqua stagnante o corrente.

4.1.1. *Paludi interne.*

Terre basse generalmente inondate in inverno e più o meno saturate d'acqua durante tutte le stagioni.

4.1.2. *Torbiere.*

Terreni spugnosi umidi nei quali il suolo è costituito principalmente da muschi e materiali vegetali decomposti. Torbiere utilizzate o meno.

### **4.2. Zone umide marittime**

Zone non boscate, saturate parzialmente, temporaneamente o in permanenza da acqua salmastra o salata.

4.2.1. *Paludi salmastre.*

Terre basse con vegetazione, situate al di sotto del livello di alta marea, suscettibili pertanto di inondazione da parte delle acque del mare. Spesso in via di riempimento, colonizzate a poco a poco da piante alofile.

4.2.2. *Saline.*

Saline attive o in via di abbandono. Parti di paludi salmastre utilizzate per la produzione di sale per evaporazione. Sono nettamente distinguibili dal resto delle paludi per la forma regolare delle particelle e il loro sistema di argini.

4.2.3. *Zone intertidali.*

Superfici limose, sabbiose o rocciose generalmente prive di vegetazione comprese fra il livello delle alte e delle basse maree.

## **5. Corpi idrici**

### **5.1. Acque continentali**

5.1.1. *Corsi d'acqua, canali e idrovie.*

Corsi di acqua naturali o artificiali che servono per il deflusso delle acque. Larghezza minima da considerare: 100 m.

5.1.2. *Bacini d'acqua.*

Superfici naturali o artificiali coperte da acque.

### **5.2. Acque marittime**

5.2.1. *Lagune.*

Aree coperte da acque salate o salmastre, separate dal mare da barre di terra o altri elementi topografici simili. Queste superfici idriche possono essere messe in comunicazione con il mare in certi punti particolari, permanentemente o periodicamente.

5.2.2. *Estuari.*

Parte terminale dei fiumi, alla foce, che subisce l'influenza delle acque.

5.2.3. *Mari e oceani.*

Aree al di là del limite delle maree più basse.



**CAPACITÀ D'USO DEI SUOLI  
(Land Capability Classification = LCC)**

MODELLO INTERPRETATIVO

cod. limit.	Classi LCC ▶	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	sotto classi	
	Parametri ▼	Suoli adatti all'uso agricolo				Suoli adatti al pascolo e alla forestazione			Suoli inadatti ad usi agro-silvo-pastorali		
1	Prof. utile (cm)	>100	>60 e ≤100	≥25 e ≤60		<25					s <sup>(1)</sup>
2	Tessitura <sup>(1)</sup> Orizzonte superficiale (%)	A+L<70 A<35 L<60; S<85	A+L≥70 35≤A<60 L<60; S<85				A≥50 S≥85 L≥60				
3	Schel orizzonte superficiale (%)	≤15	>15 e ≤35	>35 e ≤70		>70					
4	Pietrosità % <sup>(1)</sup>	≤0,1	>0,1 e ≤3		>3 e ≤15		>15 e ≤60		>60		
	Rocciosità %	≤2				>2 e ≤25		>25 e ≤60	>60		
5	Fertilità <sup>(2)</sup> Orizzonte superficiale	5,5<pH<8,5 TSB>50% CSC>10meq CaCO <sub>3</sub> ≤25%	4,5≤pH≤5,5 35<TSB≤50% 5<CSC≤10meq CaCO <sub>3</sub> >25%	pH<4,5 o pH>8,4 TSB≤35% CSC≤5meq							
6	Drenaggio	buono	media moder. rapido	rapido lento	molto lento	impedito					w <sup>(3)</sup>
7	Inondabilità	assente	lieve	moderata	alta	molto alta					
8	Limitazioni climatiche	assenti	lievi	moderate			forti	molto forti			c
9	Pendenza (%)	≤2	>2 e ≤8	>8 e ≤15	>15 e ≤25	≤2	>25 e ≤45	>45 e ≤100	>100	e	
10	Erosione	assente		debole	moderata	assente	moderata	forte	molto forte	e	
11	AWC (cm) <sup>(4)</sup>	>100	>50 e ≤100	≤50						s	

(1) è sufficiente una condizione; (2) Considerare solo la pietrosità maggiore o uguale a 7.5 cm.

(3) pH, TSB e CSC riferiti all'orizzonte superficiale; CaCO<sub>3</sub> al 1°m di suolo (media ponderata); è sufficiente una condizione

(4) Riferita al 1°m di suolo o alla prof. utile se < a 1m; AWC non si considera se il drenaggio è lento, molto lento o impedito

(5) Quando la prof. utile è limitata esclusivamente della falda (orizz. idromorfo) indicare la sottoclasse w.

(6) Quando la limitazione è dovuta a drenaggio rapido o moderatamente rapido, indicare la sottoclasse s



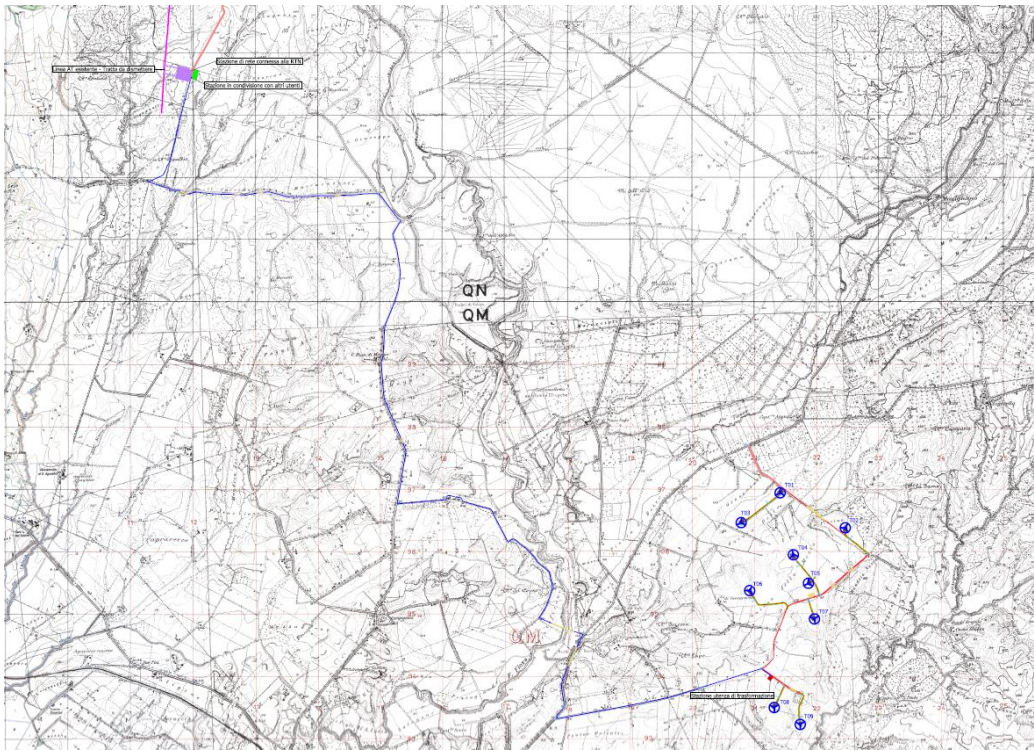


Figura 1. Elaborato su IGM della zona di insidenza del campo eolico

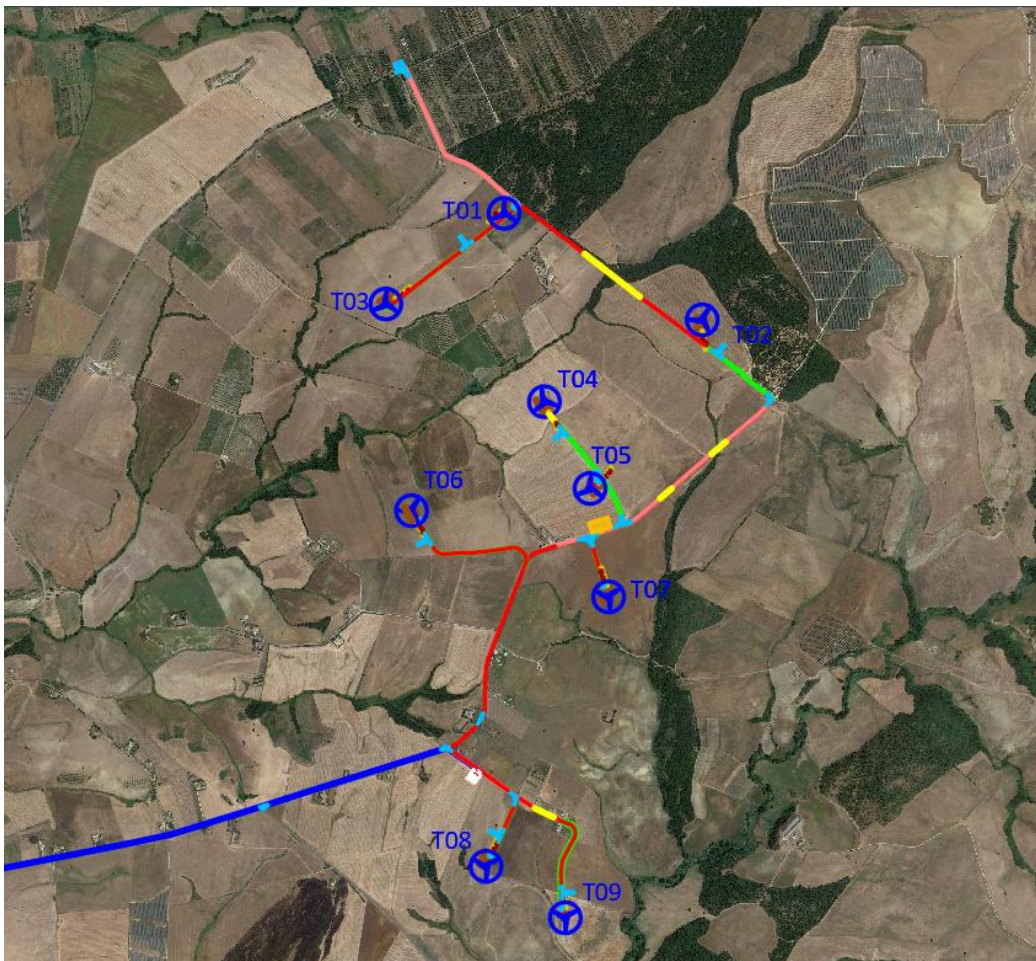


Figura 2. Elaborato su ortofoto della zona di insidenza del campo eolico







Foto 1– Vista dell'area interessata dagli aerogeneratori T01 e T03 si evidenzia la giacitura pianeggiante e la coltivazione a seminativo



Foto 2– Vista dell'area interessata dall'aerogeneratore T02 in leggerissima pendenza, ma a seminativo e circondata da vegetazione arborea non di pregio.



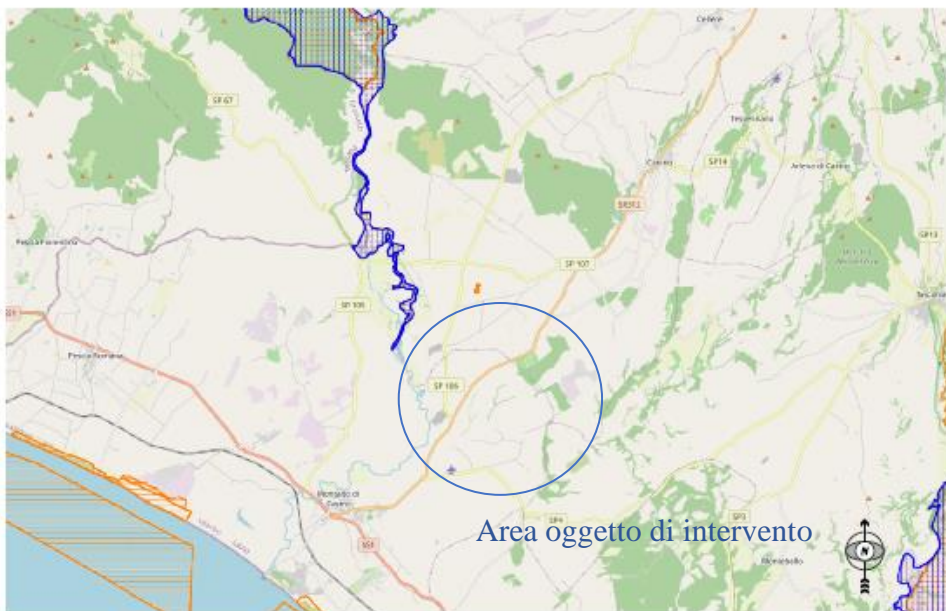
Foto 3– Vista dell'area interessata dall'installazione dell'aerogeneratore T07 anche se non perfettamente in piano si presenta sempre a seminativo e circondato da elementi arborei non di pregio



Foto 4– Vista dell'area interessata dall'installazione della Stazione SE condivisa si noti la perfetta giacitura in piano, la conduzione a seminativo e la presenza nell'intorno di diversi elementi antropici, quali ad esempio le linee elettriche aeree.



**REGIONE LAZIO** **RETE NATURA 2000 AREA DI INTERVENTO**



(c) example.com




**REGIONE LAZIO** **AREE PROTETTE AREA DI INTERVENTO**



(c) example.com



 <b>TENPROJECT</b>	<b>RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MDC03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 1 di 128
---	---	---	---

**ALL. G**

## **RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'**

**PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE EOLICA E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE – 9 AEROGENERATORI**

**MONTALTO DI CASTRO e CANINO - località "Parco San Nicola" - "Villa Abbado"**

**MANCIANO - località "Cerquanella"**





**TENPROJECT**

**RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-  
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'**

Codice  
Data creazione  
Data ultima modif.  
Revisione  
Pagina

GE.MDC03.PD  
25 novembre 2022  
25 novembre 2022  
00  
2 di 128

## **SOMMARIO**

<b>PREMESSA.....</b>	<b>pag. 3</b>
<b>DESCRIZIONE DELL'IMPIANTO.....</b>	<b>pag. 3</b>
<b>PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'.....</b>	<b>pag. 8</b>
<b>RILIEVO PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA' .....</b>	<b>pag. 10</b>
<b>CONCLUSIONI.....</b>	<b>pag. 11</b>

## 1. PREMESSA

La presente relazione su rilievo delle produzioni agricole di qualità (DOCG, DOC, IGT, DOP, IGT), redatta ai sensi della normativa vigente concernente le autorizzazioni in merito ad installazioni di impianti da energia rinnovabile è relativa a *“PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE EOLICA E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE - 9 AEROGENERATORI”* da realizzarsi in agro di CANINO (VT) e MONTALTO DI CASTRO (VT) in località “Parco San Nicola” e “Villa Abbado”, con opere di connessione ricadenti nel comune di Manciano (GR) in località “Cerquanella” commissionato dalla ditta Sibilla Wind Srl.. Con essa si vuole evidenziare e descrivere le produzioni di pregio insistenti nelle zone interessate dal progetto.

## 2 - DESCRIZIONE DELL'IMPIANTO

Il progetto prevede l'installazione di nove aerogeneratori ognuno di potenza nominale pari a 7,2 MW per una potenza complessiva dell'impianto di 64,8 MW. L'aerogeneratore previsto in progetto è il modello V162-7.2 MW della Vestas con altezza al mozzo pari a 119 metri e diametro del rotore pari a 162 metri.

L'impianto ricade sul territorio dei comuni di Montalto di Castro e Canino in provincia di Viterbo, in località “Parco San Nicola” e “Villa Abbado”. In particolare, gli aerogeneratori denominati T01-T03-T04-T05-T06-T07-T08-T09 ricadranno sul territorio di Montalto di Castro, mentre l'aerogeneratore denominato T02 ricadrà sul territorio di Canino.

L'area d'impianto sarà servita dalla viabilità esistente che verrà adeguata e, quindi, resa percorribile dai mezzi eccezionali. In particolare, l'accesso alle torri T01 e T03 sarà previsto a partire dalla SS312 percorrendo la viabilità locale. Gli accessi alle torri T02, T04, T05, T06 e T07 saranno previsti a partire direttamente dalla Strada della Sugarella che si dirama dalla SP4. Mentre gli accessi alle torri T08 e T09 saranno previsti a partire da una strada locale che si sviluppa dalla Strada della Sugarella.

La viabilità locale presenta caratteristiche idonee al transito dei mezzi. Tuttavia, ove necessario saranno previsti degli interventi di sistemazione/adeguamento che consisteranno nella sistemazione del fondo stradale o del manto di usura, e in allargamenti temporanei necessari a garantire i dovuti raggi di curvatura per il transito dei mezzi. I tratti di nuova viabilità previsti in progetto, realizzati con finitura in massicciata, si staccheranno dalla strada esistente e ricalcheranno, principalmente, piste esistenti già utilizzate dai conduttori dei fondi o seguono lo sviluppo dei limiti catastali. L'orografia dei luoghi è tale da consentire nella maggior parte dei casi la realizzazione di trattati stradali a raso, evitando quindi di dover ricorrere all'esecuzione di movimenti di terra significativi. La viabilità di progetto sarà servita da cunette per la regimentazione delle acque meteoriche e in



corrispondenza dell'intersezione con il reticolo idrografico saranno previsti dei tombini di attraversamento stradale come nel caso della strada da realizzare a servizio della torre T04.

In prossimità di ogni postazione di macchina sarà prevista la realizzazione di una piazzola le cui dimensioni saranno definite in funzione dell'orografia dei luoghi, cercando di limitare al massimo le alterazioni morfologiche e di ridurre l'occupazione di superficie. Sono altresì previste opere temporanee di appoggio finalizzate alla erezione delle strutture costituenti gli aerogeneratori. Inoltre, è prevista la realizzazione di una piazzola temporanea per lo stoccaggio delle pale. Solo nel caso della torre T09, data l'orografia dei luoghi, è prevista la realizzazione di una piazzola di montaggio di dimensioni ridotte senza piazzola di stoccaggio. Per tale torre la modalità di montaggio sarà del tipo "just in time".

Per la sola fase di costruzione è prevista un'area di cantiere da realizzare in prossimità della torre T05 con le funzioni di stoccaggio materiali e mezzi, e di ubicazione dei baraccamenti necessari alle maestranze e alle figure deputate al controllo della realizzazione.

Gli aerogeneratori saranno collegati tra di loro mediante un cavidotto in media tensione a 30 kV interrato che si sviluppa in gran parte lungo la viabilità esistente o di progetto, e per brevi tratti sui terreni fino a giungere alla stazione di trasformazione 30/132 kV. Quest'ultima sarà realizzata sulla particella n.239 del foglio n.55 del comune di Montalto di Castro, in prossimità della turbina T08.

A partire dalla stazione di trasformazione si sviluppa un cavidotto interrato in alta tensione a 132 kV per il trasferimento dell'energia fino alla stazione elettrica in condivisione con altri produttori prevista sul territorio del comune di Manciano (GR) in località "Cerquanella". Quest'ultima sarà collegata in antenna a 132 kV sulla sezione 132 kV della futura Stazione Elettrica (SE) della RTN a 380/132 kV da inserire in entra - esce sulla linea RTN esistente 380 kV "Montalto - Suvereto".

Dal punto di vista catastale, la base degli aerogeneratori ricade sulle seguenti particelle:

- Aerogeneratore T01 - p.lla 45 del foglio 33 di Montalto di Castro
- Aerogeneratore T02 - p.lla 18 del foglio 85 di Canino

- Aerogeneratore T03 - p.lla 44 del foglio 33 di Montalto di Castro
- Aerogeneratore T04 - p.lla 155 del foglio 33 di Montalto di Castro
- Aerogeneratore T05 - p.lla 155 del foglio 33 di Montalto di Castro
- Aerogeneratore T06 - p.lla 356 del foglio 34 di Montalto di Castro
- Aerogeneratore T07 - p.lla 16 del foglio 34 di Montalto di Castro
- Aerogeneratore T08 - p.lla 158 del foglio 55 di Montalto di Castro
- Aerogeneratore T09 - p.lla 18 del foglio 55 di Montalto di Castro

L'area temporanea di cantiere è prevista sulla particella 155 del foglio 33 del comune di Montalto di Castro (VT).

Il cavidotto MT attraversa i seguenti fogli catastali:

- fogli nn. 33, 34, 38, 55 del comune di Montalto di Castro (VT);
- foglio nn. 84, 85 del comune di Canino (VT).

La sottostazione di trasformazione è prevista sulla particella n.239 del foglio n.55 del comune di Montalto di Castro.

Il cavidotto AT attraversa i seguenti fogli catastali:

- foglio n. 4-5-6-12-19-20-31-32-34-48-54-55 del comune di Montalto di Castro (VT);
- foglio n. 269 - 270 del comune di Manciano (GR)

La stazione condivisa con altri produttori ricade sulla particella n.11 del foglio 269 del comune di Manciano (GR).

Nel dettaglio, il progetto prevede la realizzazione/installazione di:

- 9 aerogeneratori;
- 9 cabine di trasformazione poste all'interno della torre di ogni aerogeneratore;
- Opere di fondazione degli aerogeneratori;
- 9 piazzole di montaggio con adiacenti piazzole di stoccaggio (nel caso della torre T09 non è prevista la piazzola di stoccaggio);
- Opere temporanee per il montaggio del braccio gru;



- Un'area temporanea di cantiere;
- Nuova viabilità per una lunghezza complessiva di circa 4070 m;
- Interventi di sistemazione/adequamento della viabilità esistente sia per raggiungere la posizione delle torri che per raggiungere l'area della stazione condivisa con altri produttori;
- Adeguamenti puntuali temporanei lungo la viabilità di accesso al campo;
- Un cavidotto interrato in media tensione di collegamento del parco alla sottostazione di trasformazione 30/132 kV (lunghezza complessiva tracciato pari a 9170 m);
- Una stazione elettrica 30/132 kV di trasformazione di utenza da realizzarsi in prossimità della turbina T08;
- Un cavidotto interrato AT a 132 kV lungo circa 20,6 km per il collegamento della stazione elettrica 30/132 kV di trasformazione di utenza con la futura stazione elettrica di condivisione con altri produttori;
- Un cavidotto interrato AT a 132 kV per il collegamento in antenna a 132 kV tra la stazione elettrica di condivisione tra più produttori e la sezione 132 kV della futura Stazione Elettrica (SE) della RTN a 380/132 kV da inserire in entra – esce sulla linea RTN esistente 380 kV "Montalto – Suvereto”.

L'energia elettrica viene prodotta da ogni singolo aerogeneratore a bassa tensione trasmessa attraverso una linea in cavo alla cabina MT/BT posta alla base della torre stessa, dove è trasformata a 30 kV. Le linee MT in cavo interrato collegheranno fra loro i gruppi di cabine MT/BT e quindi proseguiranno alla stazione di trasformazione 30/132 kV. Da qui l'energia elettrica generata dagli aerogeneratori verrà trasmessa alla stazione elettrica 30/132 kV da realizzare sempre tramite una linea MT in cavo interrato. Nella stazione elettrica di trasformazione 30/132 kV l'energia elettrica prodotta viene ulteriormente trasformata alla tensione di 132 kV e collegata attraverso un cavidotto interrato AT a 132 kV con la futura stazione elettrica di condivisione con altri produttori; Quest'ultima sarà collegata in antenna a 132 kV sulla sezione 132 kV della futura Stazione Elettrica (SE) della RTN a 380/132 kV da inserire in entra – esce sulla linea RTN esistente 380 kV "Montalto – Suvereto”.

Le aree totali impegnate per aerogeneratore occupate in maniera permanente saranno l'area di montaggio più le fondazioni, mentre le altre aree provvisorie impegnate per aerogeneratore saranno dismesse alla fine dell'installazione.


Le sezioni di scavo dei cavidotti avranno un'altezza di scavo di 1.30 m ed una larghezza di scavo di 0.60m e, pertanto, saranno posti ad una profondità tale da non alterare la coltivabilità dei suoli.

Di seguito vi è il riepilogo di tutti gli ingombri:

	<b>superfici occupare nella fase di cantiere</b>	<b>superfici da ripristinare</b>	<b>superfici occupare in fase di esercizio</b>
<b>comune di MONTALTO DI CASTRO</b>			
<b>piazze di montaggio e definitiva</b>	3,65 ha	1,7 ha	1,95 ha
<b>strade di nuova realizzazione</b>	1,73 ha		1,73 ha
<b>strade esistenti da adeguare</b>	1,8 ha	1,8 ha	
<b>allargamenti temporanei</b>	0,95 ha	0,95 ha	
<b>area di cantiere</b>	0,6 ha	0,6 ha	
<b>strazione di trasformazione</b>	0,4 ha		0,4 ha
<b>cavidotto MT</b>	0,85 ha	0,85 ha	
<b>Cavidotto AT</b>	1,9 ha	1,9 ha	
<b>Totale</b>	<b>11,88 ha</b>	<b>7,8 ha</b>	<b>4,08 ha</b>
<b>comune di CANINO</b>			
<b>piazza di montaggio e definitiva</b>	0,45 ha	0,2 ha	0,25 ha
<b>strade di nuova realizzazione</b>	0,27 ha		0,27 ha
<b>strade esistenti da adeguare</b>	0,2 ha	0,2 ha	
<b>allargamenti temporanei</b>	0,25 ha	0,25 ha	
<b>cavidotto MT</b>	0,5 ha	0,5 ha	
<b>Totale</b>	<b>1,67 ha</b>	<b>1,15 ha</b>	<b>0,52 ha</b>
<b>comune di MANCIANO</b>			
<b>Cavidotto AT</b>	0,2 ha	0,2 ha	
<b>Strada esistente da adeguare</b>	0,3 ha	0,3 ha	
<b>stazione condivisa con altri produttori</b>	1 ha		1 ha
<b>Totale</b>	<b>1,5 ha</b>	<b>0,5 ha</b>	<b>1 ha</b>

Ci sarà attenzione alle condizioni determinate dai cantieri e ripristino della situazione “ante operam” con particolare riguardo alla reversibilità e rinaturalizzazione o rimboschimento delle aree occupate temporaneamente da camion e autogrù nella fase di montaggio degli aerogeneratori.

Per quanto riguarda la fase di dismissione dell'impianto è preciso impegno della società proponente provvedere, a fine vita dell'impianto, al ripristino finale delle aree e alla dismissione dello stesso, assicurando la completa rimozione dell'aerogeneratore e della relativa piazzola, nonché la

 <b>TENPROJECT</b>	<b>RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MDC03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 8 di 128
---	---	---	---

rimozione delle opere elettriche e il conferimento agli impianti di recupero e trattamento secondo la normativa vigente.

Si provvederà al massimo riutilizzo degli inerti provenienti dagli scavi (sia per la formazione dei rilevati delle strade e delle piazzole, sia per le operazioni di ripristino morfologico a fine cantiere).

Sono state previste opere di regimazione delle acque meteoriche.

E' garantita la dismissione degli aerogeneratori e il ripristino dello stato dei luoghi come indicato negli elaborati di progetto. La fondazione sarà sepolta sotto terreno vegetale.

È assicurato il corretto smaltimento degli oli esausti derivanti dal funzionamento dell'impianto; l'aerogeneratore previsto in progetto non presenta il moltiplicatore di giri garantendo la minima produzione possibile degli oli esauriti da smaltire.

### **3. PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'**

Il Lazio come anche la Toscana sono aree ricche di tradizioni agricole e di grande qualità.

Ci sono tradizioni e peculiarità agricole che sono elementi caratterizzanti un territorio con un grande patrimonio storico-culturale.

Tali Regioni si fregiano di riconoscimento di qualità DOC e DOP riconosciuti a livello nazionale ed internazionale.

Le aree interessate all'intervento, a parte Canino importante per il suo olio, essenzialmente, sono periferiche rispetto alle grandi produzioni di qualità e tradizionali anche se sono compendiate in diverse DOC, DOP, IGP e IGT laziali e toscane.

Di seguito sono riportate le produzioni di qualità che interessano i Comuni oggetto di intervento:

**Prodotti Tipici del Comune di Montalto di Castro**

<b>Prodotti Tipici del Comune di Montalto di Castro</b>	
<b>DOP- Carni, Insaccati</b>	<u>Salamini italiani alla cacciatora Dop</u>
<b>DOP- Formaggio</b>	<u>Pecorino romano Dop</u>
<b>DOP- Formaggio</b>	<u>Ricotta romana Dop</u>
<b>DOP- Olio extravergine di oliva</b>	<u>Olio extravergine Canino Dop</u> <u>Olio extravergine Tuscia Dop</u>
<b>DOCG/DOC- vino</b>	<u>Tarquinoa D.O.C.</u>
<b>IGT- vino</b>	<u>Lazio Igt</u>
<b>IGP- Carni Insaccati</b>	<u>Abbacchio Romano Igp, Agnello del Centro Italia Igp, Mortadella di Bologna Igp, Vitellone bianco dell'Appennino centrale Igp</u>
<b>IGP- Ortofrutta</b>	<u>Carciofo Romanesco I.G.P.</u>

**Prodotti Tipici del Comune di Canino**

<b>Prodotti Tipici del Comune di Canino</b>	
<b>DOP- Carni, Insaccati</b>	<u>Salamini italiani alla cacciatora Dop</u>
<b>DOP- Formaggio</b>	<u>Pecorino romano Dop</u>
<b>DOP- Formaggio</b>	<u>Ricotta romana Dop</u>
<b>DOP- Olio extravergine di oliva</b>	<u>Olio extravergine Canino Dop</u>
<b>DOCG/DOC- vino</b>	<u>Tuscia D.O.C.</u>
<b>IGT- vino</b>	<u>Lazio Igt</u>
<b>IGP- Carni Insaccati</b>	<u>Abbacchio Romano Igp, Agnello del Centro Italia Igp, Mortadella di Bologna Igp, Vitellone bianco dell'Appennino centrale Igp</u>
<b>IGP- Ortofrutta</b>	<u>Carciofo Romanesco I.G.P.</u>

**Prodotti Tipici del Comune di Manciano**

<b>DOP- Carni, Insaccati</b>	<u>Salamini italiani alla cacciatora Dop, Cinta Senese Dop, Prosciutto Toscano Dop</u>
<b>DOP- Formaggio</b>	<u>Pecorino romano Dop, Pecorino Toscano Dop</u>
<b>DOP- Olio extravergine di oliva</b>	<u>Olio extravergine Toscano Dop</u>
<b>DOCG/DOC- vino</b>	<u>Ansonica Costa dell'Argentario D.O.C., Sovana D.O.C., Capalbio D.O.C., Bianco di Pitigliano D.O.C., Morellino di Scansano D.O.C., Maremma Toscana D.O.C.</u>
<b>IGT- vino</b>	<u>Toscana Igt</u>
<b>IGP- Carni Insaccati</b>	<u>Finocchiona Igp, Agnello del Centro Italia Igp, Mortadella di Bologna Igp, Vitellone bianco dell'Appennino centrale Igp</u>
<b>IGP- Prodotti Dolciari</b>	<u>Cantuccini Toscani I.G.P.</u>

**4. RILIEVO PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'**

Dopo attento sopralluogo e confronto tra situazione catastale ed oggettiva delle particelle oggetto di intervento si è rilevata la loro perfetta coincidenza che ha portato alla conclusione che non vi sono aree interessate a colture di pregio come si evince anche dal riepilogo del catastale sotto riportato dove si evidenzia che le particelle arborate, che sono le uniche pertinenti colture di pregio, sono interessate da interventi marginali quali cavidotti e strade che le coinvolgono sui confini e, comunque, non alterando di fatto gli elementi culturali e paesaggistici. Infatti tali lavori quali essenzialmente adeguamenti stradali ed apposizione cavidotti non comporteranno alcun espanto, né diminuzione di superficie coltivata.

**Montalto di Castro**

N	Foglio.	P.IIa	Qualità	mq	Destinazione
67	33	49	VIGNETO	58.590 mq	Strade-Cavidotto

**Canino**

N	Foglio.	P.IIa	Qualità	mq	Destinazione
3	78	65	ULIVETO	2.830	Strade-Cavidotto
4	78	79	ULIVETO	1.800	Strade-Cavidotto
5	78	80	ULIVETO	1.400	Strade-Cavidotto
6	78	85	ULIVETO	1.120	Strade-Cavidotto
10	78	228	ULIVETO	2.370	Strade-Cavidotto
11	78	229	ULIVETO	1.950	Strade-Cavidotto

Ribadendo che le produzioni di pregio menzionate di fatto interessano solo aree destinate a colture a Vigneto, Oliveto e di produzioni zootecniche- lattiero-casearie si evince che la maggior parte delle particelle coinvolte direttamente nell'intervento non afferiscono a queste particolari categorie produttive.

Infatti la maggior parte delle particelle oggetto del progetto di installazione degli impianti eolici di fatto sono coltivate a seminativo, colture, che in questa zona, non sono gratificate da menzione di produzione di qualità né regolamentate da chicchessia protocollo di produzione riconosciuto.

## 5. CONCLUSIONI

Le opere di cui al progetto vengono installate in terreni non soggetti a produzioni di qualità.

Nelle zone di intervento in cui potrebbero essere interessate, potenzialmente, colture di pregio si faranno minime attività agronomiche per consentire di non alterarne il potenziale produttivo.

Le opere di contorno non essendo direttamente di produzione di energie rinnovabili, non hanno un effetto diretto sul paesaggio e, pertanto, non vincolano né alterano gli elementi rurali e le colture di pregio.

Le opere di contorno comunque sono marginali le aree destinate a produzioni di qualità non prevedendo in maniera assoluta alterazioni ed espianzi in tali aree.

Tutto ciò premesso si assevera che tale opera non modificherà, in maniera assoluta, aree interessate da produzioni di qualità non alterando né vincolando le superfici a colture di pregio insistenti sul territorio.

Tanto per l'incarico affidatomi.

Forio, 25 novembre 2022

Ambrogio Iacono  
  




TENPROJECT

RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-  
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

Codice  
Data creazione  
Data ultima modif.  
Revisione  
Pagina

GE.MDC03.PD  
25 novembre 2022  
25 novembre 2022  
00  
12 di 128

## VERBALE DI ASSEVERAZIONE

IL SOTTOSCRITTO IACONO AMBROGIO NATO A FORIO(NA) IL 03.07.1970 ED IVI RESIDENTE ALLA VIA ZAPPINO N. 4 C.F. CNIMRG70L03D702M, ISCRITTO ALL'ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI DELLA PROVINCIA DI NAPOLI AL N.640 CON LA PRESENTE ASSEVERA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ, SECONDO LEGGE, LA PRESENTE RELAZIONE REDATTA SU INCARICO DELLA DITTA "SIBILLA WIND SRL.". SI ALLEGA ALLA PRESENTE FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DI RICONOSCIMENTO.

FORIO, LÌ 25/11/2022

FIRMA

A circular professional stamp from the Order of Agronomists and Foresters of the Province of Naples. The stamp contains the text: "ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI DELLA PROVINCIA DI NAPOLI - ITALIA" around the perimeter, "DOTT. AMBROGIO" in the center, and "N. 640" at the bottom. A handwritten signature in black ink is written over the stamp, extending to the right.



Cognome IACONO  
 Nome AMBROGIO  
 nato il 03-07-1970  
 (atto n. 15 P. I. S. A.)  
 a FORIO ( NA )  
 Cittadinanza ITALIANA  
 Residenza FORIO (NA)  
 Via VIA ZAPPINO, 8 Int. 1  
 Stato civile CONIUGATO  
 Professione DOTTORE AGRONOMO

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura 1,68  
 Capelli CASTANI  
 Occhi VERDI  
 Segni particolari



Finna del titolare Ol. Iac.  
 FORIO 20-10-2011

Impronta ufficiale d'Anagrafe e Stato Civile  
 indice sinistro  
Sig. GUARRACINO Leonardo



**TABELLA DISCIPLINARI DI PRODUZIONE****Prodotti Tipici del Comune di Montalto di Castro**

<b>Prodotti Tipici del Comune di Montalto di Castro</b>	
<b>DOP- Carni, Insaccati</b>	<u>Salamini italiani alla cacciatora Dop</u>
<b>DOP- Formaggio</b>	<u>Pecorino romano Dop</u>
<b>DOP- Formaggio</b>	<u>Ricotta romana Dop</u>
<b>DOP- Olio extravergine di oliva</b>	<u>Olio extravergine Canino Dop</u> <u>Olio extravergine Tuscia Dop</u>
<b>DOCG/DOC- vino</b>	<u>Tarquinia D.O.C.</u>
<b>IGT- vino</b>	<u>Lazio Igt</u>
<b>IGP- Carni Insaccati</b>	Abbacchio Romano Igp, Agnello del Centro Italia Igp, Mortadella di Bologna Igp, Vitellone bianco dell'Appennino centrale Igp
<b>IGP- Ortofrutta</b>	<u>Carciofo Romanesco I.G.P.</u>

**Prodotti Tipici del Comune di Canino**

<b>Prodotti Tipici del Comune di Canino</b>	
<b>DOP- Carni, Insaccati</b>	<u>Salamini italiani alla cacciatora Dop</u>
<b>DOP- Formaggio</b>	<u>Pecorino romano Dop</u>
<b>DOP- Formaggio</b>	<u>Ricotta romana Dop</u>
<b>DOP- Olio extravergine di oliva</b>	<u>Olio extravergine Canino Dop</u>
<b>DOCG/DOC- vino</b>	<u>Tuscia D.O.C.</u>
<b>IGT- vino</b>	<u>Lazio Igt</u>
<b>IGP- Carni Insaccati</b>	Abbacchio Romano Igp, Agnello del Centro Italia Igp, Mortadella di Bologna Igp, Vitellone bianco dell'Appennino centrale Igp
<b>IGP- Ortofrutta</b>	<u>Carciofo Romanesco I.G.P.</u>

**Prodotti Tipici del Comune di Manciano**

<b>DOP- Carni, Insaccati</b>	<u>Salamini italiani alla cacciatora Dop, Cinta Senese Dop, Prosciutto Toscano Dop</u>
<b>DOP- Formaggio</b>	<u>Pecorino romano Dop, Pecorino Toscano Dop</u>
<b>DOP- Olio extravergine di oliva</b>	<u>Olio extravergine Toscano Dop</u>
<b>DOCG/DOC- vino</b>	<u>Ansonica Costa dell'Argentario D.O.C., Sovana D.O.C., Capalbio D.O.C., Bianco di Pitigliano D.O.C., Morellino di Scansano D.O.C., Maremma Toscana D.O.C.</u>
<b>IGT- vino</b>	<u>Toscana Igt</u>
<b>IGP- Carni Insaccati</b>	<u>Finocchiona Igp, Agnello del Centro Italia Igp, Mortadella di Bologna Igp, Vitellone bianco dell'Appennino centrale Igp</u>
<b>IGP- Prodotti Dolciari</b>	<u>Cantuccini Toscani I.G.P.</u>

**D.O.P.****SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA (DOP)**

**Area di produzione** – l'intero territorio delle seguenti regioni: Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.

**Caratteristiche al consumo** – venduti sfusi, confezionati sotto-vuoto o in atmosfera modificata. Si conservano in luoghi freschi e asciutti, per lunghi periodi in frigorifero.

**Forma** – cilindrica.

**Metodo di produzione** – si producono con carni magre, tratte dalla muscolatura striata delle carcasse di suino, grasso suino duro, sale e pepe a pezzi o macinato, aglio. Talvolta, addizionati con vino, zucchero (destrosio, fruttosio, lattosio) latte (magro o in polvere) o caseinati, con avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e potassio, acido ascorbico e sale sodico. Il preparato, così ottenuto è insaccato in budelli naturali o artificiali con diametro superiore a 75 millimetri, eventualmente legati con filza e di lunghezza superiore a 350 millimetri.

## Prosciutto Toscano DOP

Postato da: [LaviniMil](#): Agosto 26, 2015In: [Dop e Igp](#)[Nessun commento](#)  
[Stampa](#) [Email](#)

### Toscana

**Carni, insaccati e prodotti trasformati**

## PROSCIUTTO TOSCANO (DOP)



**Area di produzione** – l'intera regione.

**Caratteristiche al consumo** – la fetta tagliata si presenta di colore dal rosso vivo al rosso chiaro con scarsa presenza di grasso infra e intramuscolare.

**Forma** – tondeggiante, con la sommità ad arco. Il sapore è delicato ma con la giusta sapidità e aroma fragrante e caratteristico.

**Metodo di produzione** – gli animali devono avere almeno 9 mesi e pesare tra i 144 e i 176 chili. Devono essere inoltre nati ed allevati in Toscana, Lombardia, Emilia-Romagna, Marche, Umbria e Lazio. Le cosce fresche rifilate alla toscana, scoperte internamente con una cornice carnosa sporgente oltre la testa del femore in modo che a stagionatura ultimata, risulti di circa 5 cm. La salatura avviene a secco, utilizzando il cloruro di sodio, pepe e aromi naturali derivanti da bacche ed essenze vegetali. I prosciutti sono sottoposti alla stagionatura in ambienti ben areati ad una temperatura tra i 12 e i 15 gradi per un periodo non inferiore ai 10 mesi.

## Cinta Senese DOP

Postato da: [Roberto Giuliani](#): Aprile 17, 2020 In: [Dop e Igp, Mangio Ergo Sum](#) Nessun commento  
[Stampa](#) [Email](#)

### Toscana

#### Carni e insaccati: **CINTA SENESE DOP**



#### Cinta Senese D.O.P. • Area di produzione •

il territorio amministrativo della Regione Toscana fino all'altitudine di 1.200 metri s.l.m., altitudine oltre la quale le condizioni ambientali risultano sfavorevoli all'allevamento.

#### • Descrizione del prodotto •

La D.O.P. «Cinta Senese» è riservata a tutte le porzioni commestibili ottenute conformemente al presente disciplinare dalla carcassa di suini nella quale risulti presente carne che possiede le seguenti caratteristiche.

##### • Caratteristiche fisico-chimiche

(per gr. 100 di carne edibile – ventiquattro ore post mortem):

- ◆ contenuto in acqua: non superiore al 78%;
- ◆ contenuto in grassi: non inferiore al 2,5%;
- ◆ pH 45 (pH misurato a quarantacinque minuti post mortem): da 6 a 6,5.

##### • Caratteristiche sensoriali

- ◆ colore: rosa acceso e/o rosso;
- ◆ tessitura: fine;
- ◆ consistenza: compatta, leggermente infiltrata di grasso, tenera, con aroma della carne fresca.

#### • Metodo di produzione •

• **Razza**: i suini dalla cui carcassa si ricavano porzioni designabili «Cinta Senese» D.O.P. sono esclusivamente derivanti dall'accoppiamento di soggetti entrambi iscritti al registro anagrafico e/o libro genealogico del tipo genetico Cinta Senese.

• **Identificazione:** i soggetti devono essere identificati non oltre quarantacinque giorni dalla nascita, mediante l'apposizione sulle orecchie di idoneo segno distintivo (fascetta o bottone auricolare) indicante il codice di identificazione del soggetto idoneo. È consentito l'utilizzo di colorazioni diverse per il segno distintivo, qualora sussista la necessità di identificare il soggetto destinato alla eventuale carriera riproduttiva da quelli destinati alla macellazione.

I soggetti destinati alla macellazione devono essere allevati allo stato brado/semi brado a partire dal quarto mese di vita. Gli animali devono soggiornare quotidianamente in appezzamenti di terreno sia recintati che non, provvisti di eventuale ricovero per le ore notturne e/o per le condizioni climatiche sfavorevoli. Il limite massimo di capi allevabile è di Kg 1.500 peso vivo per ettaro. I riproduttori possono essere ricoverati in apposite strutture (stalle) nel periodo di accoppiamento, pre e post parto, ciò per favorire i controlli sanitari e i parti.

• **Alimentazione:** è fornita dal pascolo in bosco e/o in terreni nudi seminati con essenze foraggere e cerealicole all'interno della zona delimitata. È consentito l'impiego di una integrazione alimentare giornaliera, che costituisce una parte della razione giornaliera ammessa per i suini oltre il quarto mese di vita, non superiore al 2% del peso vivo dell'animale. Solo ed esclusivamente in presenza o a seguito di condizioni climatiche sfavorevoli al completo utilizzo dei pascoli o del bosco, quali siccità, periodi prolungati di pioggia o di copertura nevosa, è ammessa un'integrazione alimentare giornaliera non superiore al 3% del peso vivo per garantire un normale sostentamento dell'animale.

Differentemente per i suinetti fino al quarto mese di età e per le scrofe durante la fase dell'allattamento, trattandosi di soggetti allevati anche stabulati, la somministrazione dell'integrazione alimentare può raggiungere la totalità del fabbisogno giornaliero di alimenti senza limitazione per quanto riguarda la tipologia dei prodotti ammessi.

I costituenti dell'integrazione devono provenire per almeno il 60% del peso totale somministrato all'animale dall'area geografica di produzione.

Per tali integrazioni sono ammessi i seguenti prodotti:

- ◆ prodotti energetici: tutti i cereali integrali e/o loro sottoprodotti, compresi quelli della molitura;
- ◆ prodotti proteici: oleaginose (a eccezione della soia e derivati) e tutti i legumi integrali e/o loro sottoprodotti;
- ◆ fibre foraggi, frutta e ortaggi freschi e/o loro sottoprodotti.

È consentito inoltre l'impiego di integratori vitaminici e/o minerali.

• **Macellazione:** gli animali macellati devono avere almeno dodici mesi di età. Le mezze devono essere marchiate a fuoco nelle seguenti parti: prosciutto, lombo, pancetta, spalla e gota. Al sezionamento ogni taglio destinato al consumo deve essere provvisto del contrassegno. L'apposizione del marchio a fuoco

e/o del contrassegno deve essere effettuata rispettivamente nell'impianto di macellazione e/o di sezionamento.

Il marchio a fuoco riporta il logo della D.O.P. «Cinta Senese» e il codice del macello.

Dopo la macellazione la mezzena viene refrigerata e sezionata per ottenere i tagli e le porzioni per l'immissione al consumo o atti alla lavorazione della salumeria tradizionale toscana.

---

### • Legame con l'ambiente geografico •

Il legame tra la D.O.P. «Cinta Senese» e la zona geografica delimitata si giustifica proprio in merito al tipo di allevamento e di alimentazione che caratterizza la razza Cinta Senese. La culla di origine è la zona di Montemaggio e successivamente tale razza si è diffusa nel Chianti e in tutta la Toscana. In tale zona vi sono boschi misti, ricchi di specie quercine idonee alla produzione della ghianda e/o terreni seminativi marginali.

Questi pascoli, spesso poveri e argillosi, sono usualmente coltivati a foraggiere da pascolo, quali lupinella, ginestrino, trifoglio ecc. e sono tutti tipici dell'ambiente pedoclimatico toscano. La razza Cinta Senese è allevata in quest'area proprio per sfruttare gli appezzamenti boschivi, in genere cedui di latifoglie con prevalenza di specie quercine e macchia mediterranea. L'ambiente così difficile e l'uso quasi esclusivamente di risorse alimentari spontanee, ha selezionato nel tempo, suini in possesso di caratteristiche di ruralità, frugalità, adattamento all'ambiente e resistenza alle malattie che non trovano riscontri nelle altre razze suine comunemente allevate.

Nel corso dei secoli, infatti, tale razza si è ben adattata all'allevamento anche nelle zone appenniniche della Toscana e, soprattutto, in tutti gli appezzamenti di seminativi e pascolativi «poveri». In pratica l'allevamento consiste nel «pascolamento» degli animali, utilizzando le risorse del territorio, fornite dai boschi e dai terreni sopra descritti, per poi ricoverarli la notte. Tale forma di allevamento consente un notevole contenimento di problemi sanitari, nonché assenza di stress, tutti fattori che si manifestano favorevolmente sulla qualità delle carni della DOP «Cinta Senese».

L'intervento dell'uomo, nei secoli, ha selezionato suini in grado di adattarsi bene all'ambiente toscano e al tipo di allevamento naturale, condizioni che hanno facilitato il mantenimento di una inalterata tipologia di allevamento, con conseguenza diretta sulle tradizionali caratteristiche compositive, bromatologiche e qualitative delle carni che risultano caratterizzate da leggera infiltrazione di grasso intramuscolare. Il pascolamento influisce sulla composizione genetica rendendo la carne maggiormente idonea per il consumo fresco e soprattutto per i prodotti trasformati, in quanto tale fattore si traduce in una maggior capacità di ritenzione idrica e quindi minori cali di cottura dovuta alla perdita di acqua e minori perdite di salagione nella prima fase di stagionatura dei prodotti trasformati. Tra le caratteristiche della carne «Cinta Senese» ri-

sulta interessante anche la componente lipidica. Nello specifico, il contenuto in grasso intramuscolare viene considerato un importante valore per assicurare gusto e sapidità alla carne e non è comune a tutte le carni suine. Inoltre anche la composizione degli acidi grassi insaturi, costituita da una maggior quantità di acido oleico, precursore di aromi favorevoli alle caratteristiche organolettiche della carne e una minore percentuale di acido linoleico, che in quantità eccessive portano a scadimento della qualità del prodotto, risulta essere influenzata dall'alimentazione con le essenze tipiche dei boschi e dei pascoli toscani. È opportuno ricordare che oggi, la carne di Cinta Senese viene direttamente associata alla sua regione di origine anche perché nel 1998 fu oggetto di una importante attività di valorizzazione delle sue qualità poiché espressione della tradizione alimentare toscana. Grazie a questi interventi condotti dalle amministrazioni regionali, a partire dal 1998 si poté assistere a un ritorno sul mercato delle carni «Cinta Senese», tanto che anche nei menu dei ristoranti, iniziò a figurare la denominazione «Cinta Senese» associata al taglio di carne. Ancora oggi le carni a denominazione Cinta Senese sono molto ricercate tanto da spuntare al commercio prezzi molto più alti rispetto alle altre, come testimoniato dal listino della Camera di commercio dell'industria dell'artigianato e agricoltura di Siena del 2001 e del 2002. A questi dati va poi associato anche il fatto che l'origine toscana delle carni di Cinta Senese è uno degli elementi richiesti dall'acquirente, perché garanzia della bontà e della qualità delle carni. Le testimonianze storiche dell'allevamento e della trasformazione delle carni della D.O.P. «Cinta Senese» affondano nel passato. Nel Palazzo Civico di Siena è famoso l'affresco del 1340 di Ambrogio Lorenzetti nell'allegoria del «Buongoverno», dove è rappresentato il suino della razza Cinta Senese. Nel corso del tempo, l'uso delle carni «Cinta Senese» si afferma: ne è esempio la citazione di Bartolomeo Benvoglianti nel «Trattato de l'origine et accrescimenti de la Città di Siena», edito in Roma, nel 1571, laddove si parla di utilizzazione delle carni per la macellazione e la trasformazione in salumi tradizionali del territorio d'origine.

Nel 1890 circa, il dott. Dondi G., della cattedra ambulante di agricoltura di Siena, conferma l'adattamento dell'allevamento della razza Cinta Senese, da cui derivano le carni, quale «la più antica razza italiana adatta al duro ambiente delle colline e della montagna toscana». Nel 1927, il prof. Ettore Mascheroni, sulla Nuova enciclopedia Agraria Italiana, dichiara che «la carne è ottima e molto saporita e sono noti in commercio i prodotti senesi di salumeria, in particolar modo le salsicce, mortadelle e prosciutti, prodotti in notevole quantità da stabilimenti locali che di preferenza attingono la materia prima dalla montagna senese».

PECORINO ROMANO (DOP)





Area di produzione – tutta la regione del Lazio e della Sardegna e la provincia di Grosseto.

Forma – cilindrica a facce piane. Il sapore è piccante.

Crosta – sottile, liscia di colore bianco avorio o paglierino naturale.

Pasta – compatta o leggermente occhiata. Il colore varia dal bianco al paglierino più o meno intenso.

Metodo di produzione – il latte intero di pecora di razza sarda viene portato a 37-39° lasciato coagulare 25-30 minuti con caglio di agnello. La cagliata viene poi cotta a 45-48 gradi ed in seguito scaricata in vasca di drenaggio per spurgarla. La pasta viene trasferita in appositi stampi metallici che vengono poi sottoposti a pressatura meccanica. I formaggi sono poi spostati in fascere, dette anche “cascine”, il giorno seguente marchiati per l’identificazione. La salatura si effettua a secco per circa 2 mesi nelle “caciare”, ambienti per la maturazione. La stagionatura dura almeno 8 mesi durante i quali le forme vengono lavate con acqua salata e alle volte cappate con protettivi per alimenti.

#### PECORINO TOSCANO (DOP)



Area di produzione – comprende l’intero territorio della regione Toscana, l’intero territorio dei comuni di Alleronia e Castiglione del Lago ricadenti nella regione Umbria e l’intero territorio dei comuni di Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena, Capodimonte ricadenti nella regione Lazio.

Descrizione del prodotto – il “Pecorino Toscano” è un formaggio di latte intero di pecora proveniente dalla zona di produzione, a pasta tenera o semidura e di caratteristica consistenza (mantecata), di breve e lunga stagionatura a seconda sia utilizzato da tavola o da grattugia, di forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso, con le seguenti dimensioni: diametro delle facce da 15 a 22 cm, altezza dello scalzo da 7 a 11 cm, del peso da 0,75 a 3,50 Kg., avente un contenuto di grasso sulla sostanza secca, per il prodotto a pasta semidura non inferiore al 40% e per il prodotto a pasta tenera non inferiore al 45%. La crosta si presenta di colore giallo con varie tonalità fino al giallo carico nel tipo a pasta tenera; il colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti; il colore della pasta è caratterizzato dal colore bianco leggermente paglierino per il tipo a pasta tenera, dal colore leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasta semi dura. La pasta presenta una struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita.

Il sapore è fragrante, accentuato caratteristico delle particolari procedure di produzione. Il periodo di maturazione è di almeno 20 giorni per il tipo a pasta tenera e deve essere non inferiore a quattro mesi per il tipo a pasta semidura.

Metodo di ottenimento – deve essere prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione. L'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita da foraggi verdi o affienati derivati da pascoli naturali della zona con eventuali integrazioni di fieno e di mangimi semplici concentrati. Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 33° e i 38° con aggiunta di caglio di vitello onde ottenere la coagulazione del latte entro 20-25 minuti. Il latte può essere utilizzato crudo o può subire un trattamento termico fino alla pastorizzazione e può essere inoculato con colture di fermenti lattici autoctoni, naturali o selezionati. Nella lavorazione del formaggio si provvede alla rottura della cagliata fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola per il formaggio a pasta tenera, e di un chicco di granoturco per quello a pasta semidura. Per la preparazione di quest'ultimo la cagliata potrà altresì essere sottoposta ad un trattamento termico (cottura) a 40-42° per 10-15 minuti. Dopo la rottura e l'eventuale cottura, la cagliata viene messa in apposite forme per lo sgrondo del siero. Lo spurgo o sineresi viene effettuato tramite pressatura manuale oppure con stufatura a vapore. La salatura è effettuata in salamoia al 17-19% di cloruro di sodio, pari a 15-17° Baumé. La permanenza, riferita a Kg di peso, è di almeno 8 ore per il pecorino a pasta tenera e di almeno 12-14 ore per il pecorino a pasta semidura. La salatura può essere eseguita anche con l'aggiunta diretta di sale. Il formaggio può essere trattato esternamente con un antimuffa e deve essere maturato in idonee celle ad una temperatura di 5-12°C con umidità relativa del 75-90%. Il periodo di maturazione è di almeno 20 giorni per il tipo a pasta tenera e deve essere non inferiore a 4 mesi per il tipo a pasta semidura.

## RICOTTA ROMANA (DOP)



**Area di produzione** – il siero deve essere ottenuto da latte intero di pecora proveniente dal territorio della regione Lazio. Le operazioni di lavorazione-trasformazione e di condizionamento dello stesso in “Ricotta romana” devono avvenire nel solo territorio della regione Lazio, al fine di garantire la tracciabilità e assicurare i controlli.

**Pasta** – bianca, a struttura grumosa.

**Metodo di produzione** – la materia prima della “Ricotta romana” è costituita dal siero di latte intero di pecora delle razze più diffuse nell'area geografica prevista, quali: Sarda e suoi incroci, Comisana e suoi incroci, Sopravvissana e suoi incroci, Massese e suoi incroci. Il siero, componente liquida della coagulazione del latte, deve essere ottenuto dal meccanismo di spurgo, dovuto alla rottura della cagliata destinata alla produzione



TENPROJECT

RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

Codice  
Data creazione  
Data ultima modif.  
Revisione  
Pagina

GE.MDC03.PD  
25 novembre 2022  
25 novembre 2022  
00  
24 di 128

dei formaggi pecorini ottenuti da latte di pecore proveniente dal territorio laziale. Il siero risulta essere "dolce", grazie al tipo di alimentazione delle pecore da latte, costituita da foraggi di pascoli naturali, prati pascoli ed erbai caratteristici del territorio della regione Lazio. Il prodotto che ne deriva assume un caratteristico sapore dolciastro che la distingue da ogni altro tipo di ricotta. Il siero di latte intero ovino ha una colorazione giallo pallido e contiene: residuo secco magro da 5,5 a 6,5%; proteine da 1,0 a 2,0%; grasso da 1,4 a 2,4%; lattosio da 3,4 a 5,0%; ceneri da 0,4 a 0,8%. Per la produzione della "Ricotta romana" è consentita, nel corso del processo di riscaldamento del siero, a temperatura tra i 50-60 °C, l'aggiunta di latte intero di pecora proveniente dalle razze sopra citate e dall'areale previsto, fino al 15% del volume totale del siero.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CANINO (DOP)



**Area di produzione** – comprende i comuni di Canino, Arlene, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessenano, Tuscania e Montalto di Castro.

**Caratteristiche al consumo** – il colore è verde smeraldo con riflessi dorati, l'odore è fruttato e il sapore deciso di fruttato con un retrogusto amaro e piccante.

**Metodo di produzione** – la molitura delle olive deve avvenire entro le 36 ore dalla raccolta. Per l'estrazione sono ammessi esclusivamente processi meccanici che permettono la conservazione delle caratteristiche peculiari ed originarie delle olive

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TUSCIA (DOP)

**Area di produzione** – comprende i territori dei seguenti comuni in provincia di Viterbo: Acquapendente, Bagnoregio, Barbarano Romano, Bassano in Teverina, Bassano Romano, Blera, Bolsena, Bomarzo, Calcata, Canepina, Capodimonte, Capranica, Caprarola, Carbognano, Castel S.Elia, Castiglione in Teverina, Celleno, Civita Castellana, Civitella d'Agliano, Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Gradoli, Graffignano, Grotte di Castro, Latera, Lubriano, Marta, Montalto di Castro (parte), Montefiascone, Monteromano, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Piansano, Proceno,

Ronciglione, S.Lorenzo Nuovo, Soriano nel Cimino, Sutri, Tarquinia, Tuscania (parte), Valentano, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vignanello, Villa S.Giovanni in Tuscia, Viterbo, Vitorchiano.

**Varietà** – è prodotto dalle olive delle varietà Frantoio, Caninese e Leccino, presenti per almeno il 90%, da sole o congiuntamente, nei singoli oliveti. E' ammessa la presenza negli oliveti, in percentuale massima del 10%, di altre varietà.

**Caratteristiche al consumo** – deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: verde smeraldo con riflessi dorati; odore: fruttato che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione; sapore: di fruttato medio con equilibrato retrogusto di amaro e piccante; acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 gr di olio.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO (IGP)



**Area di produzione** – comprende diversi comuni della regione Toscana. Con l'aggiunta della menzione "Seggiano" comprende i comuni della provincia di Grosseto. Con la menzione "Colline Lucchesi" i comuni della provincia di Lucca; Con "Colline della Lunigiana" i comuni di Massa Carrara; con la menzione "Colline di Arezzo" comprende i comuni della provincia di Arezzo"; con "Colline Senesi" i comuni della provincia di Siena; "Colline di Firenze" i comuni in provincia di Firenze e Prato, "Montalbano" Pistoia e Firenze e "Monti Pisani" i comuni in provincia di Pisa.

**Varietà** – è ottenuto dalle varietà di olivo presenti da sole o congiuntamente in misura non inferiore al 95%: Americano, Arancino, Ciliegino, Frantoio, Grappolo, Gremignolo, Grossolana, Larcianese, Lazzero, Leccino, Leccio del Corno, Leccione, Madonna dell'Impruneta, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Moraiolo, Morchiaio, Olivastra, Seggianese, Pendolino, Pescitino, Piangente, Punteruolo, Razzoia, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello. Con la menzione "Seggiano" deve essere ottenuto con le varietà di olivo Olivastra e Seggianese in misura non inferiore al 95%; "Colline Lucchesi" da Frantoio o Frantoiana fino al 90% e Leccino fino al 20%; "Colline della Lunigiana" da Frantoio o Frantoiana fino al 90% e Leccino fino al 20%; "Colline di Arezzo" da Frantoio e/o Moraiolo e/o Leccino per almeno l'85%; "Colline Senesi" da Correggiolo e/o Frantoio e/o Moraiolo e/o Leccino e/o Olivastra per almeno l'85%; "Colline di Firenze" da Frantoio e/o Moraiolo e/o Leccino e/o Pendolino e/o Leccio del Corno e/o Madonna dell'Impruneta e/o Morchiaio e/o Maurino e/o Piangente e/o Pesciatino fino al 100%.

**Caratteristiche al consumo** – ha un colore che varia dal verde al giallo oro con variazione cromatica dovuta al tempo. Con la menzione "Seggiano" ha un colore dorato,

“Colline di Arezzo” ha un colore verde intenso carico al giallo con evidenti note cromatiche verdi, “Colline Senesi” ha un colore verde più o meno intenso con tonalità tendenti al verde giallognolo. **Metodo di produzione** – le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici o fisici atti a produrre oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative ottenute nel frutto.

## D.O.C.

### **Tarquinia D.O.C.**

(Ultima modifica: D.M. 9/8/1996 – G.U. n.201 del 28/8/1996)

#### ► **zona di produzione**

- **in provincia di Roma:** comprende gli interi territori amministrativi dei comuni di Al lumiere, Anguillara, Bracciano, Canale Monterano, Cerveteri, Civitavecchia, Ladispoli, Manziana, Santa Marinella, Tolfa, Trevignano Romano e in parte i territori amministrativi dei comuni di Campagnano Romano, Fiumicino, Formello e Roma;
- **in provincia di Viterbo:** comprende gli interi territori amministrativi dei comuni di Barbarano Romano, Bassano Romano, Blera, Montalto di Castro, Oriolo Romano, Sutri, Tarquinia, Vejano, Villa San Giovanni in Tuscia e parte dei territori amministrativi dei comuni di Arlena di Castro, Capranica, Monteromano, Ronciglione, Tessennano e Tuscania;

#### ► **base ampelografica**

- **bianco:** min. 50% trebbiano toscano – localmente procanico e/o trebbiano giallo, max. 35% malvasia di Candia e/o malvasia del Lazio, possono concorrere uve a bacca bianca racc. e/o aut., ad eccezione del pinot grigio, per le province di Roma e Viterbo max. 30%;
- **rosso:** min. 60% sangiovese e montepulciano, ciascuno min. 25%, max. 25% cesanese comune, possono concorrere uve a bacca rossa racc. e/o aut. per le province di Roma e Viterbo max. 30%;

#### ► **norme per la viticoltura**

- è ammessa l'**irrigazione di soccorso**;
- i **nuovi impianti e reimpianti**, in coltura specializzata, devono avere una densità di almeno 2.500 ceppi per ettaro e i sistemi di allevamento devono essere a contropaliera, o ad altro sistema che assicuri le caratteristiche tradizionali delle uve, ma escluse

le forme espanse;

- la **resa massima di uva** in coltura specializzata e il **titolo alcolometrico volumico naturale minimo** devono essere di 15 t/Ha e 10,00% vol. per il Bianco, 14 t/Ha e 10,50% vol. per Rosato e Rosso;

► **norme per la vinificazione**

- le **operazioni di vinificazione** devono essere effettuate all'interno della zona di produzione;
- i prodotti utilizzabili per la **correzione dei mosti e dei vini** dovranno provenire esclusivamente dalle uve prodotte nei vigneti iscritti all'albo della denominazione di origine controllata "Tarquinia" ad esclusione del mosto concentrato rettificato;

► **norme per l'etichettatura**

- è obbligatorio indicare in etichetta **l'annata di produzione delle uve** purché veritiera e documentabile

---

## **Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia D.O.C.**

(Ultima modifica: D.M. 20/9/2011 – G.U. n.241 del 15/10/2011)

---

► **zona di produzione**

- **in provincia di Viterbo**: comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Acquapendente, Arlena di Castro, Bagnoregio, Barbarano Romano, Bassano in Teverina, Blera, Bolsena, Bomarzo, Canino, Capodimonte, Castiglione in Teverina, Celleno, Cellere, Civitella d'Agliano, Farnese, Gradoli, Graffignano, Grotte di Castro, Ischia di Castro, Latera, Lubriano, Marta, Montefiascone, Monte Romano, Onano, Oriolo Romano, Orte, Piansano, Proceno, San Lorenzo Nuovo, Tessennano, Tuscania, Valentano, Vejano, Vetralla, Villa San Giovanni in Tuscia, Viterbo e Vitorchiano;

► **base ampelografica**

- **bianco** (secco, amabile, frizzante): 40-80% trebbiano toscano – localmente procanico, max. 30% malvasia del Lazio e/o toscana, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, max. 30%;
- **con menzione del vitigno bianchi**: Procanico (trebbiano toscano) anche frizzante, Grechetto (greco bianco) anche frizzante, Rossetto (trebbiano giallo) secco e amabile, Moscatello (moscato bianco – loc. moscatello) secco, amabile, frizzante, passito, ciascuno min. 85%, possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, ad eccezione della malvasia di Candia, max 15%;

- **rosato** (secco, amabile, frizzante), **rosso** (secco, amabile, novello): 50-65% sangiovese, 20-45% montepulciano, possono concorrere altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, max. 30%;
- **con menzione del vitigno rosato**: Sangiovese (secco, amabile, frizzante) min. 85%, possono concorrere altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, max. 15%;
- **con menzione del vitigno rossi**: Sangiovese (anche **rosato** nelle versioni secco, amabile, frizzante), Grechetto (grechetto rosso), Merlot, Violone (montepulciano), Canaiolo (manaiolo nero) amabile, ciascuno min. 85%, possono concorrere altre uve a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, ad eccezione del Ciliegio, max. 15%;

#### ► norme per la viticoltura

- è consentita l'**irrigazione di soccorso**;
- per i **nuovi impianti e reimpianti** sono escluse le forme di allevamento espanse, dovrà essere prevista una densità di impianto tale da assicurare un minimo di 3.000 ceppi per ettaro;
- la **resa massima di uva** in coltura specializzata e il **titolo alcolometrico volumico naturale minimo** devono essere di 15 t/Ha e 9,50% vol. per il Bianco, 15 t/Ha e 10,00% vol. per il Procanico, 14 t/Ha e 9,50% vol. per Rosato e Rosso, 14 t/Ha e 10,00% vol. per Grechetto rosso e Sangiovese, 13 t/Ha e 10,00% vol. per Violone, 12 t/Ha e 10,00% vol. per Grechetto e Rossetto, 11 t/Ha e 10,00% vol. per Merlot, 10 t/Ha e 10,00% vol. per Moscatello e Canaiolo;

#### ► norme per la vinificazione

- le **operazioni di vinificazione** devono essere effettuate all'interno della zona di produzione, tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nei territori del comune di Orvieto, ricadente nella provincia di Terni e del comune di Vignanello, ricadente nella provincia di Viterbo;
- i prodotti utilizzabili per la **correzione dei mosti e dei vini** dovranno provenire esclusivamente dalle uve prodotte nei vigneti iscritti all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata "Colli Etruschi Viterbesi", ad esclusione del mosto concentrato rettificato;

#### ► norme per l'etichettatura

- nei recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata "Colli Etruschi Viterbesi" o "Tuscia", ad esclusione delle versioni Frizzanti deve essere riportata in etichetta l'**annata di produzione delle uve** e deve figurare l'indicazione **secco** o **amabile**, ove ne esistano ambedue le tipologie

## Ansonica Costa dell'Argentario D.O.C.

(D.M. 28/4/1995 – G.U. n.125 del 31/5/1995; ultima modifica D.M. 7/3/2014, pubblicato sul Sito ufficiale del Mipaaf, Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP)

### ► zona di produzione

- **in provincia di Grosseto**: è ubicata nella parte collinare, pedocollinare e insulare dell'area sud della provincia di Grosseto e comprende in parte i comuni di Capalbio, Manciano, Orbetello e l'intero territorio dei comuni di Isola del Giglio e Monte Argentario;

### ► base ampelografica

- **bianco**: ansonica min. 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7/5/2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti (vedi → [allegato](#));

### ► norme per la viticoltura

- è escluso l'**allevamento espanso** su tetto orizzontale;
- è consentita l'**irrigazione di soccorso**;
- per i **nuovi impianti e reimpianti** devono prevedere un minimo di 3.300 ceppi per ettaro e la produzione massima per ceppo non deve superare mediamente i kg 3,5;
- la **resa massima di uva** in coltura specializzata non deve superare 11 t/Ha e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale deve essere di 10,50%vol.;

### ► norme per la vinificazione

- le **operazioni di vinificazione** delle uve devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio delimitato; tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, può consentire su apposita domanda delle ditte interessate che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate nell'ambito della provincia di Grosseto, a condizione che le ditte interessate dimostrino di aver tradizionalmente vinificato le uve prodotte nella zona nelle cantine per le quali si chiede l'autorizzazione;
- è consentito l'**arricchimento**, nei limiti e condizioni stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uva ansonica prodotta nella zona delimitata a denominazione di origine controllata o, in alternativa, mosti concentrati rettificati o a mezzo di altre tecnologie consentite;



### ► **norme per l'etichettatura e il confezionamento**

- nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Ansonica Costa dell'Argentario» può essere utilizzata la menzione “**vigna**” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010;
- sulle bottiglie e altri recipienti contenenti il vino a denominazione di origine controllata “Ansonica Costa dell'Argentario” deve figurare l'indicazione dell'**annata di produzione delle uve**;
- per il **confezionamento** dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Ansonica Costa dell'Argentario» 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 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.;
- per le tipologie con menzione “vigna” sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma e abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 3 litri, con chiusura a tappo di sughero raso bocca;

### ► **legame con l'ambiente geografico**

#### • **A) Informazioni sulla zona geografica**

##### ◆ *Fattori naturali rilevanti per il legame*

La zona geografica delimitata ricade nella parte meridionale della regione Toscana e, in particolare, nella zona collinare, pedecollinare e insulare dell'area sud della provincia di Grosseto, comprendendo parte dei territori amministrativi dei comuni di Manciano, Orbetello e Capalbio e l'intero territorio dei comuni di Isola del Giglio e Monte Argentario.

Il territorio è costituito da rilievi di bassa e media collina a pendenza media e alta, i cui terreni, relativamente all'origine geologica, sono caratterizzati da formazioni prevalentemente calcaree, anidritiche e gessose, la cui quota media è di 128 metri s.l.m. con una pendenza dell'11%. A sud di Capalbio si rinvencono terrazzi e ripiani di bassa quota a debole pendenza, su depositi alluvionali a granulometria mista e sedimenti marini sabbiosi, la cui quota media è di 97 metri s.l.m., con una penden-

za del 2%. Il promontorio del Monte Argentario e l'isola del Giglio sono formati quasi interamente da un plutone granitico con piccole aree calcaree, ove prevalgono rocce come serpentini, calcari o scisti, con quote medie di 250 metri s.l.m. e pendenze generalmente elevate.

Il clima dell'area è di tipo mediterraneo caratterizzato da una percentuale molto alta di giornate di sole, con temperature miti e precipitazioni disordinate ma generalmente scarse, seppur talvolta anche di elevata intensità, concentrate soprattutto nei mesi autunnali-invernali (massimo della piovosità localizzato tra l'inizio di novembre e i primi giorni di dicembre, col mese di novembre caratterizzato dai valori più elevati), mentre nel periodo compreso tra febbraio e aprile la pioggia è distribuita in maniera un po' più omogenea con valori comparabili, che diminuiscono progressivamente dalla terza decade di aprile, fino a raggiungere un minimo assoluto tra la prima e la terza decade di luglio, tanto che si può parlare di un'aridità di regola prolungata nella primavera e spesso accentuata nei mesi estivi. La temperatura media oscilla intorno a 16°C e le precipitazioni intorno a 630 mm/anno; l'indice di Huglin si attesta tra 2.300 e 2.500 unità.

Le estati sono per lo più siccitose e le condizioni di aridità sono accentuate dai venti che soffiano con frequenza soprattutto dal terzo al quarto quadrante; in particolare, nella primavera soffiano venti di Scirocco e di Libeccio (nelle aree più prossime al mare piuttosto carichi di salsedine), mentre nell'estate soffia il Maestrale che, sebbene provenga dal mare, è asciutto, regolando di fatto la temperatura.

◆ Fattori umani rilevanti per il legame

I fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito a ottenere i vini «Ansonica Costa dell'Argentario», sono di fondamentale rilievo. In quest'area, infatti, esistono testimonianze della coltivazione della vite che risalgono al periodo etrusco, greco e romano – l'antica città etrusca di Cosa, nella parte meridionale della zona di produzione, l'area di Poggio Bucu, più a nord, sono solo alcuni esempi di insediamenti più o meno rilevanti – come testimoniano alcuni reperti; in particolare, presso Marsiliana lungo il corso del fiume Albegna, è stato rinvenuto un numero consistente di vasellame e pithoi (recipienti particolari per la raccolta del vino proveniente dalla pigiatura delle uve e dai torchi), probabilmente poiché il luogo corrispondeva a un vero e proprio centro di raccolta per i vini che provenivano dalle aree più interne (colline di Manciano, Capalbio, Magliano e Scansano), trasportati lungo il corso del fiume. Inoltre, sul territorio dell'isola del Giglio, sono stati rinvenuti numerosi palmenti in pietra, specie di vasche cilindriche scavate direttamente sulla roccia talvolta ai piedi di un vigneto, utilizzate da etruschi e, più tardi, romani, per la pigiatura e lo sgrondo delle uve. Ma anche la scoperta di relitti del V secolo a.C. e il recupero di vasellame etrusco, corinzio e fenicio e di

anfere vinarie nelle acque prospicienti l'isola del Giglio attesterebbero la presenza di contatti, trasporti e commerci tra l'isola e le città dell'Etruria e d'altri paesi del Mediterraneo. La dominazione romana accentuò la tendenza al miglioramento delle tecniche di vinificazione, che rimasero insuperate fino al medioevo; in questo periodo storico, la vite acquistò particolare importanza come pianta colonizzatrice, tanto che governanti e feudatari riconobbero la necessità di concedere terre adatte per questa coltura, che ebbe particolare protezione con apposite norme statutarie. Un ulteriore impulso all'attività vitivinicola del territorio fu dato dalle repubbliche marinare, in particolare Pisa, che tramite le potenti reti commerciali tessute dai loro mercanti contribuirono alla valorizzazione dei vini del Giglio e delle altre aree costiere della Maremma meridionale, vini che erano qualificati, all'epoca, come "robusti e forti".

La tradizione vitivinicola della Maremma meridionale e insulare ha continuato a trasmettersi nei secoli, passando anche attraverso le vicissitudini legate agli assalti dei Pirati: drammatico quello del 1554, quando il pirata Barbarossa provocò la deportazione di oltre 600 abitanti del Giglio che, all'epoca, era intensamente coltivata a vigneto, e la vinificazione avveniva mediante l'utilizzo dei palmenti, con una produzione di circa 18.000 barili di vino per lo più esportati e venduti in terra ferma, prevalentemente allo Stato della Chiesa e alla Repubblica di Genova; più tardi, l'isola e gran parte del territorio passarono attraverso le dominazioni delle repubbliche di Pisa, Genova e Siena, dello Stato della Chiesa, fino al Regno di Napoli, mantenendo inalterata, tuttavia, la tradizione vitivinicola e una certa attività commerciale di vini, per lo più bianchi, la cui eccellente qualità fu riconosciuta da studiosi di ogni tempo.

L'enotecnico Luigi Vivarelli, in una memoria pubblicata nel 1906 su "La vite e il vino nel mandamento di Orbetello" riferiva l'esistenza di tronchi di vite di dimensioni eccezionali, il che portava a pensare a un'attività viticola fortemente tradizionale. In una relazione del funzionario Granduca Miller del 1766, si afferma che al Giglio abitavano circa 900 persone e vi erano coltivati circa 10 moggia di terreno a vigneto e frutteto, con una produzione di vino che si aggirava intorno a 500 botti ("in tutto il territorio dell'isola si ricoglie negli anni mediocri vino botti 500 di barili 12 per ciascheduna"); è proprio in questo periodo di grandi trasformazioni agricole che è possibile collocare l'attestazione del vitigno Ansonaco sulle altre varietà di vitigni autoctoni. Il dott. Alfonso Ademollo, in una relazione all'inchiesta parlamentare Jacini, tenendo conto della vocazione viticola della Maremma, nel 1884 affermava che tutte le varietà "vegetano bene nel nostro suolo e a noi non mancano le uve da spremere e da mangiare, queste ultime a dovizia fornite dal Monte Argentario e dall'Isola del Giglio".

L'Ademollo, nel fornire interessanti informazioni sulla situazione viticola della provincia, la descriveva come altamente vocata alla viticoltura e, parlando dei pregi e dei difetti del vino prodotto nella zona, così si esprimeva: "Il vino, questo benefico liquido che ha tanta importanza nella pubblica e privata economia, come nella pubblica e privata salute, viene prodotto dai nostri viticoltori con sempre crescente progresso e accuratezza in ogni parte della provincia di Grosseto, sia nella zona piana, che in quella montuosa, e per la bontà e quantità in alcuni Comuni è di una rendita importante ai proprietari..... Vini forti e generosi poi si incontrano nei comuni più marittimi i quali sono quelli di Orbetello, Monte Argentario e Giglio". Nel secolo successivo, Ottorino Brandaglia, a proposito della tradizione e la qualità vitivinicola gigliese, così si esprimeva sulla stampa nazionale: "Buona parte del suo territorio è coltivato a vigneti e il contadino gigliese, tenace e silenzioso lavoratore, ..... ha saputo con lavoro paziente e inaudito sui fianchi ripidi e rocciosi dell'isola, in alcuni punti portandoci la terra, piantare le viti, circondando i minuscoli vigneti, chiamati nel gergo paesano poste o cacchioni, di muriccioli a secco per proteggerli contro la veemenza delle piogge e del vento....E come non ricordare il vino. Esso possiede delle qualità meravigliose e una tale potenza di alcool da superare di gran lunga tutte le altre specie del Regno pur tanto declamate....Intanto si ponga mente alla vegetazione ricca, all'aria salubre, soprattutto alle magnifiche distese di vigneti, che producono la famosa uva Anzonica, notissima in tutta la Maremma".

Nei decenni successivi si moltiplicano le iniziative di molti proprietari - aiutate e incentivate anche dall'applicazione della riforma fondiaria e dall'opera dei tecnici agricoli - intese a sviluppare una viticoltura sempre più razionale, anche con la diffusione di nuove cultivar nei territori collinari più facili. Ma l'espansione viticola, se non accompagnata dal perfezionamento della tecnica vinicola e quindi della qualità dei vini prodotti, creava notevoli problemi di organizzazione e diffusione dei vini stessi, anche a causa della disponibilità di modeste partite, dalle caratteristiche poco omogenee anche se pregiate.

Un contributo decisivo alla risoluzione di questi problemi è stato dato dalla realizzazione della Cantina Sociale di Capalbio, con lo scopo di raccogliere e trasformare la produzione viticola del comprensorio circostante e che rappresenta una circostanza importante per la nascita dell'industria enologica, al fine di presentare sul mercato vini uniformi, di tipo costante, migliorati nella qualità e standardizzati nella presentazione.

Più tardi, anche alcune pubblicazioni scientifiche del settore, occupandosi dei vini ottenuti su questo territorio, apportarono un contributo importante alla loro valorizzazione; "Vini tipici e pregiati d'Italia" di R. Capone, edito nel 1963, illustra, tra l'altro, le caratteristiche dei vini della zona di Capalbio, soffermandosi anche sui ri-

nomati vini bianchi a base di Ansonica.

Furono questi i presupposti che portarono alla consapevolezza che il territorio della Maremma meridionale e insulare poteva aspirare al riconoscimento della denominazione di origine controllata per il vitigno Ansonica prodotto nella zona, che verrà attribuito col decreto ministeriale 28 aprile 1995 per il vino «Ansonica Costa dell'Argentario» ottenuto con l'apporto determinante (minimo 85%) proprio dell'omonima varietà a bacca bianca.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è riferita, in particolare, alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico-produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

base ampelografica dei vigneti: la produzione si basa essenzialmente sul vitigno Ansonica tradizionalmente coltivato nell'area geografica considerata, oltre alle varietà a bacca bianca che concorrono eventualmente nella percentuale riservata ai vitigni complementari; le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona, e cioè il Cordone speronato orizzontale e la spalliera semplice, tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti; ciò sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali con un aumento della meccanizzazione, sia per gestire la razionale gestione della chioma, consentendo di ottenere un'adeguata superficie fogliare ben esposta e, al contempo, di perseguire un contenimento delle rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare, rapportate a una densità minima di 3300 piante per ettaro, il che consente di ottenere una buona competizione fra le piante con una resa di 77 hl di vino per ettaro;

– le pratiche relative alla elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco dei vini tranquilli.

• **B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico**

La DOC «Ansonica Costa dell'Argentario» è riferita esclusivamente alla tipologia bianca ottenuta dal vitigno Ansonica che, dal punto di vista analitico e organolettico, presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare, questo vino presenta un tenore di acidità non troppo elevato (4,5 g/l). Esso presenta un colore giallo paglierino più o meno intenso, talvolta anche giallo dorato, un profumo tendenzialmente fresco, lievemente fruttato e delicato, mentre al gusto si presenta asciutto, morbido, caldo e armonico, scarsamente acido, con una gradazione alcolica mediamente elevata.

• **C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)**

L'orografia collinare e pedecollinare della zona di produzione, nella parte meridionale e insulare della provincia di Grosseto, in parte del territorio comunale di Manciano, Orbetello e Capalbio e nell'intero territorio dei comuni di Isola del Giglio e Monte Argentario, con una quota media intorno a 190 metri s.l.m., una pendenza media dell'10%, una esposizione a sud-est, per il particolare beneficio del territorio aperto alle brezze marine che assicurano una buona ventilazione durante tutto l'anno, concorrono a determinare un ambiente areato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione della vite.

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in modo determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisicochimiche e organolettiche dei vini «Ansonica Costa dell'Argentario».

In particolare, i terreni, caratterizzati da formazioni prevalentemente calcaree, anidritiche e gessose (depositi alluvionali a granulometria mista e sedimenti marini sabbiosi a sud di Capalbio, graniti sul promontorio del Monte Argentario e l'isola del Giglio), presentano un'elevata profondità utile per lo sviluppo radicale, una buona capacità di drenaggio e una moderata/bassa capacità di acqua disponibile, condizioni tali da consentire un buon sviluppo vegeto-produttivo delle coltivazioni arboree.

Sono terreni per lo più franchi, sciolti o a granulometria mista, di colore tendente al rossastro per la presenza di ossidi di ferro in tutto il territorio giligiese e sull'Argentario, più o meno ricchi di scheletro, sub-acidi o neutri, tendenzialmente aridi, con discreta dotazione in sostanza organica e microelementi assimilabili, che presentano, perciò, una spiccata attitudine alla coltivazione della vite e, per tali ragioni, risultano pienamente idonei a una vitivinicoltura di qualità, in particolare se coltivati con l'ausilio di pratiche agronomiche e gestionali dei suoli corrette (quali potatura verde e alta densità di impianto) e basse rese produttive.

Anche il clima della zona di produzione, caratterizzato da una piovosità piuttosto bassa (media intorno a 630 mm/anno), con scarse piogge estive (intorno ai 50-60 mm) e una certa aridità nei mesi di luglio e agosto - tanto da far riscontrare lievi stress idrici nelle fasi che precedono la maturazione dell'uva -, da ottimi valori dell'indice bioclimatico di Huglin (tra 2300 e 2500°Cgiorno), da una buona temperatura media annuale (16°C), unita a una ventilazione sempre presente anche nel periodo primaverile-estivo grazie alle brezze di Maestrale che soffiano nelle ore più calde della giornata, contribuendo a regolare le temperature e a creare un ambiente sfavorevole alle malattie parassitarie, il tutto unito a una temperatura piuttosto elevata, con ottima insolazione nei mesi di settembre-ottobre e buone escursioni

termiche tra giorno e notte, consente alla vite di ottenere un giusto equilibrio vegetativo, permettendo una lenta, graduale e ottimale maturazione fisiologica delle uve, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche dei vini «Ansonica Costa dell'Argentario».

La millenaria storia vitivinicola riferita al territorio della Maremma meridionale e insulare, dall'epoca etrusca a quella romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, citazioni e testimonianze storiche, è la prova fondamentale della stretta connessione e interazione tra i fattori umani e la qualità e le caratteristiche peculiari dei vini «Ansonica Costa dell'Argentario».

È la testimonianza, perciò, di come l'intervento dell'uomo in questo particolare territorio abbia tramandato, nel corso dei secoli, le tecniche tradizionali di coltivazione della vite ma anche le rituali prassi enologiche, le quali, tuttavia, in epoca moderna, sono state migliorate e affinate, grazie all'indiscutibile progresso scientifico e tecnologico, fino a ottenere i vini «Ansonica Costa dell'Argentario», le cui caratteristiche peculiari sono specificamente descritte nel disciplinare di produzione.

In particolare, la presenza della viticoltura nel territorio della Maremma meridionale e insulare è attestata fin dall'epoca etrusca (il vasellame e i pithoi reperiti nelle aree archeologiche presenti sul territorio, i numerosi palmenti in pietra diffusi sul territorio gliiese, ne sono una prova), ma le testimonianze continuano in epoca romana fino al medioevo (le repubbliche marinare, in primis Pisa, dettero un forte impulso ai traffici commerciali e agli scambi di vino, contribuendo alla diffusione della coltivazione della vite) nel corso del quale la vite acquistò particolare importanza come pianta colonizzatrice, tanto che governanti e feudatari riconobbero la necessità di concedere terre adatte per questa coltura e di stabilirne la protezione con apposite norme statutarie.

E furono molti gli studiosi di epoche successive che riconobbero i pregi delle uve di questo territorio e l'eccellenza dei vini prodotti, come il Bacci che, alla fine del 1500, così descriverà queste campagne "...sitate nel cuore dell'Etruria, godono di molti pregi, sono esposte da una parte al vento che spira da settentrione dalle falde del monte Amiata e dall'altra, estendendosi verso mezzogiorno, godono anche di quello australe che dona loro calore"...Quale migliore incipit per identificare un territorio viticolo. Gli stessi funzionari Granducali presenti in zona attestarono una fiorente attività produttiva di vini, soprattutto bianchi, considerati di ottima qualità per la robustezza e l'elevato grado alcolico. L'enotecnico Luigi Vivarelli, nel 1906, parla di tronchi di vite di dimensioni rilevanti, a conferma che la viticoltura aveva tradizioni centenarie già a quel tempo. Lo stesso Vivarelli parla diffusamente di sistemi di allevamento della vite, affermando che, nella Maremma meridionale, è già ampiamente diffusa la vigna specializzata allevata a cordone speronato. Tra le testimo-

nianze più significative ed esaurienti, quelle del dott. Alfonso Ademollo, riconducibili a una relazione all'inchiesta parlamentare Jacini (1884), si soffermano lungamente sulla situazione viticola della Maremma, terra ritenuta altamente vocata alla coltura della vite (per cinque sestimi della superficie), mancando periodi di caldo o di freddo eccessivi e grazie anche ai terreni leggeri e permeabili, dovuti a sabbie, rocce decomposte, detriti vulcanici e ciottolame. Inoltre, egli afferma che il vino è prodotto in ogni parte della provincia, sia in aree pianeggianti che montuose, citando i vini "forti e generosi" che si ritrovano nelle aree più marittime "quali sono quelli di Orbetello, Monte Argentario e Giglio".

In tutti questi secoli, lo sviluppo dell'agricoltura di questa parte di Maremma è sempre stato accompagnato da un'affermazione della viticoltura e, di pari passo, da una forte valenza della tradizione vinicola, spesso perpetrata dai monaci benedettini nei periodi più bui del basso medioevo, una tradizione che, sul territorio isolano del Giglio e su gran parte di quello del promontorio del Monte Argentario, è attestata anche dalla presenza di numerosi terrazzamenti con muretti a secco, proprio allo scopo di consentire l'attività viticola su un territorio aspro, impervio e ripido. All'inizio del XX° secolo, la viticoltura in provincia di Grosseto, come in altre aree del Paese, conobbe un periodo di crisi, con una polverizzazione delle proprietà dirette coltivatrici e diffuse forme di conduzione mezzadrile ma, con i decenni successivi, si moltiplicarono le iniziative di molti proprietari intese a sviluppare una viticoltura più moderna e razionale. Col trascorrere degli anni, la nascita della Cantina Sociale di Capalbio e il contributo proveniente dall'attività di sperimentazione e di studio condotta sul territorio dalle istituzioni pubbliche e dalle aziende private, anche col recupero di vigneti abbandonati sull'isola del Giglio e col ripristino dei muretti a secco per la coltivazione su terrazze, si crearono i presupposti per richiedere il riconoscimento della denominazione di origine controllata per il vino "Ansonica Costa dell'Argentario" col decreto ministeriale del 28 aprile 1995, valorizzando, così, il vino bianco ottenuto in questo territorio, incentrato prevalentemente sul vitigno autoctono Ansonica.

## **ALLEGATO**

### **Vitigni complementari idonei alla produzione del vino a DOC ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO**

1. Albana B.
2. Albarola B.
3. Biancone B.
4. Canaiolo Bianco B.





5. Chardonnay B.
6. Clairette B.
7. Durella B.
8. Fiano B.
9. Grechetto B.
10. Incrocio Bruni 54 B.
11. Livornese Bianca B.
12. Malvasia Bianca di Candia B.
13. Malvasia Bianca lunga B.
14. Malvasia Istriana B.
15. Manzoni Bianco B.
16. Marsanne B.
17. Moscato Bianco B.
18. Muller Thurgau B.
19. Orpicchio B.
20. Petit manseng B.
21. Pinot Bianco B.
22. Pinot Grigio G.
23. Riesling Italico B.
24. Riesling Renano B.
25. Roussane B.
26. Sauvignon B.
27. Semillon B.
28. Traminer Aromatico Rs
29. Trebbiano Toscano B.
30. Verdea B.
31. Verdello B.
32. Verdicchio Bianco B.
33. Vermentino B.
34. Vernaccia di San Gimignano B.
35. Viognier B.

## **Allegato A**

### **Elenco delle Menzioni Geografiche Aggiuntive**

#### Elenco dei Comuni:

- Isola del Giglio
- Monte Argentario



- Manciano
- Orbetello

*Elenco delle Frazioni:*

**nel comune di Manciano:**

- Marsiliana

**nel comune di Monte Argentario:**

- Porto Santo Stefano
- Porto Ercole

**nel comune di Orbetello:**

- Albinia
- Ansedonia

---

**Capalbio D.O.C.** (D.M. 24/11/2011 – G.U. n.287 del 10/12/2011)

---

► **zona di produzione**

- **in provincia di Grosseto:** comprende parte dei territori amministrativi dei comuni di Capalbio, Magliano, Manciano e Orbetello;

► **base ampelografica**

- **bianco, Vin Santo:** min. 50% trebbiano toscano, possono concorrere, max. 50%, le uve a bacca bianca non aromatiche provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino;
- **con menzione del vitigno bianco:** Vermentino min. 85%, possono concorrere, max. 15%, le uve a bacca bianca non aromatiche provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino;
- **rosato, rosso, rosso riserva:** min. 50% sangiovese, possono concorrere, max. 50%, le uve a bacca rossa non aromatiche provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino;
- **con menzione del vitigno rosso:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon min. 85%, possono concorrere, max. 15%, le uve a bacca rossa non aromatiche provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino;

► **norme per la viticoltura**

- è ammessa l'**irrigazione di soccorso**;
- i **nuovi impianti e reimpianti** devono avere una densità di almeno 3.300 ceppi/Ha;
- la **resa di uva ammessa** in coltura specializzata e il **titolo alcolometrico volumico naturale minimo** devono essere di 11 t/Ha e 10,50% vol. per la tipologia "Rosso", 10,00% vol. per il



“Rosato”, 11,50% vol. per “Riserva”, “Sangiovese” e “Cabernet Sauvignon”, 11,50 t/Ha e 10,00% vol. per “Bianco” e “Vinsanto”, 10,50% vol. per il “Vermentino”;

► **norme per la vinificazione**

- le **operazioni di vinificazione**, di **appassimento delle uve** e **invecchiamento** obbligatorio dei vini devono essere effettuate nell’ambito della zona di produzione;
- l’**imbottigliamento** deve essere effettuato nell’ambito del territorio amministrativo della provincia di Grosseto;
- è consentito l’**arricchimento** dei mosti e dei vini, fatta eccezione per la tipologia “Vin Santo”, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosto concentrato, mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite;
- per la tipologia “Capalbio” Rosso **Riserva** è obbligatorio l’**invecchiamento** di almeno 2 anni, di cui 6 mesi minimo in botti di legno e l’**immissione al consumo** non può avvenire prima del 1° giugno del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;
- per la produzione della tipologia “Capalbio” **Vin Santo** il metodo di vinificazione prevede quanto segue:
  - l’uva, dopo aver subito un’accurata cernita, deve essere sottoposta ad **appassimento** naturale in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l’uva deve raggiungere, prima dell’**ammostamento**, un contenuto zuccherino non inferiore al 26,6%;
  - la **conservazione** e l’**invecchiamento** devono essere effettuati in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 3 Hl per un periodo di almeno 2 anni, a decorrere dal 1° gennaio successivo all’anno di raccolta;
  - al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un **titolo alcolometrico volumico totale minimo** del 16,00% vol.;
  - l’**immissione al consumo** non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;

► **norme per l’etichettatura**

- per tutte le tipologie deve figurare in etichetta l’indicazione dell’**annata di produzione delle uve**

**Sovana D.O.C.** (D.M. 22/11/2011 – G.U. n.294 del 19/12/2011 – Modificato con D.M. 12/07/2013 Pub. sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP)

► **zona di produzione**

- **in provincia di Grosseto**: comprende per intero i comuni di Pitigliano, Sorano e parte del comune di Manciano;

**► base ampelografica**

- **rosato, rosso, rosso superiore, rosso riserva**: min. 50% sangiovese, possono concorrere altre uve a bacca rossa idonei alla coltivazione per la regione Toscana max. 50%;
- **con menzione del vitigno rossi (superiore, riserva)**: Sangiovese, Merlot, Aleatico (anche **passito, passito riserva**), Cabernet Sauvignon, ciascuno min. 85%, possono concorrere altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la regione Toscana max. 15%;

**► norme per la viticoltura**

- è ammessa l'**irrigazione di soccorso**;
- i **nuovi impianti e reimpianti** devono prevedere un minimo di 3.300 viti per ettaro;
- la **resa massima di uva** ammessa in coltura specializzata e il **titolo alcolometrico volumico naturale minimo** devono essere di 11 t/Ha e 10,50% vol. per Rosato e Rosso, di 9 t/Ha e 11,50% vol. per Rosso Superiore, Aleatico Superiore, Aleatico Riserva, Cabernet Sauvignon Superiore, Cabernet Sauvignon Riserva, Cilieggiolo Superiore, Cilieggiolo Riserva, Merlot Superiore, Merlot Riserva, Sangiovese Superiore e Sangiovese Riserva, 7 t/Ha e 16,00% vol. (dopo l'appassimento) per l'Aleatico Passito, anche Riserva;

**► norme per la vinificazione**

- le **operazioni di vinificazione, appassimento** delle uve e **invecchiamento** obbligatorio dei vini devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione; l'**imbottigliamento** deve essere effettuato nell'intera provincia di Grosseto;
- è consentito l'**arricchimento** dei mosti e dei vini, fatta eccezione per la tipologia Passito, nei limiti e condizioni stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite;
- i vini a denominazione di origine controllata "Sovana" rossi, ottenuti da uve che assicurino un **titolo alcolometrico volumico naturale** di 11,5% possono essere designati con la qualificazione "**Superiore**";
- nella preparazione della tipologia "**Aleatico Superiore**" le uve, in tutto o in parte, possono essere sottoposte ad **appassimento naturale**, sulla pianta o dopo la raccolta. Per l'appassimento delle uve ci si può avvalere anche di sistemi e/o tecnologie che comunque non aumentino la temperatura dell'appassimento naturale;
- le uve di aleatico destinate alla produzione della tipologia "**Aleatico Passito**", dopo aver subito un'accurata cernita, devono essere sottoposte ad **appassimento naturale** all'aria o in locali idonei, con possibilità di una **parziale disidratazione** con aria ventilata, fino a raggiungere un **contenuto zuccherino minimo** del 26%;
- 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 18 mesi e di affinamento in bottiglia per un periodo non inferiore a 6 mesi, possono optare per la qualificazione "**Riserva**";

**► norme per l'etichettatura**

- per tutte le tipologie è obbligatorio indicare in etichetta l'**annata di produzione delle uve**

### **Bianco di Pitigliano D.O.C.**

(D.M. 22/11/2011 – G.U. n.294 del 19/12/2011)

#### ► **zona di produzione**

- **in provincia di Grosseto**: comprende l'intero territorio dei comuni di Pitigliano e Sorano, parte dei territori dei comuni di Scansano e Manciano;

#### ► **base ampelografica**

- anche **superiore, spumante, Vin Santo**: 40-100% trebbiano toscano, 0-60% greco e/o malvasia bianca lunga e/o verdello e/o grechetto e/o ansonica e/o viognier e/o chardonnay e/o sauvignon e/o pinot bianco e/o riesling italico; possono concorrere le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, max. 15%;

#### ► **norme per la viticoltura**

- per i **nuovi impianti e reimpianti** la densità di ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.000;
- è consentita l'**irrigazione di soccorso**;
- la **resa massima di uva** in coltura specializzata in coltura specializzata deve essere di 12,5 t/Ha (11 t/Ha per la tipologia "Superiore) e il **titolo alcolometrico volumico naturale minimo** deve essere di 10,50% vol. (9,50% vol. per la versione Spumante, 11,50% vol. per il Superiore);

#### ► **norme per la vinificazione**

- le **operazioni di vinificazione** e di **appassimento** delle uve devono essere effettuate nel territorio dei comuni di Pitigliano, Sorano, Manciano e Scansano, in provincia di Grosseto. Le **operazioni di vinificazione**, nonché quelle di **conservazione** e **invecchiamento**, previste per la tipologia "Bianco di Pitigliano" **Vin Santo** possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo della provincia di Grosseto e in quello delle province limitrofe di Pisa, Livorno e Siena;
- è consentito l'**arricchimento** dei mosti e dei vini, fatta eccezione per il "Bian-

co di Pitigliano” **Vin Santo**, nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite;

- il tradizionale metodo di vinificazione per l’ottenimento del “Bianco di Pitigliano” 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’ammostatura, un **contenuto zuccherino** non inferiore al 26%;
- la **vinificazione**, la **conservazione** e l’**invecchiamento** devono avvenire in recipienti di legno di capacità non superiore a 500 litri per un periodo minimo di 18 mesi, a decorrere dal 1° gennaio successivo all’anno di raccolta;
- l’**immissione al consumo** 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 totale minimo** del 16% vol.;

#### ► **norme per l’etichettatura**

- sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vino “Bianco di Pitigliano”, con l’esclusione della tipologia Spumante, deve figurare l’indicazione dell’**annata di produzione delle uve**

#### **Morellino di Scansano D.O.C.G.**

(Approvato DOC con D.P.R 6/1/1978 – G.U. n.92 del 4/4/1978; approvato DOCG con D.M. 14/11/2006 – G.U. n.278 del 29/11/2006; ultima modifica D.M. 7/3/2014, pubblicato sul Sito ufficiale del Mipaaf, Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP)

#### ► **zona di produzione**

- **in provincia di Grosseto**: comprende la fascia collinare della provincia tra i fiumi Ombrone e Albegna, che include l’intero territorio amministrativo del comune di Scansano e parte dei territori comunali di Campagnatico, Grosseto, Magliano in Toscana, Manciano, Roccalbegna e Semproniano;

**► base ampelografica**

- anche **riserva**: min. 85% sangiovese (morellino), possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Toscana (vedi **allegato**), 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 successivi aggiornamenti, max. 15%;

**► norme per la viticoltura**

- per i **nuovi impianti e reimpianti** la densità di ceppi per ettaro non deve essere inferiore a 4.000 e la resa massima di uva ammessa non deve essere superiore a 9 t/Ha, con una resa per ceppo non superiore a 3 kg;
- le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un **titolo alcolometrico volumico naturale minimo** di 12,00% vol.;
- è consentita l'**irrigazione di soccorso**;

**► norme per la vinificazione**

- le **operazioni di vinificazione**, di **invecchiamento**, di **imbottigliamento** e di **condizionamento** devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione;
- il vino destinato alla versione "**Riserva**" deve essere sottoposto a un **periodo di invecchiamento** non inferiore ad anni due, di cui almeno uno in botte di legno, con decorrenza dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve;

**► norme per l'etichettatura e il confezionamento**

- nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Morellino di Scansano" può essere utilizzata la menzione "**vigna**" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010;
- sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Morellino di Scansano" deve sempre figurare l'indicazione dell'**annata di produzione delle uve**;
- per i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di

Scansano», l'**immissione al consumo** è consentita soltanto a partire dal 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia;

- i vini devono essere **immessi al consumo** in recipienti di vetro del tipo «**bor-dolese**». Le tipologie dei contenitori nelle varie pezzature, tappate secondo la normativa vigente, devono essere le seguenti: lt. 0,100; lt. 0,1875; lt. 0,250; lt. 0,375; lt. 0,500; lt. 0,750; lt. 1,000; lt. 1,500; lt. 3,000; lt. 5,000 e altre pezzature di capienza superiore non destinate alla vendita. Per contenitori di vetro con **capacità** pari o inferiori a lt. 0,250 è ammesso l'utilizzo del **tappo a vite**;

### ► **legame con l'ambiente geografico**

#### ● **A) Informazione sulla zona geografica**

##### ● *Fattori naturali rilevanti per il legame*

La zona geografica delimitata comprende la zona collinare a sud-est della Provincia di Grosseto, tra i fiumi Ombrone e Albegna, che include l'intero territorio del Comune di Scansano, buona parte di quello di Magliano in Toscana e parte minore dei territori comunali di Manciano, Grosseto, Campagnatico, Semproniano e Roccalbegna. La zona interessata comprende una fascia collinare e pedecollinare, che da nord e da est degrada a sud verso la pianura di Albinia e ad ovest verso il litorale tirreno e la pianura Grossetana.

La temperatura media oscilla intorno ai +15.0°, con + 7.0° e + 24,0° rispettivamente per i mesi invernali e i mesi estivi.

La piovosità media è di circa 620 mm. Le precipitazioni sono concentrate nei mesi autunno invernali dove sono frequenti rovesci temporaleschi con primavera ed estati molto aride. Il clima della zona è caldo-arido e la siccità ricorrente, rappresenta il principale fattore limitante delle produzioni agricole. La piovosità si concentra nei mesi da novembre ad aprile, con tendenziale concentrazione sulle zone orientali.

Morfologicamente la zona è caratterizzata da rilievi collinari che hanno prevalenza su altipiani di limitata estensione. I rilievi maggiori sono nella parte nord del comprensorio e costituiscono il crinale principale di spartiacque dei bacini Ombrone ed Osa-Albegna. La media prevalente dell'altitudine è di 250 metri s.l.m., limitandosi in alcune zone marginali delle aree più basse ai 30 - 40 metri. L'altitudine massima è di 566 metri s.l.m.

Da Poggioferro a Scansano la giacitura del terreno, degradando verso il litorale Tirreno, a parte il rilievo di Montebottigli, diventa sempre meno accidentata e tormentata fino a terminare con alture di scarso rilievo o pianure mediamente ondulate.



La geologia della zona mostra caratteri di maggiore uniformità nel settore occidentale dove prevalgono rilievi arenacei di tipo macigno o pietraforte, mentre nella parte orientale, in corrispondenza delle formazioni calcaree e argillo-scistose appare più articolato e tormentato.

I suoli sono a tessitura franco-limosa o franco-sabbiosa nella parte occidentale derivata dal macigno, dove la reazione è generalmente sub-acida ad alcalina, mentre sono a tessitura francoargillosa a franco-limosa nella parte orientale derivata dalle formazioni calcaree dove la reazione è tendenzialmente alcalina.

I suoli sono in generale non molto profondi, con un substrato roccioso in vari casi affiorante.

● Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito a ottenere il vino "Morellino di Scansano".

La coltivazione della vite in Scansano e zone limitrofe ha origini antichissime, testimonianza della sua presenza ci porta agli Etruschi, dimostrata dai ritrovamenti di attrezzi agricoli per la potatura e raccolta delle uve presso il sito archeologico di Ghiaccioforte.

Nel periodo medioevale interessanti citazioni di studiosi e ricercatori esaltano l'eccellenza delle condizioni pedoclimatiche che l'area Scansanese offre per la preziosa coltura della vite. Governanti e feudatari nel medio evo riconobbero la necessità di concedere, distinguendole, terre adatte per questa coltura, che ebbe particolare protezione con apposite norme statutarie.

In occasione delle lottizzazioni di terreni feudali e comunali, erano infatti indicate esplicitamente le concessioni di terre in zone a vocazione viticola: negli statuti della Comunità del Cotone, in quello di Montorgiali ed in quello di Scansano le norme stabilite per la protezione delle viti e dell'uva erano molto severe, tanto che stabilivano una multa per i possessori di animali che provocavano danno alle vigne.

Le prime notizie dettagliate o scientificamente ordinate sulla produzione risalgono al 1813, quando il "Maire del Comune di Scansano" in una lettera inviata al Vice Prefetto del Circondario di Grosseto comunicava che nell'anno precedente, nella zona di Scansano venivano prodotti 5.540 ettolitri di vino in gran parte di qualità superiore.

Luigi Villafranchi-Giorgini in una memoria letta nel 1847 alla Società Agraria

Grossetana, affermava che all'orto Botanico di Pisa esisteva un tronco di vite alto cinque braccia – metri 2,92 – e della circonferenza di quattro – metri 2,36 – proveniente da “Castagneta Valle”, in Comune di Scansano.

Nel 1884 in uno studio sullo sviluppo dell'agricoltura, dell'industria e del commercio nella provincia di Grosseto, Giacomo Barabino riporta l'alta qualità dei vini di Magliano, di Pereta e di Scansano.

Il 21 dicembre del 1884 il socio ordinario dell'Accademia dei Georgofili Luigi Vannuccini tiene in Scansano una conferenza per sostenere la necessità di una cantina sociale. Inoltre in materia di notizie di carattere storico sulla viticoltura Scansanese, ancora Luigi Vannuccini, che nel 1887 pubblicò una monografia sulla “Coltivazione della vite a basso ceppo con sostegni a un solo sperone o tralcio a frutto nel territorio scansanese, in relazione alle viti ad alberello o a cornetto senza sostegno”.

A dimostrazione del radicamento della tradizione vitivinicola nel territorio, si tiene a Scansano dal 1969 la “Festa dell'Uva”, festeggiamenti legati al periodo della vendemmia, nelle decine di cantine medievali del paese, a loro volta testimonianza della diffusa consuetudine popolare della produzione per consumo familiare e vendita.

Una pubblicazione dell'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura di Grosseto sulla “Viticoltura Grossetana”, edita nel 1972, riportando i risultati di una ricerca storica sulle origini e sulla espansione della vite nelle zone collinari della Provincia, conferma la preminente importanza dei vini dello Scansanese, noti da oltre un secolo per l'eccellente qualità e serbevolezza.

La coltivazione della vite e la produzione del vino a Scansano hanno quindi raggiunto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata nel 1978, e nel 2006 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

L'incidenza dei fattori umani si esplica nella puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

– base ampelografica dei vigneti: il vitigno principale idoneo alla produzione dei vini Morellino di Scansano e Morellino di Scansano Riserva, e da sempre coltivato nell'area geografica considerata, è il sangiovese.

– Le forme di allevamento, i sestri di impianto e i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da ottenere la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per consentire la razionale gestione della chioma consentendo di ottenere un'adeguata superficie fogliare

ben esposta, anche mediante pratiche di potatura verde e diradamento delle uve, e procedendo così al contenimento delle rese di produzione di uva entro i limiti fissati dal disciplinare, 9000 kg. per ettaro, con resa massima per ceppo di 3 kg. – Le pratiche relative all’elaborazione dei vini che sono quelle tradizionalmente consolidate nella zona per la vinificazione in rosso dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia di base e per la tipologia Riserva, riferita quest’ultima a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta un obbligatorio periodo minimo di invecchiamento in legno.

● **B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all’ambiente geografico**

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita Morellino di Scansano è riferita alle tipologie base e Riserva, le quali, dal punto di vista analitico e organolettico, presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne consentono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all’ambiente geografico. In particolare entrambe le tipologie presentano un modesto tenore di acidità. Il colore è rosso rubino che, nella tipologia riserva, evolve verso il granato. Il profumo è intenso, vinoso e ampio, che ricorda la frutta rossa di bosco; nella tipologia riserva si rafforzano i sentori di legno e si riscontrano anche note speziate e di frutta più matura. Al sapore la tipologia base si presenta asciutta, calda e leggermente tannica; componenti presenti anche nella tipologia Riserva, nella quale si registra una persistenza maggiore.

● **C) Descrizione dell’interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)**

L’orografia collinare e pedecollinare del territorio di produzione e l’esposizione prevalente dei vigneti, orientati a a est-sud est, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all’espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti a una viticoltura di qualità, con esclusione dei terreni di fondovalle.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dal periodo Etrusco, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione e interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino “Morellino di Scansano”.



Overo è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate e affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino a ottenere gli attuali rinomati vini.

La DOCG «Morellino di Scansano» è stata riconosciuta con Decreto ministeriale del 14 novembre 2006.

## **Allegato**

### **► Vitigni complementari idonei alla produzione del vino a DOCG Morellino di Scansano**

- 1. Abrusco N.
- 2. Alicante Bouschet N.
- 3. Alicante N.
- 4. Ancellotta N.
- 5. Barbera N.
- 6. Barsaglina N.
- 7. Bonamico N.
- 8. Bracciola Nera N.
- 9. Cabernet Franc N.
- 10. Cabernet Sauvignon N.
- 11. Calabrese N.
- 12. Caloria N.
- 13. Canaiolo Nero N.
- 14. Canina Nera N.
- 15. Carignano N.
- 16. Carmenere N.
- 17. Cesanese d'Affile N.
- 18. Ciliogiolo N.
- 19. Colombana Nera
- 20. Colorino N.
- 21. Foglia Tonda N.
- 22. Gamay N.
- 23. Gropello di Santo Stefano N.
- 24. Gropello Gentile N.
- 25. Lambrusco Maestri N.



- 26. Malbec N.
- 27. Malvasia N.
- 28. Malvasia Nera di Brindisi N.
- 29. Malvasia Nera di Lecce N.
- 30. Mammolo N.
- 31. Mazzese N.
- 32. Merlot N.
- 33. Mondeuse N.
- 34. Montepulciano N.
- 35. Petit verdot N.
- 36. Pinot Nero N.
- 37. Pollera Nera N.
- 38. Prugnolo Gentile N.
- 39. Pugnitello N.
- 40. Rebo N.
- 41. Refosco dal Peduncolo rosso N.
- 42. Sagrantino N.
- 43. Sanforte N.
- 44. Schiava Gentile N.
- 45. Syrah N.
- 46. Tempranillo N.
- 47. Teroldego N.
- 48. Vermentino Nero N.

### **Maremma Toscana D.O.C.**

(Approvato IGT con D.M. 9/10/1995 – G.U. n.250 del 25/10/1995; approvato DOC con D.M. 30/9/2011 – G.U. n.236 del 10/10/2011; ultima modifica D.M 30/7/2020 – G.U. n.201 del 12/8/2020)

---

#### ► **zona di produzione**

- **in provincia di Grosseto**: comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Grosseto;

#### ► **base ampelografica**

- **bianco** (anche **riserva**), **spumante**, **passito bianco**, **vendemmia tardiva**: treb-

biano toscano e/o vermentino e/o viognier min. 60%, possono concorrere alla produzione, fino a un massimo del 40%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, con l'esclusione del moscato bianco;

- **vin santo**: trebbiano toscano e/o malvasia max. 100%, possono concorrere alla produzione, fino a un massimo del 60%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana;

- **rosato, rosso** (anche **riserva**), **spumante rosato** o **rosé**, **passito rosso, novello**: sangiovese, cabernet (cabernet franc e cabernet sauvignon), merlot, syrah e cilieggiolo, da soli o congiuntamente minimo 60%, possono concorrere alla produzione, fino a un massimo del 40%, le uve a bacca nera provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana;

- **con menzione del vitigno bianchi**: Ansonica (anche spumante), Chardonnay, Trebbiano, Sauvignon, Vermentino (anche spumante), Viognier min. 85%, possono concorrere alla produzione le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, con l'esclusione del moscato bianco, max. 15%;

- **con menzione del vitigno rossi**: Alicante o Grenache (anche rosato), Cabernet (Sauvignon e/o Franc e/o Carmenere), Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Cilieggiolo (anche rosato), Merlot (anche rosato), Pugnitello, Sangiovese (anche rosato), Syrah (anche rosato) min. 85%, possono concorrere alla produzione le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, max. 15%;

- **passito con menzione del vitigno**: Ansonica, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, Cilieggiolo, Cabernet (Franc e/o Sauvignon e/o Carmenere), Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot min. 85%, possono concorrere alla produzione le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, max. 15%;

- **vendemmia tardiva con menzione del vitigno**: Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino e Viognier min. 85%, possono concorrere alla produzione le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, max. 15%;

- **con menzione di due vitigni bianchi**: Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano (Trebbiano toscano), Vermentino e Viognier, il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque non inferiore al 15% del totale;

- **con menzione di due vitigni rossi:** Alicante o Grenache, Cabernet (Franc e/o Sauvignon e/o Carmenere), Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Canaiolo (Canaiolo nero), Ciliegiolo, Merlot, Petit Verdot, Pignatello, Sangiovese, Syrah, il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque non inferiore al 15% del totale;

► **norme per la viticoltura**

- per i **nuovi impianti e reimpianti** la densità di ceppi per ettaro non deve essere inferiore a 4.000;
- è consentita l'**irrigazione di soccorso**;
- la **resa massima di uva** in coltura specializzata e il **titolo alcolometrico volumico naturale minimo** devono essere i seguenti:
  - bianco, bianco riserva, spumante e Vin Santo 13 t/Ha e 9,50% vol.
  - rosso, rosso riserva, rosato, spumante rosato o rosé e novello 12 t/Ha e 10,00% vol.
  - passito bianco e rosso, anche con menzione del vitigno 11 t/Ha e 10,50% vol.
  - Vendemmia tardiva, anche con menzione di vitigno 8 t/Ha 12,50% vol.
  - Ansonica (anche spumante) 12 t/Ha e 10,50% vol.
  - Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino (anche spumante), Viognier 12 t/Ha e 10,50% vol.
  - Pignatello 9 t/Ha e 11,00% vol.
  - Alicante o Grenache, Alicante o Grenache rosato, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo e Ciliegiolo rosato, Merlot e Merlot rosato, Sangiovese e Sangiovese rosato, Syrah e Syrah rosato 11 t/Ha e 11,00% vol.;

► **norme per la vinificazione**

- le **operazioni di vinificazione**, di **appassimento** delle uve e di **invecchiamento** obbligatorio, devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione, tuttavia sono consentite anche in cantine situate fuori della zona di produzione delle uve, ma all'interno delle province di Pisa, Livorno, Siena, Firenze e Arezzo, sempre che tali cantine siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini del presente disciplinare. Le ditte già in possesso di autorizzazione in deroga a effettuare le operazioni di vinificazione fuori della zona di produzione possono effettuare, nella medesima cantina, anche le eventuali operazioni di invecchiamento dei vini;
- è consentito l'**arricchimento** dei mosti e dei vini, fatta eccezione per le tipologie "Passito", "Vin Santo" e "Vendemmia Tardiva", nei limiti e condizioni stabi-

lite dalle norme comunitarie e nazionali;

- il vino a denominazione di origine controllata "Maremma Toscana" **Rosso** imbottigliato entro il 31 dicembre dell'anno di produzione delle uve, può essere designato in etichetta con il termine "**Novello**" purché 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;
- 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;
- 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;
- 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'ammostatura, un **contenuto zuccherino** non inferiore al 26%; la vinificazione, la conservazione e l'invecchiamento del "Vin Santo" devono 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%;
- il vino a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» **bianco**, ha diritto alla menzione «**riserva**» se sottoposto a **invecchiamento** per un pe-



riodo non inferiore a 12 mesi. L'**immissione al consumo** deve avvenire a partire dal 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia. Il **periodo di invecchiamento** decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve;

- Il vino a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» **rosso** ha diritto alla menzione «**riserva**» se sottoposto a **invecchiamento** per un periodo non inferiore a 24 mesi, di cui almeno 6 in recipienti di legno. L'**immissione al consumo** deve avvenire a partire dal 1° novembre del secondo anno successivo alla vendemmia. Il **periodo di invecchiamento** decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve;
- è consentito l'utilizzo di **contenitori di legno** nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento, per tutte le tipologie previste;
- la tipologia "**Spumante**", appartiene alla categoria "vino spumante di qualità", può essere spumantizzato sia con il metodo Martinotti che con il metodo Classico;
- per le tipologie «Maremma toscana» **Rosso** e «Maremma toscana» **Sangiovese** è consentita la pratica del «**Governo all'uso Toscano**» consistente in una lenta rifermentazione del vino mediante l'aggiunta di uve a bacca nera leggermente appassite che, previa ammostatura, hanno iniziato il processo di fermentazione, nella misura non inferiore a 10 kg per ettolitro;

#### ► **norme per l'etichettatura e il confezionamento**

- nella designazione dei vini a denominazione di origine «Maremma toscana» può essere utilizzata la menzione «**vigna**» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale;
- sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata "Maremma Toscana" deve figurare l'indicazione dell'**annata di produzione delle uve**, a eccezione delle versioni spumante;
- 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, esclusivamente per

le **capacità** comprese tra 3 e 5 litri. Sono esclusi i recipienti quali dame e damigiane;

- per la **tappatura** dei vini, allorché siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura prevista dalla normativa, **escluso** il tappo a corona. Tuttavia, per le tipologie recanti le menzioni «**riserva**» e «**vigna**» e per le tipologie «**passito**», «**Vin Santo**» e «**Vendemmia tardiva**» sono consentite soltanto **bottiglie di vetro** aventi forma e abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 6 litri e con chiusura a norma di legge, a **esclusione** del tappo a corona;

### ► **legame con l'ambiente geografico**

#### • **A) Informazioni sulla zona geografica**

##### ● Fattori naturali rilevanti per il legame

Per tutte le categorie dei vini regolamentati (vino, vino spumante, vino spumante di qualità). La zona geografica delimitata ricade nella parte meridionale della regione Toscana e, in particolare, nell'intero territorio amministrativo della provincia di Grosseto, una delle più vaste d'Italia, delimitata a ovest, in tutta la fascia costiera, dal mar Tirreno, a nord dai confini con la provincia di Livorno lungo il corso dei fiumi Cornia e Pecora, a sud dalla provincia laziale di Viterbo lungo il corso del fiume Fiora e del fosso Chiarone, e a est dai confini con le province di Pisa e Siena caratterizzati, a nord-est, dai rilievi delle Colline Metallifere, quindi dal corso del fiume Ombrone e del suo affluente Orcia, dal massiccio del Monte Amiata e, più a sud, dalla Selva del Lamone. La provincia di Grosseto è suddivisa in ventotto amministrazioni comunali di varia estensione territoriale e con caratteristiche morfologiche piuttosto diverse e può essere suddivisa idealmente in tre zone abbastanza distinte per clima, altitudine e morfologia: Zona montana (interno), zona mediana (fascia collinare e pedecollinare) e zona pianeggiante.

La zona montana dell'interno della provincia, a nord-est, è quella confinante con le province di Pisa e Siena, definita, appunto, montana perché vi predominano rilievi montuosi come il Monte Amiata a sud-est con oltre 1.700 metri di altitudine e le Cornate di Gerfalco a nord-est con oltre 1.000 metri di altitudine. Questa parte, che rappresenta circa il 14% del territorio provinciale, è ricoperta da boschi di faggi, abeti, lecci e castagni; qui le precipitazioni, in inverno anche nevose, sono insistenti e abbastanza abbondanti. La zona mediana è costituita da una fascia collinare e pedecollinare, che da nord a sud percorre longitudinalmente tutta la provincia. In questa area, che rappresenta circa il

70% dell'intero territorio provinciale, sono concentrate in massima parte le attività agricole e le coltivazioni arboree; tra queste, predominano nettamente la vite e l'olivo, tanto da caratterizzarne il paesaggio.

La zona pianeggiante, circa il 16% del territorio provinciale, è rappresentata dalla pianura intorno a Follonica, Grosseto e Orbetello-Albinia. In questa area, per la sua vicinanza al mar Tirreno, i terreni vengono destinati principalmente alle coltivazioni erbacee e alle colture industriali di pieno campo e, in misura minore, agli impianti arborei.

I terreni della provincia di Grosseto si presentano, nei vari ambienti, con alcune differenze, dovute alla diversa natura e alle diverse origini delle rocce da cui si sono formati. I principali tipi di terreno agrario, provenienti da rocce autoctone, possono essere così individuati e rappresentati:

terreni alluvionali sciolti e mezzani calcarei: sono prevalenti nella valle dell'Ombrone, dell'Osa, dell'Albegna, del Fiora e del Cornia. Sono terreni profondi, freschi, mediamente fertili, piuttosto sciolti e mezzani;

terreni alluvionali pesanti e medio pesanti calcarei: sono presenti in gran parte nella pianura grossetana, di Follonica e di Albinia, in alcuni tratti della valle del Cornia, del Pecora e dell'Albegna, e sono terreni limo-argillosi-calcarei, il più delle volte umidi;

terreni sabbiosi, rocciosi sciolti: appartengono a questo gruppo i terreni poco profondi, sabbiosi e sabbioso-argillosi, che riposano nelle arenarie di vario tipo, dell'eocene e su conglomerati rocciosi di travertino. Queste formazioni si riscontrano con notevole frequenza lungo l'intero sviluppo del retroterra maremmano, sono in genere sciolti, permeabili e di modesta fertilità;

terreni pliocenici sciolti: si riscontrano frequentemente nelle zone collinari e pedecollinari, sono abbastanza sciolti, sabbiosi, calcarei e spesso frammistati a ghiaia e silice. A questo gruppo appartengono anche i terreni sabbioso-argillosi pliocenici con tessitura prevalentemente argillosa della parte fine;

terreni grossolani sciolti: questi terreni grossolani, ghiaio-sabbiosi profondi, poggiano sul terzo orizzonte pliocenico o su ciottolami del quaternario, sono provvisti di ciottoli calcarei e silicei, molto aridi. Si trovano prevalentemente nelle colline che contornano la piana da Follonica a Gavorrano e Ribolla;

terreni vulcanici e mezzani, rocciosi: di natura tufacea di diversa consistenza, a causa delle difformi condizioni di sedimentazione di ceneri, sabbie e lapilli espulsi e trascinati dai venti e depositati per gravità più o meno lontano dal cratere.

Trattasi di terreni agrari più o meno profondi sub-acidi, ricchi di scheletro, tendenzialmente aridi.

La quota media del territorio della provincia di Grosseto è di circa 140 metri s.l.m., mentre la pendenza media è del 5%; l'esposizione prevalente è a sud-est.

Il clima della provincia di Grosseto è temperato, di tipo mediterraneo, caratterizzato da temperature miti, precipitazioni disordinate, talora di elevata intensità nei mesi autunno-invernali e da una aridità piuttosto prolungata nella primavera e accentuata nei mesi estivi. Tuttavia, data la vastità del territorio, si possono identificare tre diverse condizioni climatiche: clima temperato caldo, presente in tutta la fascia costiera con piovosità molto scarsa (clima secco arido nel periodo estivo), con temperatura media intorno a 16°C e precipitazioni inferiori a 700 mm/anno; clima temperato sublitorale, presente nelle aree interne, il quale risente comunque della vicinanza del mare, con temperatura media intorno a 14-14,5°C e precipitazioni medie di circa 800 mm/anno; clima temperato fresco, su tutta l'area del Monte Amiata, con temperatura media inferiore a 12°C e precipitazioni intorno ai 1.100 mm/anno. Le precipitazioni sono concentrate soprattutto nei mesi autunnali-invernali. La massima piovosità è localizzata tra la fine di ottobre e la seconda decade di dicembre – col mese di novembre che fa registrare il valore massimo – la cui intensità provoca, talvolta, erosioni e dilavamenti in collina, e non mancano episodi alluvionali in pianura come quelli provocati dai fiumi Ombrone, Pecora, Bruna, Albegna e Sovata. Nel periodo compreso tra gennaio e maggio la pioggia è distribuita in maniera un po' più omogenea con valori comparabili, che diminuiscono progressivamente dalla seconda decade di maggio, fino a raggiungere un minimo assoluto tra la prima e la terza decade di luglio, tanto che si può parlare di un'aridità di regola prolungata nella primavera e spesso accentuata nei mesi estivi.

Le precipitazioni medie annue della provincia di Grosseto non raggiungono i 750 mm, con un minimo di 20 mm nel mese di luglio (dato medio) e un massimo di 120 mm nel mese di novembre (dato medio), e una temperatura media annua di 14,5°C; il mese più caldo è luglio; l'indice di Huglin si attesta tra



2.100 e 2.500 unità, a seconda dell'area considerata.

Le estati sono per lo più siccitose e le condizioni di aridità sono accentuate dai venti che soffiano con frequenza soprattutto dal terzo al quarto quadrante; in particolare, nella primavera soffiano venti di Scirocco e di Libeccio piuttosto carichi di salsedine, mentre nell'estate il Maestrale che, sebbene provenga dal mare, è asciutto, regolando di fatto la temperatura; in inverno non è raro, invece, che soffi, anche in modo violento, la Tramontana.

● Fattori umani rilevanti per il legame

I fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito a ottenere i vini della «Maremma toscana», sono di fondamentale rilievo. In questa area, infatti, esistono testimonianze della coltivazione della vite che risalgono al periodo Etrusco – le antiche città etrusche di Vetulonia, Roselle e Sovana, rispettivamente nella parte centro-settentrionale, centrale e meridionale della provincia, le aree nei pressi del lago dell'Accesa a nord, di Ghiaccio Forte, di Marsiliana lungo l'Albegna, di Cosa e la villa di «Settefinestre» presso Capalbio che rappresenta un esempio di villa romana dedicata all'attività viticola a sud, sono solo alcuni esempi di insediamenti più o meno rilevanti – come testimoniano alcuni reperti. In particolare, presso Marsiliana lungo il corso del fiume Albegna (Ager Cosanus), è stato rinvenuto un numero consistente di vasellame e pithoi (recipienti particolari per la raccolta del vino proveniente dalla pigiatura delle uve e dai torchi), unitamente a fornaci per la produzione di anfore vinarie, probabilmente poiché il luogo corrispondeva a un vero e proprio centro di raccolta per i vini che provenivano dalle aree più interne (colline di Manciano e Scansano), trasportati lungo il corso del fiume. Inoltre, in alcune aree della provincia e sul territorio dell'isola del Giglio, sono stati rinvenuti numerosi palmenti in pietra, specie di vasche cilindriche scavate direttamente sulla roccia talvolta ai piedi di un vigneto, utilizzate da etruschi e, più tardi, romani, per la pigiatura e lo sgrondo delle uve. Ma anche alcune pitture sul vasellame di origine etrusca, raffigurando la vite «domesticata», possono essere interpretate come una conferma della familiarità della coltura della vite tra la gente di questo popolo. La dominazione romana accentuò la tendenza al miglioramento delle tecniche di vinificazione, che rimasero insuperate fino al medioevo; in questo periodo storico, la vite acquistò particolare importanza come pianta colonizzatrice, tanto che governanti e feudatari riconobbero la necessità di concedere terre adatte per questa coltura, che ebbe particolare protezione con apposite norme statutarie.

In occasione delle lottizzazioni dei terreni feudali e comunali, furono infatti indicati esplicitamente, «concessioni di terre in zone a vocazione viticola». Importante, inoltre, fu il ruolo dei monaci benedettini, soprattutto per il recupero e il mantenimento della coltivazione della vite, che si consolidò intorno alle mura dei centri abitati medioevali. Nei secoli che vanno dal 1300 al 1600, come testimoniano numerosi statuti comunali (Comunità del Cotone, comuni di Massa Marittima e Monterotondo, ecc.), si ebbe un ulteriore sviluppo alla diffusione della viticoltura, grazie anche al merito delle grandi famiglie nobili presenti sul territorio, come gli Aldobrandeschi, gli Sforza o gli Orsini. Durante lo Stato dei Presidi fu nota anche la coltivazione del vitigno Ansonica in molte aree della Maremma meridionale e insulare, così come rilevante divenne, durante la grandiosa opera di bonifica intrapresa nel 1700 dai granduca di Lorena, la diffusione della coltivazione della vite e dell'olivo nelle aree risanate della Maremma, situazione che si protrasse per tutto l'Ottocento e che consentì di sviluppare l'attività vitivinicola, in modo capillare, su tutto il territorio provinciale.

Le zone della provincia di Grosseto che hanno avuto in ogni tempo maggiore possibilità di affermazione nel campo economico e sociale sono quelle che hanno potuto legare la loro fortuna anche alla diffusione della vite.

Studiosi di ogni tempo riconobbero i pregi delle uve di questo territorio e l'eccellenza dei vini prodotti.

L'enotecnico Luigi Vivarelli, parlando di sistemi di allevamento della vite, scrive: «nel nostro mandamento è raro il caso di trovare la vite disposta ai lati dei campi, ma invece vi predomina la vigna specializzata e quindi la consociazione è pratica quasi sconosciuta.

Sarebbe utile piano piano, sostituire il filo di ferro alle canne giacché esso permette una notevole economia... La forma di potatura più in uso presso i nostri viticoltori, mi pare sia quella a cornetti con 5 o 6 occhi; non è certo un metodo sbagliato, ma ho l'opinione che si potrebbe con maggior vantaggio introdurre la potatura Guyot».

Il dott. Alfonso Ademollo, in una relazione all'inchiesta parlamentare Jacini, tenendo conto della vocazione viticola della Maremma, nel 1884 affermava che tutte le varietà «vegetano bene nel nostro suolo e a noi non mancano le uve da spremere e da mangiare...». L'Ademollo, nel fornire interessanti informazioni sulla situazione viticola della provincia, così scriveva: «La vite ha sempre allignato, fino dalle epoche più remote, nella provincia di Grosseto. Le va-



rietà di vite da noi conosciute e coltivate sono molte, poiché si può asserire che tutte le varietà di sì prezioso sarmento, anche le esotiche, vegetano bene nel nostro suolo... Le principali varietà della vite che si coltivano nella zona piana e collinosa, sono le anzonache bianche e rosse, le riminesi, i moscatelli, le alicanti, le aleatiche, le malvasie, li zibibbi, il biancone, il sangiovetto, le cannaiole, i procanici, le lambrusche e le altre varietà di uve bianche e rosse... Le vigne pure da qualche tempo si sono estese e hanno migliorato nel proprio prodotto, ma tuttavia anche per questo lato la provincia di Grosseto sarebbe capace di più, poiché la vite cresce benissimo e porge preziosi e squisiti grappoli in ogni parte della provincia, perché non abbiamo veramente né caldi né freddi eccessivi, perché la posizione geografica della provincia è compresa fra i 30 e 50° di latitudine e perché dovunque trovasi terreni leggeri, permeabili, aridi nelle parti elevate, dovute a sabbie, a rocce decomposte, a detriti vulcanici e sassaie».

Da ciò la categorica affermazione: «La provincia di Grosseto, per cinque sestì ha terreno adatto alla viticoltura». Parlando dei pregi e dei difetti del vino prodotto nella zona lo stesso Ademollo così si esprimeva: «Il vino, questo benefico liquido che ha tanta importanza nella pubblica e privata economia, come nella pubblica e privata salute, viene prodotto dai nostri viticoltori con sempre crescente progresso e accuratezza in ogni parte della provincia di Grosseto, sia nella zona piana, che in quella montuosa, e per la bontà e quantità in alcuni Comuni è di una rendita importante ai proprietari...».

Sempre in natura di notizie storiche, interessanti sono le tecniche di coltivazione adottate nelle rasole all'uso scansanese descritte dall'agronomo L. Vanuccini.

Nel ventesimo secolo, caratterizzato da due eventi bellici e da un ventennio di dittatura politica, la situazione viticola provinciale ha seguito le sorti dell'agricoltura in genere, il cui obiettivo principale era quello di conseguire un'economia di consumo e la piena occupazione della mano d'opera.

In tale periodo, la viticoltura era condizionata dalla polverizzazione delle proprietà dirette coltivatrici e dalle diffuse forme di conduzione mezzadrile, che rappresentavano delle limitazioni alla espansione della specializzazione viticola. Nonostante ciò, nella prima metà del secolo scorso, la superficie vitata non subisce in Maremma profonde modificazioni.

Nei decenni successivi, invece, si moltiplicano le iniziative di molti proprietari, intese a sviluppare una viticoltura più razionale, favorite anche dall'attuazione

dei programmi di incentivazione statale per una ripresa agricola, dall'applicazione della riforma agraria e dalla capacità dei viticoltori maremmani, guidati dai tecnici dell'Ispettorato Agrario e delle Associazioni preposte, che hanno creduto nella spiccata vocazione vitivinicola della provincia.

L'azione svolta dai tecnici è stata coerente ai principi di una moderna agricoltura, in quanto diretta a sostenere la viticoltura classica nelle zone che ne consentivano il rinnovamento, mediante la specializzazione e la meccanizzazione più ampia e l'introduzione di nuove cultivar nei territori collinari più facili.

Sono stati perciò messi a punto gli aspetti tecnici per la produzione delle uve da vino, con l'obiettivo di conseguire un adeguato equilibrio fra rendimenti unitari e qualità.

L'espansione viticola, non accompagnata dal perfezionamento della tecnica di vinificazione e quindi dal miglioramento della qualità dei vini prodotti, creava notevoli problemi di organizzazione e diffusione dei vini stessi, ma problematica era anche la difformità della tecnica di trasformazione e la disponibilità di solo modeste partite frazionate, di qualità variabile, anche se pregiate.

Un contributo decisivo alla risoluzione di questi problemi è stato dato dalla realizzazione negli anni Sessanta delle Cantine Sociali dislocate nei centri di maggiore concentrazione viticola e da Cantine agricole aziendali industrializzate. È questa, per la Maremma, una circostanza importante per la nascita dell'industria enologica, che ha permesso di presentare sul mercato vini uniformi, con caratteristiche costanti, migliorati nella qualità e standardizzati nella presentazione. Ma altrettanto importante è stato il contributo proveniente dall'attività di sperimentazione e di studio condotta sul territorio dalle istituzioni pubbliche (provincia di Grosseto, Università degli studi di Firenze e di Pisa) e da parte delle aziende private.

Sono molteplici, quindi, le motivazioni che portarono alla richiesta di riconoscimento dell'indicazione geografica (I.G.) «Maremma Toscana» Bianco e Rosso con decreto ministeriale 22 marzo 1988, sostituita successivamente, col decreto ministeriale 9 ottobre 1995, con l'indicazione geografica tipica (IGT) «Maremma Toscana».

Alla fine degli anni '90, tuttavia, si fece più forte la consapevolezza che il territorio della Maremma grossetana poteva aspirare al riconoscimento della denominazione di origine controllata per i vini prodotti nella zona, rafforzata anche dalla nascita del «Distretto rurale» per l'intero territorio provinciale (L.R.



21/2004), il primo riconosciuto in Toscana. La normativa regionale definisce i distretti rurali «Sistemi produttivi locali caratterizzati da una identità storica e territoriale omogenea, derivante dall'integrazione fra attività agricole e altre attività locali, nonché dalla produzione di beni o servizi di particolare specificità, coerenti con le tradizioni e le vocazioni naturali e territoriali». Il «Distretto», nato con l'obiettivo di realizzare un «Sistema territoriale di qualità» in modo da concorrere alla crescita e allo sviluppo economico e sociale del territorio, assumendo come principi fondamentali la sostenibilità e l'innovazione, ha consentito di avviare un percorso di valorizzazione delle produzioni locali di qualità e delle biodiversità della Maremma. In questo contesto, la filiera vitivinicola rappresenta sicuramente uno dei punti di forza nel legame prodotto-territorio e la sua valorizzazione comprende diversi fattori intrinsecamente legati tra loro, che vanno dalla qualità del prodotto ai valori storici, culturali e ambientali.

Il riconoscimento per questa nuova denominazione viene attribuito, dopo un lungo percorso, col decreto ministeriale del 30 settembre 2011 per i vini bianchi, rossi e rosati della «Maremma Toscana» incentrati, nelle tipologie "di base", sulle uve dei vitigni Sangiovese, Ciliegiolo, Trebbiano toscano, Vermentino e Malvasia bianca lunga, prodotti anche nelle versioni Spumante (solo bianchi), Novello (solo rossi), Vin Santo, Passito e Vendemmia tardiva, ma presentati anche in tipologie varietali con la presenza minima dell'85% del vitigno, ed in particolare, tra i vini ottenuti da varietà tradizionali, Ansonica, Trebbiano, Vermentino, Alicante, Canaiolo, Ciliegiolo e Sangiovese, ai quali si aggiungono varietà internazionali, presenti soprattutto nei nuovi impianti, come Chardonnay, Sauvignon, Viognier, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah.

Ma l'attività di sperimentazione e di studio su varietà di vite diverse e su metodi di vinificazione più innovativi, non si è interrotta col riconoscimento della Denominazione di origine, semmai si è fatta più dinamica, tanto che, grazie anche all'impianto di nuovi vigneti e alla nascita di nuove aziende, i risultati emersi hanno convinto i produttori dell'area maremmana che era necessario aggiornare il disciplinare di produzione della DOC Maremma Toscana (quasi 5 anni dopo il riconoscimento), aggiornando la base ampelografica riferita ai vitigni principali delle tipologie di «base» Bianco, Rosso e Rosato, dando maggiore rilevanza a varietà presenti diffusamente nel territorio provinciale a fianco del Sangiovese – tra le uve nere, per la produzione del tipo Rosso e del Rosato – e il Vermentino, tra le bianche, per la produzione del tipo Bianco,

umentando la densità minima di ceppi a ettaro per i nuovi impianti e vietando ogni forma di allevamento su tetto orizzontale tipo tendone, inserendo la versione Spumante anche per il Rosato, nuove tipologie varietali come Cabernet franc, Petit Verdot e Pugnitello, nonché tipologie «bivarietal», la menzione Riserva solo per il vino Bianco e il Rosso in modo da caratterizzare ancor più tali produzioni, le versioni Rosato per alcune tipologie varietali molto richieste dal mercato, quali Sangiovese, Alicante o Grenache, Ciliegiolo, Syrah e Merlot, la menzione tradizionale «Governo all'uso toscano» per il vino Rosso e il Sangiovese, e la tipologia passito per il Merlot.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è riferita, in particolare, alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico-produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata, e cioè, in primis, i vitigni autoctoni Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo nero, Alicante, Pugnitello, Trebbiano toscano, Ansonica, Malvasia bianca lunga e Vermentino, affiancati da varietà alloctone quali Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet franc, Petit verdot, Chardonnay, Sauvignon e Viognier (e le altre, eventualmente presenti tra i vitigni complementari, come ad esempio Montepulciano, Pinot bianco, Pinot grigio, Grechetto, Verdello e Colorino);

Le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona, e cioè il Cordone speronato, il Guyot e, in misura minore, il Capovolto, tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti; ciò sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali con un aumento della meccanizzazione, sia per garantire una razionale gestione della chioma, consentendo di ottenere un'adeguata superficie fogliare ben esposta e, al contempo, di perseguire un contenimento delle rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare, rapportate a una densità minima di 4000 piante per ettaro, il che consente di ottenere una buona competizione fra le piante (91 hl/ha per il tipo Bianco e lo Spumante, (vino spumante e vino spumante di qualità), che scende a 84 per Rosso, Rosato, Novello e per le tipologie varietali bianche Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino e Viognier, mentre è di 77 hl/ha per le tipologie varietali rosse Alicante, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot,

Sangiovese, Petit verdot, Pugnitello e Syrah; infine, 40 e 44 hl/ha rispettivamente per le tipologie Vendemmia tardiva e Passito, entrambe anche con menzione del vitigno, e 45,5 hl/ha per il Vin Santo);

Le pratiche relative alla elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco e in rosso dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per le tipologie di base e le tipologie con menzione Riserva, riferite a vini maggiormente strutturati e caratterizzati da un'elaborazione che comporta determinati periodi di invecchiamento e affinamento obbligatori; per la produzione del vino rosato ottenuto con la vinificazione in rosato di uve provenienti, per lo più, dalle varietà Sangiovese, Alicante, Ciliegiole, Merlot e Syrah, per quella del vino novello, prodotto secondo la tecnica della macerazione delle uve – per lo più della varietà Sangiovese – e per la produzione di vini rossi con la tradizionale metodologia del «Governo all'uso toscano» impiegando prevalentemente uve Sangiovese, nonché per l'elaborazione di vini spumanti e di vini spumanti di qualità, sia col metodo Martinotti in autoclave, sia col metodo tradizionale della rifermentazione in bottiglia, nelle versioni Bianco, Rosato, Ansonica e Vermentino; nella stessa zona esistono anche varie espressioni di vini ottenuti da uve più o meno appassite, prodotti con la tradizionale tecnica del «vinsanto» utilizzando prevalentemente uve a bacca bianca (Trebiano toscano e Malvasia bianca lunga) accuratamente scelte e fatte appassire in locali idonei, per essere successivamente vinificate, conservate e invecchiate in tradizionali caratelli per un periodo adeguato, oppure ottenuti con una vendemmia posticipata in modo da provocare una sovraturazione delle uve sulla pianta, più o meno accentuata (Vendemmia tardiva, nei tipi Bianco, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebiano, Vermentino e Viognier), oppure prodotti con appassimento naturale delle uve all'aria o in locali idonei, seguito da un adeguato affinamento in recipienti di legno e/o in bottiglia (Passito, nei tipi Bianco, Rosso, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Vermentino, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Ciliegiole, Merlot, e Sangiovese).

● **B) Informazioni sulla qualità sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico**

Vini DOC «Maremma toscana» nelle categorie «vino», «vino spumante», «vino spumante di qualità».

La DOC «Maremma toscana» nella categoria «vino» è riferita alle tipologie Bianco e Rosso «di base», ai tipi Rosato – anche nelle versioni varietali Alican-

te, Sangiovese, Merlot e Syrah – e Novello e con la menzione tradizionale «Governo all'uso toscano» (riservata al vino Rosso e alla tipologia Sangiovese), alle tipologie varietali Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino, Viognier, Alicante o Grenache, Cabernet (da C. franc e/o C. Sauvignon e/o Carmenere), Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Petit Verdot, Pugnitello, Sangiovese e Syrah, con la possibilità di indicarne due, a bacca di colore analogo, in etichetta, alle tipologie con menzione «Riserva» solo per il vino Bianco e Rosso, alla tipologia Vin Santo, e a quelle Vendemmia tardiva – presentata nelle versioni Bianco, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino e Viognier – e Passito – presentata nelle versioni Bianco, Rosso, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Vermentino, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Merlot e Sangiovese – le quali, dal punto di vista analitico ed organolettico, presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare, tutti i vini presentano un modesto tenore di acidità (4,5 g/l). I vini rossi presentano un colore rosso rubino di buona intensità con riflessi violacei nei vini giovani, che sfuma al granato nei vini più maturi, comunque influenzato, nella tonalità, dalla percentuale di Sangiovese presente: il Sangiovese, infatti, rispetto ad altri vitigni come il Cabernet, il Syrah, il Petit Verdot e il Merlot, conta su una quantità di antociani totali inferiore, a vantaggio, però, di una notevole ricchezza in tannini proantocianidici e catechine. Per questo motivo, nella tipologia «di base», è possibile riscontrare una maggiore complessità aromatica con sfumature fruttate e speziate più evidenti e, al contempo, un'attenuazione della sensazione tannica del vitigno base – soprattutto nei vini più giovani – proprio in funzione della diversa presenza di Sangiovese e di quella di altre varietà a bacca rossa nera (come Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah e Ciliegiolo), il che conferisce, ai vini, un gusto più rotondo e pieno (il sapore è da secco ad abboccato nel Rosso). Nella tipologia che si fregia della menzione «Riserva» il colore tende al rosso intenso con riflessi violacei più o meno frequenti, che si tramuta in granato con l'invecchiamento, mentre l'intensità del profilo aromatico aumenta e aumenta la sua complessità e ampiezza, con sentori di piccoli frutti accompagnati da evidenti note speziate, talvolta con sentori erbacei, e al palato si amplia la sensazione di lunghezza, di corpo e di volume; queste caratteristiche sono direttamente influenzate, infatti, dall'affinamento e dall'invecchiamento dei vini,

ed è per questi motivi che il disciplinare stabilisce una data di immissione al consumo che non può essere antecedente al 1° novembre del secondo anno successivo alla vendemmia con un invecchiamento obbligatorio non inferiore a ventiquattro mesi.

Il vino Novello si presenta con un colore rosso rubino talora con sfumature violacee, profumo intenso di frutti rossi e viola, mentre al palato è morbido, leggermente acidulo, sapido, mentre il prodotto dell'annata dei tipi Rosso e Sangiovese che ha subito il Governo presenta vivezza e rotondità; il vino Rosato si presenta con un colore rosato più o meno intenso, profumi delicati, con intense note fruttate, mentre al palato è fresco, leggermente acidulo, asciutto o, talvolta, abboccato. Sia il rosso che il rosato sono influenzati, nelle caratteristiche organolettiche, dalla presenza più o meno rilevante dei vitigni Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah e Ciliegiole, i quali possono partecipare da soli o

congiuntamente per un minimo del 60%. Due di questi, Sangiovese e Ciliegiole, sono espressione della storia del territorio, gli altri (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) hanno trovato nel territorio maremmano un ambiente ideale per la loro coltivazione.

I vini bianchi «tranquilli» presentano un colore giallo paglierino più o meno intenso, un profumo fine e delicato, talvolta con note floreali e fruttate più o meno accentuate, la cui ricchezza è in funzione della percentuale di Vermentino presente (minimo 60%, da solo o congiuntamente al Trebbiano toscano o al Viognier) e delle altre varietà a bacca bianca eventualmente utilizzate, mentre al gusto si presentano asciutti, freschi, armonici (il tipo Bianco ha un sapore da secco ad abboccato, mentre nel Vermentino, Viognier e Ansonica è morbido e vellutato). Il vino bianco che si fregia della menzione «Riserva», inoltre, ha un profilo aromatico più ampio e complesso e una struttura più importante, ed è per questo motivo che il disciplinare di produzione prevede, prima dell'immissione al consumo, un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a dodici mesi.

Le caratteristiche organolettiche risentono quindi della peculiarità di ciascuna varietà che contribuisce alla produzione del vino: alcune sono espressione della storia del territorio, come Ansonica, Trebbiano toscano o Vermentino, altre internazionali hanno trovato nel territorio maremmano un ambiente ideale per la loro coltivazione, come il Viognier, il Sauvignon o lo Chardonnay.

La tipologia Vin Santo si presenta con un colore dal giallo paglierino,

all'ambrato, al bruno, un profumo ricco e complesso, etereo, caldo, intenso, con evidenti note di frutta matura, di uva passa e candita, mentre al gusto denota sensazioni vellutate, più o meno rotonde in funzione della versione prodotta, da secca a dolce, con una notevole lunghezza e persistenza.

I vini della tipologia Vendemmia tardiva presentano un colore da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso, un profumo delicato, intenso, con note di frutta matura, talvolta speziato, mentre al palato sono pieni, armonici, con una rotondità più o meno accentuata in funzione della versione prodotta, da quella asciutta alla dolce.

I vini della tipologia Passito, invece, hanno caratteristiche diverse se prodotti con uve bianche o nere: i passiti bianchi hanno un colore da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso, un profumo intenso, ricco, di frutta matura e candita, mentre al palato sono vellutati, ampi e complessi; i passiti rossi sono caratterizzati da un colore rosso rubino intenso, profumi intensi di frutta matura con note che richiamano il cioccolato, ampi, vinosi e complessi, mentre al palato sono vellutati, caldi, ricchi di corpo; in entrambi i casi, al palato denotano una rotondità più o meno accentuata in funzione della versione prodotta, asciutta o dolce.

La DOC «Maremma toscana» nelle categorie «vino spumante» e «vino spumante di qualità» è riferita alle tipologie Spumante nelle versioni Bianco, Rosato, Ansonica e Vermentino, le quali, dal punto di vista analitico e organolettico, presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare, sono caratterizzati da una spuma e da un perlage fine e persistenti, presentano un colore giallo paglierino più o meno intenso (dal rosa tenue al rosa cerasuolo negli spumanti rosé), un odore fine, fruttato, persistente, la cui intensità e complessità è influenzata dal metodo di elaborazione utilizzato (presenza di maggiori note fruttate e floreali nel metodo Martinotti, bouquet più complesso, con sentori di crosta di pane e lievito nel metodo classico), mentre al sapore sono freschi, leggermente aciduli, con rotondità più o meno evidente in funzione della versione prodotta (da dosaggio zero, decisamente asciutta e secca, a extra-dry, morbida e vellutata).

Le peculiarità dei vini «Maremma toscana» spumanti e spumanti di qualità descritti sono il risultato dell'azione delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, che incidono sul potenziale enologico, evidenziando le note di freschezza dovute sia alla sapidità legata alla «presenza del mare» e dei venti

marini, sia alla componente acidica e alla equilibrata componente fruttata e aromatica delle uve che, esaltata dalla corretta gestione agronomica dei vigneti, si ripercuote sui vini prodotti, rendendoli pienamente adatti ad una elaborazione in vino spumante.

• **C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)**

Per tutte le categorie dei vini «Maremma toscana» («vino», «vino spumante», «vino spumante di qualità»).

L'orografia prevalentemente collinare e pedecollinare della zona di produzione, un'area di varia estensione con caratteristiche morfologiche talvolta diverse, situata nella parte meridionale della Toscana, con una quota media intorno a 140 metri s.l.m., unitamente a una pendenza media del 5%, una esposizione prevalente a sud-est e una buona ventilazione durante tutto l'anno, concorre a determinare un ambiente areato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione della vite.

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in modo determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche dei vini «Maremma toscana» sia nella versione "tranquilla" (categoria vino), sia nei vini spumanti (categorie vino spumante e vino spumante di qualità).

In particolare, i terreni della provincia di Grosseto si presentano, nei vari ambienti, con notevoli differenze, dovute alla diversa natura e alle diverse origini delle rocce da cui si sono formati, ma i principali tipi di terreno agrario, provenienti da rocce autoctone e particolarmente adatti allo sviluppo delle attività viticole, possono essere ricondotti ai terreni:

sabbiosi e rocciosi sciolti, poco profondi, sabbiosi e sabbioso-argillosi, che si riscontrano con notevole frequenza lungo l'intero sviluppo del retroterra maremmano e che si presentano in genere sciolti, permeabili e di modesta fertilità, con un lieve contenuto in calcare, un modesto tenore di humus, di fosforo e di potassio;

pliocenici sciolti, che si riscontrano frequentemente nelle zone collinari e pedecollinari e si presentano abbastanza sciolti, sabbiosi, calcarei e spesso frammisti a ghiaia e silice, e al cui gruppo sono riconducibili anche i terreni



sabbioso-argillosi pliocenici con tessitura prevalentemente argillosa della parte fine e buona dotazione nutritiva;

grossolani sciolti, terreni grossolani, ghiaio-sabbiosi profondi, provvisti di ciottoli calcarei e silicei, molto aridi, che si trovano prevalentemente nelle colline che contornano la piana da Follonica a Gavorrano e Ribolla;

vulcanici e mezzani, rocciosi, di natura tufacea di diversa consistenza, terreni agrari più o meno profondi sub-acidi, ricchi di scheletro, tendenzialmente aridi, dotati di buona quantità di potassio ma poveri di fosforo assimilabile, che si riscontrano soprattutto nei comuni di Pitigliano e di Sorano.

Presentano una buona predisposizione alla viticoltura anche i terreni alluvionali sciolti e mezzani calcarei, prevalenti nella valle dell'Ombrone, dell'Osa, dell'Albegna, del Fiora e del Cornia, poiché terreni profondi, freschi, mediamente fertili, piuttosto sciolti e mezzani, provvisti di calcare e poveri di fosforo.

Tutti questi tipi di terreno hanno in comune un'elevata profondità utile per lo sviluppo radicale, una buona capacità di drenaggio e una buona/moderata capacità di acqua disponibile, condizioni tali da consentire un buon sviluppo vegeto-produttivo delle coltivazioni arboree, habitat naturale per gli impianti di vigneto con conseguenti produzioni altamente qualitative, in particolare se coltivati con l'ausilio di pratiche agronomiche e gestionali dei suoli corrette (quali potatura verde e alta densità di impianto) e basse rese produttive.

Il clima della zona di produzione risulta temperato (sublitorale per la maggior parte del territorio, caldo nella fascia costiera, fresco nell'area amiatina), di tipo mediterraneo, caratterizzato da temperature miti, una discreta piovosità (media intorno ai 750 mm/anno), con scarse piogge estive (intorno agli 80-100 mm) e un'aridità piuttosto prolungata nella primavera e accentuata nei mesi estivi – tanto da far riscontrare lievi stress idrici nelle fasi che precedono la maturazione dell'uva -, da ottimi valori dell'indice bioclimatico di Huglin (tra 2100 e 2500°C-giorno), da una buona temperatura media annuale (tra i 12 e i 16°C a seconda delle aree, con una media intorno a 14,5°C), unita a una ventilazione sempre presente anche nel periodo primaverile-estivo grazie alle brezze di Maestrale che soffiano nelle ore più calde della giornata, contribuendo a regolare le temperature e a creare un ambiente sfavorevole alle malattie parassitarie.

Il clima sopra descritto, unito a una temperatura piuttosto elevata, con ottima





insolazione, nei mesi di settembre-ottobre e buone escursioni termiche tra giorno e notte, consente alla vite di ottenere un giusto equilibrio vegetativo, permettendo una lenta, graduale e ottimale maturazione fisiologica delle uve, con l'esaltazione e il mantenimento del corredo aromatico consentendo, unitamente a un buon quadro acidico, la produzione di vini freschi e armonici e contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche dei vini «Maremma toscana».

In particolare, il quadro climatico sopra descritto, grazie al quale le temperature massime sono pienamente sopportabili dalla vite anche in piena estate, unitamente alle buone escursioni termiche mano a mano che si avvicina il periodo vendemmiale, risultano particolarmente favorevoli per la produzione delle uve destinate sia alla produzione di vini «tranquilli», freschi ed equilibrati, sia all'ottenimento di partite che saranno successivamente elaborate nelle versioni spumante.

La qualità e le caratteristiche dei vini «Maremma toscana» sono altresì strettamente connesse ai fattori umani precedentemente descritti.

È infatti molto rilevante l'apporto degli operatori del territorio che con le loro capacità e la loro professionalità, frutto dell'evoluzione agronomica, scientifica e tecnologica e forti di una tradizione che è millenaria e va dall'epoca etrusca a quella romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, citazioni e testimonianze storiche, contribuiscono alla produzione di vini di notevole livello qualitativo, rappresentativi dell'espressione e tipicità del territorio della Maremma grossetana.

È la testimonianza, perciò, di come l'intervento dell'uomo in questo particolare territorio abbia tramandato, nel corso dei secoli, le tecniche tradizionali di coltivazione della vite ma anche le rituali prassi enologiche, le quali, tuttavia, in epoca moderna, sono state migliorate e affinate, grazie all'indiscutibile progresso scientifico e tecnologico.

Parlare di presupposti viticoli etruschi in questa zona appare ovvio, tali e tante sono le testimonianze che continuano in epoca romana fino al medioevo, nel corso del quale la vite acquistò particolare importanza come pianta colonizzatrice, tanto che governanti e feudatari riconobbero la necessità di concedere terre adatte per questa coltura e di stabilirne la protezione con apposite norme statutarie.

E furono molti gli studiosi, di epoche successive, che riconobbero i pregi delle uve di questo territorio e l'eccellenza dei vini prodotti.

Alla fine del 1500, Bacci così descriverà queste campagne «...situate nel cuore dell'Etruria, godono di molti pregi, sono esposte da una parte al vento che spirava da settentrione dalle falde del monte Amiata e dall'altra, estendendosi verso mezzogiorno, godono anche di quello australe che dona loro calore...».

Quale migliore incipit per identificare un territorio viticolo; e infatti, la zona era ricca «...di ottimi vini, soprattutto rossi, sinceri, e chiarificati con null'altro che la semplice fermentazione dei tini». Ve ne erano anche di bianchi, mescolati con dolci moscatelli, com'era di moda all'epoca.

Tre secoli più tardi, il dott. Villafranchi-Giorgini (1847) cita un tronco di vite di dimensioni eccezionali proveniente da Valle Castagneta, mentre l'enotecnico Luigi Vivarelli parla diffusamente di sistemi di allevamento della vite, affermando che, in Maremma, è già ampiamente diffusa la vigna specializzata allevata a cordone speronato. Tra le testimonianze più significative ed esaurienti, quelle del dott. Alfonso Ademollo, riconducibili a una relazione all'inchiesta parlamentare Jacini (1884), si soffermano lungamente sulla vocazione viticola della Maremma.

In tutti questi secoli, lo sviluppo dell'agricoltura maremmana è sempre stato accompagnato da un'affermazione della viticoltura e, di pari passo, da una forte valenza della tradizione vinicola, spesso perpetrata dai monaci benedettini nei periodi più bui del basso medioevo, e oggi ancora riscontrabile percorrendo il territorio, dove non di rado è possibile trovare vecchie cantine presenti nelle vie dei paesi o, addirittura, scavate nel tufo probabilmente già al tempo degli etruschi, ma anche partecipando a una delle tante Sagre o Feste dedicate alla Vendemmia o al Vino (quelle di Scansano e di Cinigiano vantano una storia di quasi mezzo secolo).

La storia e la tradizione del territorio vitivinicolo maremmano è importante, ma lo è, allo stesso tempo, il contributo degli operatori. Esso è essenziale nella gestione del vigneto fino alla raccolta delle uve, ma risulta determinante anche un corretto utilizzo della tecnologia di cantina al fine di preservare il livello qualitativo dei prodotti introdotti. Al fine di conseguire gli obiettivi di qualità, gli operatori adeguano il processo di vinificazione delle uve in relazione alla varietà e alle successive tecniche di affinamento ed elaborazione dei relativi vini, adottando in particolare adeguate pressature delle uve e fermentazioni a temperatura controllata, grazie anche al significativo processo di innovazione tecnologico che consente agli operatori di disporre di attrezzature di livello avanzato per la gestione del processo

produttivo contribuendo così al mantenimento delle peculiari caratteristiche organolettiche dei vini.

Nella produzione dei vini spumanti l'apporto dell'innovazione tecnologica è stato, se possibile, ancor di maggiore aiuto, mediante la messa a punto di impianti di elaborazione in autoclave sempre più efficienti o la fornitura di attrezzature più adeguate per l'elaborazione con rifermentazione in bottiglia, consentendo, perciò, di esaltare le peculiarità organolettiche dei vini spumanti ottenuti nel territorio maremmano, in particolare per la freschezza, la mineralità e le note fruttate e floreali, che costituiscono l'espressione di un ambiente vocato alla produzione di vini bianchi e rosati anche in versione spumante. Le peculiarità dei vini «Maremma toscana» sono dunque l'espressione di caratteri di unicità e di distintività, che sono il frutto dell'interazione armonica tra l'attività dell'uomo e il complesso dei fattori ambientali.

► **Vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, per i vini Maremma Toscana DOC**

- 1) ABRUSCO N.
- 2) ALBANA B.
- 3) ALBAROLA B.
- 4) ALEATICO N.
- 5) ALICANTE N.
- 6) ALICANTE BOUSCHET N.
- 7) ANCELLOTTA N. ANSONICA B.
- 8) BARBERA N.
- 9) BARSAGLINA N.
- 10) BIANCONE B.
- 11) BONAMICO N.
- 12) BRACCIOLA NERA N.
- 13) CABERNET FRANC N.
- 14) CABERNET SAUVIGNON N.
- 15) CALABRESE N.
- 16) CALORIA N.
- 17) CANAILOLO BIANCO B.
- 18) CANAILOLO NERO N.
- 19) CANINA NERA N.
- 20) CARIGNANO N.
- 21) CARMENERE N.



- 22) CESANESE D'AFFILE N.
- 23) CHARDONNAY B.
- 24) CILIEGIOLO N.
- 25) CLAIRETTE B.
- 26) COLOMBANA NERA
- 27) COLORINO N.
- 28) DURELLA B.
- 29) FIANO B.
- 30) FOGLIA TONDA N.
- 31) GAMAY N.
- 32) GRALIMA N.
- 33) GRAND NOIR N.
- 34) GRATENA N.
- 35) GRECHETTO B.
- 36) GRECO B.
- 37) GROPPELLO DI S. STEFANO N.
- 38) GROPPELLO GENTILE N.
- 39) INCROCIO BRUNI 54 B.
- 40) LAMBRUSCO MAESTRI
- 41) LIVORNESE BIANCA B.
- 42) MALBECH N.
- 43) MALVASIA BIANCA DI CANDIA B.
- 44) MALVASIA BIANCA LUNGA B.
- 45) MALVASIA ISTRIANA B.
- 46) MALVASIA N.
- 47) MALVASIA NERA DI BRINDISI N.
- 48) MALVASIA NERA DI LECCE N.
- 49) MAMMOLO N.
- 50) MANZONI BIANCO B.
- 51) MARSANNE B.
- 52) MAZZESE N.
- 53) MERLESE N.
- 54) MERLOT N.
- 55) MONDEUSE N.
- 56) MONTEPULCIANO N.
- 57) MOSCATO BIANCO B.

- 58) MOSCATO D'AMBURGO N.
- 59) MOUVÉDRE N.
- 60) MÜLLER THURGAU B.
- 61) NOCCHIANELLO BIANCO B.
- 62) NOCCHIANELLO NERO N.
- 63) ORPICCHIO B.
- 64) PETIT MANSENG B.
- 65) PETIT VERDOT N.
- 66) PINOT BIANCO B.
- 67) PINOT GRIGIO G.
- 68) PINOT NERO N.
- 69) POLLERA NERA N.
- 70) PRUGNOLO GENTILE N.
- 71) PUGNITELLO REBO N.
- 72) REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
- 73) RIESLING B.
- 74) RIESLING ITALICO B.
- 75) ROUSSANE B.
- 76) SAGRANTINO N.
- 77) SANFORTE N.
- 78) SANGIOVESE N.
- 79) SAUVIGNON B.
- 80) SCHIAVA GENTILE
- 81) SEMILLON B.
- 82) SYRAH N.
- 83) TEMPRANILLO N.
- 84) TEROLDEGO N.
- 85) TRAMINER AROMATICO Rs
- 86) TREBBIANO TOSCANO B.
- 87) VERDEA B.
- 88) VERDELLO B.
- 89) VERDICCHIO BIANCO B.
- 90) VERMENTINO B.
- 91) VERMENTINO NERO N.
- 92) VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B
- 93) VIOGNER B.

## ► **Elenco delle Unità Geografiche Aggiuntive**

### **Elenco dei Comuni**

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

### ► **Elenco delle Frazioni**

**nel comune di Grosseto:** Alberese, Braccagni, Roselle, Marina di Grosseto, Rispeccia, Montepescali, Batignano, Istia d’Ombrone;

**nel comune di Arcidosso:** Stribugliano, Salaiola, Macchie, Zancona, Bagnoli, Montelaterone;

**nel comune di Campagnatico:** Arcille, Montorsaio, Marrucheti, Sant’Antonio;

**nel comune di Capalbio:** Carige, Torba, Pesca Fiorentina;

**nel comune di Castel del Piano:** Montenero, Montegiovi;

**nel comune di Castell’Azzara:** Selvena;

**nel comune di Castiglione della Pescaia:** Vetulonia, Tirli, Buriano, Sant’Antonio;

**nel comune di Cinigiano:** Borgo Santa Rita, Monticello Amiata, Poggi del Sasso, Castiglioncello, Bandini, Castel Porrone, Sasso d’Ombrone;

**nel comune di Civitella Paganico:** Monte Antico, Paganico, Pari, Civitella Marittima, Casale di Pari;

**nel comune di Gavorrano:** Giuncarico, I Forni, Castel di Pietra, Caldana, Castellaccia, Filare, Ravi, Casteani, Grilli, Bivio di Ravi, Bagno di Gavorrano, Potassa;

**nel comune di Magliano in Toscana:** Pereta, Collecchio, Montiano;

**nel comune di Manciano:** Marsiliana, Poggio Murella, Sgrilla, Montemerano, Poggio Fuoco, Cavallini, Poderi di Montemerano, San Martino sul Fiora, Guinzoni, Saturnia, Capanne;

**nel comune di Massa Marittima:** Tatti, Montebamboli, La Pesta, Valpiana, Cura Nuova, Niccioleta, Perolla, Prata, Ghirlanda, Capanne;

**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, Talamone, La Polverosa, Fonteblanda, Ansedonia, San Donato;

**nel comune di Pitigliano:** Casone, Bellavista, Poggio Cavalluccio, Collina Belvedere, Rimpantoni, Conatelle, Poggio Lombardello, Roccaccia, Filetta, Gradone,

Rompicollo, La Rotta, Selvicciola, Pantano, La Prata, Trigoli, Poggio Lepre, Malpasso, Vacasio, Ortale, Il Piano, Doganella, Sconfitta, Valle Palombata, Annunziata, Vuglico, Corano, Fiora – Meletello, Pian di Morrano, Bagnolungo, Felctoni, Bottinello, Fratenuti, Poggio Rota, Ornelleta, San Martino – Madonna delle Grazie, Rusceti, Pantalla, Pietramora, San Pietro, Pian d’Arciano, Poggio Grillo, Turiano, Porcarecce, Crocignano, Valle Morta, Ripignano, Naioli, Valle Orsaia, Spinicci, Vallebuia, Formica, Insuglieti – Le Sparne;

**nel comune di Roccalbegna:** Cana, Santa Caterina, Triana, Vallerona;

**nel comune di Roccastrada:** Montemassi, Sticciano, Piloni, Ribolla, Sassofortino, Roccatederighi, Torniella;

**nel comune di Santa Fiora:** Bagnolo, Bagnore;

**nel comune di Scansano:** Poggioferro, Pancole, Baccinello, Pomonte, Montorgiali, Murci, Polveraia;

**nel comune di Seggiano:** Pescina;

**nel comune di Semproniano:** Catabbio, Rocchette, Cellena, Petricci;

**nel comune di Sorano:** Filetta, Pian di Conati, Montebuono, Vignamurata, Elmo.

### **Maremma Toscana D.O.C.**

(Approvato IGT con D.M. 9/10/1995 – G.U. n.250 del 25/10/1995; approvato DOC con D.M. 30/9/2011 – G.U. n.236 del 10/10/2011; ultima modifica D.M 30/7/2020 – G.U. n.201 del 12/8/2020)

#### **► zona di produzione**

● **in provincia di Grosseto:** comprende l’intero territorio amministrativo della provincia di Grosseto;

#### **► base ampelografica**

● **bianco** (anche **riserva**), **spumante**, **passito bianco**, **vendemmia tardiva**: trebbiano toscano e/o vermentino e/o viognier min. 60%, possono concorrere alla produzione, fino a un massimo del 40%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana, con l’esclusione del moscato bianco;

● **vin santo:** trebbiano toscano e/o malvasia max. 100%, possono concorrere alla produzione, fino a un massimo del 60%, le uve a bacca bianca provenienti

da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana;

- **rosato, rosso** (anche **riserva**), **spumante rosato** o **rosé**, **passito rosso, novello**: sangiovese, cabernet (cabernet franc e cabernet sauvignon), merlot, syrah e ciliegiolo, da soli o congiuntamente minimo 60%, possono concorrere alla produzione, fino a un massimo del 40%, le uve a bacca nera provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana;
- **con menzione del vitigno bianchi**: Ansonica (anche spumante), Chardonnay, Trebbiano, Sauvignon, Vermentino (anche spumante), Viognier min. 85%, possono concorrere alla produzione le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, con l'esclusione del moscato bianco, max. 15%;
- **con menzione del vitigno rossi**: Alicante o Grenache (anche rosato), Cabernet (Sauvignon e/o Franc e/o Carmenere), Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo (anche rosato), Merlot (anche rosato), Pugnitello, Sangiovese (anche rosato), Syrah (anche rosato) min. 85%, possono concorrere alla produzione le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, max. 15%;
- **passito con menzione del vitigno**: Ansonica, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, Ciliegiolo, Cabernet (Franc e/o Sauvignon e/o Carmenere), Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot min. 85%, possono concorrere alla produzione le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, max. 15%;
- **vendemmia tardiva con menzione del vitigno**: Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino e Viognier min. 85%, possono concorrere alla produzione le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, max. 15%;
- **con menzione di due vitigni bianchi**: Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano (Trebbiano toscano), Vermentino e Viognier, il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque non inferiore al 15% del totale;
- **con menzione di due vitigni rossi**: Alicante o Grenache, Cabernet (Franc e/o Sauvignon e/o Carmenere), Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Canaiolo (Canaiolo nero), Ciliegiolo, Merlot, Petit Verdot, Pugnitello, Sangiovese, Syrah, il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque non inferiore al 15% del totale;

► **norme per la viticoltura**



- per i **nuovi impianti e reimpianti** la densità di ceppi per ettaro non deve essere inferiore a 4.000;
- è consentita l'**irrigazione di soccorso**;
- la **resa massima di uva** in coltura specializzata e il **titolo alcolometrico volumico naturale minimo** devono essere i seguenti:
  - bianco, bianco riserva, spumante e Vin Santo 13 t/Ha e 9,50% vol.
  - rosso, rosso riserva, rosato, spumante rosato o rosé e novello 12 t/Ha e 10,00% vol.
  - passito bianco e rosso, anche con menzione del vitigno 11 t/Ha e 10,50% vol.
  - Vendemmia tardiva, anche con menzione di vitigno 8 t/Ha 12,50% vol.
  - Ansonica (anche spumante) 12 t/Ha e 10,50% vol.
  - Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino (anche spumante), Viognier 12 t/Ha e 10,50% vol.
  - Pugnitello 9 t/Ha e 11,00% vol.
  - Alicante o Grenache, Alicante o Grenache rosato, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo e Ciliegiolo rosato, Merlot e Merlot rosato, Sangiovese e Sangiovese rosato, Syrah e Syrah rosato 11 t/Ha e 11,00% vol.;

► **norme per la vinificazione**

- le **operazioni di vinificazione**, di **appassimento** delle uve e di **invecchiamento** obbligatorio, devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione, tuttavia sono consentite anche in cantine situate fuori della zona di produzione delle uve, ma all'interno delle province di Pisa, Livorno, Siena, Firenze e Arezzo, sempre che tali cantine siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini del presente disciplinare. Le ditte già in possesso di autorizzazione in deroga a effettuare le operazioni di vinificazione fuori della zona di produzione possono effettuare, nella medesima cantina, anche le eventuali operazioni di invecchiamento dei vini;
- è consentito l'**arricchimento** dei mosti e dei vini, fatta eccezione per le tipologie "Passito", "Vin Santo" e "Vendemmia Tardiva", nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali;
- il vino a denominazione di origine controllata "Maremma Toscana" **Rosso** imbottigliato entro il 31 dicembre dell'anno di produzione delle uve, può essere designato in etichetta con il termine "**Novello**" purché 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;

- 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;
- 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;
- 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'ammostatura, un **contenuto zuccherino** non inferiore al 26%; la vinificazione, la conservazione e l'invecchiamento del "Vin Santo" devono 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%;
- il vino a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» **bianco**, ha diritto alla menzione «**riserva**» se sottoposto a **invecchiamento** per un periodo non inferiore a 12 mesi. L'**immissione al consumo** deve avvenire a partire dal 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia. Il **periodo di invecchiamento** decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve;
- Il vino a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» **rosso** ha diritto alla menzione «**riserva**» se sottoposto a **invecchiamento** per un periodo non inferiore a 24 mesi, di cui almeno 6 in recipienti di legno. L'**immissione al consumo** deve avvenire a partire dal 1° novembre del secondo anno successi-

vo alla vendemmia. Il **periodo di invecchiamento** decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve;

- è consentito l'utilizzo di **contenitori di legno** nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento, per tutte le tipologie previste;
- la tipologia "**Spumante**", appartiene alla categoria "vino spumante di qualità", può essere spumantizzato sia con il metodo Martinotti che con il metodo Classico;
- per le tipologie «Maremma toscana» **Rosso** e «Maremma toscana» **Sangiovese** è consentita la pratica del «**Governo all'uso Toscano**» consistente in una lenta rifermentazione del vino mediante l'aggiunta di uve a bacca nera leggermente appassite che, previa ammostatura, hanno iniziato il processo di fermentazione, nella misura non inferiore a 10 kg per ettolitro;

#### ► **norme per l'etichettatura e il confezionamento**

- nella designazione dei vini a denominazione di origine «Maremma toscana» può essere utilizzata la menzione «**vigna**» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale;
- sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata "Maremma Toscana" deve figurare l'indicazione dell'**annata di produzione delle uve**, a eccezione delle versioni spumante;
- 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, esclusivamente per le **capacità** comprese tra 3 e 5 litri. Sono esclusi i recipienti quali dame e damigiane;
- per la **tappatura** dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura prevista dalla normativa, **escluso** il tappo a corona. Tuttavia, per le tipologie recanti le menzioni «**riserva**» e «**vigna**» e per le tipologie «**passito**», «**Vin Santo**» e «**Vendemmia tardiva**» sono consentite soltanto **bottiglie di vetro** aventi forma e abbigliamento

consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 6 litri e con chiusura a norma di legge, a **esclusione** del tappo a corona;

► **legame con l'ambiente geografico**

● **A) Informazioni sulla zona geografica**

● Fattori naturali rilevanti per il legame

Per tutte le categorie dei vini regolamentati (vino, vino spumante, vino spumante di qualità). La zona geografica delimitata ricade nella parte meridionale della regione Toscana e, in particolare, nell'intero territorio amministrativo della provincia di Grosseto, una delle più vaste d'Italia, delimitata a ovest, in tutta la fascia costiera, dal mar Tirreno, a nord dai confini con la provincia di Livorno lungo il corso dei fiumi Cornia e Pecora, a sud dalla provincia laziale di Viterbo lungo il corso del fiume Fiora e del fosso Chiarone, e a est dai confini con le province di Pisa e Siena caratterizzati, a nord-est, dai rilievi delle Colline Metallifere, quindi dal corso del fiume Ombrone e del suo affluente Orcia, dal massiccio del Monte Amiata e, più a sud, dalla Selva del Lamone. La provincia di Grosseto è suddivisa in ventotto amministrazioni comunali di varia estensione territoriale e con caratteristiche morfologiche piuttosto diverse e può essere suddivisa idealmente in tre zone abbastanza distinte per clima, altitudine e morfologia: Zona montana (interno), zona mediana (fascia collinare e pedecollinare) e zona pianeggiante.

La zona montana dell'interno della provincia, a nord-est, è quella confinante con le province di Pisa e Siena, definita, appunto, montana perché vi predominano rilievi montuosi come il Monte Amiata a sud-est con oltre 1.700 metri di altitudine e le Cornate di Gerfalco a nord-est con oltre 1.000 metri di altitudine. Questa parte, che rappresenta circa il 14% del territorio provinciale, è ricoperta da boschi di faggi, abeti, lecci e castagni; qui le precipitazioni, in inverno anche nevose, sono insistenti e abbastanza abbondanti. La zona mediana è costituita da una fascia collinare e pedecollinare, che da nord a sud percorre longitudinalmente tutta la provincia. In questa area, che rappresenta circa il 70% dell'intero territorio provinciale, sono concentrate in massima parte le attività agricole e le coltivazioni arboree; tra queste, predominano nettamente la vite e l'olivo, tanto da caratterizzarne il paesaggio.

La zona pianeggiante, circa il 16% del territorio provinciale, è rappresentata dalla pianura intorno a Follonica, Grosseto e Orbetello-Albinia. In questa area, per la sua vicinanza al mar Tirreno, i terreni vengono destinati principalmente alle coltivazioni erbacee e alle colture industriali di pieno campo e, in misura

minore, agli impianti arborei.

I terreni della provincia di Grosseto si presentano, nei vari ambienti, con alcune differenze, dovute alla diversa natura e alle diverse origini delle rocce da cui si sono formati. I principali tipi di terreno agrario, provenienti da rocce autoctone, possono essere così individuati e rappresentati:

terreni alluvionali sciolti e mezzani calcarei: sono prevalenti nella valle dell'Ombrone, dell'Osa, dell'Albegna, del Fiora e del Cornia. Sono terreni profondi, freschi, mediamente fertili, piuttosto sciolti e mezzani;

terreni alluvionali pesanti e medio pesanti calcarei: sono presenti in gran parte nella pianura grossetana, di Follonica e di Albinia, in alcuni tratti della valle del Cornia, del Pecora e dell'Albegna, e sono terreni limo-argillosi-calcarei, il più delle volte umidi;

terreni sabbiosi, rocciosi sciolti: appartengono a questo gruppo i terreni poco profondi, sabbiosi e sabbioso-argillosi, che riposano nelle arenarie di vario tipo, dell'eocene e su conglomerati rocciosi di travertino. Queste formazioni si riscontrano con notevole frequenza lungo l'intero sviluppo del retroterra maremmano, sono in genere sciolti, permeabili e di modesta fertilità;

terreni pliocenici sciolti: si riscontrano frequentemente nelle zone collinari e pedecollinari, sono abbastanza sciolti, sabbiosi, calcarei e spesso frammistati a ghiaia e silice. A questo gruppo appartengono anche i terreni sabbioso-argillosi pliocenici con tessitura prevalentemente argillosa della parte fine;

terreni grossolani sciolti: questi terreni grossolani, ghiaio-sabbiosi profondi, poggiano sul terzo orizzonte pliocenico o su ciottolami del quaternario, sono provvisti di ciottoli calcarei e silicei, molto aridi. Si trovano prevalentemente nelle colline che contornano la piana da Follonica a Gavorrano e Ribolla;

terreni vulcanici e mezzani, rocciosi: di natura tufacea di diversa consistenza, a causa delle difformi condizioni di sedimentazione di ceneri, sabbie e lapilli espulsi e trascinati dai venti e depositati per gravità più o meno lontano dal cratere.

Trattasi di terreni agrari più o meno profondi sub-acidi, ricchi di scheletro, tendenzialmente aridi.

La quota media del territorio della provincia di Grosseto è di circa 140 metri s.l.m., mentre la pendenza media è del 5%; l'esposizione prevalente è a sud-est.

Il clima della provincia di Grosseto è temperato, di tipo mediterraneo, caratterizzato da temperature miti, precipitazioni disordinate, talora di elevata intensità nei mesi autunno-invernali e da una aridità piuttosto prolungata nella primavera e accentuata nei mesi estivi. Tuttavia, data la vastità del territorio, si possono identificare tre diverse condizioni climatiche: clima temperato caldo, presente in tutta la fascia costiera con piovosità molto scarsa (clima secco arido nel periodo estivo), con temperatura media intorno a 16°C e precipitazioni inferiori a 700 mm/anno; clima temperato sublitorale, presente nelle aree interne, il quale risente comunque della vicinanza del mare, con temperatura media intorno a 14-14,5°C e precipitazioni medie di circa 800 mm/anno; clima temperato fresco, su tutta l'area del Monte Amiata, con temperatura media inferiore a 12°C e precipitazioni intorno ai 1.100 mm/anno. Le precipitazioni sono concentrate soprattutto nei mesi autunnali-invernali. La massima piovosità è localizzata tra la fine di ottobre e la seconda decade di dicembre – col mese di novembre che fa registrare il valore massimo – la cui intensità provoca, talvolta, erosioni e dilavamenti in collina, e non mancano episodi alluvionali in pianura come quelli provocati dai fiumi Ombrone, Pecora, Bruna, Albegna e Sovata. Nel periodo compreso tra gennaio e maggio la pioggia è distribuita in maniera un po' più omogenea con valori comparabili, che diminuiscono progressivamente dalla seconda decade di maggio, fino a raggiungere un minimo assoluto tra la prima e la terza decade di luglio, tanto che si può parlare di un'aridità di regola prolungata nella primavera e spesso accentuata nei mesi estivi.

Le precipitazioni medie annue della provincia di Grosseto non raggiungono i 750 mm, con un minimo di 20 mm nel mese di luglio (dato medio) e un massimo di 120 mm nel mese di novembre (dato medio), e una temperatura media annua di 14,5°C; il mese più caldo è luglio; l'indice di Huglin si attesta tra 2.100 e 2.500 unità, a seconda dell'area considerata.

Le estati sono per lo più siccitose e le condizioni di aridità sono accentuate dai venti che soffiano con frequenza soprattutto dal terzo al quarto quadrante; in particolare, nella primavera soffiano venti di Scirocco e di Libeccio piuttosto carichi di salsedine, mentre nell'estate il Maestrale che, sebbene provenga dal mare, è asciutto, regolando di fatto la temperatura; in inverno non è raro, in-

vece, che soffi, anche in modo violento, la Tramontana.

● Fattori umani rilevanti per il legame

I fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito a ottenere i vini della «Maremma toscana», sono di fondamentale rilievo. In questa area, infatti, esistono testimonianze della coltivazione della vite che risalgono al periodo Etrusco – le antiche città etrusche di Vetulonia, Roselle e Sovana, rispettivamente nella parte centro-settentrionale, centrale e meridionale della provincia, le aree nei pressi del lago dell'Accesa a nord, di Ghiaccio Forte, di Marsiliana lungo l'Albegna, di Cosa e la villa di «Settefinestre» presso Capalbio che rappresenta un esempio di villa romana dedicata all'attività viticola a sud, sono solo alcuni esempi di insediamenti più o meno rilevanti – come testimoniano alcuni reperti. In particolare, presso Marsiliana lungo il corso del fiume Albegna (Ager Cosanus), è stato rinvenuto un numero consistente di vasellame e pithoi (recipienti particolari per la raccolta del vino proveniente dalla pigiatura delle uve e dai torchi), unitamente a fornaci per la produzione di anfore vinarie, probabilmente poiché il luogo corrispondeva a un vero e proprio centro di raccolta per i vini che provenivano dalle aree più interne (colline di Manciano e Scansano), trasportati lungo il corso del fiume. Inoltre, in alcune aree della provincia e sul territorio dell'isola del Giglio, sono stati rinvenuti numerosi palmenti in pietra, specie di vasche cilindriche scavate direttamente sulla roccia talvolta ai piedi di un vigneto, utilizzate da etruschi e, più tardi, romani, per la pigiatura e lo sgrondo delle uve. Ma anche alcune pitture sul vasellame di origine etrusca, raffigurando la vite «domesticata», possono essere interpretate come una conferma della familiarità della coltura della vite tra la gente di questo popolo. La dominazione romana accentuò la tendenza al miglioramento delle tecniche di vinificazione, che rimasero insuperate fino al medioevo; in questo periodo storico, la vite acquistò particolare importanza come pianta colonizzatrice, tanto che governanti e feudatari riconobbero la necessità di concedere terre adatte per questa coltura, che ebbe particolare protezione con apposite norme statutarie. In occasione delle lottizzazioni dei terreni feudali e comunali, furono infatti indicati esplicitamente, «concessioni di terre in zone a vocazione viticola». Importante, inoltre, fu il ruolo dei monaci benedettini, soprattutto per il recupero e il mantenimento della coltivazione della vite, che si consolidò intorno alle mura dei centri abitati medioevali. Nei secoli che vanno dal 1300 al 1600, come testimoniano numerosi statuti comunali (Comunità del Cotone, comuni

di Massa Marittima e Monterotondo, ecc.), si ebbe un ulteriore sviluppo alla diffusione della viticoltura, grazie anche al merito delle grandi famiglie nobili presenti sul territorio, come gli Aldobrandeschi, gli Sforza o gli Orsini. Durante lo Stato dei Presidi fu nota anche la coltivazione del vitigno Ansonica in molte aree della Maremma meridionale e insulare, così come rilevante divenne, durante la grandiosa opera di bonifica intrapresa nel 1700 dai granduca di Lorena, la diffusione della coltivazione della vite e dell'olivo nelle aree risanate della Maremma, situazione che si protrasse per tutto l'Ottocento e che consentì di sviluppare l'attività vitivinicola, in modo capillare, su tutto il territorio provinciale.

Le zone della provincia di Grosseto che hanno avuto in ogni tempo maggiore possibilità di affermazione nel campo economico e sociale sono quelle che hanno potuto legare la loro fortuna anche alla diffusione della vite.

Studiosi di ogni tempo riconobbero i pregi delle uve di questo territorio e l'eccellenza dei vini prodotti.

L'enotecnico Luigi Vivarelli, parlando di sistemi di allevamento della vite, scrive: «nel nostro mandamento è raro il caso di trovare la vite disposta ai lati dei campi, ma invece vi predomina la vigna specializzata e quindi la consociazione è pratica quasi sconosciuta.

Sarebbe utile piano piano, sostituire il filo di ferro alle canne giacché esso permette una notevole economia... La forma di potatura più in uso presso i nostri viticoltori, mi pare sia quella a cornetti con 5 o 6 occhi; non è certo un metodo sbagliato, ma ho l'opinione che si potrebbe con maggior vantaggio introdurre la potatura Guyot».

Il dott. Alfonso Ademollo, in una relazione all'inchiesta parlamentare Jacini, tenendo conto della vocazione viticola della Maremma, nel 1884 affermava che tutte le varietà «vegetano bene nel nostro suolo e a noi non mancano le uve da spremere e da mangiare...». L'Ademollo, nel fornire interessanti informazioni sulla situazione viticola della provincia, così scriveva: «La vite ha sempre allignato, fino dalle epoche più remote, nella provincia di Grosseto. Le varietà di vite da noi conosciute e coltivate sono molte, poiché si può asserire che tutte le varietà di sì prezioso sarmento, anche le esotiche, vegetano bene nel nostro suolo... Le principali varietà della vite che si coltivano nella zona piana e collinosa, sono le anzonache bianche e rosse, le riminesi, i moscatelli, le alicanti, le aleatiche, le malvasie, li zibibbi, il biancone, il sangiovetto, le cannaiole, i procanici, le lambrusche e le altre varietà di uve bianche e rosse... Le





vigne pure da qualche tempo si sono estese e hanno migliorato nel proprio prodotto, ma tuttavia anche per questo lato la provincia di Grosseto sarebbe capace di più, poiché la vite cresce benissimo e porge preziosi e squisiti grappoli in ogni parte della provincia, perché non abbiamo veramente né caldi né freddi eccessivi, perché la posizione geografica della provincia è compresa fra i 30 e 50° di latitudine e perché dovunque trovasi terreni leggeri, permeabili, aridi nelle parti elevate, dovute a sabbie, a rocce decomposte, a detriti vulcanici e sassaie».

Da ciò la categorica affermazione: «La provincia di Grosseto, per cinque sestimi ha terreno adatto alla viticoltura». Parlando dei pregi e dei difetti del vino prodotto nella zona lo stesso Ademollo così si esprimeva: «Il vino, questo benefico liquido che ha tanta importanza nella pubblica e privata economia, come nella pubblica e privata salute, viene prodotto dai nostri viticoltori con sempre crescente progresso e accuratezza in ogni parte della provincia di Grosseto, sia nella zona piana, che in quella montuosa, e per la bontà e quantità in alcuni Comuni è di una rendita importante ai proprietari...». Sempre in natura di notizie storiche, interessanti sono le tecniche di coltivazione adottate nelle rasole all'uso scansanese descritte dall'agronomo L. Vannucci.

Nel ventesimo secolo, caratterizzato da due eventi bellici e da un ventennio di dittatura politica, la situazione viticola provinciale ha seguito le sorti dell'agricoltura in genere, il cui obiettivo principale era quello di conseguire un'economia di consumo e la piena occupazione della mano d'opera. In tale periodo, la viticoltura era condizionata dalla polverizzazione delle proprietà dirette coltivatrici e dalle diffuse forme di conduzione mezzadrile, che rappresentavano delle limitazioni alla espansione della specializzazione viticola. Nonostante ciò, nella prima metà del secolo scorso, la superficie vitata non subisce in Maremma profonde modificazioni.

Nei decenni successivi, invece, si moltiplicano le iniziative di molti proprietari, intese a sviluppare una viticoltura più razionale, favorite anche dall'attuazione dei programmi di incentivazione statale per una ripresa agricola, dall'applicazione della riforma agraria e dalla capacità dei viticoltori maremmani, guidati dai tecnici dell'Ispettorato Agrario e delle Associazioni preposte, che hanno creduto nella spiccata vocazione vitivinicola della provincia.

L'azione svolta dai tecnici è stata coerente ai principi di una moderna agricoltura, in quanto diretta a sostenere la viticoltura classica nelle zone che ne

consentivano il rinnovamento, mediante la specializzazione e la meccanizzazione più ampia e l'introduzione di nuove cultivar nei territori collinari più facili.

Sono stati perciò messi a punto gli aspetti tecnici per la produzione delle uve da vino, con l'obiettivo di conseguire un adeguato equilibrio fra rendimenti unitari e qualità.

L'espansione viticola, non accompagnata dal perfezionamento della tecnica di vinificazione e quindi dal miglioramento della qualità dei vini prodotti, creava notevoli problemi di organizzazione e diffusione dei vini stessi, ma problematica era anche la difformità della tecnica di trasformazione e la disponibilità di solo modeste partite frazionate, di qualità variabile, anche se pregiate.

Un contributo decisivo alla risoluzione di questi problemi è stato dato dalla realizzazione negli anni Sessanta delle Cantine Sociali dislocate nei centri di maggiore concentrazione viticola e da Cantine agricole aziendali industrializzate. È questa, per la Maremma, una circostanza importante per la nascita dell'industria enologica, che ha permesso di presentare sul mercato vini uniformi, con caratteristiche costanti, migliorati nella qualità e standardizzati nella presentazione. Ma altrettanto importante è stato il contributo proveniente dall'attività di sperimentazione e di studio condotta sul territorio dalle istituzioni pubbliche (provincia di Grosseto, Università degli studi di Firenze e di Pisa) e da parte delle aziende private.

Sono molteplici, quindi, le motivazioni che portarono alla richiesta di riconoscimento dell'indicazione geografica (I.G.) «Maremma Toscana» Bianco e Rosso con decreto ministeriale 22 marzo 1988, sostituita successivamente, col decreto ministeriale 9 ottobre 1995, con l'indicazione geografica tipica (IGT) «Maremma Toscana».

Alla fine degli anni '90, tuttavia, si fece più forte la consapevolezza che il territorio della Maremma grossetana poteva aspirare al riconoscimento della denominazione di origine controllata per i vini prodotti nella zona, rafforzata anche dalla nascita del «Distretto rurale» per l'intero territorio provinciale (L.R. 21/2004), il primo riconosciuto in Toscana. La normativa regionale definisce i distretti rurali «Sistemi produttivi locali caratterizzati da una identità storica e territoriale omogenea, derivante dall'integrazione fra attività agricole e altre attività locali, nonché dalla produzione di beni o servizi di particolare specificità, coerenti con le tradizioni e le vocazioni naturali e territoriali». Il «Distretto», nato con l'obiettivo di realizzare un «Sistema territoriale di qualità» in modo

da concorrere alla crescita e allo sviluppo economico e sociale del territorio, assumendo come principi fondamentali la sostenibilità e l'innovazione, ha consentito di avviare un percorso di valorizzazione delle produzioni locali di qualità e delle biodiversità della Maremma. In questo contesto, la filiera vitivinicola rappresenta sicuramente uno dei punti di forza nel legame prodotto-territorio e la sua valorizzazione comprende diversi fattori intrinsecamente legati tra loro, che vanno dalla qualità del prodotto ai valori storici, culturali e ambientali.

Il riconoscimento per questa nuova denominazione viene attribuito, dopo un lungo percorso, col decreto ministeriale del 30 settembre 2011 per i vini bianchi, rossi e rosati della «Maremma Toscana» incentrati, nelle tipologie "di base", sulle uve dei vitigni Sangiovese, Cilieggiolo, Trebbiano toscano, Vermentino e Malvasia bianca lunga, prodotti anche nelle versioni Spumante (solo bianchi), Novello (solo rossi), Vin Santo, Passito e Vendemmia tardiva, ma presentati anche in tipologie varietali con la presenza minima dell'85% del vitigno, ed in particolare, tra i vini ottenuti da varietà tradizionali, Ansonica, Trebbiano, Vermentino, Alicante, Canaiolo, Cilieggiolo e Sangiovese, ai quali si aggiungono varietà internazionali, presenti soprattutto nei nuovi impianti, come Chardonnay, Sauvignon, Viognier, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah.

Ma l'attività di sperimentazione e di studio su varietà di vite diverse e su metodi di vinificazione più innovativi, non si è interrotta col riconoscimento della Denominazione di origine, semmai si è fatta più dinamica, tanto che, grazie anche all'impianto di nuovi vigneti e alla nascita di nuove aziende, i risultati emersi hanno convinto i produttori dell'area maremmana che era necessario aggiornare il disciplinare di produzione della DOC Maremma Toscana (quasi 5 anni dopo il riconoscimento), aggiornando la base ampelografica riferita ai vitigni principali delle tipologie di «base» Bianco, Rosso e Rosato, dando maggiore rilevanza a varietà presenti diffusamente nel territorio provinciale a fianco del Sangiovese – tra le uve nere, per la produzione del tipo Rosso e del Rosato – e il Vermentino, tra le bianche, per la produzione del tipo Bianco, aumentando la densità minima di ceppi a ettaro per i nuovi impianti e vietando ogni forma di allevamento su tetto orizzontale tipo tendone, inserendo la versione Spumante anche per il Rosato, nuove tipologie varietali come Cabernet franc, Petit Verdot e Pugnello, nonché tipologie «bivarietal», la menzione Riserva solo per il vino Bianco e il Rosso in modo da caratterizzare ancor più tali produzioni, le versioni Rosato per alcune tipologie varietali molto richieste

dal mercato, quali Sangiovese, Alicante o Grenache, Ciliegiolo, Syrah e Merlot, la menzione tradizionale «Governo all'uso toscano» per il vino Rosso e il Sangiovese, e la tipologia passito per il Merlot.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è riferita, in particolare, alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico-produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata, e cioè, in primis, i vitigni autoctoni Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo nero, Alicante, Pugnitello, Trebbiano toscano, Ansonica, Malvasia bianca lunga e Vermentino, affiancati da varietà alloctone quali Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet franc, Petit verdot, Chardonnay, Sauvignon e Viognier (e le altre, eventualmente presenti tra i vitigni complementari, come ad esempio Montepulciano, Pinot bianco, Pinot grigio, Grechetto, Verdello e Colorino);

le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona, e cioè il Cordone speronato, il Guyot e, in misura minore, il Capovolto, tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti; ciò sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali con un aumento della meccanizzazione, sia per garantire una razionale gestione della chioma, consentendo di ottenere un'adeguata superficie fogliare ben esposta e, al contempo, di perseguire un contenimento delle rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare, rapportate a una densità minima di 4000 piante per ettaro, il che consente di ottenere una buona competizione fra le piante (91 hl/ha per il tipo Bianco e lo Spumante, (vino spumante e vino spumante di qualità), che scende a 84 per Rosso, Rosato, Novello e per le tipologie varietali bianche Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino e Viognier, mentre è di 77 hl/ha per le tipologie varietali rosse Alicante, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Sangiovese, Petit verdot, Pugnitello e Syrah; infine, 40 e 44 hl/ha rispettivamente per le tipologie Vendemmia tardiva e Passito, entrambe anche con menzione del vitigno, e 45,5 hl/ha per il Vin Santo);

le pratiche relative alla elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco e in rosso dei vini

tranquilli, adeguatamente differenziate per le tipologie di base e le tipologie con menzione Riserva, riferite a vini maggiormente strutturati e caratterizzati da un'elaborazione che comporta determinati periodi di invecchiamento e affinamento obbligatori; per la produzione del vino rosato ottenuto con la vinificazione in rosato di uve provenienti, per lo più, dalle varietà Sangiovese, Alicante, Cilieggiolo, Merlot e Syrah, per quella del vino novello, prodotto secondo la tecnica della macerazione delle uve – per lo più della varietà Sangiovese – e per la produzione di vini rossi con la tradizionale metodologia del «Governo all'uso toscano» impiegando prevalentemente uve Sangiovese, nonché per l'elaborazione di vini spumanti e di vini spumanti di qualità, sia col metodo Martinotti in autoclave, sia col metodo tradizionale della rifermentazione in bottiglia, nelle versioni Bianco, Rosato, Ansonica e Vermentino; nella stessa zona esistono anche varie espressioni di vini ottenuti da uve più o meno appassite, prodotti con la tradizionale tecnica del «vinsanto» utilizzando prevalentemente uve a bacca bianca (Trebiano toscano e Malvasia bianca lunga) accuratamente scelte e fatte appassire in locali idonei, per essere successivamente vinificate, conservate e invecchiate in tradizionali caratelli per un periodo adeguato, oppure ottenuti con una vendemmia posticipata in modo da provocare una sovraturazione delle uve sulla pianta, più o meno accentuata (Vendemmia tardiva, nei tipi Bianco, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino e Viognier), oppure prodotti con appassimento naturale delle uve all'aria o in locali idonei, seguito da un adeguato affinamento in recipienti di legno e/o in bottiglia (Passito, nei tipi Bianco, Rosso, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Vermentino, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cilieggiolo, Merlot, e Sangiovese).

• **B) Informazioni sulla qualità sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico**

Vini DOC «Maremma toscana» nelle categorie «vino», «vino spumante», «vino spumante di qualità».

La DOC «Maremma toscana» nella categoria «vino» è riferita alle tipologie Bianco e Rosso «di base», ai tipi Rosato – anche nelle versioni varietali Alicante, Sangiovese, Merlot e Syrah – e Novello e con la menzione tradizionale «Governo all'uso toscano» (riservata al vino Rosso e alla tipologia Sangiovese), alle tipologie varietali Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino, Viognier, Alicante o Grenache, Cabernet (da C. franc e/o C. Sauvignon e/o Carmenere), Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Canaiolo, Cilieggiolo, Merlot,

Petit Verdot, Pugnitello, Sangiovese e Syrah, con la possibilità di indicarne due, a bacca di colore analogo, in etichetta, alle tipologie con menzione «Riserva» solo per il vino Bianco e Rosso, alla tipologia Vin Santo, e a quelle Vendemmia tardiva – presentata nelle versioni Bianco, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino e Viognier – e Passito – presentata nelle versioni Bianco, Rosso, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Vermentino, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Ciliegiole, Merlot e Sangiovese – le quali, dal punto di vista analitico ed organolettico, presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare, tutti i vini presentano un modesto tenore di acidità (4,5 g/l). I vini rossi presentano un colore rosso rubino di buona intensità con riflessi violacei nei vini giovani, che sfuma al granato nei vini più maturi, comunque influenzato, nella tonalità, dalla percentuale di Sangiovese presente: il Sangiovese, infatti, rispetto ad altri vitigni come il Cabernet, il Syrah, il Petit Verdot e il Merlot, conta su una quantità di antociani totali inferiore, a vantaggio, però, di una notevole ricchezza in tannini proantocianidici e catechine. Per questo motivo, nella tipologia «di base», è possibile riscontrare una maggiore complessità aromatica con sfumature fruttate e speziate più evidenti e, al contempo, un'attenuazione della sensazione tannica del vitigno base – soprattutto nei vini più giovani – proprio in funzione della diversa presenza di Sangiovese e di quella di altre varietà a bacca rossa nera (come Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah e Ciliegiole), il che conferisce, ai vini, un gusto più rotondo e pieno (il sapore è da secco ad abboccato nel Rosso). Nella tipologia che si fregia della menzione «Riserva» il colore tende al rosso intenso con riflessi violacei più o meno frequenti, che si tramuta in granato con l'invecchiamento, mentre l'intensità del profilo aromatico aumenta e aumenta la sua complessità e ampiezza, con sentori di piccoli frutti accompagnati da evidenti note speziate, talvolta con sentori erbacei, e al palato si amplia la sensazione di lunghezza, di corpo e di volume; queste caratteristiche sono direttamente influenzate, infatti, dall'affinamento e dall'invecchiamento dei vini, ed è per questi motivi che il disciplinare stabilisce una data di immissione al consumo che non può essere antecedente al 1° novembre del secondo anno successivo alla vendemmia con un invecchiamento obbligatorio non inferiore a ventiquattro mesi.

Il vino Novello si presenta con un colore rosso rubino talora con sfumature

violacee, profumo intenso di frutti rossi e viola, mentre al palato è morbido, leggermente acidulo, sapido, mentre il prodotto dell'annata dei tipi Rosso e Sangiovese che ha subito il Governo presenta vivezza e rotondità; il vino Rosato si presenta con un colore rosato più o meno intenso, profumi delicati, con intense note fruttate, mentre al palato è fresco, leggermente acidulo, asciutto o, talvolta, abboccato. Sia il rosso che il rosato sono influenzati, nelle caratteristiche organolettiche, dalla presenza più o meno rilevante dei vitigni Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah e Ciliegiole, i quali possono partecipare da soli o congiuntamente per un minimo del 60%. Due di questi, Sangiovese e Ciliegiole, sono espressione della storia del territorio, gli altri (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) hanno trovato nel territorio maremmano un ambiente ideale per la loro coltivazione.

I vini bianchi «tranquilli» presentano un colore giallo paglierino più o meno intenso, un profumo fine e delicato, talvolta con note floreali e fruttate più o meno accentuate, la cui ricchezza è in funzione della percentuale di Vermentino presente (minimo 60%, da solo o congiuntamente al Trebbiano toscano o al Viognier) e delle altre varietà a bacca bianca eventualmente utilizzate, mentre al gusto si presentano asciutti, freschi, armonici (il tipo Bianco ha un sapore da secco ad abboccato, mentre nel Vermentino, Viognier e Ansonica è morbido e vellutato). Il vino bianco che si fregia della menzione «Riserva», inoltre, ha un profilo aromatico più ampio e complesso e una struttura più importante, ed è per questo motivo che il disciplinare di produzione prevede, prima dell'immissione al consumo, un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a dodici mesi.

Le caratteristiche organolettiche risentono quindi della peculiarità di ciascuna varietà che contribuisce alla produzione del vino: alcune sono espressione della storia del territorio, come Ansonica, Trebbiano toscano o Vermentino, altre internazionali hanno trovato nel territorio maremmano un ambiente ideale per la loro coltivazione, come il Viognier, il Sauvignon o lo Chardonnay.

La tipologia Vin Santo si presenta con un colore dal giallo paglierino, all'ambrato, al bruno, un profumo ricco e complesso, etereo, caldo, intenso, con evidenti note di frutta matura, di uva passa e candita, mentre al gusto denota sensazioni vellutate, più o meno rotonde in funzione della versione prodotta, da secca a dolce, con una notevole lunghezza e persistenza.

I vini della tipologia Vendemmia tardiva presentano un colore da giallo paglie-

rino intenso a giallo oro, più o meno intenso, un profumo delicato, intenso, con note di frutta matura, talvolta speziato, mentre al palato sono pieni, armonici, con una rotondità più o meno accentuata in funzione della versione prodotta, da quella asciutta alla dolce.

I vini della tipologia Passito, invece, hanno caratteristiche diverse se prodotti con uve bianche o nere: i passiti bianchi hanno un colore da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso, un profumo intenso, ricco, di frutta matura e candita, mentre al palato sono vellutati, ampi e complessi; i passiti rossi sono caratterizzati da un colore rosso rubino intenso, profumi intensi di frutta matura con note che richiamano il cioccolato, ampi, vinosi e complessi, mentre al palato sono vellutati, caldi, ricchi di corpo; in entrambi i casi, al palato denotano una rotondità più o meno accentuata in funzione della versione prodotta, asciutta o dolce.

La DOC «Maremma toscana» nelle categorie «vino spumante» e «vino spumante di qualità» è riferita alle tipologie Spumante nelle versioni Bianco, Rosato, Ansonica e Vermentino, le quali, dal punto di vista analitico e organolettico, presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare, sono caratterizzati da una spuma e da un perlage fine e persistente, presentano un colore giallo paglierino più o meno intenso (dal rosa tenue al rosa cerasuolo negli spumanti rosé), un odore fine, fruttato, persistente, la cui intensità e complessità è influenzata dal metodo di elaborazione utilizzato (presenza di maggiori note fruttate e floreali nel metodo Martinotti, bouquet più complesso, con sentori di crosta di pane e lievito nel metodo classico), mentre al sapore sono freschi, leggermente aciduli, con rotondità più o meno evidente in funzione della versione prodotta (da dosaggio zero, decisamente asciutta e secca, a extra-dry, morbida e vellutata).

Le peculiarità dei vini «Maremma toscana» spumanti e spumanti di qualità descritti sono il risultato dell'azione delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, che incidono sul potenziale enologico, evidenziando le note di freschezza dovute sia alla sapidità legata alla «presenza del mare» e dei venti marini, sia alla componente acidica e alla equilibrata componente fruttata e aromatica delle uve che, esaltata dalla corretta gestione agronomica dei vigneti, si ripercuote sui vini prodotti, rendendoli pienamente adatti ad una elaborazione in vino spumante.

• **C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lette-**



**ra A) e quelli di cui alla lettera B)**

Per tutte le categorie dei vini «Maremma toscana» («vino», «vino spumante», «vino spumante di qualità»).

L'orografia prevalentemente collinare e pedecollinare della zona di produzione, un'area di varia estensione con caratteristiche morfologiche talvolta diverse, situata nella parte meridionale della Toscana, con una quota media intorno a 140 metri s.l.m., unitamente a una pendenza media del 5%, una esposizione prevalente a sud-est e una buona ventilazione durante tutto l'anno, concorre a determinare un ambiente areato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione della vite.

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in modo determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche dei vini «Maremma toscana» sia nella versione "tranquilla" (categoria vino), sia nei vini spumanti (categorie vino spumante e vino spumante di qualità).

In particolare, i terreni della provincia di Grosseto si presentano, nei vari ambienti, con notevoli differenze, dovute alla diversa natura e alle diverse origini delle rocce da cui si sono formati, ma i principali tipi di terreno agrario, provenienti da rocce autoctone e particolarmente adatti allo sviluppo delle attività viticole, possono essere ricondotti ai terreni:

sabbiosi e rocciosi sciolti, poco profondi, sabbiosi e sabbioso-argillosi, che si riscontrano con notevole frequenza lungo l'intero sviluppo del retroterra maremmano e che si presentano in genere sciolti, permeabili e di modesta fertilità, con un lieve contenuto in calcare, un modesto tenore di humus, di fosforo e di potassio;

pliocenici sciolti, che si riscontrano frequentemente nelle zone collinari e pedecollinari e si presentano abbastanza sciolti, sabbiosi, calcarei e spesso frammisti a ghiaia e silice, e al cui gruppo sono riconducibili anche i terreni sabbioso-argillosi pliocenici con tessitura prevalentemente argillosa della parte fine e buona dotazione nutritiva;

grossolani sciolti, terreni grossolani, ghiaio-sabbiosi profondi, provvisti di ciottoli calcarei e silicei, molto aridi, che si trovano prevalentemente nelle col-

line che contornano la piana da Follonica a Gavorrano e Ribolla;

vulcanici e mezzani, rocciosi, di natura tufacea di diversa consistenza, terreni agrari più o meno profondi sub-acidi, ricchi di scheletro, tendenzialmente aridi, dotati di buona quantità di potassio ma poveri di fosforo assimilabile, che si riscontrano soprattutto nei comuni di Pitigliano e di Sorano.

Presentano una buona predisposizione alla viticoltura anche i terreni alluvionali sciolti e mezzani calcarei, prevalenti nella valle dell'Ombrone, dell'Osa, dell'Albegna, del Fiora e del Cornia, poiché terreni profondi, freschi, mediamente fertili, piuttosto sciolti e mezzani, provvisti di calcare e poveri di fosforo.

Tutti questi tipi di terreno hanno in comune un'elevata profondità utile per lo sviluppo radicale, una buona capacità di drenaggio e una buona/moderata capacità di acqua disponibile, condizioni tali da consentire un buon sviluppo vegeto-produttivo delle coltivazioni arboree, habitat naturale per gli impianti di vigneto con conseguenti produzioni altamente qualitative, in particolare se coltivati con l'ausilio di pratiche agronomiche e gestionali dei suoli corrette (quali potatura verde e alta densità di impianto) e basse rese produttive.

Il clima della zona di produzione risulta temperato (sublitorale per la maggior parte del territorio, caldo nella fascia costiera, fresco nell'area amiatina), di tipo mediterraneo, caratterizzato da temperature miti, una discreta piovosità (media intorno ai 750 mm/anno), con scarse piogge estive (intorno agli 80-100 mm) e un'aridità piuttosto prolungata nella primavera e accentuata nei mesi estivi - tanto da far riscontrare lievi stress idrici nelle fasi che precedono la maturazione dell'uva -, da ottimi valori dell'indice bioclimatico di Huglin (tra 2100 e 2500°C-giorno), da una buona temperatura media annuale (tra i 12 e i 16°C a seconda delle aree, con una media intorno a 14,5°C), unita a una ventilazione sempre presente anche nel periodo primaverile-estivo grazie alle brezze di Maestrale che soffiano nelle ore più calde della giornata, contribuendo a regolare le temperature e a creare un ambiente sfavorevole alle malattie parassitarie.

Il clima sopra descritto, unito a una temperatura piuttosto elevata, con ottima insolazione, nei mesi di settembre-ottobre e buone escursioni termiche tra giorno e notte, consente alla vite di ottenere un giusto equilibrio vegetativo, permettendo una lenta, graduale e ottimale maturazione fisiologica delle uve, con l'esaltazione e il mantenimento del corredo aromatico consentendo, unitamente a un buon quadro acidico, la produzione di vini freschi e armonici e

contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche dei vini «Maremma toscana».

In particolare, il quadro climatico sopra descritto, grazie al quale le temperature massime sono pienamente sopportabili dalla vite anche in piena estate, unitamente alle buone escursioni termiche mano a mano che si avvicina il periodo vendemmiale, risultano particolarmente favorevoli per la produzione delle uve destinate sia alla produzione di vini «tranquilli», freschi ed equilibrati, sia all'ottenimento di partite che saranno successivamente elaborate nelle versioni spumante.

La qualità e le caratteristiche dei vini «Maremma toscana» sono altresì strettamente connesse ai fattori umani precedentemente descritti.

È infatti molto rilevante l'apporto degli operatori del territorio che con le loro capacità e la loro professionalità, frutto dell'evoluzione agronomica, scientifica e tecnologica e forti di una tradizione che è millenaria e va dall'epoca etrusca a quella romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, citazioni e testimonianze storiche, contribuiscono alla produzione di vini di notevole livello qualitativo, rappresentativi dell'espressione e tipicità del territorio della Maremma grossetana.

È la testimonianza, perciò, di come l'intervento dell'uomo in questo particolare territorio abbia tramandato, nel corso dei secoli, le tecniche tradizionali di coltivazione della vite ma anche le rituali prassi enologiche, le quali, tuttavia, in epoca moderna, sono state migliorate e affinate, grazie all'indiscutibile progresso scientifico e tecnologico.

Parlare di presupposti viticoli etruschi in questa zona appare ovvio, tali e tante sono le testimonianze che continuano in epoca romana fino al medioevo, nel corso del quale la vite acquistò particolare importanza come pianta colonizzatrice, tanto che governanti e feudatari riconobbero la necessità di concedere terre adatte per questa coltura e di stabilirne la protezione con apposite norme statutarie.

E furono molti gli studiosi, di epoche successive, che riconobbero i pregi delle uve di questo territorio e l'eccellenza dei vini prodotti.

Alla fine del 1500, Bacci così descriverà queste campagne «...sitate nel cuore dell'Etruria, godono di molti pregi, sono esposte da una parte al vento che spirava da settentrione dalle falde del monte Amiata e dall'altra, estendendosi verso mezzogiorno, godono anche di quello australe che dona loro calore...».

Quale migliore incipit per identificare un territorio viticolo; e infatti, la zona

era ricca «...di ottimi vini, soprattutto rossi, sinceri, e chiarificati con null'altro che la semplice fermentazione dei tini». Ve ne erano anche di bianchi, mescolati con dolci moscatelli, com'era di moda all'epoca.

Tre secoli più tardi, il dott. Villafranchi-Giorgini (1847) cita un tronco di vite di dimensioni eccezionali proveniente da Valle Castagneta, mentre l'enotecnico Luigi Vivarelli parla diffusamente di sistemi di allevamento della vite, affermando che, in Maremma, è già ampiamente diffusa la vigna specializzata allevata a cordone speronato. Tra le testimonianze più significative ed esaurienti, quelle del dott. Alfonso Ademollo, riconducibili a una relazione all'inchiesta parlamentare Jacini (1884), si soffermano lungamente sulla vocazione viticola della Maremma.

In tutti questi secoli, lo sviluppo dell'agricoltura maremmana è sempre stato accompagnato da un'affermazione della viticoltura e, di pari passo, da una forte valenza della tradizione vinicola, spesso perpetrata dai monaci benedettini nei periodi più bui del basso medioevo, e oggi ancora riscontrabile percorrendo il territorio, dove non di rado è possibile trovare vecchie cantine presenti nelle vie dei paesi o, addirittura, scavate nel tufo probabilmente già al tempo degli etruschi, ma anche partecipando a una delle tante Sagre o Feste dedicate alla Vendemmia o al Vino (quelle di Scansano e di Cinigiano vantano una storia di quasi mezzo secolo).

La storia e la tradizione del territorio vitivinicolo maremmano è importante, ma lo è, allo stesso tempo, il contributo degli operatori. Esso è essenziale nella gestione del vigneto fino alla raccolta delle uve, ma risulta determinante anche un corretto utilizzo della tecnologia di cantina al fine di preservare il livello qualitativo dei prodotti introdotti. Al fine di conseguire gli obiettivi di qualità, gli operatori adeguano il processo di vinificazione delle uve in relazione alla varietà e alle successive tecniche di affinamento ed elaborazione dei relativi vini, adottando in particolare adeguate pressature delle uve e fermentazioni a temperatura controllata, grazie anche al significativo processo di innovazione tecnologico che consente agli operatori di disporre di attrezzature di livello avanzato per la gestione del processo produttivo contribuendo così al mantenimento delle peculiari caratteristiche organolettiche dei vini.

Nella produzione dei vini spumanti l'apporto dell'innovazione tecnologica è stato, se possibile, ancor di maggiore aiuto, mediante la messa a punto di impianti di elaborazione in autoclave sempre più efficienti o la fornitura di at-

trezzature più adeguate per l'elaborazione con rifermentazione in bottiglia, consentendo, perciò, di esaltare le peculiarità organolettiche dei vini spumanti ottenuti nel territorio maremmano, in particolare per la freschezza, la mineralità e le note fruttate e floreali, che costituiscono l'espressione di un ambiente vocato alla produzione di vini bianchi e rosati anche in versione spumante. Le peculiarità dei vini «Maremma toscana» sono dunque l'espressione di caratteri di unicità e di distintività, che sono il frutto dell'interazione armonica tra l'attività dell'uomo e il complesso dei fattori ambientali.

► **Vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, per i vini Maremma Toscana DOC**

- 1) ABRUSCO N.
- 2) ALBANA B.
- 3) ALBAROLA B.
- 4) ALEATICO N.
- 5) ALICANTE N.
- 6) ALICANTE BOUSCHET N.
- 7) ANCELLOTTA N. ANSONICA B.
- 8) BARBERA N.
- 9) BARSAGLINA N.
- 10) BIANCONE B.
- 11) BONAMICO N.
- 12) BRACCIOLA NERA N.
- 13) CABERNET FRANC N.
- 14) CABERNET SAUVIGNON N.
- 15) CALABRESE N.
- 16) CALORIA N.
- 17) CANAIOLO BIANCO B.
- 18) CANAIOLO NERO N.
- 19) CANINA NERA N.
- 20) CARIGNANO N.
- 21) CARMENERE N.
- 22) CESANESE D'AFFILE N.
- 23) CHARDONNAY B.
- 24) CILIEGIOLO N.
- 25) CLAIRETTE B.
- 26) COLOMBANA NERA



- 27) COLORINO N.
- 28) DURELLA B.
- 29) FIANO B.
- 30) FOGLIA TONDA N.
- 31) GAMAY N.
- 32) GRALIMA N.
- 33) GRAND NOIR N.
- 34) GRATENA N.
- 35) GRECHETTO B.
- 36) GRECO B.
- 37) GROPPELLO DI S. STEFANO N.
- 38) GROPPELLO GENTILE N.
- 39) INCROCIO BRUNI 54 B.
- 40) LAMBRUSCO MAESTRI
- 41) LIVORNESE BIANCA B.
- 42) MALBECH N.
- 43) MALVASIA BIANCA DI CANDIA B.
- 44) MALVASIA BIANCA LUNGA B.
- 45) MALVASIA ISTRIANA B.
- 46) MALVASIA N.
- 47) MALVASIA NERA DI BRINDISI N.
- 48) MALVASIA NERA DI LECCE N.
- 49) MAMMOLO N.
- 50) MANZONI BIANCO B.
- 51) MARSANNE B.
- 52) MAZZESE N.
- 53) MERLESE N.
- 54) MERLOT N.
- 55) MONDEUSE N.
- 56) MONTEPULCIANO N.
- 57) MOSCATO BIANCO B.
- 58) MOSCATO D'AMBURGO N.
- 59) MOUVÉDRE N.
- 60) MÜLLER THURGAU B.
- 61) NOCCHIANELLO BIANCO B.
- 62) NOCCHIANELLO NERO N.



- 63) ORPICCHIO B.
- 64) PETIT MANSENG B.
- 65) PETIT VERDOT N.
- 66) PINOT BIANCO B.
- 67) PINOT GRIGIO G.
- 68) PINOT NERO N.
- 69) POLLERA NERA N.
- 70) PRUGNOLO GENTILE N.
- 71) PUGNITELLO REBO N.
- 72) REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
- 73) RIESLING B.
- 74) RIESLING ITALICO B.
- 75) ROUSSANE B.
- 76) SAGRANTINO N.
- 77) SANFORTE N.
- 78) SANGIOVESE N.
- 79) SAUVIGNON B.
- 80) SCHIAVA GENTILE
- 81) SEMILLON B.
- 82) SYRAH N.
- 83) TEMPRANILLO N.
- 84) TEROLDEGO N.
- 85) TRAMINER AROMATICO Rs
- 86) TREBBIANO TOSCANO B.
- 87) VERDEA B.
- 88) VERDELLO B.
- 89) VERDICCHIO BIANCO B.
- 90) VERMENTINO B.
- 91) VERMENTINO NERO N.
- 92) VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B
- 93) VIOGNER B.

### ► **Elenco delle Unità Geografiche Aggiuntive**

#### **Elenco dei Comuni**

Grosseto, Follonica, Roccalbegna, Arcidosso, Gavorrano, Roccastrada, Campagnatico, Isola del Giglio, Santa Fiora, Castel del Piano, Magliano in Toscana, Scarlino, Castell’Azzara, Manciano, Seggiano, Castiglione della Pescaia, Monte-

rotondo Marittimo, Semproniano, Cinigiano, Montieri, Sorano, Civitella Paganico, Orbetello.

► **Elenco delle Frazioni**

**nel comune di Grosseto:** Alberese, Braccagni, Roselle, Marina di Grosseto, Rispecchia, Montepescali, Batignano, Istia d'Ombrone;

**nel comune di Arcidosso:** Stribugliano, Salaiola, Macchie, Zancona, Bagnoli, Montelaterone;

**nel comune di Campagnatico:** Arcille, Montorsaio, Marrucheti, 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, Sant'Antonio;

**nel comune di Cinigiano:** Borgo Santa Rita, Monticello Amiata, Poggi del Sasso, Castiglioncello, Bandini, Castel Porrona, Sasso d'Ombrone;

**nel comune di Civitella Paganico:** Monte Antico, Paganico, Pari, Civitella Marittima, Casale di Pari;

**nel comune di Gavorrano:** Giuncarico, I Forni, Castel di Pietra, Caldana, Castellaccia, Filare, Ravi, Casteani, Grilli, Bivio di Ravi, Bagno di Gavorrano, Potassa;

**nel comune di Magliano in Toscana:** Pereta, Collecchio, Montiano;

**nel comune di Manciano:** Marsiliana, Poggio Murella, Sgrilla, Montemerano, Poggio Fuoco, Cavallini, Poderi di Montemerano, San Martino sul Fiora, Guinzoni, Saturnia, Capanne;

**nel comune di Massa Marittima:** Tatti, Montebamboli, La Pesta, Valpiana, Cura Nuova, Niccioleta, Perolla, Prata, Ghirlanda, Capanne;

**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, Talamone, La Polverosa, Fonteblanda, Ansedonia, San Donato;

**nel comune di Pitigliano:** Casone, Bellavista, Poggio Cavalluccio, Collina Belvedere, Rimpantoni, Conatelle, Poggio Lombardello, Roccaccia, Filetta, Gradone, Rompicollo, La Rotta, Selvicciola, Pantano, La Prata, Trigoli, Poggio Lepre, Malpasso, Vacasio, Ortale, Il Piano, Doganella, Sconfitta, Valle Palombata, Annunziata, Vuglico, Corano, Fiora – Meletello, Pian di Morrano, Bagnolungo, Felce-toni, Bottinello, Fratenuti, Poggio Rota, Ornelleta, San Martino – Madonna delle Grazie, Rusceti, Pantalla, Pietramora, San Pietro, Pian d'Arciano, Poggio Gril-





lo, Turiano, Porcarecce, Crocignano, Valle Morta, Ripignano, Naioli, Valle Orsaia, Spinicci, Vallebuia, Formica, Insuglieti – Le Sparne;  
**nel comune di Roccalbegna:** Cana, Santa Caterina, Triana, Vallerona;  
**nel comune di Roccastrada:** Montemassi, Sticciano, Piloni, Ribolla, Sassofortino, Roccatederighi, Torniella;  
**nel comune di Santa Fiora:** Bagnolo, Bagnore;  
**nel comune di Scansano:** Poggioferro, Pancole, Baccinello, Pomonte, Montorgiali, Murci, Polveraia;  
**nel comune di Seggiano:** Pescina;  
**nel comune di Semproniano:** Catabbio, Rocchette, Cellena, Petricci;  
**nel comune di Sorano:** Filetta, Pian di Conati, Montebuono, Vignamurata, Elmo.

## I.G.T.

### LAZIO IGT

Vino a Indicazione Geografica Tipica - Approvato con D.M. 22.11.1995, G.U. 302 del 29.12.1995

## 1. Tipologie e Uve del Vino IGT Lazio

- **Lazio Bianco (Vino Bianco)**
  - *Versioni: Secco*
    - = 100% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Lazio.
    - => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
    - Vino Bianco dal colore giallo, a volte tendente al dorato o al verdognolo, odore intenso, fruttato e sapore tipico, secco, sapido.
  
- **Lazio Bianco Passito (Vino Bianco Passito)**
  - *Versioni: Dolce*
    - = 100% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Lazio.



TENPROJECT

**RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-  
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'**

Codice  
Data creazione  
Data ultima modif.  
Revisione  
Pagina

GE.MDC03.PD  
25 novembre 2022  
25 novembre 2022  
00  
103 di 128

- => 16% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco dal colore giallo tendente all'ambra a seconda dell'invecchiamento, odore intenso, fruttato e sapore dolce, caratteristico, sapido.
  
- **Lazio Bianco Vendemmia Tardiva (Vino Bianco Vendemmia Tardiva)**
- *Versioni: Dolce*
  
- = 100% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Lazio.
- => 15% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco dal colore giallo dorato, odore intenso, caratteristico e sapore vellutato, gradevole.
  
- **Lazio Bianco Spumante (Vino Bianco Spumante)**
- *Versioni: Spumante Brut*
  
- = 100% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Lazio.
- => 10% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Bianco dalla spuma fine e persistente, colore paglierino chiaro, limpido, odore fine, caratteristico e sapore armonico.
  
- **Lazio Rosso (Vino Rosso)**
- *Versioni: Secco*
  
- = 100% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Lazio.
- => 11% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosso dal colore rosso rubino più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento, odore complesso, fruttato e sapore armonico, tipico.
  
- **Lazio Rosso Passito (Vino Rosso Passito)**
- *Versioni: Dolce*
  
- => 85% Vitigni Cesanese comune e/o Cesanese di Affile
- =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Lazio.



TENPROJECT

**RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-  
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'**

Codice  
Data creazione  
Data ultima modif.  
Revisione  
Pagina

GE.MDC03.PD  
25 novembre 2022  
25 novembre 2022  
00  
104 di 128

- => 16% Vol. Titolo alcolometrico
  - Vino Rosso Passito dal colore rosso più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento, odore caratteristico ed intenso e sapore dolce, armonico e vellutato.
- 
- **Lazio Rosso Vendemmia Tardiva (Vino Rosso Vendemmia Tardiva)**
  - *Versioni: Dolce*
- => 85% Vitigni Cesanese comune e/o Cesanese di Affile
  - =< 15% Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Lazio.
  - => 15% Vol. Titolo alcolometrico
  - Vino Rosso Passito dal colore rosso più o meno intenso tendente al granato, odore caratteristico ed intenso, e sapore armonico e vellutato.
- 
- **Lazio Rosso Spumante (Vino Rosso Spumante)**
  - *Versioni: Spumante Brut*
- => 85% Vitigni Cesanese comune e/o Cesanese di Affile
  - =< 15% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Lazio.
  - => 16% Vol. Titolo alcolometrico
  - Vino Rosso Spumante dalla spuma fine e persistente, colore rosso rubino carico, odore persistente, caratteristico e sapore armonico ed equilibrato.
- 
- **Lazio Rosato (Vino Rosato)**
  - *Versioni: Secco*
- = 100% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Lazio.
  - => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
  - Vino Rosato dal colore rosato cerasuolo più o meno intenso, odore fine, gradevole e sapore armonico, delicato, vellutato.
- 
- **Lazio Rosato Spumante (Vino Rosato Spumante)**



TENPROJECT

RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-  
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

Codice  
Data creazione  
Data ultima modif.  
Revisione  
Pagina

GE.MDC03.PD  
25 novembre 2022  
25 novembre 2022  
00  
105 di 128

o *Versioni: Spumante Brut*

- = 100% Vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Lazio.
- => 10,50% Vol. Titolo alcolometrico
- Vino Rosato Spumante dalla spuma fine e persistente, colore rosato più o meno intenso con riflessi violacei, odore fine, gradevole e sapore armonico.

(Legenda simboli: > maggiore di; < minore di; >< da-a; = uguale a; => uguale o maggiore di; =< uguale o minore di).

## 2. Territorio e Zona di produzione del Vino IGT Lazio

L'area geografica vocata alla produzione del Vino IGT Lazio si estende sul territorio dell'omonima regione, caratterizzato da tre grandi unità morfologiche e geologiche: la fascia litoranea, le colline dei distretti vulcanici ed i rilievi appenninici. Il territorio risulta adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive delle vigne.

La Zona di Produzione del Vino **IGT Lazio** è localizzata in:

- **regione Lazio** e comprende l'intero territorio regionale.

## 3. Vinificazione e Affinamento del Vino IGT Lazio

Nelle fasi di vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti della zona atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità.

Le pratiche enologiche di vinificazione del Vino **IGT Lazio** prevedono, tra l'altro, che:

- La **resa massima dell'uva** in vino IGT Lazio non dovrà essere superiore al 75% per tutti i tipi di vino, ad eccezione del vino passito che non deve essere superiore al 45%.

## 4. Produttori di Vino IGT Lazio

Con l'utilizzo della IGT Lazio i **Produttori Vinicoli Laziali** sono orgogliosi di presentare al consumatore un **Vino di qualità** che ha più cose da raccontare rispetto ad altri: da dove proviene, come viene lavorato, le origini storiche, le caratteristiche e le peculiarità che lo identificano in un territorio ben definito, soprattutto durante la **Visita alle Cantine** che operano nell'ambito di questa denominazione.

## 5. Abbinamenti gastronomici con il Vino IGT Lazio

Primi piatti di pasta con sughi a base di pesce, arrostiti di carne, carciofi alla romana e frittate contadine.

### • RICETTE

<b>PIETANZA</b>	<b>VINO</b>	<b>CERTIFICATO</b>	<b>PRODUTTORE</b>
Abbacchio a scottadito »	Amarasco »	CQ 0015-07 »	Principe Pallavicini »
Bracirole ripiene di spinaci »	Soraya »	CQ 0116-07 »	Casale Vallechiesa »
Stufatino alla romana »	Rubillo »	CQ 0014-07 »	Principe Pallavicini »
Tempura di mazzancolle »	Solo Lui »	CQ 0114-07 »	Casale Vallechiesa »
Zuppa di gamberi »	Solo Mia »	CQ 0115-07 »	Casale Vallechiesa »

## 6. Storia e Letteratura del Vino IGT Lazio

La coltivazione della vite in Lazio ha origini antichissime, prima ad opera degli Etruschi e successivamente ad opera dei Romani che appresero dagli Etruschi le tecniche vitivinicole fin dall'epoca dei re.

Il Lazio, per la sua posizione geografica, rappresentò l'ideale linea di congiunzione fra la viticoltura greca e quella etrusca. Nella prima la vite veniva allevata ad alberello, sostenuta con tutori morti e coltivata in coltura specializzata; nella seconda veniva dato libero sfogo alle viti lasciando ai tralci la possibilità di correre lungo festoni alti sul terreno e appoggiati a tutori vivi: la vite veniva maritata all'olmo, al pioppo, all'acero ed era coltivata in coltura promiscua. Entrambi i modi di allevamento si praticavano nel Lazio, e sono ancora oggi visibili nelle zone ove la viticoltura ha ormai solo carattere marginale.

I vini migliori del Lazio venivano prodotti in zone con spiccatissima attitudine viticola (media collina, terre vulcaniche o rosse), e la base ampelografica era composta in prevalenza da vitigni laziali e comunque ampia; e ogni viticoltore, seguendo gusti ed esperienze sue proprie, produceva vini tipici ed inconfondibili. Numerosi sono ancora oggi i vitigni autoctoni della regione tra cui spiccano tra quelli a bacca bianca la Malvasia del Lazio, il Bellone ed il Moscato di Terracina, e tra quelli a bacca rossa l'Abbuoto, il Cesanese comune, il Cesanese di Affile ed il Nero buono.

Possiamo quindi affermare che il Lazio è tra le più antiche regioni d'Italia a vocazione vitivinicola, come testimoniato dagli scritti dei Georgici latini quali Catone, Columella, Plinio, Strabone, Virgilio, Marziale.

Sia i vini prodotti nel Latium vetus sia quelli del Latium adiectum sono tra i più famosi e celebrati dell'antichità: basta ricordare l'Albano, il Caeres, il Cecubo, l'Aricinum, il Setino, il Tiburtinum, il Tusculum. Alla fine del diciannovesimo secolo, negli Atti dell'inchiesta sulla condizione della classe agricola (1883), risultavano censite oltre 200 diverse denominazioni di cultivar diffuse nei comuni del Lazio.

### **Toscana o Toscano IGT**

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "TOSCANO" O "TOSCANA"

Approvato con DM 09.10.1995 G.U. 250 - 25.10.1995 Modificato con DM 22.11.1995 G.U. 01 - 02.01.1996 Modificato con DM 26.02.1996 G.U. 57 - 08.03.1996 Modificato con DM 22.01.1998 GU 24 - 30.1.1998 Modificato con DM 04.11.2009 G.U. 269 - 18.11.2009 Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP

L'indicazione geografica tipica "Toscana" è riservata ai vini appartenenti alle seguenti tipologie:

- Vino fermo: bianco e bianco abboccato, rosso, rosso novello, rosso abboccato, rosato, rosato abboccato;
- Vino frizzante: bianco frizzante e rosato frizzante;
- Vino passito;
- Vino da vendemmia tardiva.

La necessità di identificare i diversi vini in base alle loro diverse provenienze, alle caratteristiche tipiche della zona e ai tradizionali metodi di produzione, sta alla base del principio di Indicazione Geografica Tipica (IGT o IGP). Così, sin dal 1716 si ebbero i primi atti per definire i limiti territoriali di alcuni vini pregevoli, prodotti nel territorio toscano, che permettevano anche di prevenire possibili frodi.

L'enologia e la viticoltura Toscana furono oggetto di studio e ricerca da parte dell'Accademia Dei Georgofili, nata a Firenze nel 1753.

Venne così studiata la sistemazione del suolo, al fine di migliorare la gestione della vite, garantendo però al tempo stesso, la difesa del suolo sotto il punto di vista idrogeologico; la forma di allevamento fu orientata verso la contropalliera bassa con una potatura di tipo guyot, capovolto o cordone speronato.

I miglioramenti delle tecniche viticole di quei anni, subirono un grosso stop fra il 1800 e il 1900 a causa di due diverse epidemie, quali oidio e fillossera, sviluppatesi in tutta Europa, che causarono la distruzione di numerosi ettari in tutta la regione.

Una volta sconfitte le epidemie, la ricostituzione viticola iniziò intorno al 1920 e fu l'occasione, in Toscana, dello sviluppo del processo di differenziazione vinicola secondo le denominazioni di origine. È così il 1995 l'anno in cui venne sancita la nascita della igt Toscana. Si tratta di una superficie coltivabile di oltre 1.360.000 ettari.

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Toscana" o "Toscana" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Prato, Siena, nella Regione Toscana.

I vini a indicazione geografica tipica "Toscana" o "Toscana", devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella regione Toscana.

All'indicazione geografica tipica "Toscano" o "Toscana" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, "fine", "scelto", "selezionato" superiore e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali, ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

## I.G.P.

### ABBACCHIO ROMANO (IGP)



**Area di produzione** – la nascita, l'allevamento degli agnelli da latte e le operazioni di macellazione devono avvenire all'interno del territorio della Regione Lazio.

**Caratteristiche al consumo** – colore rosa chiaro e grasso di copertura bianco; tessitura fine; consistenza compatta, leggermente infiltrata di grasso.

**Metodo di ottenimento** – la materia prima è costituita dalla carne e parti dell'animale di agnelli maschi e femmine appartenenti ai tipi genetici più diffusi nell'area geografica prevista, razza Sarda e suoi incroci, Comisana e suoi incroci, Sopravvissana e suoi incroci, Massese e suoi incroci, Merinizzata Italiana e suoi incroci. Gli agnelli vengono macellati tra 28 e 40 gg. di età e sono distinti secondo quanto previsto dai regolamenti comunitari, nella seguente tipologia:

– Agnello "da latte" (sino a 8 kg di peso morto).

**Metodo di allevamento** – gli agnelli sono allevati allo stato brado e semibrado. E' consentito, il ricovero in idonee strutture il cui stato igienico-sanitario garantisca il benessere degli animali, con particolare riguardo al buon grado di aerazione, illuminazione naturale e pavimentazione. Gli agnelli devono essere nutriti con latte materno (allattamento naturale). E' consentita l'integrazione pascolativa di alimenti naturali ed essenze spontanee. Le pecore matricine usufruiscono di pascoli naturali, prati-pascolo ed erbai tipici dell'area geografica di produzione. E' ammesso il ricorso all'integrazione con foraggi secchi e con concentrati, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi e di organismi geneticamente modificati. Gli agnelli e le pecore matricine non devono essere soggetti a forzature alimentari, a stress ambientali e/o sofisticazioni ormonali, finalizzate ad incrementare la produzione. Nel periodo estivo, è consentita la tradizionale pratica della monticazione (trasferimento delle mandrie in alpeggio).

**Macellazione** – l'attività di macellazione, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria, dovrà avvenire entro 24 ore dal conferimento al mattatoio, mediante recisione netta della vena giugulare, a cui segue lo spellamento e la contemporanea recisione delle zampe anteriori e posteriori. La

carcassa che ne deriva, dovrà essere liberata dell'apparato intestinale, ivi compresa l'asportazione della cistifellea dal fegato, il quale deve restare integro all'interno della carcassa unitamente alla coratella. Nella fase successiva la carcassa dovrà essere condizionata secondo le tradizionali procedure con il peritoneo aderente alla carcassa. La carcassa deve presentare alla macellazione le seguenti caratteristiche:

- Peso carcassa a freddo, senza pelle, con testa e corata: massimo 8 kg;
- Colore della carne: rosa chiaro (il rilievo va fatto sui muscoli interni della parete addominale);
- Consistenza delle masse muscolari: solida (assenza di sierosità);
- Colore del grasso: bianco;
- Consistenza del grasso: solido (il rilievo va fatto, sulla massa adiposa che sovrasta l'attacco della coda, a temperatura ambiente di 18-20°C);
- Copertura adiposa: moderatamente coperta la superficie esterna della carcassa, non eccessivamente i reni.

L'agnello può essere immesso al consumo intero e/o porzionato secondo i tagli che seguono:

- Intero;
- Mezzena: ricavata mediante il taglio sagittale della carcassa in parti simmetriche;
- Spalla;
- Coscio;
- Costolette;
- Testa e coratella (cuore, polmone e fegato).

Il porzionamento può essere effettuato anche al di fuori della zona geografica di produzione.

## AGNELLO DEL CENTRO ITALIA (IGP)



### Area di produzione

la zona geografica di allevamento dell'Agnello del Centro Italia comprende i territori delle seguenti regioni:

- Abruzzo
- Lazio
- Marche
- Toscana
- Umbria
- Emilia-Romagna limitatamente agli interi territori delle province di Bologna, Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna e, parzialmente, ai territori delle province di Modena, Reggio nell'Emilia e Parma, delimitati dal tracciato dell'autostrada A1 Bologna-Milano dal confine della provincia di Bologna all'incrocio con l'autostrada A15 Parma-La Spezia e da quest'ultima proseguendo fino al confine con la regione Toscana

### Caratteristiche del prodotto

si ottiene dalla macellazione degli agnelli, di età inferiore a 12 mesi, in tre tipologie di carcassa che si caratterizzano per il tenore di grasso e la conformazione, così come definito dalla normativa comunitaria vigente:



- agnello leggero, di peso compreso tra 8,01 e 13,0 kg; stato di ingrassamento nell'ambito delle classi 1; 2; 3 così come definito dalla "Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse degli agnelli leggeri";
- agnello pesante, di peso pari o superiore a 13,01 kg; conformazione nell'ambito delle classi: U; R; O; stato di ingrassamento nell'ambito delle classi: 2; 3; 4, così come definito dalla "Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di ovini";
- castrato, di peso pari o superiore a 20,0 kg; conformazione nell'ambito delle classi: E; U; R; stato di ingrassamento nell'ambito delle classi: 2; 3; 4; così come definito dalla "Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di ovini".

Per l'agnello leggero e pesante è ammesso, inoltre, un possibile condizionamento secondo la tradizione, con il peritoneo aderente ed a chiusura della cavità toracica. Il pH della carne ha un valore compreso tra 6,15 e 6,80 se rilevato dopo il completamento di tutte le procedure di macellazione e prima dell'inizio della refrigerazione delle carcasse; o tra 5,15 e 5,80 se rilevato dalle 24 alle 30 ore dalla macellazione. La misurazione del pH avviene sul muscolo Longissimus thoracis, da eseguirsi in corrispondenza delle porzioni di muscolo che ha come base anatomica le vertebre toraciche dalla decima alla tredicesima.

#### Metodo di produzione

- **Materia prima** – l'Agnello del Centro Italia è costituito dalle carcasse o dalla carne degli agnelli, nati e allevati nella zona geografica prevista e appartenenti ai seguenti tipi genetici, razze locali e loro incroci: Appenninica, Bergamasca, Biellese, Fabrianese, Merinizzata Italiana, Pomarancina, Sopravissana, Zerasca; Comisana, Cornella Bianca, Cornigliese (Corniglio), Garfagnina Bianca, Gentile di Puglia, Massese, Pagliarola, Pecora delle Langhe. Gli agnelli maschi possono essere sottoposti alla neutralizzazione sessuale.
- **Metodo di allevamento** – gli agnelli sono allevati sempre nella stessa impresa zootecnica e devono essere allattati esclusivamente con latte materno fino allo svezzamento. Successivamente la base alimentare è rappresentata da foraggi costituiti da essenze spontanee di prati e di prati-pascolo, da leguminose e/o graminacee ottenute nella zona geografica. Sono ammessi integratori minerali e/o vitaminici, mangimi per un massimo di 0.4 kg giornalieri a capo.
- **Macellazione** – la macellazione degli agnelli, che si effettua attraverso la recisione netta della vena giugulare, deve avvenire entro due giorni dall'uscita dall'allevamento e quando non hanno ancora sviluppato nella dentatura, neppure allo stadio iniziale, gli incisivi permanenti. La valutazione della carcassa viene effettuata presso il mattatoio dopo la macellazione ed i pesi precedentemente indicati sono constatati "a caldo".

In alternativa è possibile valutare la carcassa "a freddo", completata la refrigerazione, tenendo conto in tal caso di un calo ponderale da raffreddamento dell'1% per gli agnelli leggeri e pesanti e del 2% per il castrato. La presentazione di base si ottiene liberando la carcassa dalla pelle e dall'apparato intestinale, ivi compresa l'asportazione della cistifellea e del timo; senza testa, separata dalla carcassa all'altezza dell'articolazione occipito-atlantoide; senza zampe, separate all'altezza delle articolazioni carpo-metacarpiche o tarso-metatarsiche; senza coda, separata a un'altezza compresa fra la sesta e la settima vertebra caudale; senza mammelle e genitali; senza corata, cuore, milza, fegato, diaframma, polmoni, trachea. I rognoni e il grasso di rognone fanno parte della carcassa. Al fine di ricondurre il peso lordo rilevato alla presentazione di base della carcassa e ad esclusione della tipologia "castrato", nel caso in cui le parti anatomiche della testa, lingua compresa, e/o della corata non siano state separate dalla carcassa, occorre applicare al peso un fattore di correzione

dell'8% per la presenza della testa e del 12% per la presenza della corata.

#### Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

L'Agnello del Centro Italia gode di una reputazione ormai consolidata a partire dal 1961 e trova la sua prima traccia in un documento del settembre di quell'anno pubblicato dall'Associazione Nazionale della Pastorizia, nell'ambito della Rassegna Interregionale ovina che si tenne a Castelluccio di Norcia (Perugia), in cui veniva enunciato che "obiettivo è quello di migliorare le condizioni di vita delle zone montane conferendo ad esse le premesse indispensabili per lo sviluppo della pastorizia e dell'agnello del centro Italia in particolare."

Ulteriore prova di tale reputazione si riscontra negli Atti del primo incontro organizzato dall'Associazione Nazionale della Pastorizia, a Verona, nel 1976, su "Problemi e prospettive dell'Allevamento ovino e caprino in Italia". Nell'intervento di un allevatore si evidenziava che "in Umbria noi abbiamo, oltre alla razza Sopravissana, presente soprattutto nelle zone di Norcia e di Spoleto, l'Appenninica, che sono due razze autoctone da cui si ottiene l'agnello del Centro Italia." Nel medesimo documento si riportava l'intervento del rappresentante degli allevatori dell'Umbria, il quale, evidenziando una diminuzione dei capi ovini allevati, rimarcava che "i territori interessati a questo fenomeno sono quelli vocati e vasti ed appartengono all'ampia fascia dell'Italia centrale dove, tra l'altro, veniva praticata al massimo la transumanza data la ingente disponibilità di prati-pascoli naturali; si tratta di Umbria, Lazio, Marche, Abruzzo, Romagna e Toscana."

Il rappresentante auspicava altresì "di dover utilizzare al massimo quei corredi genetici di cui disponiamo. Rimane poi da attuarsi l'incrocio di prima generazione tanto da consentire che arieti di alcune razze da carne possano, accoppiati con una designata parte di pecore anche Sopravissane, e dar luogo alla produzione di un agnello del Centro Italia (sia leggeri 15 – 25 kg che pesanti oltre i 25 kg) ancora più ricco di carne." Dopo aver sollecitato interventi tecnici, che affiancassero gli allevatori, cosicché "il consumatore potrà rinnovare la fiducia all'agnello del Centro Italia, come risultato della managerialità dei nostri allevatori e dell'ambiente di produzione che in combinazione con le caratteristiche genetiche delle razze locali e agli interventi tecnico-scientifici, determineranno senz'altro un riflesso sul prodotto venduto e una auspicabile maggiore remunerazione al produttore."

Inoltre, veniva segnalato un "errore che si sta diffondendo a danno del consumatore e anche degli allevatori e il mio riferimento va al "castrato" ottenuto dall'agnello del Centro Italia, un eccellente prodotto, che come la nostra migliore tradizione prevede, deve derivare da animali di massimo un anno di età, da cui si ottiene una carcassa di peso medio di 25 kg. Ora, purtroppo, si va diffondendo, presso molte macellerie, la vendita di pecore di fine carriera spacciandole al consumo come castrato di agnello del Centro Italia. Questo fatto ha portato ad una disaffezione anche dei consumatori tradizionali, un danno economico agli allevatori, che producono, seppure in quantità limitata questo prodotto, spesso su ordinazione, di associazioni e pro loco che organizzano sagre paesane."

In un documento tecnico ed economico predisposto dalla Federazione Nazionale Pastori per i partecipanti all'assemblea generale del 1981, intitolato "Per lo sviluppo dell'Ovinicoltura italiana", veniva elencato come tra "i principali prodotti della produzione italiana di carne ovina macellata in carcassa sono: 1) ... 2) l'agnello del Centro Italia (leggero – pesante) di peso carcassa da 8 a 12 ed oltre 12 kg."

In una pubblicazione realizzata dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Teramo del 1988, relativa al "XI Convegno sulla pastorizia e problemi delle zone montane del Teramano", il responsabile dell'Ispettorato Agrario auspicava nel suo intervento "Pastorizia: comparto trainante per l'economia agricola provinciale" che "per valorizzare il prodotto, oltre ad

incrementare e migliorare le produzioni unitarie, è necessario arrivare alla qualificazione dello stesso, assoggettandolo a controllo in azienda e al riconoscimento della tipicità d'origine dell'agnello del Centro Italia con marchio di garanzia.“

La Federazione Nazionale Pastori, al fine di incrementare la reputazione presso il consumatore anche dell'agnello del Centro Italia, propose una campagna promo-pubblicitaria che per la sua realizzazione fu meritevole di una partecipazione finanziaria del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, il cui importo a copertura parziale, deliberato con il Decreto Ministeriale n. 1937 del 30 dicembre 1987 “Campagna promozionale per la valorizzazione e il consumo delle carni ovi-caprine“, ammontava pari a circa 500.000.000 di Lire. Tale campagna, attivata nel 1988, era caratterizzata dallo slogan “...non solo durante le feste” posto sotto l'immagine stilizzata di un abete (sbarrato), e invitava il consumatore a prendere in considerazione l'acquisto dell'agnello del centro Italia anche in altri periodi, con lo slogan “L'agnello del centro Italia prodotto di qualità, buono tutto l'anno“.

Tali slogan sono stati pubblicati su quotidiani, ricettari, manifesti affissi sulle fiancate di autobus urbani; palloni aerostatici ancorati nei pressi di fiere e manifestazioni nazionali. La campagna prevedeva anche dei comunicati da mettere a disposizione della stampa, in cui si evidenziava, come “Il consumo delle carni ovi-caprine è in Italia incredibilmente contenuto. Infatti, nonostante siano da tempo note le qualità nutritive e le garanzie di genuinità del prodotto, esso è per lo più orientato nella stagione invernale e nelle occasioni natalizie e pasquali ... quelli a maggior resa in carne come l'agnello del Centro Italia, ..., trionfano incontrastati. Detto per inciso, non si comprende come mai la carne prescelta per le occasioni più importanti resti negletta per lunghi periodi.“

Nell'informativa “Mangiare in ecologia: l'impegno della Federpastori per un maggior consumo delle carni ovi-caprine” si affermava che “Va inoltre considerato che un ulteriore incremento degli insediamenti degli allevamenti ovi-caprini potrebbe rilevarsi estremamente utile dal punto di vista socio-economico ... sono regioni in cui la tradizione pastorale è ancora forte, nonostante non siano state risparmiate dal fenomeno dell'esodo ... eppure sono queste zone marginali, ma non interessate dall'inquinamento che tanti danni sta causando alla nostra agricoltura, le più ricche di insediamenti di allevamenti ovi-caprini ed anche le più adatte al loro incremento ... condizione di base per lo sviluppo di un prodotto italiano qualitativamente eccellente, come testimonia l'apprezzamento manifestato dai consumatori nei confronti ... dell'agnello del Centro Italia.“

In occasione del convegno interregionale tenutosi ad Ancona nel novembre 1990 “Riscopriamo l'agnello del Centro Italia. Nella cucina e nell'alimentazione“, promosso dall'Associazione Produttori Ovini di Ancona, dalla Federazione Nazionale Pastori e dall'Unione Nazionale fra le Associazioni dei Produttori Ovi-Caprini, nell'intervento programmato dal titolo “Agnello del Centro Italia: prodotto di qualità buono tutto l'anno“, si affermava che “Questa occasione rappresenta una tappa importante per la crescita delle organizzazioni che operano nel settore e per gli allevatori associati, data l'ampia zona coinvolta (sei Regioni) e per le caratteristiche di un prodotto molto apprezzato dai consumatori, come l'agnello del Centro Italia, che purtroppo soffre una forte concorrenza da parte dei prodotti di importazione immessi sul mercato locale a prezzi notevolmente ribassati rispetto a quanto gli allevatori del Centro Italia possono offrire, tenuto conto dei sempre crescenti costi di produzione.“

Si ribadiva inoltre come “L'agnello del Centro Italia è un prodotto che, come sappiamo, è venuto emergendo come fatto distintivo della produzione agricola locale ... infatti l'agnello del Centro Italia si differenzia per il fatto di provenire da soggetti ad attitudine produttiva carne e proprio perciò si ottiene un'alta resa alla macellazione, caratteristica questa che il consumatore apprezza maggiormente.“

L'Agnello del Centro Italia ha trovato un supporto organizzativo e promozionale anche in istituzioni tecnico-scientifiche e nella distribuzione tradizionale delle macellerie ed in questo contesto è maturata la convinzione che un marchio di origine fosse la strada da seguire per valorizzare questa produzione tipica.

A tale riguardo il prof. Domenico Maria Sarti, della Facoltà di Agraria di Perugia, nell'ambito del convegno tenutosi a Bastia Umbra il 28 marzo 1992, sugli "Aspetti quanti-qualitativi delle produzioni ovi-caprine", divulgò un marchio "Agnello del Centro Italia", già sperimentato fin dal dicembre '91. Tale proposta fu recepita anche dall'Associazione Provinciale Pastori Coltivatori Diretti di Perugia e dalla Società cooperativa Commissionaria Esercenti Macellai Acquisti Collettivi di Perugia, entrambe le quali nel 1993, instaurarono – attraverso la stipula di un accordo quadro di fornitura, in cui veniva riconosciuta la qualità del prodotto negli allevamenti tradizionali del centro Italia – una collaborazione finalizzata anche ad una riconoscibilità della carcassa. Infatti, nel punto 4 dell'accordo si conveniva che: "Ogni carcassa di agnello deve essere individuata con una fascetta numerata e riportante la dicitura: "Una rinnovata tradizione nell'agnello del centro Italia"". Sempre sullo stesso accordo, al punto 7, si conveniva che "... il prezzo degli agnelli verrà stabilito con cadenza quindicinale sulla base della media dei prezzi delle rispettive categorie/peso vivo – riportata dal mercuriale delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Grosseto, Perugia, Macerata e L'Aquila – ed incrementata del 20%."

Al punto 10, inoltre, si precisa che "... l'esercente è tenuto a presentare separatamente il prodotto oggetto del presente accordo e darne divulgazione al cliente consumatore con cartelloni, adesivi e con locandine pubblicitarie."

L'anno successivo venne sottoscritto un ulteriore accordo quadro di fornitura simile al primo e valevole fino al 31 dicembre 1995, integrato con un sistema di marchiatura tramite un logo rappresentante un agnello stilizzato e parzialmente circoscritto dalla dicitura "Agnello del Centro Italia". La stessa denominazione ricorre nelle locandine promozionali relative a numerose sagre di ovini che si sono svolte in diverse località dell'Italia centrale a partire dall'anno 2000, in cui la Federpastori consigliava, al consumatore, l'Agnello del Centro Italia circondando il proprio logo con la denominazione stessa.

Nel 2004 e nel 2005 sono stati stipulati due accordi di filiera, tra Ovinmarche e Bovinmarche, nelle cui premesse si "intende valorizzare l'agnello ottenuto da razze e tipi genetici fortemente radicate nel centro Italia ... e dagli incroci da carne di seguito definito Agnello del Centro Italia"".

Inoltre, al punto 2 si conviene di suddividere il peso vivo "compreso da 16 a 25 kg ed agnelli di oltre 25 kg, castrato dal peso vivo compreso da 40 a 60 kg."

Nel marzo 2004, a Bastia Umbra, in occasione della XXXVI edizione Agriumbria, è stato organizzato il convegno: "Stato dell'arte dell'I.G.P. Agnello del Centro Italia e sviluppi futuri". Il prof. Domenico Maria Sarti, nella sua relazione "L'I.G.P. a tutela della produzioni dell'agnello da carne tipico delle Regioni dell'Italia centrale" poneva in risalto nella premessa le "cause che concorrono a relegare il mercato delle nostre carni ovine in una specie di "terra di nessuno" in cui chiunque è libero di entrare con prodotti privi di concrete garanzie sull'origine e sulle caratteristiche qualitative e troppo spesso spacciandoli al consumo come agnello del centro Italia." Dopo un excursus storico sulle diverse fasi organizzative e promozionali dell'agnello del Centro Italia, presentava alcuni elementi per una proposta di disciplinare, raccomandando inoltre di "accelerare i tempi per attivare la procedura di riconoscimento dell'IGP Agnello del Centro Italia, per valorizzare sul piano economico questo patrimonio ovino costituito da soggetti che hanno raggiunto ottimi standard qualitativi di prodotto e performance di incrementi ponderali." Ulteriori partecipazioni del Comitato promotore IGP Agnello del Centro Italia alla manifestazione di Agriumbria, sono

avvenute nel 2005, nel 2007 e nel 2008. In quest'ultima edizione (la XL) venne organizzata la Tavola rotonda "L'agnello del centro Italia: una rinnovata proposta della tradizione", promossa fra l'altro dal Dipartimento di Biologia applicata dell'Università degli Studi di Perugia, anche dalle organizzazioni di categoria degli allevatori e dalla Federazione Nazionale Macellai. Nella stesso ambito si tennero, con ampia partecipazione di visitatori, le prove di assaggio della carne di Agnello del Centro Italia. La reputazione della denominazione è ulteriormente sostenuta da una copiosa documentazione commerciale di fatture a partire dall'anno 1994, provenienti da numerosi Comuni della zona di produzione.

#### Specificità

Il prodotto è ottenuto da razze e da incroci da carne fortemente radicate nell' areale di produzione e alcune di esse traggono il loro nome dalle realtà ove hanno manifestato il miglior adattamento all'ambiente e performance produttiva. Questo profondo legame del patrimonio genetico, derivante da una razza detta genericamente "appenninica" ed utilizzato per l'ottenimento della carne di Agnello del centro Italia, ha permesso il maggior vantaggio di questi ovini nell'accrescimento rispetto ad altre razze /tipi genetici allevati in zona.

Il sistema di allevamento, si svolge all'aperto, per almeno 8 mesi l'anno e ciò permette di fare ricorso – anche con la pratica della transumanza – all'estesa disponibilità di pascoli ricchi di varietà vegetali pabulari, di cui alcune endemiche della zona, grazie a vaste superfici incluse in parchi/aree protette e ad una gestione ottimale di pratiche agricole; mentre si differenzia da altri indirizzi produttivi o da realtà maggiormente siccitose, in cui il ricorso a mangimi e concentrati proteici è molto elevato.

Inoltre, la nota managerialità degli allevatori dell'Agnello del Centro Italia e la continua selezione dei capi finalizzata al miglioramento della qualità e della produttività, assicurano una costante specificità che si è concretizzata anche in un rapido accrescimento ponderale.

E' noto che quest'ultima specificità dell'Agnello del Centro Italia condiziona positivamente, ed in particolare, altre due caratteristiche: la tenerezza della carne e una migliore resa alla macellazione riconosciuta economicamente al produttore dal commercio. L'accrescimento rapido va a vantaggio dei tessuti che si sviluppano precocemente, presentando un rapporto carne/ossa, una adiposità totale ed un contenuto in lipidi maggiore rispetto a quelli che si accrescono in maniera più lenta.

Inoltre, la misurazione del pH, alla macellazione o tra le 24 e le 30 ore dalla macellazione, rileva come queste caratteristiche vengono mantenute anche a seguito della macellazione e del raffreddamento delle carni.

#### MORTADELLA DI BOLOGNA (IGP)



Area di produzione – è molto vasta e coinvolge le regioni Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio.

Forma – ovale o cilindrica.

Caratteristiche al consumo – al taglio presenta una superficie vellutata di colore rosa vivo uniforme.



**RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-  
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'**

Codice  
Data creazione  
Data ultima modif.  
Revisione  
Pagina

GE.MDC03.PD  
25 novembre 2022  
25 novembre 2022  
00  
115 di 128

Nella fetta devono essere presenti in quantità non inferiore al 15%, della massa totale delle quadrettature bianche perlacee di tessuto adiposo. Il gusto è delicato senza tracce di affumicatura, il profumo è aromatico.

Metodo di produzione – la mortadella si ottiene da una miscela di carni suine ottenuta dalla muscolatura striata appartenente alla carcassa, ridotta in grani fini con il tritacarne, lardelli di grasso suino di gola cubettato, sale e pepe. Le componenti carnee vengono sottoposte a sgrossatura ed omogeneizzazione per poi essere triturate sempre finemente e la loro temperatura non deve essere maggiore a 1°C. Per la preparazione dei lardelli il grasso suino di gola è cubettato, scaldato e quindi lavato in acqua e sgocciolato. L'impastatura di tutti i componenti deve essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica. Dopo l'impastatura e il successivo insacco il prodotto viene cotto in stufe ad aria secca. La temperatura nel cuore del prodotto non deve essere inferiore a 70°C. Dopo la cottura deve essere rapidamente raffreddato.

Caratteristiche al consumo – al taglio presenta una superficie vellutata di colore rosa vivo uniforme. Nella fetta devono essere presenti in quantità non inferiore al 15% della massa totale, delle quadrettature bianche perlacee di tessuto adiposo. Il gusto è delicato senza tracce di affumicatura, il profumo è aromatico.

Forma – ovale o cilindrica.

Metodo di produzione – la mortadella si ottiene da una miscela di carni suine ottenuta dalla muscolatura striata appartenente alla carcassa, ridotta in grani fini con il tritacarne, lardelli di grasso suino di gola cubettato, sale e pepe. Le componenti carnee vengono sottoposte a sgrossatura ed omogeneizzazione per poi essere triturate sempre finemente e la loro temperatura non deve essere maggiore a 1°C. Per la preparazione dei lardelli il grasso suino di gola è cubettato, scaldato e quindi lavato in acqua e sgocciolato. L'impastatura di tutti i componenti deve essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica. Dopo l'impastatura e il successivo insacco il prodotto viene cotto in stufe ad aria secca. La temperatura nel cuore del prodotto non deve essere inferiore a 70°C. Dopo la cottura deve essere rapidamente raffreddato.

**VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE (IGP)**



Area di produzione – i territori delle province: Bologna, Ravenna, Forlì, Rimini,

Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa.

**Razza** – la carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è prodotta da bovini, maschi e femmine, di pura razza Chianina, Marchigiana e Romagnola, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi.  
**Metodo di allevamento** – dalla nascita allo svezzamento, è consentito l'uso dei seguenti sistemi di allevamento: pascolo, stabulazione libera, stabulazione fissa. Nelle fasi successive allo svezzamento e fino alla macellazione, il pascolo è vietato in quanto incide negativamente sulle caratteristiche qualitative delle carni: pertanto i soggetti devono essere allevati esclusivamente a stabulazione libera o a posta fissa. I vitelli devono essere allattati naturalmente dalle madri fino al momento dello svezzamento. Successivamente la base alimentare è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica indicata; in aggiunta, è permesso l'uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'aggiunta con integratori minerali e vitaminici. La razione deve comunque essere calcolata in modo da assicurare livelli nutritivi alti o medio alti e una quota proteica compresa tra il 13% e il 18% in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale. Nei quattro mesi che precedono la macellazione è vietato alimentare il bestiame con foraggi insilati e sottoprodotti dell'industria. La macellazione deve avvenire in mattatoi idonei, situati all'interno della zona di produzione; al fine di evitare l'instaurarsi di fenomeni di stress nell'animale, particolare cura va prestata al trasporto e alla sosta prima della macellazione evitando l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico degli automezzi e la promiscuità, sia nel viaggio che nella sosta, di animali provenienti da allevamenti diversi. Nel rispetto delle normative vigenti, la refrigerazione delle carcasse deve essere effettuata in modo tale da evitare il fenomeno della contrattura da freddo. Al fine di migliorare la tenerezza delle carni, è consentito l'uso dell'elettrostimolazione sulle carcasse.

**Caratteristiche al consumo** – la carne deve essere immessa al consumo provvista di particolare contrassegno a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto. Il marchio deve essere apposto con caratteri chiari e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguito dalla menzione Indicazione Geografica Protetta e/o I.G.P. La marchiatura deve essere effettuata al mattatoio da un esperto incaricato dall'organismo di controllo. Il logo deve essere impresso sulla superficie della carcassa, in corrispondenza della faccia esterna dei 18 tagli di seguito elencati (specificando tra parentesi le relative basi muscolari):

- 1) muscolo posteriore (tibiale anteriore e posteriore, peroneo, estensori comune, anteriore e laterale delle falangi, flessori esterno ed interno delle falangi);
- 2) campanello (gastrocnemio laterale e mediale, soleo e flessore superficiale delle falangi);
- 3) girello (semitendinoso);
- 4) sottofesa (bicipite femorale-lungo vasto, paramerale-lungo-vasto);
- 5) noce (retto anteriore della coscia, vasto intermedio, laterale e medio);
- 6) fesa (semimembranoso, adduttore del femore, pettineo, sartorio, gracile);
- 7) scamone (tensore della fascia lata, gluteo medio, superficiale, profondo e accessorio);
- 8) lombata (lunguissimo del dorso, lungo spinoso e costale, trapezio, trasverso spinoso, intercostale, elevatore delle coste, piccolo dentato e gran dorsale);
- 9) costata (trapezio, trasverso spinoso del dorso, lungo costale e spinoso, intercostale, lunguissimo del dorso, gran dorsale, piccolo dentato ed elevatore delle coste);
- 10) pancia (obliquo esterno ed interno, trasverso e retto dell'addome);
- 11) petto (pettorale profondo e superficiale, trasversale delle coste);
- 12) sottospalla (romboide, trapezio, splenio, lungo flessore del collo, lungo spinoso e costale,

trasverso spinoso del dorso, gran dorsale, gran dentato, lunghissimo del dorso, intercostali);  
13) reale (intercostale, gran dorsale);  
14) collo (romboide, trapezio, splenio, piccolo e grande complesso, lungo flessore del collo, trasverso spinoso, atloide del piccolo complesso, cleidoccipitale e mastoideo, intertrasversali del collo);  
15) muscolo anteriore (estensore obliquo ed anteriore del metacarpo, estensore proprio delle dita, estensore anteriore delle falangi, cubitale esterno ed interno, gran palmare, flessore superficiale e profondo delle falangi, capo omerale e ulnare del flessore profondo delle falangi, capo radiale del flessore superficiale delle falangi);  
16) girello di spalla (sopraspinoso e brachiocefalico);  
17) polpa di spalla (bicipite brachiale e pettorale profondo);  
18) copertina (sottospinoso e piccolo rotondo). La carne è posta in vendita al taglio o confezionata. La carne confezionata porzionata, fresca o surgelata, è posta in vendita solo in confezioni sigillate. Il confezionamento può avvenire solo in laboratori abilitati e sotto il controllo dell'organo preposto che consente la stampigliatura del marchio della Indicazione Geografica Protetta sulle singole confezioni. E' comunque vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

#### FINOCCHIONA (IGP)



##### Area di produzione

comprende l'intero territorio continentale della Toscana, escludendo le isole, che rappresenta la zona in cui si è consolidata nel tempo la produzione di questo salume tipico. In tale area delimitata si dovrà svolgere l'intero ciclo di lavorazione e le operazioni di affettamento e conseguente confezionamento.

##### Descrizione del prodotto

Caratteristiche – è un salume tipico caratterizzato dall'aroma di finocchio, utilizzato in semi e/o fiori nell'impasto, e dalla consistenza morbida della fetta che talvolta tende a sbriciolarsi. La pezzatura varia da formati piccoli da 0,5 kg di peso all'insacco a formati più grandi fino ad un massimo di 25 kg di peso all'insacco.

La «Finocchiona» I.G.P. all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche:

- Aspetto esterno

l'insaccato è di forma cilindrica e sulla superficie esterna presenta una caratteristica fioritura o impiumatura dovuta alle muffe che si sviluppano durante la fase di stagionatura.

- Aspetto al taglio

la fetta deve risultare da consistente a morbida che talvolta tende a sbriciolarsi. La fetta presenta un impasto con particelle di grasso distribuite in modo da avvolgere le frazioni muscolari lasciando il prodotto morbido anche dopo lunghi tempi di stagionatura. Il grasso e il magro, di grana medio grossa, non presentano confini ben definiti. La fetta appare con colori che vanno dal rosso carne delle parti magre al bianco/bianco-rosato delle parti grasse, con possibile evidenza di semi e/o fiori di finocchio.



- Caratteristiche chimiche

Proteine totali: non inferiori al 20%;

Grassi totali: non superiori al 35%;

pH: compreso tra 5 e 6;

Attività dell'acqua (aw ): minore o uguale a 0,92;

Sale: non superiore al 6%.

- Caratteristiche organolettiche

Profumo: odore gradevole e caratteristico dovuto all'aroma marcato del finocchio e leggero dell'aglio;

Sapore: fresco e appetitoso, mai acido.

Materia prima – consiste in carni fresche ottenute da carcasse di suino pesante; il suino pesante è infatti caratteristico dell'Italia centro settentrionale e presenta una genetica opportunamente affinata, viene allevato per almeno 9 mesi, in modo tale da raggiungere pesi elevati e carni idonee alla produzione della «Finocchiona» I.G.P.

Ai fini previsti dal presente disciplinare, possono essere utilizzati:

suini delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, o figli di verri delle stesse razze;

suini figli di verri di razza Duroc Italiana, così come migliorata dal Libro Genealogico Italiano;

suini figli di verri di altre razze ovvero di verri ibridi purché provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante.

Non sono in ogni caso ammessi:

suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS);

tipi genetici ed animali comunque ritenuti non conformi ai fini del presente disciplinare;

animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

Le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti, le loro quantità e modalità d'impiego sono finalizzate ad ottenere un suino pesante, obiettivo che deve essere perseguito nel tempo attraverso moderati accrescimenti giornalieri ed un'alimentazione conforme alla disciplina generale in vigore. Gli alimenti ammessi nella prima fase (fino ad 80 chilogrammi di peso vivo) sono, in idonea concentrazione, tutti quelli utilizzabili nella seconda fase, nonché, con il vincolo che la sostanza secca da cereali non sia inferiore al 45% di quella totale:

farina di estrazione di soia (fino ad un massimo del 20% della sostanza secca della razione);  
silomais (fino al 10% della sostanza secca della razione);  
semola glutinata di mais e/o corn gluten feed (fino al 5% della sostanza secca della razione);  
carrube denocciolate, distillers (fino al 3% della sostanza secca della razione);  
lipidi con punto di fusione superiore a 36°C (fino al 2% della sostanza secca della razione);  
farina di pesce, lisati proteici (fino al 1% della sostanza secca della razione);

latticello(\*) fino a un massimo di 6 litri per capo al giorno.

Gli alimenti ammessi nella seconda fase di ingrasso, con il vincolo che la sostanza secca da cereali non sia inferiore al 55% di quella totale, sono:

mais e pastone di granella e/o pannocchia (fino al 55% della sostanza secca della razione);  
sorgo, orzo (fino al 40% della sostanza secca della razione);  
frumento, triticale, avena e cereali minori (fino al 25% della sostanza secca della razione);  
cruscami e altri prodotti della lavorazione del frumento (fino al 20% della sostanza secca della razione);  
patata disidratata, polpe di bietola surpressate ed insilate, farina di estrazione di soia (fino al 15% della sostanza secca della razione);  
farina di girasole (fino al 8% della sostanza secca della razione);  
manioca, melasso(\*\*), farina di estrazione di cocco, farina di estrazione di germe di mais, pisello e/o altri semi di leguminose (fino al 5% della sostanza secca della razione);  
polpe secche esauste di bietola (fino al 4% della sostanza secca della razione);  
farina di sesamo (fino al 3% della sostanza secca della razione);  
expeller di lino, marco mele e pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli d'integratori, farina disidratata di medica, lievito di birra e/o di torula, lipidi con punto di fusione superiore a 40 gradi centigradi (fino al 2% della sostanza secca della razione);  
siero (\*) di latte fino ad un apporto massimo di 15 l capo/giorno;

latticello(\*) fino ad un apporto massimo di 250 gr capo/giorno di sostanza secca.

E' consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca della dieta. Sono ammesse tolleranze massime del 10%.

(\*) Siero e latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno.

(\*\*) Se associato a borlande il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.

Patata disidratata e manioca insieme non devono superare il 15% della sostanza secca della razione. Per «latticello» si intende il sottoprodotto della lavorazione del burro e per siero di latte il sottoprodotto di cagliate.

I suini, in ottimo stato sanitario, sono inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese e non dopo il quindicesimo mese dalla nascita. Dalla macellazione è escluso l'impiego di verri e scrofe.

Inoltre, è vietato l'impiego di carcasse non ben dissanguate ovvero caratterizzate dalla presenza di miopatie conclamate (PSE e DFD) o di postumi evidenti di processi flogistici e traumatici.

Il peso medio della singola partita (peso vivo) inviata alla macellazione deve corrispondere a kg 160, più o meno 10%.

Per la produzione della «Finocchiona» I.G.P. possono essere inoltre utilizzate le carni fresche ottenute dalle carcasse di suini di razza Cinta Senese, iscritti al libro genealogico del corrispondente tipo genetico, allevati e macellati nel territorio ed alimentati secondo tradizione.

Metodo di produzione

Preparazione

Per la produzione della «Finocchiona» I.G.P. si possono utilizzare esclusivamente i seguenti tagli: spalla disossata e sgrassata, rifilature di prosciutto, traculo, gole senza ghiandole, magro di pancetta e di gola, carne di coppa, pancetta e pancettone. I suddetti tagli non devono aver subito alcun processo di congelamento.

Gli ingredienti che devono essere obbligatoriamente aggiunti, per 100 kg di impasto da insaccare, sono:

Sale: compreso tra 2,5 e 3,5 kg;

Pepe macinato: compreso tra 50 e 100 grammi;

Pepe in grani e/o spezzato e/o sgranato: compreso tra 150 e 400 grammi;

Aglio e/o aglio disidratato in dose equivalente, aggiunti in modo tale che la quantità complessiva sia comunque compresa tra 50 e 100 grammi;

Semi di finocchio e/o fiori di finocchio in dose equivalente, aggiunti in modo tale che la quantità complessiva sia comunque compresa tra 200 e 500 grammi.

Per la preparazione è consentito anche l'uso dei seguenti additivi e ingredienti:

Nitriti (E 250);

Nitrati (E 251 e E 252);

L ascorbico (E 300);

Sodio L ascorbato (E 301): massimo 150 grammi per 100 kg di impasto da insaccare;

Destrosio e/o saccarosio e/o fruttosio e/o lattosio: massimo kg 1 per 100 kg di impasto da insaccare;

Vino: massimo 1 litro per 100 kg di impasto da insaccare.

Possono, inoltre, essere aggiunti preparati di colture microbiche di avviamento alla fermentazione (Starter microbici).

Metodo di elaborazione

I tagli di carne sono mondati, secondo tecnica locale, asportando le parti connettivali di maggior dimensioni ed il tessuto adiposo molle. Le carni suine adeguatamente preparate vengono ridotte a pezzetti e passate al tritacarne utilizzando stampi con fori di diametro compreso tra 4,5 e 8 mm. Dopo la macinatura si passa all'impastatura al fine di avere un impasto in cui la carne macinata ed i vari ingredienti, che vengono aggiunti ad essa, siano ben amalgamati tra di loro.

Successivamente l'impasto viene insaccato in budello, naturale o collato. Segue la legatura con spago o, in alternativa allo spago, utilizzando rete preconfezionata o rete ordita sull'insaccato realizzate con materiali naturali. Per la chiusura del budello non sono ammesse clips o altri sistemi di chiusura metallici o plastici, a meno che il prodotto non sia destinato ad altre lavorazioni prima della vendita, come tranciatura o affettamento, in questi casi la chiusura deve essere rimossa.

Esclusivamente per la «Finocchiona» I.G.P. di peso all'insacco superiore a 6 kg e fino a 25 kg, è consentito l'utilizzo sia di budelli che di reti sintetiche, sia la chiusura con clips o altri sistemi di chiusura metallici o plastici.

La pezzatura della Finocchiona, espressa in peso di prodotto all'insacco, non deve essere inferiore a 0,5 kg.

Asciugamento

Dopo l'insacco la Finocchiona è sottoposta all'asciugamento che è il periodo durante il quale si ha la più accentuata disidratazione. Per conseguire tale risultato la Finocchiona viene tenuta in ambienti aventi una temperatura compresa tra 12° e 25°C.

5.4. Stagionatura  
Conclusa la fase di asciugamento ha inizio la fase di stagionatura che viene fatta con temperature comprese tra gli 11° e i 18°C ed una umidità relativa tra il 65 e il 90%.

La durata del periodo di asciugatura e stagionatura non deve essere inferiore a quanto indicato nella tabella di seguito riportata.

Peso all'insaccato	Tempo totale di asciugamento e stagionatura
Compreso tra 0,5 e 1 kg	non inferiore a 15 giorni
Compreso tra 1 e 6 kg	non inferiore a 21 giorni
Compreso tra 6 e 25 kg	non inferiore a 45 giorni

La «Finocchiona» I.G.P. può essere immessa al consumo sfusa oppure confezionata.

Per l'immissione al consumo del prodotto affettato in confezioni, le operazioni di affettamento e conseguente confezionamento, anche sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 3 sotto la vigilanza della struttura di controllo autorizzata al fine di garantire la qualità del prodotto ed in particolare per evitare l'alterazione delle caratteristiche.

Infatti, per sua natura il prodotto presenta una mescolanza di particelle di carne magra e di grasso, finemente tritate, tali che la fetta risulta particolarmente delicata sia alla manipolazione che all'affettamento.

La preparazione del prodotto per l'affettamento prevede, inoltre, l'eliminazione del budello con diretta esposizione della parte edibile all'ambiente esterno; l'esposizione a condizioni ambientali non controllate per periodi non noti, altera le caratteristiche del prodotto dando origine a fenomeni ossidativi, alterazioni del colore, eccessiva perdita di umidità con peggioramento della particolare consistenza della fetta (che tende a sbriciolarsi) e della spiccata componente aromatica dovuta all'utilizzo del finocchio, caratteristiche che hanno reso famosa la Finocchiona ai consumatori. Pertanto per garantire e preservare il mantenimento delle caratteristiche originali del prodotto, è necessario che l'affettamento ed il confezionamento siano eseguiti da personale che abbia specifica conoscenza del prodotto, riducendo il più possibile il tempo di permanenza del prodotto a contatto con l'aria.

Inoltre la possibilità che il prodotto destinato all'affettamento venga conservato per periodi non noti in condizioni ambientali differenti da quelle previste dal disciplinare, potrebbe indurre il radicamento di caratteristiche contrastanti rispetto a quelle per le quali il prodotto è conosciuto, quali l'irrancidimento (colorazione gialla del grasso, odore e sapore acre, amaro e piccante), l'essiccamento (consistenza secca con budello che tende a staccarsi dal resto), la formazione di muffe anomale (eccessive colonie di muffe che ricoprono l'involucro), il rigonfiamento (impasto decomposto, instaurarsi di processi putrefattivi) o ancora l'imbrunimento (colorazione anomala da rosso-scuro fino a rosso-brunastro dell'impasto), tali da generare sapori, profumi ed una consistenza della fetta differenti da quelli storicamente apprezzati dal consumatore ovvero l'aroma marcato del finocchio e leggero dell'aglio ed una consistenza morbida della fetta che talvolta tende a sbriciolarsi.

Legame con l'ambiente

La Finocchiona gode di una reputazione ormai consolidata e dimostrata dai numerosi documenti che riportano riferimenti a vario titolo del prodotto fin dal Quattrocento.

L'Ottocento e il Novecento, poi, sono secoli particolarmente ricchi di testimonianze storiche sull'uso consolidato del termine «Finocchiona»: nel 1875, Rigutini e Fanfani, nel loro Vocabolario della lingua parlata, facevano specifico riferimento alla Finocchiona come, Pirro Giacchi, nel suo dizionario edito nel 1878; nel Vocabolario degli Accademici della Crusca, edizione 1889, viene evidenziato il legame della Finocchiona con il territorio Toscano. Nel Dizionario Enciclopedico Italiano del 1956 viene sottolineato che la Finocchiona è un tipico salume toscano.

Anche il prof. Italo Ghinelli, per molti anni veterinario provinciale di Parma, nel suo testo pubblicato nel 1977, parla dell'origine toscana della Finocchiona.

Il «Dizionario Motta della Lingua Italiana» (1978), a cura del prof. Bazzarelli, definisce la Finocchiona «tipico salume toscano\ ... aromatizzato con semi di finocchio». Nella pubblicazione «Atlante dei Prodotti Tipici: I Salumi» dell'INSOR (2002) viene dedicata una scheda alla Finocchiona; nella pubblicazione «Alla ricerca del pane perduto» (1989) si parla di questo straordinario salume.

La Finocchiona viene realizzata secondo metodi consolidati e storici e deve le sue caratteristiche ad una serie di collegamenti con l'ambiente inteso in senso lato e comprensivo dei fattori umani, della secolare metodologia di preparazione e del loro interagire. La Finocchiona si caratterizza per l'inconfondibile e marcato aroma del finocchio utilizzato in semi e/o fiori nell'impasto (da qui il nome «Finocchiona») e per la locale e sapiente lavorazione che conferisce alla fetta una particolare morbidezza, che tende a sbriciolarsi.

L'originale scelta degli ingredienti, primo fra tutti il finocchio, che caratterizza tante ricette della cucina regionale e che fa parte della flora endemica del territorio di produzione (spesso presente, dalla costa fino alle zone sub-montane, ai piedi dei muretti a secco e ai piedi delle «stradelle» di campagna), unitamente alla indubbia vocazione salumiera dell'area, alla specificità del know-how dovuta a personale qualificato dotato di manualità ed artigianalità, che sa come scegliere e mondare i tagli migliori, verificare il giusto grado di omogeneizzazione tra grasso e magro, capire quando la Finocchiona è della giusta consistenza e morbidezza, contribuiscono alla creazione di un prodotto unico e non comparabile, la cui reputazione è ormai assodata.

Anche l'utilizzo, nel metodo storico di elaborazione, di vino nell'impasto, evidenzia il forte legame con il territorio dove il vino è da sempre una delle principali produzioni in termini quantitativi e qualitativi e che, come la Finocchiona, caratterizza il territorio di produzione.

La presenza, inoltre, nell'ambiente toscano della produzione di carni pregiate di razza Cinta Senese, ha permesso una diffusa presenza delle imprese trasformatrici in tutta la regione caratterizzando ulteriormente il prodotto e consolidando nei consumatori la reputazione ed il legame della Finocchiona con la Toscana.

Un'altra conferma del legame con il territorio e della reputazione della Finocchiona è testimoniata anche dalla gastronomia, che la inserisce sempre nel tipico piatto di «affettati toscani» perché, il particolare impasto e la presenza del finocchio, conferiscono una consistenza ed un aroma tali da renderla una delle più caratteristiche e rappresentative proposte della salumeria toscana che ha varcato anche i confini nazionali con presenza in molti paesi del Centro Europa ed anche in paesi al di fuori della Comunità europea.

Dal punto di vista economico e sociale, esiste un forte radicamento della produzione di Finocchiona in Toscana, manifestato dalla presenza di numerosi operatori che da molte generazioni, nel solco dei metodi di lavorazione artigianali usati dai loro progenitori e forti dell'esperienza da loro acquisita, producono questo prodotto tipico, prestando particolare cura nella scelta delle carni, nella loro lavorazione e nella stagionatura a conferma di un legame che unisce la produzione della Finocchiona dalle sue origini fino ad oggi.

La Finocchiona è tra i salumi più diffusi nel territorio di produzione ed è regolarmente quotata nei bollettini settimanali dei prodotti della salumeria pubblicati da autorevole rivista specializzata e diffusa a livello nazionale.

## CARCIOFO ROMANESCO (IGP)

**Area di produzione** – è prodotto nei territori idonei dei seguenti comuni delle province di Viterbo, Roma e Latina: Montalto di Castro, Canino, Tarquinia, Allumiere, Tolfa, Civitavecchia, Santa Marinella, Campagnano, Cerveteri, Ladispoli, Fiumicino, Roma, Lariano, Sezze, Priverno, Sermoneta e Pontinia.

**Varietà** – le cultivar che concorrono alla produzione del Carciofo Romanesco (*Cynara scolymus* L.) sono il “Castellammare” con i relativi cloni e il “Campagnano” con i relativi cloni.

**Caratteristiche al consumo** – diametro dei cimaroli non inferiore a centimetri dieci; diametro dei capolini di primo e secondo ordine non inferiore a centimetri sette; colore da verde a violetto.

**Forma** – di tipo sferico.

**Metodo di produzione** – deve essere piantato, da agosto a settembre, ad una profondità di 50 – 60 cm con aratura o rippatura seguita da una lavorazione superficiale e a una distanza minima e massima tra 1 e 1,60 metri tra le file, mentre tra 0,80 e 1,20 sulla stessa fila. Sono previsti interventi di irrigazione. Per il “Carciofo Romanesco del Lazio” viene allevato un solo carduccio per pianta. La raccolta si effettua a mano tra gennaio e maggio.



### **Area di produzione**

comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Toscana.

### **Descrizione del prodotto**

La denominazione “Cantuccini Toscani”/“Cantucci Toscani” è il nome del prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione di un impasto a base di farina, mandorle dolci naturali intere (non pelate), zucchero, uova, burro, miele, successivamente cotto in forno. Al momento dell'immissione al consumo, il prodotto presenta una forma tradizionale caratteristica semi - ovale, ottenuta dal taglio in diagonale del filone dopo la cottura ed un peso non superiore a 15 grammi al pezzo.

Le **dimensioni** non sono superiori a 10 cm di lunghezza, 3 cm di altezza e 2,8 cm di larghezza, ossia spessore, derivante dal taglio dei filoni dopo la cottura.

Il biscotto dopo la cottura si presenta, nella parte interna, di colore beige, caratterizzato da alveolatura lievemente irregolare dovuta alla lievitazione del prodotto, intarsiata da mandorle non pelate, distribuite casualmente, mentre la superficie esterna, derivante dalla cottura dei filoni, è dorata.

La consistenza dei “Cantuccini Toscani”/“Cantucci Toscani” è leggermente croccante, inizialmente granulosa, ma che si scioglie in bocca per l'utilizzo del burro, con

un'umidità relativa compresa tra un minimo di 3% e un massimo di 7%.

## Metodo di produzione

### ● ingredienti obbligatori

la preparazione dell'impasto dei "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" prevede obbligatoriamente l'impiego dei seguenti ingredienti, da utilizzare in quantità riferibili ad un Kg di impasto:

- farina di frumento;
- mandorle dolci naturali intere (non pelate), con un'umidità relativa non superiore all'8,5%, in quantità minima del 17% e comunque tale da assicurare, anche dopo la cottura dell'impasto, una quantità minima del 20% di questo ingrediente caratterizzante rispetto ad un Kg di prodotto finito;
- uova di gallina pastorizzate e tuorlo d'uovo, per non meno del 3% in tuorlo;
- burro per non meno dell'1,5%;
- zucchero semolato, cristallino o in granella dal 20% al 40%;
- miele millefiori in aggiunta allo zucchero dallo 0,3% all'1,5% e agenti lievitanti q.b..

### ● ingredienti facoltativi

E' previsto l'impiego (q.b.) di sciroppo di glucosio o zucchero invertito (da utilizzarsi esclusivamente in fase di doratura), sale, latte intero, aromi o aromi naturali.

Non sono ammessi altri ingredienti, additivi, coloranti o conservanti.

Non è ammesso l'impiego di uova e tuorli in polvere.

Non è ammesso l'impiego di mandorle affettate, granella di mandorle o farina di mandorle.

### ● lavorazione degli ingredienti

una volta pesati e miscelati gli ingredienti meccanicamente o manualmente, l'impasto, che lievita durante la cottura, viene modellato in forma di filoni su teglie o banda dei forni di cottura, eventualmente ingrassati per favorire il distacco del prodotto.

La doratura, che conferisce ai "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" la caratteristica superficie croccante di colore più scuro rispetto all'interno, può avvenire prima (mediante spennellatura o aspersione di una miscela di acqua, uova e agenti dolcificanti) o durante la cottura in forno, mediante vaporizzazione di acqua sui filoni.

La cottura avviene in forni preriscaldati alla temperatura compresa tra i 100 e i 300 °C per un massimo di 40 minuti.

### ● ottenimento del prodotto finito e confezionamento

al termine della cottura i filoni sono tagliati meccanicamente o manualmente, in direzione trasversale obliqua per conferire al prodotto la caratteristica forma.

A questa fase può eventualmente seguire un secondo passaggio in forno per la durata massima di 20 minuti per favorire una maggiore essiccazione.

Successivamente i "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" sono avviati al confeziona-



mento.

Possono essere utilizzate le confezioni conformi alla normativa vigente atte a garantire la fragranza del prodotto al loro interno. Il prodotto così confezionato può essere alloggiato in scatole di cartone con coperchio richiudibile o in altre confezioni di accompagnamento realizzate con materiali anche diversi purché idonee a garantire le caratteristiche del prodotto. In tal caso, su tali confezioni sono riportate le informazioni previste dalle norme specifiche in materia di etichettatura.

Il confezionamento deve avvenire necessariamente nella zona di produzione, affinché sia impedito l'assorbimento dell'umidità e sia garantita la conservazione delle caratteristiche organolettiche del prodotto, che si presenta come biscotto secco tanto che il suo consumo più affermato è quello di essere intinto "per ammorbidirlo" nel Vin Santo.

Nel solo caso del prodotto venduto sfuso è ammesso il confezionamento presso l'impresa di produzione, a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti un'etichetta, posta bene in vista, che riporti le stesse informazioni previste per le confezioni.

## **Legame con l'ambiente**

L'intera Toscana si caratterizza per una forte presenza dell'artigianato dolciario, retaggio del ruolo importante che questa regione ha assunto nei diversi periodi storici: la nascita e la diffusione dell'arte pasticceria e dolciaria in Toscana è stata quindi supportata dai numerosi scambi di merci, spezie, idee e ricette che la posizione centrale della regione ha permesso in un lungo arco temporale.

L'importanza del settore in Regione è oggi testimoniata oltre che dal numero delle aziende e degli addetti coinvolti nelle produzioni dolciarie, anche dalla quota rilevante delle esportazioni dell'intero comparto, grazie soprattutto alla connotazione tipica e tradizionale che la produzione mantiene e rinnova con l'impiego di maestranze altamente specializzate.

Gli ingredienti semplici ma di alta qualità utilizzati nella preparazione dolciaria ed in particolare le mandorle dolci e il solo burro come grasso, conferiscono al prodotto caratteristiche assolutamente distintive, in termini di qualità, fragranza e porosità, tali da supportare la reputazione dei "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" come biscotto tipico rustico ma allo stesso tempo raffinato.

Le semplici tecniche di lavorazione sono inoltre consolidate nella tradizione pasticceria toscana e perciò adottate diffusamente dalle realtà produttive, sia artigianali che industriali. Il legame del prodotto con il territorio è dimostrato da fattori storici, economico - produttivi e culturali.

L'artigianato dolciario è diffuso in Toscana sin dal sec. XIV, grazie al precoce impiego dello zucchero in cucina e in special modo nei prodotti da forno e al ruolo centrale

svolto nei secoli successivi da questa Regione nello scambio di merci, spezie, idee e ricette.

Il nome "cantuccio" o "cantuccino" compare per la prima volta nel 1691, nella terza edizione del dizionario dell'**Accademia della Crusca**, che lo definiva un "*Biscotto a fette, di fior di farina, con zucchero e chiara d'uovo*". Questa tipologia di biscotti veniva chiaramente riferita al territorio toscano: **Francesco Redi**, in numerosi scambi epistolari da Pisa, usa accompagnare le sue missive con cantucci, reperiti appunto in questa parte della Toscana, oltre a farne riferimento nel suo "Libro de' ricordi", che copre gli anni che vanno dal 1647 al 1697.

Nella seconda metà dell'Ottocento nella ricetta il Ferri evidenzia la presenza delle mandorle tant'è che afferma che "*non si usava a sproposito il termine cantucci per indicare i biscotti con le mandorle*" e lo scrittore **Giuseppe Pitré** nomina i cantucci come "specie di biscotti" tipici toscani nelle sue *Novelle Popolari Toscane* raccolte durante uno dei suoi viaggi in questa regione.

Nei primi del Novecento, grazie anche alla produzione sempre più su vasta scala da parte dei numerosi forni attivi nella regione, i "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" sono considerati una specialità nota anche al di fuori dei confini regionali, citata come esempio di biscotto tipico toscano.

Testimonianza ne è fornita dalla pubblicazione del 1907 "Il Pasticciere e confettiere moderno" manuale Hoepli di **G. Ciocca**.

I "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" si sono affermati oltre i confini nazionali – anche grazie alla presenza di burro e di agenti lievitanti che li rendono un prodotto a lunga conservazione particolarmente adatto all'esportazione – al punto da essere tra i biscotti secchi italiani più conosciuti al mondo, pur mantenendo una forte identità di biscotti regionali.

Rilevanti sono le esportazioni del prodotto in negozi alimentari specializzati nella vendita di prodotti italiani all'estero come testimoniano anche foto di confezioni di "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" destinate al mercato estero nonché la partecipazione di produttori a fiere internazionali specifiche del settore (1986, IBA Faire Han-burg).

L'abbinamento con il "Vin santo", anch'esso tipicamente legato allo stesso territorio, ha contribuito alla reputazione internazionale dei "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" di biscotti da dessert, eccezionali da intingere nei vini liquorosi.

Testimonianza ne sono i numerosi ristoranti tipici toscani che offrono come dessert alla clientela i "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" in abbinamento al vin santo.

Rilevante è l'articolo pubblicato dalla versione on-line del quotidiano "il Giornale" del 15 novembre 2010 nel quale si riporta che i "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" in abbinamento al vin santo venivano richiesti dal presidente degli Stati Uniti per il suo menu di capodanno.



**RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRO-  
DUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'**


Codice  
Data creazione  
Data ultima modif.  
Revisione  
Pagina

GE.MDC03.PD  
25 novembre 2022  
25 novembre 2022  
00  
128 di 128

Numerosissime sono le citazioni in blog di cucina, in ricettari presenti sul web, in guide turistiche (Guide enogastronomia "l'Italia dei Dolci", ed. Touring Club Italiano 2004), in numerosi Dizionari italiani (dal Grande Dizionario della Lingua Italiana di **Salvatore Battaglia**, 1962, al Dizionario della Lingua Italiana di **Tullio De Mauro**, 2000) ed esteri (ad es. Larousse Online multilingue) che citano i "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" come biscotto tipico toscano e mostrano come questa specialità sia riconosciuta come tipica della Toscana dai consumatori di tutto il mondo ed il suo nome sia ben affermato nel linguaggio comune nazionale ed internazionale.

Il consumo su tutto il territorio nazionale di questo prodotto toscano è dimostrato, oltre che dai numerosissimi forni e panetterie che producono "Cantuccini Toscani"/"Cantucci Toscani" in particolare per ricorrenze e festività, anche dalla presenza del prodotto sugli scaffali della Grande Distribuzione Organizzata nonché dalla presenza in negozi di alimentari in diverse province italiane.



 <b>TENPROJECT</b>	<b>RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCD03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 1 di 14
---	---	---	--

**ALL. H**

# **RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO**

**PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE EOLICA E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE – 9 AEROGENERATORI**

**MONTALTO DI CASTRO e CANINO - località “Parco San Nicola” - “Villa Abbado”**

**MANCIANO - località "Cerquanella”**





## **SOMMARIO**


**PREMESSA.....pag. 3**

**DESCRIZIONE DELL'IMPIANTO.....pag. 3**

**ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO**  
**.....pag. 8**

**RILIEVO ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO**  
**AGRARIO.....pag. 8**

**CONCLUSIONI.....pag. 10**

	<b>RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCD03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 3 di 14
---	---	---	--

## **1. PREMESSA**


La presente relazione su rilievo degli elementi caratterizzanti il paesaggio agrario redatta ai sensi della normativa vigente concernente le autorizzazioni in merito ad installazioni di impianti da energia rinnovabile è relativa a *“PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE EOLICA E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE - 9 AEROGENERATORI”* da realizzarsi in agro di CANINO(VT) e MONTALTO DI CASTRO(VT) in località “Parco San Nicola” e “Villa Abbado”, con opere di connessione ricadenti nel comune di Manciano (GR) in località “Cerquanella” commissionato dalla ditta Sibilla Wind Srl.. Con essa si vuole evidenziare e descrivere gli elementi caratterizzanti il paesaggio insistenti nelle zone interessate dal progetto.

## **2 - DESCRIZIONE DELL’IMPIANTO**

Il progetto prevede l’installazione di nove aerogeneratori ognuno di potenza nominale pari a 7,2 MW per una potenza complessiva dell’impianto di 64,8 MW. L’aerogeneratore previsto in progetto è il modello V162-7.2 MW della Vestas con altezza al mozzo pari a 119 metri e diametro del rotore pari a 162 metri.

L’impianto ricade sul territorio dei comuni di Montalto di Castro e Canino in provincia di Viterbo, in località “Parco San Nicola” e “Villa Abbado”. In particolare, gli aerogeneratori denominati T01-T03-T04-T05-T06-T07-T08-T09 ricadranno sul territorio di Montalto di Casto, mentre l’aerogeneratore denominato T02 ricadrà sul territorio di Canino.

L’area d’impianto sarà servita dalla viabilità esistente che verrà adeguata e, quindi, resa percorribile dai mezzi eccezionali. In particolare, l’accesso alle torri T01 e T03 sarà previsto a partire dalla SS312 percorrendo la viabilità locale. Gli accessi alle torri T02, T04, T05, T06 e T07 saranno previsti a partire direttamente dalla Strada della Sugarella che si dirama dalla SP4. Mentre gli accessi alle torri T08 e T09 saranno previsti a partire da una strada locale che si sviluppa dalla Strada della Sugarella. La viabilità locale presenta caratteristiche idonee al transito dei mezzi. Tuttavia, ove necessario saranno previsti degli interventi di sistemazione/adeguamento che consisteranno nella sistemazione del fondo stradale o del manto di usura, e in allargamenti temporanei necessari a garantire i dovuti raggi di curvatura per il transito dei mezzi. I tratti di nuova viabilità previsti in progetto, realizzati con finitura in massiciata, si staccheranno dalla strada esistente e ricalcheranno, principalmente, piste esistenti già utilizzate dai conduttori dei fondi o seguono lo sviluppo dei limiti catastali. L’orografia dei luoghi è tale da consentire nella maggior parte dei casi la realizzazione di trattati stradali a raso, evitando quindi di dover ricorrere all’esecuzione di movimenti di terra significativi. La viabilità di progetto sarà servita da cunette per la regimentazione delle acque meteoriche e in corrispondenza

 <b>TENPROJECT</b>	<b>RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCD03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 4 di 14
---	---	---	--

dell'intersezione con il reticolo idrografico saranno previsti dei tombini di attraversamento stradale come nel caso della strada da realizzare a servizio della torre T04.

In prossimità di ogni postazione di macchina sarà prevista la realizzazione di una piazzola le cui dimensioni saranno definite in funzione dell'orografia dei luoghi, cercando di limitare al massimo le alterazioni morfologiche e di ridurre l'occupazione di superficie. Sono altresì previste opere temporanee di appoggio finalizzate alla erezione delle strutture costituenti gli aerogeneratori. Inoltre, è prevista la realizzazione di una piazzola temporanea per lo stoccaggio delle pale. Solo nel caso della torre T09, data l'orografia dei luoghi, è prevista la realizzazione di una piazzola di montaggio di dimensioni ridotte senza piazzola di stoccaggio. Per tale torre la modalità di montaggio sarà del tipo "just in time".


Per la sola fase di costruzione è prevista un'area di cantiere da realizzare in prossimità della torre T05 con le funzioni di stoccaggio materiali e mezzi, e di ubicazione dei baraccamenti necessari alle maestranze e alle figure deputate al controllo della realizzazione.

Gli aerogeneratori saranno collegati tra di loro mediante un cavidotto in media tensione a 30 kV interrato che si sviluppa in gran parte lungo la viabilità esistente o di progetto, e per brevi tratti sui terreni fino a giungere alla stazione di trasformazione 30/132 kV. Quest'ultima sarà realizzata sulla particella n.239 del foglio n.55 del comune di Montalto di Castro, in prossimità della turbina T08.

A partire dalla stazione di trasformazione si sviluppa un cavidotto interrato in alta tensione a 132 kV per il trasferimento dell'energia fino alla stazione elettrica in condivisione con altri produttori prevista sul territorio del comune di Manciano (GR) in località "Cerquanella". Quest'ultima sarà collegata in antenna a 132 kV sulla sezione 132 kV della futura Stazione Elettrica (SE) della RTN a 380/132 kV da inserire in entra – esce sulla linea RTN esistente 380 kV "Montalto – Suvereto".

Dal punto di vista catastale, la base degli aerogeneratori ricade sulle seguenti particelle:

- Aerogeneratore T01 - p.lla 45 del foglio 33 di Montalto di Castro
- Aerogeneratore T02 - p.lla 18 del foglio 85 di Canino
- Aerogeneratore T03 - p.lla 44 del foglio 33 di Montalto di Castro

	<b>RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAE-SAGGIO AGRARIO</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCD03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 5 di 14
---	--	---	--

- Aerogeneratore T04 - p.lla 155 del foglio 33 di Montalto di Castro
- Aerogeneratore T05 - p.lla 155 del foglio 33 di Montalto di Castro
- Aerogeneratore T06 - p.lla 356 del foglio 34 di Montalto di Castro
- Aerogeneratore T07 - p.lla 16 del foglio 34 di Montalto di Castro
- Aerogeneratore T08 - p.lla 158 del foglio 55 di Montalto di Castro
- Aerogeneratore T09 - p.lla 18 del foglio 55 di Montalto di Castro

L'area temporanea di cantiere è prevista sulla particella 155 del foglio 33 del comune di Montalto di Castro (VT).

Il cavidotto MT attraversa i seguenti fogli catastali:

- fogli nn. 33, 34, 38, 55 del comune di Montalto di Castro (VT);
- foglio nn. 84, 85 del comune di Canino (VT).

La sottostazione di trasformazione è prevista sulla particella n.239 del foglio n.55 del comune di Montalto di Castro.

Il cavidotto AT attraversa i seguenti fogli catastali:

- foglio n. 4-5-6-12-19-20-31-32-34-48-54-55 del comune di Montalto di Castro (VT);
- foglio n. 269 - 270 del comune di Manciano (GR)

La stazione condivisa con altri produttori ricade sulla particellan.11 del foglio 269 del comune di Manciano (GR).

Nel dettaglio, il progetto prevede la realizzazione/installazione di:

- 9 aerogeneratori;
- 9 cabine di trasformazione poste all'interno della torre di ogni aerogeneratore;
- Opere di fondazione degli aerogeneratori;
- 9 piazzole di montaggio con adiacenti piazzole di stoccaggio (nel caso della torre T09 non è prevista la piazzola di stoccaggio);
- Opere temporanee per il montaggio del braccio gru;
- Un'area temporanea di cantiere;



- Nuova viabilità per una lunghezza complessiva di circa 4070 m;
- Interventi di sistemazione/adequamento della viabilità esistente sia per raggiungere la posizione delle torri che per raggiungere l'area della stazione condivisa con altri produttori;
- Adeguamenti puntuali temporanei lungo la viabilità di accesso al campo;
- Un cavidotto interrato in media tensione di collegamento del parco alla sottostazione di trasformazione 30/132 kV (lunghezza complessiva tracciato pari a 9170 m);
- Una stazione elettrica 30/132 kV di trasformazione di utenza da realizzarsi in prossimità della turbina T08;
- Un cavidotto interrato AT a 132 kV lungo circa 20,6 km per il collegamento della stazione elettrica 30/132 kV di trasformazione di utenza con la futura stazione elettrica di condivisione con altri produttori;
- Un cavidotto interrato AT a 132 kV per il collegamento in antenna a 132 kV tra la stazione elettrica di condivisione tra più produttori e la sezione 132 kV della futura Stazione Elettrica (SE) della RTN a 380/132 kV da inserire in entra – esce sulla linea RTN esistente 380 kV "Montalto – Suvereto".

L'energia elettrica viene prodotta da ogni singolo aerogeneratore a bassa tensione trasmessa attraverso una linea in cavo alla cabina MT/BT posta alla base della torre stessa, dove è trasformata a 30 kV. Le linee MT in cavo interrato collegheranno fra loro i gruppi di cabine MT/BT e quindi proseguiranno alla stazione di trasformazione 30/132 kV. Da qui l'energia elettrica generata dagli aerogeneratori verrà trasmessa alla stazione elettrica 30/132 kV da realizzare sempre tramite una linea MT in cavo interrato. Nella stazione elettrica di trasformazione 30/132 kV l'energia elettrica prodotta viene ulteriormente trasformata alla tensione di 132 kV e collegata attraverso un cavidotto interrato AT a 132 kV con la futura stazione elettrica di condivisione con altri produttori; Quest'ultima sarà collegata in antenna a 132 kV sulla sezione 132 kV della futura Stazione Elettrica (SE) della RTN a 380/132 kV da inserire in entra – esce sulla linea RTN esistente 380 kV "Montalto – Suvereto".

Le aree totali impegnate per aerogeneratore occupate in maniera permanente saranno l'area di montaggio più le fondazioni, mentre le altre aree provvisorie impegnate per aerogeneratore saranno dismesse alla fine dell'installazione.


Le sezioni di scavo dei cavidotti avranno un'altezza di scavo di 1.30 m ed una larghezza di scavo di 0.60m e, pertanto, saranno posti ad una profondità tale da non alterare la coltivabilità dei suoli.

Di seguito vi è il riepilogo di tutti gli ingombri:

	<b>superfici occupare nella fase di cantiere</b>	<b>superfici da ripristinare</b>	<b>superfici occupare in fase di esercizio</b>
<b>comune di MONTALTO DI CASTRO</b>			
<b>piazzole di montaggio e definitiva</b>	3,65 ha	1,7 ha	1,95 ha
<b>strade di nuova realizzazione</b>	1,73 ha		1,73 ha
<b>strade esistenti da adeguare</b>	1,8 ha	1,8 ha	
<b>allargamenti temporanei</b>	0,95 ha	0,95 ha	
<b>area di cantiere</b>	0,6 ha	0,6 ha	
<b>strazione di trasformazione</b>	0,4 ha		0,4 ha
<b>cavidotto MT</b>	0,85 ha	0,85 ha	
<b>Cavidotto AT</b>	1,9 ha	1,9 ha	
<b>Totale</b>	<b>11,88 ha</b>	<b>7,8 ha</b>	<b>4,08 ha</b>
<b>comune di CANINO</b>			
<b>piazzola di montaggio e definitiva</b>	0,45 ha	0,2 ha	0,25 ha
<b>strade di nuova realizzazione</b>	0,27 ha		0,27 ha
<b>strade esistenti da adeguare</b>	0,2 ha	0,2 ha	
<b>allargamenti temporanei</b>	0,25 ha	0,25 ha	
<b>cavidotto MT</b>	0,5 ha	0,5 ha	
<b>Totale</b>	<b>1,67 ha</b>	<b>1,15 ha</b>	<b>0,52 ha</b>
<b>comune di MANCIANO</b>			
<b>Cavidotto AT</b>	0,2 ha	0,2 ha	
<b>Strada esistente da adeguare</b>	0,3 ha	0,3 ha	
<b>stazione condivisa con altri produttori</b>	1 ha		1 ha
<b>Totale</b>	<b>1,5 ha</b>	<b>0,5 ha</b>	<b>1 ha</b>

Ci sarà attenzione alle condizioni determinate dai cantieri e ripristino della situazione “ante operam” con particolare riguardo alla reversibilità e rinaturalizzazione o rimboschimento delle aree occupate temporaneamente da camion e autogrù nella fase di montaggio degli aerogeneratori.

Per quanto riguarda la fase di dismissione dell'impianto è preciso impegno della società proponente provvedere, a fine vita dell'impianto, al ripristino finale delle aree e alla dismissione dello stesso, assicurando la completa rimozione dell'aerogeneratore e della relativa piazzola, nonché la rimozione delle opere elettriche e il conferimento agli impianti di recupero e trattamento secondo la normativa vigente.

 <b>TENPROJECT</b>	<b>RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCD03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 8 di 14
---	---	---	--

Si provvederà al massimo riutilizzo degli inerti provenienti dagli scavi (sia per la formazione dei rilevati delle strade e delle piazzole, sia per le operazioni di ripristino morfologico a fine cantiere).

Sono state previste opere di regimazione delle acque meteoriche.

E' garantita la dismissione degli aerogeneratori e il ripristino dello stato dei luoghi come indicato negli elaborati di progetto. La fondazione sarà sepolta sotto terreno vegetale.

È assicurato il corretto smaltimento degli oli esausti derivanti dal funzionamento dell'impianto; l'aerogeneratore previsto in progetto non presenta il moltiplicatore di giri garantendo la minima produzione possibile degli oli esauriti da smaltire.

### **3. ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO**

Il Lazio e la Toscana sono regioni ricche di tradizioni agricole e di grande qualità.

La tradizione agricola vuole che nei secoli gli elementi descrittivi tale attività segnassero il territorio caratterizzandolo e pregiandolo di tanti elementi importanti della tradizione agricola.


Nel Lazio ed in Toscana, ed in particolare riferendosi ai Comuni di Montalto di Castro, di Canino e di Manciano i principali elementi sono sicuramente i caratteristici muretti a secco che descrivono gran parte del territorio definendone in maniera importante anche la bellezza.

Altro elemento importante è sicuramente la presenza di colture olivicole che caratterizzano il territorio.

Tra le alberature secolari gli olivi secolari presenti sul territorio sono sicuramente tanti monumenti a descrivere non solo la storia, ma anche la bellezza di tanta ruralità.

### **4. RILIEVI DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO**

Dopo attento sopralluogo e confronto tra situazione catastale ed oggettiva delle particelle oggetto di intervento si è rilevata la loro perfetta coincidenza.

	<b>RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCD03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 9 di 14
---	---	---	--

In tal guisa in nessuna parte della superficie oggetto di intervento si è rilevata la presenza di chichessa coltura legnosa né tantomeno di presenza di olivi od altre alberature secolari.

Le uniche area interessata a colture legnose, potenzialmente, di pregio è quella inerente alcune particelle a Uliveto site nel Comune di Canino ed una a Vigneto nel Comune di Montalto di Castro che però saranno interessate marginalmente da eventuali adeguamenti stradali e dall'apposizione del Cavidotto che passando ad una profondità superiore al metro non intacca le coltivazioni presenti. In tal guisa, quindi, queste aree non subiranno né alterazioni paesaggistiche, né tantomeno espiananti o perdite di superficie coltivata.

### ***Montalto di Castro***

N	Foglio.	P.lla	Qualità	mq	Destinazione
67	33	49	VIGNETO	58.590 mq	Strade-Cavidotto


### ***Canino***

N	Foglio.	P.lla	Qualità	mq	Destinazione
3	78	65	ULIVETO	2.830	Strade-Cavidotto
4	78	79	ULIVETO	1.800	Strade-Cavidotto
5	78	80	ULIVETO	1.400	Strade-Cavidotto
6	78	85	ULIVETO	1.120	Strade-Cavidotto
10	78	228	ULIVETO	2.370	Strade-Cavidotto
11	78	229	ULIVETO	1.950	Strade-Cavidotto

Dal sopralluogo inoltre si è appurata la perfetta giacitura del terreno in piano o leggermente inclinato senza alcuna presenza di caratteristici elementi rurali come i muretti a secco.

La completa assenza di elementi di ruralità da salvaguardare è rafforzata dall'assenza dell'area oggetto di intervento dalle aree protette(parchi, natura 2000, etc.).

Le particelle oggetto del progetto di installazione di impianti eolico di fatto sono coltivate soprattutto a seminativo, colture, che in questa zona, sono destinate ad aree di scarso valore paesaggistico e di ruralità.

 <b>TENPROJECT</b>	<b>RELAZIONE SU RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PAESAGGIO AGRARIO</b>	Codice Data creazione Data ultima modif. Revisione Pagina	GE.MCD03.PD 25 novembre 2022 25 novembre 2022 00 10 di 14
---	---	---	---

## 5. CONCLUSIONI

Le opere di cui al progetto vengono installate in terreni che non presentano elementi caratterizzanti il paesaggio agrario.

Le opere di contorno non essendo direttamente di produzione di energie rinnovabili, non hanno un effetto diretto sul paesaggio e, pertanto, non vincolano né alterano gli elementi rurali.

Tutto ciò premesso si assevera che tale opera non verrà realizzata, in maniera assoluta, su aree interessate da elementi caratterizzanti il paesaggio agrario né tantomeno verranno alterati elementi insistenti sul territorio circostante.

Tanto per l'incarico affidatomi.

Forio, 25 novembre 2022

  
Ambrogio Iacono  
DOTT.  
F. IACONO  
IACONO  
M. 640  
ORDINE REGIONALE FORESTALI  
NAPOLI - ITALIA

## VERBALE DI ASSEVERAZIONE

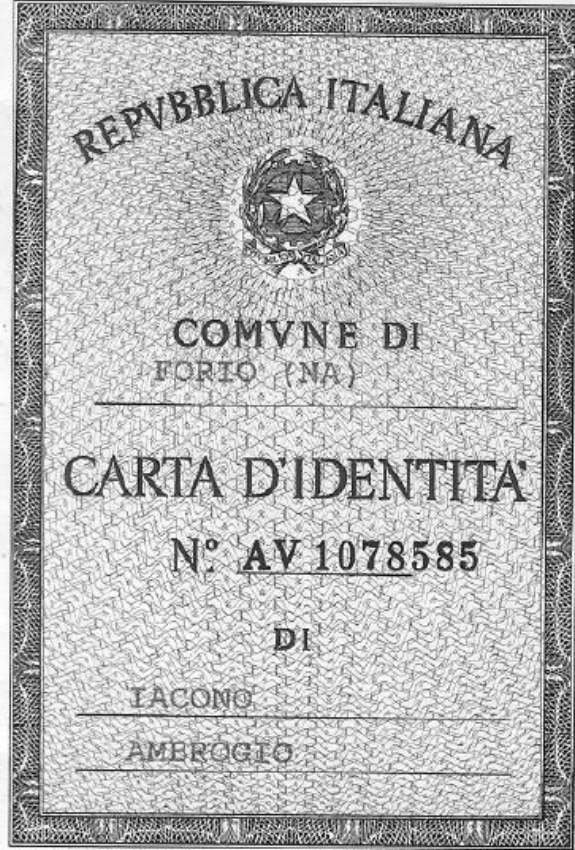
IL SOTTOSCRITTO IACONO AMBROGIO NATO A FORIO(NA) IL 03.07.1970 ED IVI RESIDENTE ALLA VIA ZAPPINO N. 4 C.F. CNIMRG70L03D702M, ISCRITTO ALL'ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI DELLA PROVINCIA DI NAPOLI AL N.640 CON LA PRESENTE ASSEVERA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ, SECONDO LEGGE, LA PRESENTE RELAZIONE REDATTA SU INCARICO DELLA DITTA "SIBILLA WIND S.r.l." SI ALLEGA ALLA PRESENTE FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DI RICONOSCIMENTO.

FORIO, LÌ 25/11/2022

FIRMA



Stamp: DOTT. AMBROGIO IACONO N. 640  
ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI DELLA PROVINCIA DI NAPOLI



Cognome IACONO  
 Nome AMBROGIO  
 nato il 03-07-1970  
 (atto n. 15 P. I. S. A.)  
 a FORIO ( NA )  
 Cittadinanza ITALIANA  
 Residenza FORIO (NA)  
 Via VIA ZAPPINO, 8 Int. 1  
 Stato civile CONIUGATO  
 Professione DOTTORE AGRONOMO

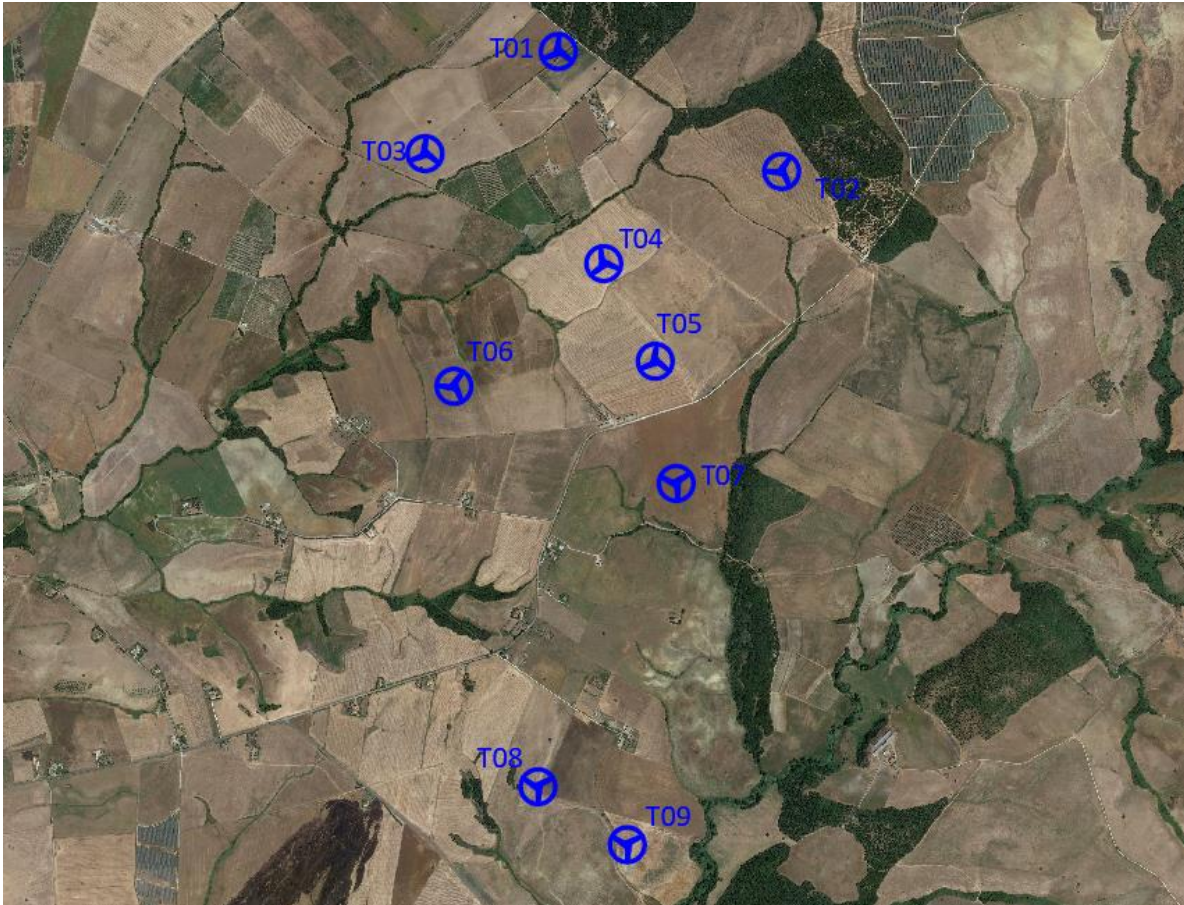
CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura 1,68  
 Capelli CASTANI  
 Occhi VERDI  
 Segni particolari



Finna del titolare Ol. Iac.  
 FORIO 20-10-2011

Impronta ufficiale d'Anagrafe e Stato Civile  
 indice sinistro  
Sig. GUARRACINO Leonardo



**Foto 1** Aree destinate al campo eolico con evidenza della giacitura del terreno in appezzamenti ben sistemati che escludono la presenza di muretti e dell'assenza di alberature in generale.



**Foto 2** Aree destinate al campo eolico Aerogeneratore T08 con evidenza della giacitura del terreno dell'area e dell'assenza di elementi caratterizzanti il territorio come i muretti a secco o piante secolari.





**Foto 3** Aree destinate al campo eolico Stazione SE con evidenza della giacitura del terreno dell'area e dell'assenza di elementi caratterizzanti il territorio come i muretti a secco o piante secolari



**Dr. AMBROGIO IACONO**

**Dottore Agronomo**

Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970

Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4

Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M

P. I.V.A.:03812161218



## DICHIARAZIONE ASSEVERATA

Il sottoscritto **Iacono Ambrogio** nato a **Forio (NA)** il **03/07/1970** ed ivi residente in via **Zappino n. 4**, Dottore Agronomo, iscritto all'albo dei Dottori Agronomi di Napoli al n. **640**, in merito al "**PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE EOLICA E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE - 9 AEROGENERATORI**" da realizzarsi in agro di **CANINO(VT)** e **MONTALTO DI CASTRO(VT)** in località "Parco San Nicola" e "Villa Abbado", con opere di connessione ricadenti nel comune di **Manciano (GR)** in località "Cerquanella" commissionato dalla ditta **Sibilla Wind Srl.** e progettato dalla ditta **Ten Project S.r.l.** Via Alcide De Gasperi, 32 82018 San Giorgio del Sannio(BN) P.IVA 01465940623, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/00 n.445 in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, di cui all'art. 75 del D.P.R. del 28/12/00 n.445, ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 del citato D.P.R. 445/2000, sotto la propria responsabilità,

## ASSEVERA

*"la realizzazione dell'impianto non comporta l'espianto o, comunque, la riduzione in termini di superficie coltivata, di impianti arborei oggetto di produzioni agricole di qualità"*

Forio, 25 novembre 2022



**Dr. AMBROGIO IACONO**

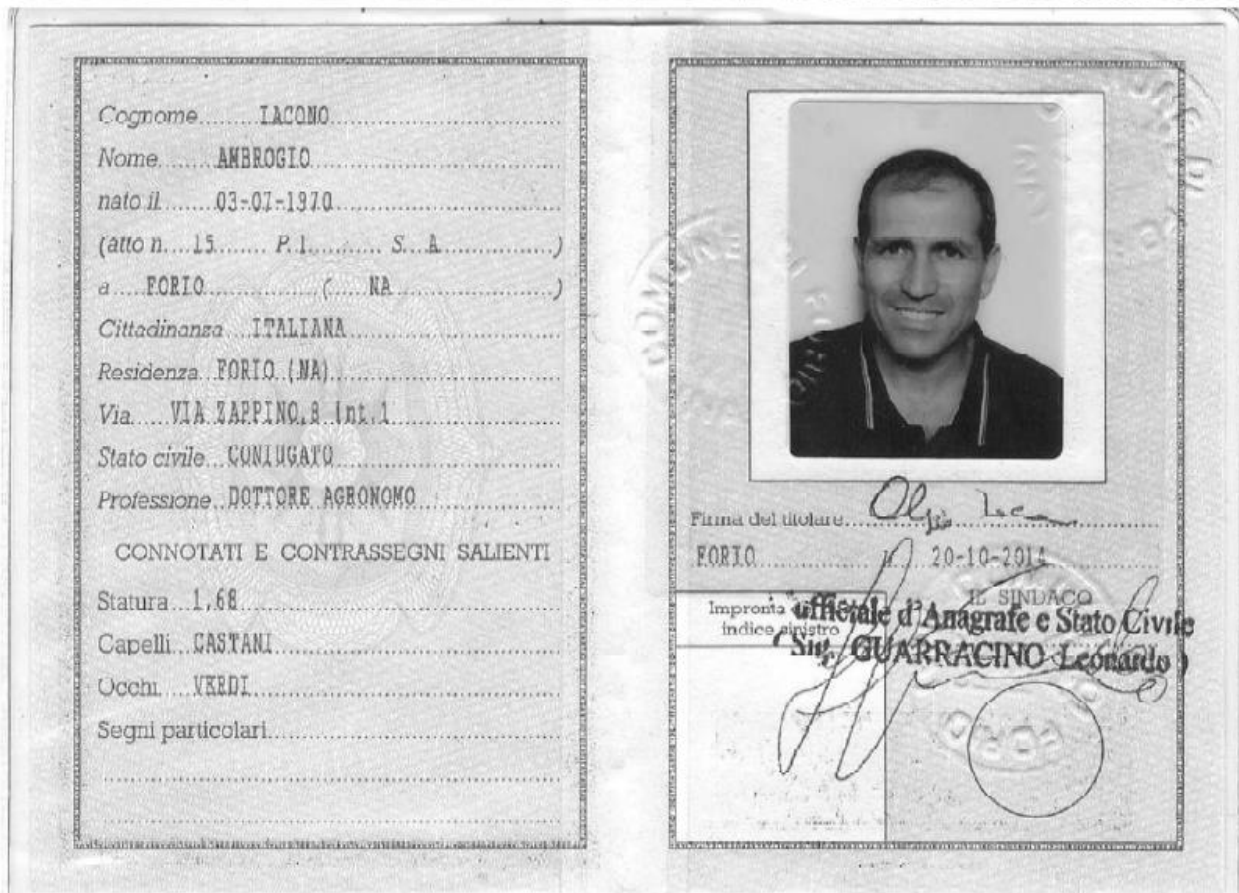
**Dottore Agronomo**

Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970

Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4

Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M

P. I.V.A.:03812161218



**Dr. AMBROGIO IACONO**

**Dottore Agronomo**

Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970

Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4

Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M

P. I.V.A.:03812161218



## DICHIARAZIONE ASSEVERATA

Il sottoscritto **Iacono Ambrogio** nato a **Forio (NA)** il **03/07/1970** ed ivi residente in via **Zappino n. 4**, Dottore Agronomo, iscritto all'albo dei Dottori Agronomi di Napoli al n. **640**, in merito al "**PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE EOLICA E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE - 9 AEROGENERATORI**" da realizzarsi in agro di **CANINO(VT)** e **MONTALTO DI CASTRO(VT)** in località "Parco San Nicola" e "Villa Abbado", con opere di connessione ricadenti nel comune di Manciano (GR) in località "Cerquanella" commissionato dalla ditta Sibilla Wind Srl. e progettato dalla ditta **Ten Project S.r.l.** Via Alcide De Gasperi, 32 82018 San Giorgio del Sannio(BN) P.IVA 01465940623, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/00 n.445 in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, di cui all'art. 75 del D.P.R. del 28/12/00 n.445, ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 del citato D.P.R. 445/2000, sotto la propria responsabilità,

## ASSEVERA

*"che tale progetto, in merito alle opere di costruzione di impianti da fonti rinnovabili, riguarda aree non interessate dalla presenza di alberi dichiarati monumentali ai sensi della normativa vigente"*

Forio, 25 novembre 2022



**Dr. AMBROGIO IACONO**

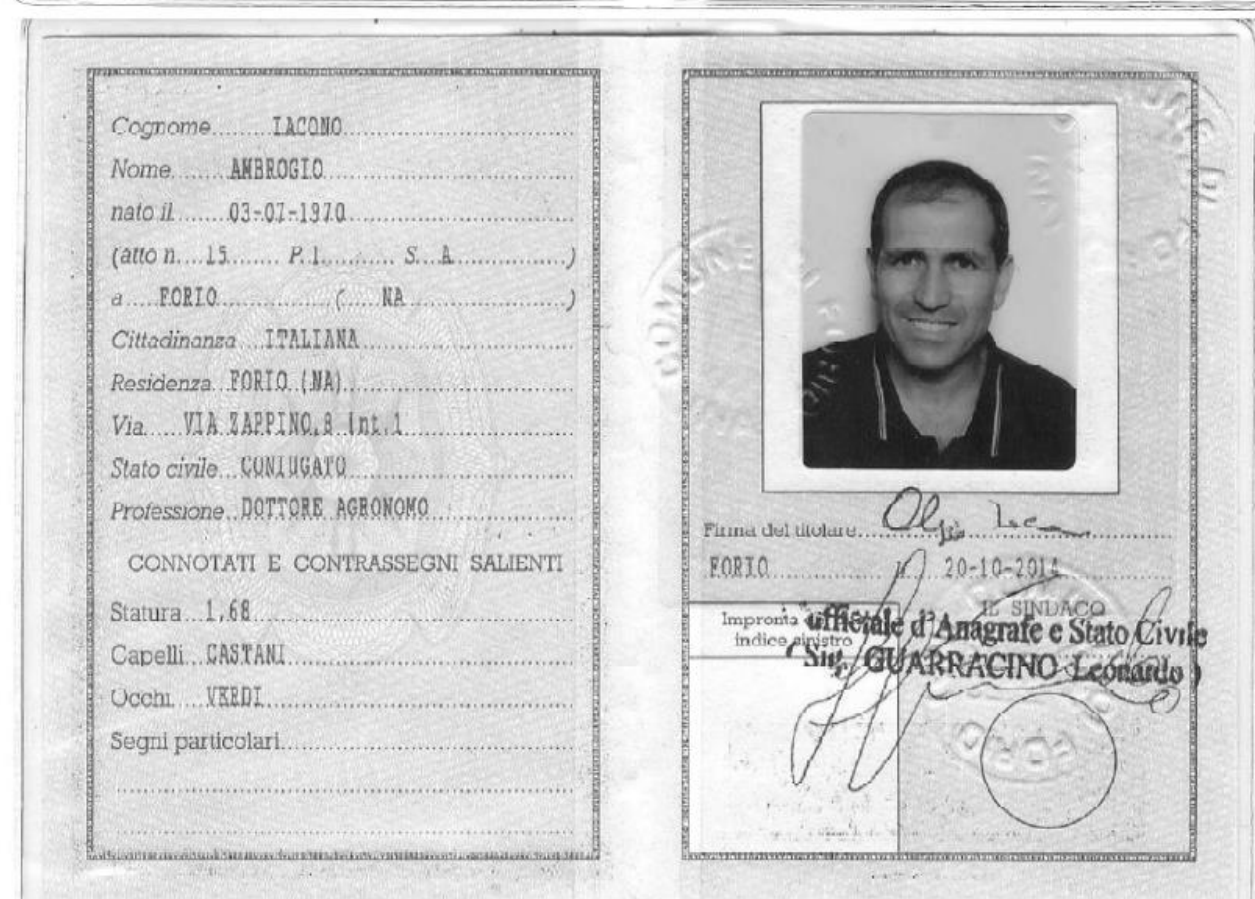
**Dottore Agronomo**

Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970

Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4

Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M

P. I.V.A.:03812161218



**Dr. AMBROGIO IACONO**

**Dottore Agronomo**

Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970

Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4

Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M

P. I.V.A.:03812161218



## DICHIARAZIONE ASSEVERATA

Il sottoscritto **Iacono Ambrogio** nato a **Forio (NA)** il **03/07/1970** ed ivi residente in via **Zappino** n. **4**, Dottore Agronomo, iscritto all'albo dei Dottori Agronomi di Napoli al n. **640**, in merito al **"PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE EOLICA E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE - 9 AEROGENERATORI"** da realizzarsi in agro di **CANINO(VT)** e **MONTALTO DI CASTRO(VT)** in località "Parco San Nicola" e "Villa Abbado", con opere di connessione ricadenti nel comune di **Manciano (GR)** in località "Cerquanella" commissionato dalla ditta **Sibilla Wind Srl** e progettato dalla ditta **Ten Project S.r.l.** Via Alcide De Gasperi, 32 82018 San Giorgio del Sannio(BN) P.IVA 01465940623, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/00 n.445 in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, di cui all'art. 75 del D.P.R. del 28/12/00 n.445, ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 del citato D.P.R. 445/2000, sotto la propria responsabilità,

## ASSEVERA

*"Per tale progetto, in merito alle opere di costruzione di impianti da fonti rinnovabili, l'assenza di culture agricole che danno origine ai prodotti con riconoscimento D.O.C., D.O.P., I.G.P. e I.G.T, sia sulle aree direttamente interessate dalle opere progettuali e sia sulla fascia estesa fino a 500 metri distribuita uniformemente intorno all'impianto e ad esso adiacente."*

Forio, 25 novembre 2022

Ambrogio Iacono

A circular official stamp of the "ALBO DEI DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI DELLA PROV. DI NAPOLI" is stamped over the signature. The stamp contains the text "DOTT. AMBROGIO IACONO" and "N. 640 NAPOLI". A handwritten signature in black ink is written over the stamp.

**Dr. AMBROGIO IACONO**

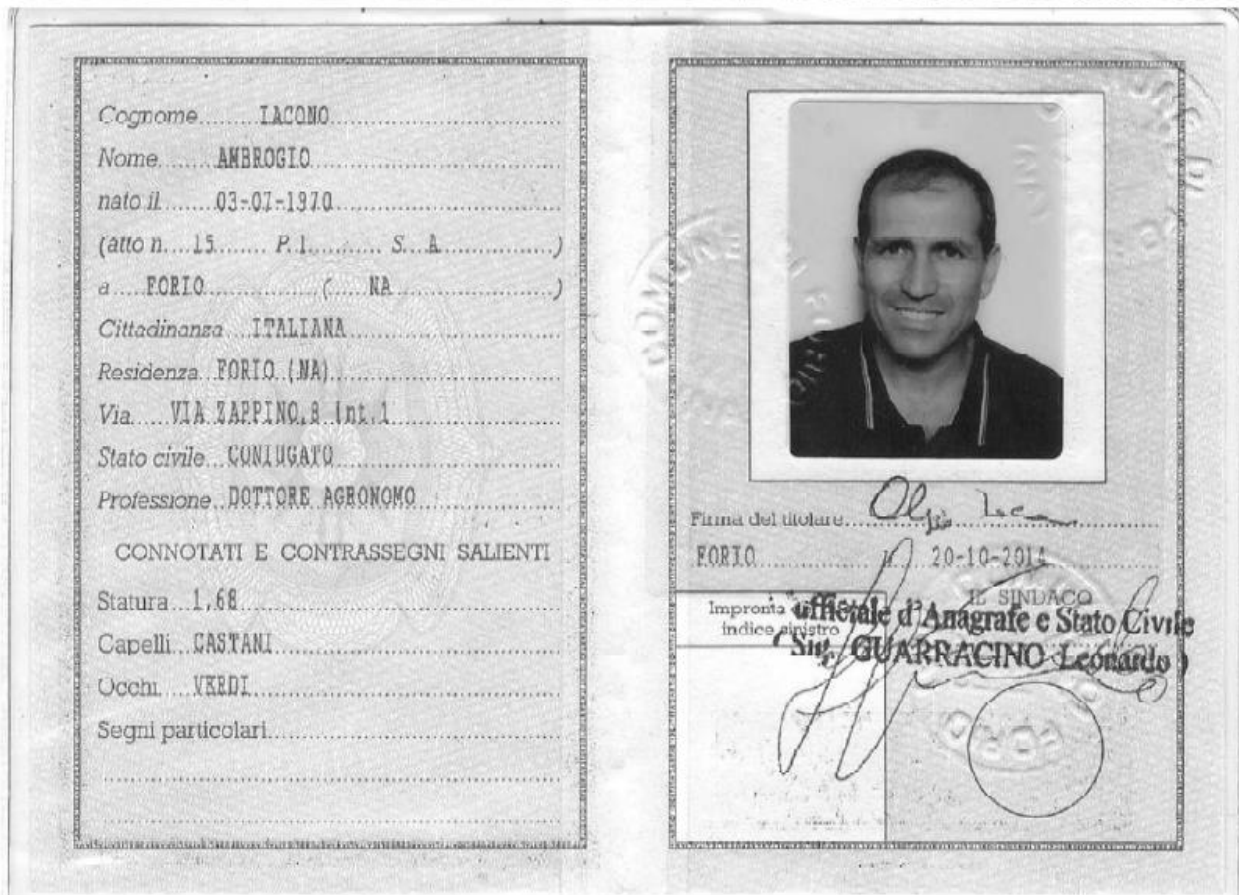
**Dottore Agronomo**

Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970

Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4

Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M

P. I.V.A.:03812161218



**Dr. AMBROGIO IACONO**

**Dottore Agronomo**

*Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970*

*Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4*

*Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M*

*P. I.V.A.:03812161218*



**Oggetto:** Autorizzazione unica ai sensi del Dlgs 29/12/2003 n. 387 relativa alla costruzione ed all'esercizio dell'impianto di produzione di energia elettrica di tipo Eolico della potenza elettrica di 64,8 MW sito nei Comuni di CANINO(VT) e MONTALTO DI CASTRO(VT) in località "Parco San Nicola" e "Villa Abbado", con opere di connessione ricadenti nel comune di Manciano (GR) in località "Cerquanella"

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA**

**(Art 47 D.P.R. 445 del 28.12.2000)**

Il sottoscritto Dott. Ambrogio Iacono nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970, C.F. CNIMRG70L03D702M, residente in Forio (NA) alla via Zappino n. 8, iscritto all'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali di Napoli al n. 640, in qualità di tecnico incaricato dalla società SIBILLA WIND S.r.l. con sede in Roma(Rm), Via Sardegna n. 40 (P.IVA 16422481008) consapevole che in caso di dichiarazione mendace sarà punito ai sensi del Codice Penale secondo quanto prescritto dall'art. 76 del succitato D.P.R. 445/2000 e che, inoltre qualora dal controllo effettuato emerga la non veridicità del contenuto di taluna delle dichiarazioni rese, decadrà dai benefici conseguenti al provvedimento eventualmente emanato sulla base delle dichiarazioni non veritiere. (art. 75 D.P.R. 445/2000).

**DICHIARA**

Di essere iscritto all'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali di Napoli al n. 640

Forio, 25 novembre 2022





**Dr. AMBROGIO IACONO**

**Dottore Agronomo**

Nato a Forio (NA) il 03 luglio 1970

Residente in Forio (NA) alla Via Zappino, 4

Codice Fiscale: CNI MRG 70L03 D702 M

P. I.V.A.:03812161218

