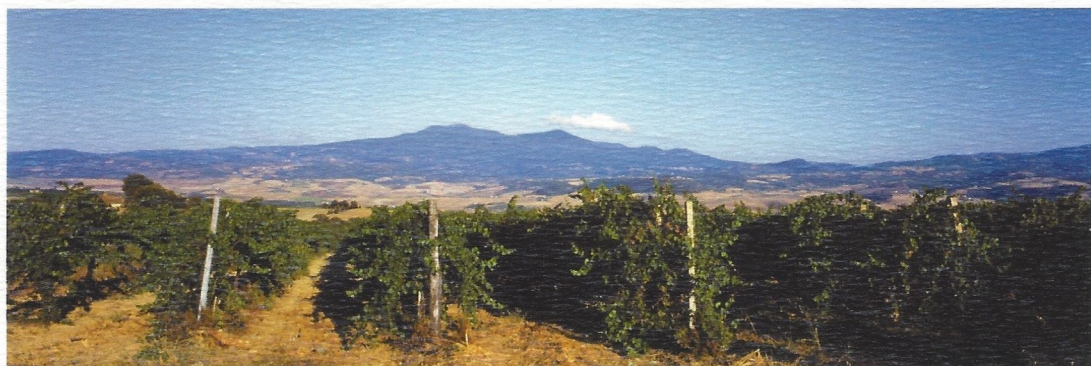


# Disciplinari

Tipologia	Resa Uva/ha	Resa Uva/Vino	% Vitigni Principali	Invecchiamento (legno + bottiglia)	Immissione Consumo
Sangiovese Riserva DOCG	70 qli	70%	90% Sangiovese	24 mesi + 6 mesi decorrenza 01 nov dello stesso anno	01/09 3° anno successivo
Sangiovese DOCG	70 qli	70%	90% Sangiovese	12 mesi + 4 mesi decorrenza 01 nov dello stesso anno	01/04 2° anno successivo
Rosso Riserva DOC	90 qli	70%	60% Sangiovese	12 mesi + 6 mesi decorrenza 01 nov dello stesso anno	01/11 2° anno successivo
Rosso DOC	90 qli	70%	60% Sangiovese	-----	01/09 1° anno successivo
Vermentino DOC	110 qli	70%	85% Vermentino	-----	01/02 1° anno successivo
Bianco DOC	110 qli	70%	40% Vermentino e/o Trebbiano Toscano	-----	01/02 1° anno successivo
Rosato DOC	90 qli	70%	70% Sangiovese e/o Cilieggiolo	-----	01/02 1° anno successivo
Vin Santo DOC	110 qli	35%	70% Trebbiano Toscano e/o Malvasia Lunga e/o Grechetto	18 mesi decorrenza 01 gen dell'anno successivo	01/11 3° anno successivo
Vin Santo Occhio di Pernice DOC	90 qli	35%	70% Sangiovese	18 mesi decorrenza 01 gen dell'anno successivo	01/11 3° anno successivo



**Sede Legale:** Loc. San Lorenzo, 19 - 58031 Arcidosso (Gr)  
**Sede Operativa:** Loc. Poggi del Sasso - 58044 Cinigiano (Gr)  
 Tel. e Fax +39 0564 990424 - Cell. +39 333 7971941  
[www.consorziomontecucco.it](http://www.consorziomontecucco.it) - [info@consorziomontecucco.it](mailto:info@consorziomontecucco.it)