

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «TERRE DELL'ALTA VAL D'AGRI»

Riconoscimento della denominazione di origine controllata «Terre dell'Alta Val D'Agri» e del relativo disciplinare di produzione ai sensi del D.M. 4 settembre 2003.

Articolo 1. Denominazione

La denominazione di origine controllata «Terre dell'Alta Val D'Agri» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosso e Rosso Riserva; «Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosato.

Articolo 2. Base ampelografica

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: «Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosso: Merlot: minimo 50%; Cabernet Sauvignon: minimo 30%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la provincia di Potenza, fino ad un massimo del 20%; «Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosato: Merlot: minimo 50%; Cabernet Sauvignon: minimo 20%; Malvasia di Basilicata: minimo 10%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa e a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Potenza, fino ad un massimo del 20%.

Articolo 3. Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Terre dell'Alta Val D'Agri» di cui al precedente art. 2, devono provenire dai vigneti ubicati nella provincia di Potenza ed inclusi nei territori dei comuni di Viggiano - Grumento Nova - Moliterno. La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosso, Rosso Riserva, Rosato, comprende gli interi territori comunali di Viggiano, Grumento

Nova e Moliterno. Le uve potranno essere prodotte in vigneti coltivati fino alla quota massima di 800 mt s.l.m.

Articolo 4. Norme per la viticoltura - Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Terre dell'Alta Val D'Agri» devono essere quelle normali della zona atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono essere ubicati su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui trattasi. Sono esclusi i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati o adiacenti a fiumi, laghi naturali e/o artificiali.

Densità di impianto. Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.000 in coltura specializzata. Forme di allevamento e sesti di impianto. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura consentiti sono quelli usati nella zona e comunque riconducibili alla spalliera semplice. La regione può consentire le forme di allevamento diverse (fatta esclusione per i tendoni e pergole) qualora siano tali da migliorare la gestione, dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

Forzature ed irrigazione.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso. La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti: Terre dell'Alta Val D'Agri Rosso e Rosso Riserva: 12 tonnellate per ettaro; 12,00% titolo alcolometrico volumico naturale minimo;

Terre dell'Alta Val D'Agri Rosato: 12 tonnellate per ettaro; 11,00% titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a D.o.c. «Terre dell'Alta Val D'Agri» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Fermi restando i limiti sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto dell'effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5. Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio, l'affinamento in bottiglia obbligatorio, devono essere effettuate nell'area della zona di produzione della denominazione di origine controllata «Terre dell'Alta Val D'Agri» o nella provincia di Potenza.

Elaborazione.

Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformita' alle norme comunitarie e nazionali.

Resa uva/vino e vino/ha.

La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro, sono le seguenti: Terre dell'Alta Val D'Agri Rosso e Riserva: 70%; Terre dell'Alta Val D'Agri Rosato: 70%. Qualora tale resa superi detto limite percentuale, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata «Terre dell'Alta Val D'Agri»; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto. I seguenti vini devono essere sottoposti al seguente periodo di invecchiamento: Terre dell'Alta Val D'Agri Rosso; invecchiamento 12 mesi; decorrenza dal 1° dicembre successivo alla vendemmia; Terre dell'Alta Val D'Agri Rosso Riserva; invecchiamento 24 mesi di cui 6 in legno; decorrenza dal 1° dicembre successivo alla vendemmia. L'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata «Terre dell'Alta Val D'Agri» nella tipologia «Rosso», può avvenire solo dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio previsto, aumentato di un periodo di 3 mesi di affinamento obbligatorio in bottiglia.

L'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata «Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosso Riserva, può avvenire solo dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio previsto, aumentato di un periodo di quattro mesi di affinamento obbligatorio in bottiglia. L'immissione al consumo per la tipologia «Rosato» della denominazione di origine controllata «Terre dell'Alta Val D'Agri» deve avvenire dopo il 1° marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6. Caratteristiche al consumo

I vini di cui al precedente art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: «Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosso e Rosso Riserva: colore: rosso rubino tendente al granato; profumo: gradevole, fruttato; sapore: armonico, rotondo, tipico, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol. e 12,50% vol. per il rosso riserva; acidità totale minima 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l. «Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosato: colore: rosato; profumo: caratteristico, gradevole; sapore: tipico, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.; acidità totale minima 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo 19,0 g/l. I vini a denominazione di origine controllata «Terre dell'Alta Val D'Agri» di cui al presente articolo, elaborati secondo pratiche tradizionali in recipienti di legno, possono essere caratterizzati da lieve sentore di legno. E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - modificare con proprio decreto i limiti minimi indicati dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore previsti dal presente disciplinare.

Articolo 7. Designazione e presentazione Qualificazioni.

Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, sinonimi e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Localita'.

E' consentito il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, o frazioni, aree, zone, localita', dalle quali provengono le uve. Per vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve e' obbligatoria.

Articolo 8. Confezionamento

I vini di cui all'art. 1, esclusa la tipologia «Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosso possono essere immessi al consumo in recipienti di volume nominale fino a 5 litri. Per il vino rosso e Rosso Riserva e' obbligatorio l'uso di tappi in sughero raso bocca. Per il vino Rosso e rosato e' consentito l'uso di tappi raso bocca in materiale previsto dalla normativa vigente. Per le bottiglie fino a litri 0,375 (per le tipologie rosso e rosato) e' consentito anche l'uso del tappo a vite. Per tutti i vini i recipienti devono essere di vetro.