

Benevento 10 luglio 2009

Spett.le

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI (MIPAAF)

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,
LA QUALITÀ E LA TUTELA DEL CONSUMATORE - SACO IX

**COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI
ORIGINE E DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE TIPICHE DEI VINI**

VIA XX SETTEMBRE, N. 20

00187 ROMA

Spett.le

REGIONE CAMPANIA

AREA 11 SVILUPPO ATTIVITÀ SETTORE PRIMARIO- SESIRCA

CENTRO DIREZIONALE, ISOLA A6

80124 NAPOLI

**Oggetto: istanza di adeguamento delle denominazioni di origine e dei relativi disciplinari di
produzione in applicazione Reg. CE n.479/2008 ai sensi della lettera circolare MIPAAF n.10814
del 16/12/2008.**

Il sottoscritto Domizio Pigna in qualità di presidente e legale rappresentante del SAMNIUM
CONSORZIO TUTELA VINI con sede in Benevento alla piazza IV Novembre 1, consorzio di tutela
avente incarico di vigilanza di cui all'art 19, comma 1, della legge n.164/1992 per le seguenti D.O. e
I.G.T. della provincia di Benevento:

- Aglianico del Taburno D.O.C.,
- Guardia Sanframondi D.O.C.,
- Sannio D.O.C.,
- Sant'Agata dei Goti D.O.C.,
- Solopaca D.O.C.,
- Taburno D.O.C.,
- Beneventano I.G.T.,
- Dugenta I.G.T.,

REGIONE CAMPANIA

Prot. 2009.0645353 del 16/07/2009 ore 12,16

Mitt: SAMNIVM

Fascicolo : 2009.XLIV/1/1.1

Amministrazione studi e indagini sistemi informativi
territoriali e telematici - Postazione di Mar



chiede

in applicazione Reg. CE n.479/2008 e ai sensi della lettera circolare MIPAAF n.10814 del
16/12/2008, il riconoscimento delle nuove D.O. e delle seguenti modifiche ai disciplinari delle D.O.
e I.G.T. sopra menzionate :

 **SAMNIVM**
CONSORZIO TUTELA VINI

SAMNIUM Consorzio Tutela Vini - 82100 BENEVENTO (ITALY) - PIAZZA IV NOVEMBRE, 1 - C.F. e P.IVA 01197070624
Registro delle Imprese di Benevento n. 01197070624 - R.E.A. n. 108857 - www.samnium.eu - consorzio@samnium.eu
MIPAF D.M. 18/5/2005 (G.U. n. 123 del 28/5/2005) Conferimento incarico di tutela, valorizzazione, cura interessi generali
MIPAAF D.M. 28/2/2008 (G.U. n. 64 del 15/03/2008) Conferimento incarico di Vigilanza

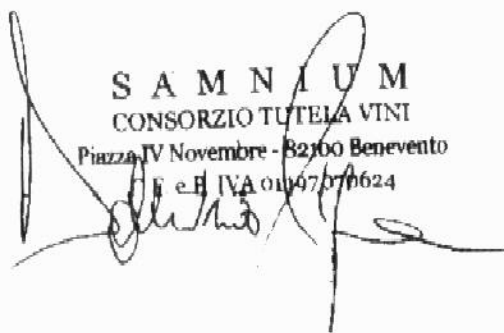
- Aglianico del Taburno D.O.C.G.,
- Falanghina del Sannio D.O.C con le sottozone o menzioni geografiche aggiuntive :
 - Guardia Sanframondi o Guardiolo,
 - Sant'Agata dei Goti,
 - Solopaca
 - Taburno
- Sannio D.O.C con le sottozone o menzioni geografiche aggiuntive :
 - Guardia Sanframondi o Guardiolo,
 - Solopaca e Solopaca Classico,
 - Sant'Agata dei Goti,
 - Taburno.
- Beneventano I.G.T.

All'uopo allega:

1. relazione sugli obiettivi delle modificazioni richieste e relativi disciplinari;
2. copia conforme della lettera di convocazione dell'Assemblea ordinaria dei soci per il giorno 20/03/2009 del Samnium Consorzio dalla quale risulta nell'ordine del giorno la trattazione di richiesta di modifica disciplinari e riconoscimento nuove DO;
3. copia conforme verbale dell'Assemblea ordinaria dei soci del giorno 20/03/2009 del Samnium Consorzio con l'approvazione della richiesta di presentazione delle modifiche dei disciplinari e riconoscimento nuove DO.

Distinti saluti

Il presidente del Samnium Consorzio Tutela Vini
(Dott. Domizio Pigna)



SAMNIUM
CONSORZIO TUTELA VINI
Piazza IV Novembre - 82100 Benevento
P.I. e P.IVA 01197070624

Disciplinare di produzione

Denominazione di origine controllata e garantita dei vini “Aglanico del Taburno”

Articolo 1 - Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita “Aglanico del Taburno” già riconosciuta a denominazione di origine controllata con DPR 29 ottobre 1986 e sostituito con DM 2 agosto 1993, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

1. Aglianico del Taburno rosso o Aglianico del Taburno
2. Aglianico del Taburno rosato
3. Aglianico del Taburno rosso riserva o Aglianico del Taburno Riserva

Articolo 2- Base ampelografica

2.1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Aglanico del Taburno” devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti, aventi nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Aglanico del Taburno rosso, rosato, riserva: Aglianico, minimo 85 %; per la restante parte possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione in provincia di Benevento, fino ad un massimo del 15 %.

2.2. Fanno parte dell’Albo dei vigneti dei vini D.O.C.G. “Aglanico del Taburno”, rosso e rosato i vigneti iscritti all’Albo dei vigneti D.O.C. “Aglanico del Taburno” per le corrispondenti tipologie.

Articolo 3 - Zona di raccolta uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Aglanico del Taburno» devono essere raccolte nella zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Apollosa, Bonea, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Foglianise, Montesarchio, Paupisi, Torrecuso e Ponte ed in parte il territorio dei comuni di Benevento, Cautano, Vitulano e Tocco Gaudio, tutti in provincia di Benevento.

Tale zona è così delimitata:

partendo dal confine tra i comuni di Apollosa e Benevento e segnatamente al km 256 della via Appia, strada statale n. 7, la linea di delimitazione segue verso nord il torrente Serretelle fino ad incrociare il fiume Calore. Segue questo confine per due chilometri circa fino ad incontrare la linea ferroviaria Benevento - Caserta, seguendola verso est fino ad incrociare la s.s. n. 88 dei due Principati, che percorre fino al confine del comune di Torrecuso a quota 248. Segue questo confine deviando ancora ad est al km 80 della stessa strada statale n. 88 e prosegue sempre lungo il confine comunale verso ovest, quasi sempre sulla direttrice, fino ad incontrare il confine del comune di Ponte. Segue detto confine comunale di Paupisi fino ad incontrare quello di Torrecuso a quota 720. Segue per un breve tratto il confine comunale di Torrecuso fino ad arrivare alla località Monte S. Michele nel comune di Foglianise. Lungo lo stesso confine si arriva, poi, al torrente S. Menna, risalendo lo stesso fino alla località Madonna degli Angeli a quota 582, per un tratto di tre chilometri confinante con il comune di Vitulano. In località S. Giuseppe la delimitazione prosegue lungo la strada che collega casale Fuschi di Sotto, casale Resi e casale Tammari, svoltando verso sud all'altezza di Fontana Reale e segue il torrente del Palillo fino ad incrociare il confine del comune di Cautano. Scendendo ancora verso sud la linea di delimitazione attraversa la strada provinciale Vitulanese 1° tronco, a quota 291, si immette nel torrente Ienca e, proseguendo ancora, arriva ad incrociare la strada comunale Luciarco a quota 282. Segue detta strada per un tratto di circa 10 chilometri fino ad incrociare il confine del comune di Campoli del Monte Taburno all'altezza della strada provinciale Vitulanese a quota 423. Arrivati a questo punto la linea di delimitazione prosegue lungo i confini di Campoli del Monte Taburno fino a quota 502 per immettersi poi sulla strada comunale Cesine del comune di Tocco Gaudio, che viene percorsa per un tratto fino ad incrociare la strada provinciale Friuni, dello stesso comune. Seguendo la strada provinciale Friuni, si scende verso sud fino ad immettersi nel torrente Castagnola e, proseguendo, si arriva ad incrociare la strada comunale Casino-Friuni a quota 559. Da questo punto si scende e, percorrendo sempre il confine comunale di Campoli del Monte Taburno si arriva ad incrociare il confine comunale di Montesarchio in prossimità della località Sperata. Seguendo il confine comunale di Montesarchio si incrocia quello di Bonea

in località Sorgente Rivullo. Da questo punto, la linea di delimitazione segue il confine comunale di Bonea fino ad incrociare di nuovo quello di Montesarchio alla quota 269 nei pressi della s.s. n. 7. Segue il confine comunale di Montesarchio fino ad incontrare in località Tufara Valle quello di Apollosa che segue fino ad incrociare il punto di partenza.

A tale delimitazione deve essere aggiunta una piccola area distaccata della stessa, appartenente al comune di Tocco Gaudio e così delimitata:

partendo dal cimitero di Tocco Gaudio e procedendo verso nord si giunge alla contrada Sala e seguendo il confine verso est, che delimita i comuni di Cautano e Tocco Gaudio, si arriva alla strada comunale Maione, percorrendola fino al torrente Tassi. Detto torrente viene percorso fino alla Chiesa S. Cosimo a quota 752 dove la delimitazione prosegue verso ovest fino ad incrociare il torrente Ienca percorrendolo fino al cimitero, punto da cui si era partiti.

Articolo 4 - Norme per la viticoltura

4.1 Condizioni naturali dell'ambiente

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini DOCG "Aglianico del Taburno" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei esclusivamente i vigneti impiantati su terreni collinari e pedecollinari con orientamento adatto. Sono esclusi i vigneti di fondovalle e quelli messi a dimora su terreni particolarmente umidi.

4.2 Densità di impianto, sesti di impianto e forme di allevamento

I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le peculiari caratteristiche dell'uva e del vino. È escluso l'allevamento a tendone.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la forma di allevamento deve essere la controspalliera e la densità per ettaro in coltura specializzata non può essere inferiore a 3.000.

È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

4.3 Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata e il titolo volumico naturale minimo sono i seguenti:

Tipologia	Prod. Max t/ha	Titolo alcool. vol. nat. minimo
Aglianico del Taburno rosso	9	11,5
Aglianico del Taburno rosato	9	11,5
Aglianico del Taburno rosso riserva	9	12

Le rese per i nuovi impianti, sono ridotte al 20% il secondo anno vegetativo, al 50% il terzo anno vegetativo, al 80% il quarto anno vegetativo, inoltre prima del 5° anno non è possibile produrre la tipologia rosso riserva.

Fermo restando le rese massime stabilite al comma precedente, le rese per ettaro in coltura promiscua devono essere calcolate, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite. A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa di uva dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti medesimi.

La Regione Campania con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali, climatiche, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al MiPAAF, al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini, alla CCIAA di Benevento e all'organismo di controllo.

Articolo 5 - Norme di vinificazione e di elaborazione

5.1 - Zona di vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento e affinamento obbligatorie e di imbottigliamento devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo dei comuni di cui al precedente articolo 3, anche se solo in parte compresi nella zona di produzione delle uve.

5.2 Resa uva/vino

La resa massima delle uve in vino devono essere le seguenti:

Tipologie	Resa uva/vino
Aglianico del Taburno rosso	70
Aglianico del Taburno rosato	65
Aglianico del Taburno rosso riserva	70

5.3 Arricchimento

E' consentito l'arricchimento nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali.

5.4 Modalità di elaborazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche qualitative.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Aglianico del Taburno, rosato non può essere immesso al consumo prima del 1 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Aglianico del Taburno rosso deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, a decorrere dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Aglianico del Taburno rosso riserva deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno tre anni, di cui almeno dodici mesi in botti di legno e sei mesi in bottiglia, a decorrere dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6 - Caratteristiche al consumo

6.1 I vini a denominazione di origine controllata e garantita Aglianico del Taburno all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Aglianico del Taburno rosso o Aglianico del Taburno
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, gradevole, persistente;
sapore: secco, leggermente tannico e che tende al vellutato con l'invecchiamento;
titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12 %;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto non riduttore minimo: 22 per mille

Aglianico del Taburno rosato
colore: rosa più o meno intenso;
odore: delicato, fresco, fruttato;
sapore: fresco, leggermente morbido;
titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto non riduttore minimo: 18 per mille

Aglianico del Taburno rosso riserva o Aglianico del Taburno riserva
colore: rosso granato intenso;
odore: caratteristico, gradevole, persistente;
sapore: secco, abbastanza morbido;
titolo alcolometrico volumico minimo totale: 13%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto non riduttore minimo: 24 per mille

6.2 In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno. È facoltà del ministero del MiPAAF, con proprio decreto, stabilire limiti minimi diversi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7 – Designazione e presentazione

7.1 Nella designazione e presentazione del vino Aglianico del Taburno le specificazioni: rosato e riserva, devono figurare in etichetta ed essere scritte in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine “Aglianico del Taburno”, della stessa evidenza e riportata sulla medesima base colorimetrica.

7.2 E' vietato usare assieme alla denominazione di origine controllata e garantita “Aglianico del Taburno” qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “superiore”, “extra”, “fine”, “selezionato” e similari.

7.3 E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.4 Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina e altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

7.5 E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

7.6 La menzione in etichetta del termine «vigna» seguita dal corrispondente toponimo è consentita in conformità alle norme vigenti.

7.7 Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini Docg “Aglianico del Taburno” deve figurare l'indicazione, veritiera e documentabile, dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 – Confezionamento

8.1 Il vino a Docg Aglianico del Taburno deve essere immesso al consumo in bottiglia o altri recipienti di vetro di capacità non superiore a 5 litri, muniti di un contrassegno di Stato, applicato in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza l'inattivazione del contrassegno stesso, ai sensi dell'articolo 23 della legge n. 164/1992.

8.2 I recipienti di cui al comma precedente devono essere di tipo bordolese o borgognotta, chiusi con tappo di sughero naturale e, per quanto riguarda l'abbigliamento, confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di particolare pregio.

8.3 Inoltre, su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere consentito, con specifica autorizzazione del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali, l'utilizzo delle capacità da litri 6, 9, 12 e 15.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «FALANGHINA DEL SANNIO»

ART. 1. DENOMINAZIONE E VINI

1.1) La denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» è riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti categorie e tipologie:

1. «Falanghina del Sannio»
2. «Falanghina del Sannio» spumante
3. «Falanghina del Sannio» spumante di qualità
4. «Falanghina del Sannio» spumante di qualità metodo classico
5. «Falanghina del Sannio» vendemmia tardiva
6. «Falanghina del Sannio» passito
7. «Falanghina del Sannio», «Falanghina del Sannio» spumante, «Falanghina del Sannio» spumante di qualità, «Falanghina del Sannio» spumante di qualità metodo classico, «Falanghina del Sannio» vendemmia tardiva, «Falanghina del Sannio» passito, anche con la specificazione di una delle seguenti sottozone:
 - I. «Guardia Sanframondi o Guardiolo»
 - II. «Sant'Agata dei Goti»
 - III. «Solopaca»
 - IV. «Taburno»

1.2) La delimitazione delle sottozone sono definite tramite l'allegato in calce al presente disciplinare di produzione, e ne costituisce parte integrante.

1.3) Fanno parte dell'Albo dei vigneti dei vini DOC «Falanghina del Sannio», spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, passito e vendemmia tardiva, i vigneti già iscritti all'Albo dei vigneti per la tipologie Falanghina e Falanghina spumante delle DOC : «Sannio», «Taburno», «Solopaca», «Guardia Sanframondi o Guardiolo», «Sant'Agata dei Goti» .

ART. 2. – BASE AMPELOGRAFICA

2.1) La denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» con o senza specificazione della sottozona è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

«Falanghina del Sannio», «Falanghina del Sannio» spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, «Falanghina del Sannio» vendemmia tardiva, «Falanghina del Sannio» passito: falanghina minimo 85%; per la restante parte possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

2.2) La denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio», seguita dalla menzione spumante e spumante di qualità, con o senza specificazione della sottozona è riservata al vino spumante ottenuto, con il metodo Martinotti, da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dal vitigno Falanghina min.85% .

2.3) La denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio», seguita dalla menzione spumante di qualità metodo classico, con o senza specificazione della sottozona è riservata al vino spumante ottenuto, con il metodo della rifermentazione in bottiglia, da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dal vitigno Falanghina min 85%.

ART. 3. – ZONA DI RACCOLTA UVE

3.1) zona di raccolta delle uve

La zona di raccolta delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare, comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Benevento, così come già delimitata con decreto ministeriale 5 agosto 1997 pubblicato nella G.U. n 204 del 2 settembre 1997.

Art. 4. – NORME PER LA VITICOLTURA

4.1) Condizioni naturali dell'ambiente

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui al precedente art. 2 con indicazione o senza indicazione della sottozona, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti di giacitura ed esposizione adatte, mentre sono esclusi quelli impiantati su terreni di fondovalle umidi, quelli non adeguatamente drenati e quelli non sufficientemente soleggiati.

È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia ammessa irrigazione di soccorso.

4.2) Densità di impianto

I sesti di impianto, le forme di allevamento a spalliera, controspalliera, raggiera e pergola ed i sistemi di potatura corti, lunghi e misti devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve, dei mosti e dei vini derivati.

Per i reimpianti e nuovi impianti la forma di allevamento ammessa è quella a controspalliera e la densità minima di viti per ettaro non dovrà essere inferiore a 2.500 piante.

4.3) Resa uva per ettaro

La resa massima di uva per ettaro di vigneto, in coltura specializzata, ammessa per le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata « Falanghina del Sannio » devono rispettare i sotto elencati limiti :

PRODUZIONE MAX DI UVA t/HA		sottozona	sottozona	sottozona	sottozona
	«FALANGHINA DEL SANNIO»	SOLOPACA	GUARDIOLO	TABURNO	SANT'AGATA DEI GOTI
«Falanghina del Sannio»	12	12	12	12	11
«Falanghina del Sannio» vendemmia tardiva	9	8	8	8	8
«Falanghina del Sannio» passito	12	12	12	12	11
«Falanghina del Sannio» spumante	12	12	12	12	12
«Falanghina del Sannio» spumante di qualità	12	12	12	12	12
«Falanghina del Sannio» spumante di qualità metodo classico	12	12	12	12	12

Fermo restando i limiti massimi sopraindicati, la resa per ettaro in coltura promiscua dovrà essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata « Falanghina del Sannio» con o senza la specificazione delle sottozone devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Il superamento del limite del 20% comporta la decadenza del diritto alla denominazione controllata per tutto il prodotto.

La regione Campania con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

4.4) Titoli alcolometrici volumici naturali minimi

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» devono assicurare i sotto indicati titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

TITOLO ALCOL. VOLUM. MIN. NAT. % VOL		sottozona	sottozona	sottozona	sottozona
	«FALANGHINA DEL SANNIO»	SOLOPACA	GUARDIOLO	TABURNO	SANT'AGATA DEI GOTI
«Falanghina del Sannio»	10,5	11	11	11	11
«Falanghina del Sannio» vendemmia tardiva	12,5	13	13	13	13
«Falanghina del Sannio» passito	16	16.5	16.5	16.5	16.5
«Falanghina del Sannio» spumante	9,5	10	10	10	10
«Falanghina del Sannio» spumante di qualità	9,5	10	10	10	10
«Falanghina del Sannio» spumante di qualità metodo classico	9,5	10	10	10	10

Art. 5. – NORME PER LA VINIFICAZIONE

5.1) Zona di vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, di spumantizzazione, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Benevento.

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, di spumantizzazione, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» con la specificazione delle sottozone Solopaca, Guardiolo, Taburno, Sant'Agata dei Goti, devono essere effettuate per ciascuna sottozona all'interno del territorio amministrativo dei comuni compresi, anche se solo in parte, nella zona di produzione delimitata per ciascuna sottozona all'allegato in calce al presente disciplinare.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentito il parere della Regione Campania, consentire che le predette operazioni possano avvenire, con esclusione delle sottozone e relative menzioni geografiche aggiuntive, anche in stabilimenti situati nel territorio della Regione Campania, a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta entro 12 mesi dall'approvazione del presente disciplinare e dimostrino di aver effettuato tali operazioni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare. Le deroghe sopra previste sono concesse, con esclusione delle sottozone e relative menzioni geografiche aggiuntive, dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - sentita la Regione Campania e comunicate all'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ) e alla Camera di Commercio I.A.A di Benevento.

5.2) Correzioni.

L'aumento del titolo alcolometrico e le eventuali pratiche correttive sono consentiti ai sensi delle norme vigenti.

5.3) Elaborazione

a) I vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» passito, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti da uve, prodotte ed elaborate nel rispetto delle norme vigenti per tale tipologia, sottoposte in tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, ad un appassimento tale da assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 16% vol. e a condizione che la resa dell'uva in vino pronto per il consumo non ecceda i 50 ettolitri/ettaro. E' vietata ogni aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati. Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1 giugno dell'anno successivo la vendemmia.

b) I vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» categoria spumante e spumante di qualità, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti da uve prodotte e elaborate secondo la specifica vigente normativa.

c) I vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio», categoria spumante di qualità metodo classico, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti attraverso la tradizionale rifermentazione in bottiglia e deve permanere sui lieviti di fermentazione per almeno 12 mesi a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.4) Resa uva/vino

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La resa massima dell'uva in vino passito non deve essere superiore al 50%.

Gli eventuali superi della resa dell'uva in vino, derivanti dai processi della tipologia passito, fino al raggiungimento del citato limite del 75%, non sono destinabili alla produzione di alcun vino a denominazione di origine controllata ma non comportano la decadenza del diritto alla denominazione di origine controllata per la tipologia in argomento, per il quantitativo prodotto nel proprio specifico limite.

Art. 6. – CARATTERISTICHE AL CONSUMO

I vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» di cui all'art.1 del presente disciplinare devono rispondere rispettivamente, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Falanghina del Sannio»

colore: giallo paglierino;

odore: fine, floreale, fruttato;

sapore: secco, fresco, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,00% vol; per le sottozone 11,50% vol

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Falanghina del Sannio» spumante

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati;

odore: fine, floreale, fruttato, fragrante;

sapore: fine, fresco e armonico, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol; 12,00% vol per le sottozone

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Falanghina del Sannio» spumante di qualità

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati;

odore: fine, floreale, fruttato, fragrante;

sapore: fine, fresco e armonico, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol; 12,00% vol per le sottozone

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Falanghina del Sannio» spumante di qualità metodo classico

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi dorati;

odore: fine, floreale, fruttato, fragrante;

sapore: fine, fresco e armonico, nelle tipologie extra brut e brut;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol; 12,00% vol per le sottozone

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Falanghina del Sannio» vendemmia tardiva

colore: giallo paglierino più o meno intenso tendente al dorato;

odore: floreale, fruttato, composito;

sapore: secco, pieno, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 12,50% vol; 13,00% vol per le sottozone

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Falanghina del Sannio» passito

colore: giallo dorato più o meno intenso tendente all'ambrato;

odore: intenso, ampio e composito, caratteristico del vitigno di provenienza;

sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol; 16,50% vol per le sottozone

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per acidità totale ed estratto non riduttore minimo.

Art. 7. – ETICHETTATURA, DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

7.1) Qualificazioni

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» di cui all'art. 1, alla denominazione può essere aggiunta una delle seguenti sottozone, amministrativamente definite nell'allegato del presente disciplinare di produzione: Taburno, Solopaca, Guardia Sanframondi o Guardiolo, Sant'Agata dei Goti.

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» di cui all'art. 1 è vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, riserva, scelto, vecchio, selezionato e similari.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini simili sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

È consentito altresì l'uso, secondo le disposizioni di legge vigenti, di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive, che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree e località dalle quali provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto. In questo caso le operazioni di vinificazione ed imbottigliamento sono consentite nella sola provincia di Benevento.

7.2) Caratteri e posizione in etichetta

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio», la specificazione del nome della sottozona e/o unità amministrative, può figurare in etichetta anche al di sopra della denominazione «Falanghina del Sannio», in caratteri diversi e dimensioni superiori a quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine.

7.3) Annata

Sulle bottiglie contenenti i vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, ad eccezione delle tipologie spumante.

7.4) Vigna

La menzione in etichetta del termine «vigna» seguita dal corrispondente toponimo è consentita in conformità alle norme vigenti.

Art. 8. – CONFEZIONAMENTO

8.1) Recipienti e dispositivi di chiusura

Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di vetro con dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.

Il tappo a vite è ammesso esclusivamente per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a 1,5 litri. È altresì consentita la tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» condizionato in recipienti fino a 60 litri.

8.2) Volumi Nominali

Le bottiglie di vetro in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Falanghina del Sannio» di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi.

Inoltre, su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere consentito, con specifica autorizzazione del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali, l'utilizzo delle capacità da litri 6, 9, 12 e 15.

ALLEGATO DELLE SOTTOZONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «FALANGHINA DEL SANNIO»

1. "Solopaca"

a) "Solopaca" . La zona di produzione delle uve comprende l'intero territorio dei comuni di Solopaca, Castelvenere, Guardia Sanframondi, San Lorenzo Maggiore e parte del territorio dei comuni di Cerreto Sannita, Faicchio, Frasso Telesino, Melizzano, San Lorenzello, San Salvatore Telesino, Teleso e Vitulano, tutti in provincia di Benevento, così come già delimitata con DPR 20.09.1973 modificato con DM 12.10.1992 e DM 30.10.2002 pubblicato nella G.U. n 271 del 19 novembre 2002.

Tale zona è così delimitata: partendo dalla confluenza dei confini comunali di San Lorenzo Maggiore, Guardia Sanframondi, San Lupo e Cerreto Sannita in località Ripe del Corvo, la linea di delimitazione segue verso sud il confine orientale prima e meridionale poi di San Lorenzo Maggiore, fino ad incrociare quello di Vitulano che segue verso sud sud-est fino ad incontrare la mulattiera a quota 349 che segue verso sud-ovest e da quota 305 si immette sul sentiero, verso ovest, passando per le quote 272, 162, 165 e 219, dove incontra il confine del comune di

Solopaca e lo percorre verso sud e poi ovest fino ad incontrare quello di Melizzano che segue verso ovest fino ad incrociare in località Acquaviva la strada Solopaca-Frasso Telesino. Prosegue sulla strada per Sant'Agata dei Goti sino al ponte in prossimità della Masseria Calabrese a quota 315. Da qui lungo il corso d'acqua, verso sud raggiunge il confine meridionale di Frasso Telesino, lo segue verso ovest e poi in direzione nord sino alla strada Dugenta-Frasso Telesino che segue verso nord fino in prossimità della quota 165 e poi, sempre lungo la strada, procede verso sud per circa 100 metri sino a prendere, in direzione ovest, quella che passando per la quota 74 in località

Torre Maiorano, raggiunge in prossimità della quota 39 la strada Dugenta-Teleso, segue questa in direzione est per la strada che conduce alla località Piana che costeggia passando ad ovest della medesima fino a raggiungere la carrareccia in prossimità della quota 72. Da qui segue una retta che raggiunge, superato il torrente Maltempo, l'edificio contrassegnato con il segno convenzionale degli opifici sulla strada che porta a Melizzano. Da tale punto segue detta strada in direzione nord-

ovest sino a congiungersi con quella di Dugenta-Telese, la percorre sino al ponte della Calce da dove prosegue, in direzione nord-est, lungo il confine del comune di Solopaca, sino a raggiungere in località Pagnano, la carreggiabile che delimita a nord la località Santo Frate. Segue detta strada verso ovest per circa un chilometro e 250 metri e piega poi verso nord lungo la scarpata tra le quote 52 e 45 fino a raggiungere a quota 52 la ferrovia che verso nord attraversa l'abitato di Telese. Segue poi la strada che, in direzione est, va ad intersecare il confine comunale di Castelvenere che segue poi verso nord fino ad incrociare la strada per Massa La Grotta. Da tale punto di incrocio la linea di delimitazione prosegue verso nord-ovest per il sentiero che, passando per le quote 114 e 112 raggiunge, in prossimità di quest'ultima quota, la strada per le cave di pietra, la percorre per un tratto di circa 350 metri, segue quindi verso nord il sentiero che, passando alle pendici della collina Della Rocca e attraverso la località Vigne Vecchie, raggiunge la strada per Massa, in prossimità della quota 162, prosegue sempre verso nord lungo questa strada fino quasi al centro abitato di Massa, seguendo all'altezza dell'incrocio con la strada per la masseria del Barone, quella che aggira ad ovest l'abitato, raggiungendo così la sponda del torrente Titerno. Segue verso est la riva del corso d'acqua sino ad incontrare il confine comunale di Cerreto Sannita, da qui segue l'affluente di sinistra del torrente Titerno passando a sud del centro abitato di Cerreto Sannita fino ad incrociare il sentiero che si congiunge alla strada per il convento dei cappuccini in prossimità dei ruderi. Una volta incrociato il sentiero lo segue verso sud costeggiando le località Lomia di Spita e Cesine di Sopra e passando per le quote 380, 424, 425, 433, 415, 417 e 379; raggiunge il confine comunale di Guardia Sanframondi che segue verso est raggiungendo, in prossimità delle Ripe del Corvo, il punto di incrocio dei confini comunali da cui era iniziata la delimitazione.

2. "Guardia Sanframondi" o "Guardiolo"

La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Guardia Sanframondi, San Lorenzo Maggiore, San Lupo e Castelvenere in provincia di Benevento, così come già delimitata con decreto ministeriale 2 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 193 del 18 agosto 1993.

3. "Taburno"

La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Apollosa, Bonea, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Foglianise, Montesarchio, Paupisi, Torrecuso e Ponte ed in parte il territorio dei comuni di Benevento, Cautano, Vitulano e Tocco Gaudio, tutti in provincia di Benevento, così come già delimitata con DPR 29.10.1986 sostituito con decreto ministeriale 2 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 201 del 27 agosto 1993.

Tale zona è così delimitata: partendo dal confine tra i comuni di Apollosa e Benevento e segnatamente al km 256 della via Appia, strada statale n. 7, la linea di delimitazione segue verso nord il torrente Serretelle fino ad incrociare il fiume Calore. Segue questo confine per due chilometri circa fino ad incontrare la linea ferroviaria Benevento - Caserta, seguendola verso est fino ad incrociare la s.s. n. 88 dei due Principati, che percorre fino al confine del comune di Torrecuso a quota 248. Segue questo confine deviando ancora ad est al km 80 della stessa strada statale n. 88 e prosegue sempre lungo il confine comunale verso ovest, quasi sempre sulla direttrice, fino ad incontrare il confine del comune di Ponte. Segue detto confine comunale di Paupisi fino ad incontrare quello di Torrecuso a quota 720. Segue per un breve tratto il confine comunale di Torrecuso fino ad arrivare alla località Monte S. Michele nel comune di Foglianise. Lungo lo stesso confine si arriva, poi, al torrente S. Menna, risalendo lo stesso fino alla località Madonna degli Angeli a quota 582, per un tratto di tre chilometri confinante con il comune di

Vitulano. In località S. Giuseppe la delimitazione prosegue lungo la strada che collega casale Fuschi di Sotto, casale Resi e casale Tammari, svoltando verso sud all'altezza di Fontana Reale e segue il torrente del Palillo fino ad incrociare il confine del comune di Cautano. Scendendo ancora verso sud la linea di delimitazione attraversa la strada provinciale Vitulanese 1° tronco, a quota 291, si immette nel torrente Ienca e, proseguendo ancora, arriva ad incrociare la strada comunale Luciarco a quota 282. Segue detta strada per un tratto di circa 10 chilometri fino ad incrociare il confine del comune di Campoli del Monte Taburno all'altezza della strada provinciale Vitulanese a quota 423. Arrivati a questo punto la linea di delimitazione prosegue lungo i confini di Campoli del Monte Taburno fino a quota 502 per immettersi poi sulla strada comunale Cesine del comune di Tocco Gaudio, che viene percorsa per un tratto fino ad incrociare la strada provinciale Friuni, dello stesso comune. Seguendo la strada provinciale Friuni, si scende verso sud fino ad immettersi nel torrente Castagnola e, proseguendo, si arriva ad incrociare la strada comunale Casino-Friuni a quota 559. Da questo punto si scende e, percorrendo sempre il confine comunale di Campoli del Monte Taburno si arriva ad incrociare il confine comunale di Montesarchio in prossimità della località Sperata. Seguendo il confine comunale di Montesarchio si incrocia quello di Bonea in località Sorgente Rivullo. Da questo punto, la linea di delimitazione segue il confine comunale di Bonea fino ad incrociare di nuovo quello di Montesarchio alla quota 269 nei pressi della s.s. n. 7. Segue il confine comunale di Montesarchio fino ad incontrare in località Tufara Valle quello di Apollosa che segue fino ad incrociare il punto di partenza.

A tale delimitazione deve essere aggiunta una piccola area distaccata della stessa, appartenente al comune di Tocco Gaudio e così delimitata: partendo dal cimitero di Tocco Gaudio e procedendo verso nord si giunge alla contrada Sala e seguendo il confine verso est, che delimita i comuni di Cautano e Tocco Gaudio, si arriva alla strada comunale Maione, percorrendola fino al torrente Tassi. Detto torrente viene percorso fino alla Chiesa S. Cosimo a quota 752 dove la delimitazione prosegue verso ovest fino ad incrociare il torrente Ienca percorrendolo fino al cimitero, punto da cui si era partiti.

4. " Sant'Agata dei Goti"

La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Sant'Agata dei Goti, in provincia di Benevento, così come già delimitata con decreto ministeriale 3 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 196 del 21 agosto 1993.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «SANNIO»

ART. 1. DENOMINAZIONE E VINI

1.1) La denominazione di origine controllata «Sannio» già riconosciuta a denominazione di origine controllata con decreto ministeriale 5 agosto 1997 pubblicato nella G.U. n 204 del 2 settembre 1997, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti categorie e tipologie:

1. « Sannio » bianco, bianco frizzante
2. « Sannio » rosso, rosso superiore, rosso riserva, rosso frizzante, novello ;
3. « Sannio » rosato, rosato frizzante;
4. « Sannio » Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato, Aglianico rosato o rosé spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
5. « Sannio » Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;
6. « Sannio » Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
7. « Sannio » Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico,;
8. « Sannio » Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
9. « Sannio » Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
10. « Sannio » Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualità;
11. « Sannio » Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
12. « Sannio » Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
13. « Sannio » spumante e spumante di qualità
14. « Sannio » spumante di qualità metodo classico.

1.2) La denominazione di origine controllata «Sannio» è riservata anche ai vini con la specificazione di una delle sottozone sotto indicate, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti categorie e tipologie:

I. «Guardia Sanframondi o Guardiolo»;

1. « Sannio » bianco, bianco frizzante
2. « Sannio » rosso, rosso superiore, rosso riserva, rosso frizzante, novello ;
3. « Sannio » rosato, rosato frizzante;
4. « Sannio » Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato, Aglianico rosato o rosé spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico ;
5. « Sannio » Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;
6. « Sannio » Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
7. « Sannio » Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;

8. « Sannio » Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
9. « Sannio » Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
10. « Sannio » Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualità;
11. « Sannio » Piediroso, Piediroso Passito, Piediroso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
12. « Sannio » Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
13. « Sannio » spumante e spumante di qualità
14. « Sannio » spumante di qualità metodo classico.

II. «Sant'Agata dei Goti »;

1. « Sannio » bianco, bianco frizzante
2. « Sannio » rosso, rosso superiore, rosso riserva, rosso frizzante, novello ;
3. « Sannio » rosato, rosato frizzante;
4. « Sannio » Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato, Aglianico rosato o rosé spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico ;
5. « Sannio » Aglianico-Piediroso, Aglianico-Piediroso rosato;
6. « Sannio » Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
7. « Sannio » Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante e spumante di qualità;
8. « Sannio » Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
9. « Sannio » Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
10. « Sannio » Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualità;
11. « Sannio » Piediroso, Piediroso Passito, Piediroso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
12. « Sannio » Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
13. « Sannio » spumante e spumante di qualità
14. « Sannio » spumante di qualità metodo classico.

III. «Solopaca»;

1. « Sannio » bianco, bianco frizzante
2. « Sannio » rosso, rosso superiore, rosso riserva, rosso frizzante, novello ;
3. « Sannio » rosato, rosato frizzante;
4. « Sannio » Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato, Aglianico rosato o rosé spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
5. « Sannio » Aglianico-Piediroso, Aglianico-Piediroso rosato;
6. « Sannio » Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
7. « Sannio » Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;

8. « Sannio » Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
9. « Sannio » Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
10. « Sannio » Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualità;
11. « Sannio » Piediroso, Piediroso Passito, Piediroso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
12. « Sannio » Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
13. « Sannio » spumante e spumante di qualità;
14. « Sannio » spumante di qualità metodo classico.

IV. «Solopaca Classico»

1. « Sannio » bianco;
2. « Sannio » rosso;
3. « Sannio » rosso riserva;

V. «Taburno»

1. « Sannio » bianco, bianco frizzante;
2. « Sannio » rosso, rosso superiore, rosso riserva, rosso frizzante, novello ;
3. « Sannio » rosato, rosato frizzante;
4. « Sannio » Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato o rosé spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
5. « Sannio » Aglianico-Piediroso, Aglianico-Piediroso rosato;
6. « Sannio » Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
7. « Sannio » Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
8. « Sannio » Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
9. « Sannio » Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
10. « Sannio » Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualità;
11. « Sannio » Piediroso, Piediroso Passito, Piediroso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
12. « Sannio » Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
13. « Sannio » spumante e spumante di qualità
14. « Sannio » spumante di qualità metodo classico.

1.3) La delimitazione delle sottozone sono definite tramite l'allegato in calce al presente disciplinare di produzione, e ne costituisce parte integrante.

1.4) Fanno parte dell'Albo dei vigneti dei vini denominazione di origine controllata «Sannio» i vigneti iscritti all'Albo dei vigneti «Taburno» DOC, «Solopaca» e «Solopaca Classico» DOC, «Guardia Sanframondi o Guardiolo» DOC, «Sant'Agata de'Goti o Sant'Agata dei Goti » DOC, per le corrispondenti tipologie.

ART. 2. – BASE AMPELOGRAFICA

2.1) Le denominazioni d'origine controllata di cui all'art. 1 sono riservate ai vini, con o senza specificazione della sottozona, ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

« Sannio » bianco, bianco frizzante: Trebbiano toscano e Malvasia (bianca di Candia), da soli o congiuntamente, minimo 50%; per la restante parte possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%.

«Sannio» rosso, rosso superiore, rosso riserva, rosso frizzante, rosato, rosato frizzante, novello: Sangiovese: min. 50%; per la restante parte possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%.

2.2) La denominazione di origine controllata «Sannio» seguita dalla specificazione di vitigno e tipologia, con o senza specificazione della sottozona : Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante e spumante di qualità, Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante e spumante di qualità, Greco, Greco Passito, Greco spumante e spumante di qualità, Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualità, Aglianico, Aglianico riserva, , Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante e spumante di qualità, Aglianico rosato, Aglianico spumante e spumante di qualità rosato, Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante e spumante di qualità, Piediroso, Piediroso Passito, Piediroso spumante e spumante di qualità, Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante e spumante di qualità, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dal rispettivo vitigno per almeno l'85%; per la restante parte possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve a bacca di colore analogo provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

2.3) «Sannio» Aglianico-Piediroso e Aglianico-Piediroso rosato, con o senza specificazione della sottozona: Aglianico e Piediroso congiuntamente, purché la varietà minoritaria sia presente per almeno il 40 %.

2.4) La denominazione di origine controllata «Sannio», seguita dalla specificazione del vitigno e dalla menzione spumante e spumante di qualità, con o senza specificazione della sottozona, è riservata al vino spumante e spumante di qualità ottenuto, con il metodo Martinotti.

2.5) La denominazione di origine controllata «Sannio», seguita dalla specificazione del vitigno e dalla menzione spumante di qualità metodo classico, con o senza specificazione della sottozona, è riservata al vino spumante di qualità ottenuto, con il metodo della rifermentazione in bottiglia.

2.6) La denominazione di origine controllata «Sannio», seguita dalla menzione spumante e spumante di qualità, con o senza specificazione della sottozona, è riservata al vino spumante ottenuto, con il metodo Martinotti, da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni Aglianico e/o Falanghina, da soli o congiuntamente, minimo 70%; per la restante parte possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.

2.7) La denominazione di origine controllata «Sannio», seguita dalla menzione spumante di qualità metodo classico, con o senza specificazione della sottozona, è riservata al vino spumante ottenuto, con il metodo della rifermentazione in bottiglia, da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni Aglianico e/o Falanghina, da soli o congiuntamente, minimo 70%; per la restante parte possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve a bacca di colore analogo provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.

ART. 3. – ZONA DI RACCOLTA UVE

3.1) Zona di raccolta delle uve

La zona di raccolta delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata «Sannio», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare, comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Benevento, così come già delimitati con decreto ministeriale 5 agosto 1997 pubblicato nella G.U. n 204 del 2 settembre 1997.

Art. 4. – NORME PER LA VITICOLTURA

4.1) Condizioni naturali dell'ambiente

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio», con o senza indicazione della sottozona, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti di giacitura ed esposizione adatte, mentre sono esclusi quelli impiantati su terreni di fondovalle umidi, quelli non adeguatamente drenati e quelli non sufficientemente soleggiati.

È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.2) Densità di impianto

I sesti di impianto, le forme di allevamento a spalliera, controspalliera, raggiera e pergola ed i sistemi di potatura corti, lunghi e misti devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve, dei mosti e dei vini derivati.

Per i reimpianti e nuovi impianti la forma di allevamento ammessa è quella a controspalliera e la densità minima di viti per ettaro non dovrà essere inferiore a 2.500 piante.

4.3) Resa uva per ettaro

La resa massima di uva per ettaro dei vigneti, in coltura specializzata, ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata « Sannio » deve rispettare i sotto elencati limiti :

PRODUZIONE MAX DI UVA t/HA						
TIPOLOGIA	SANNIO	Sottozona SOLOPACA	Sottozona SOLOPACA CLASSICO	Sottozona GUARDIOLO	Sottozona TABURNO	Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI
SANNIO Bianco, Bianco frizzante;	14	14	12 (solo bianco)	12	12	10
SANNIO Rosso, Novello, Rosso frizzante, Rosato, Rosato frizzante;	14	14	10 (solo rosso)	10	10	10
SANNIO Rosso Riserva	13	13	12	10	10	10
SANNIO Rosso Superiore	13	13		10	10	10
SANNIO Aglianico, Rosato, Passito, Novello, Spumante e spumante di qualità, Spumante	12	12		10		10

<i>e spumante di qualità rosato;</i>						
SANNIO Aglianico Riserva	12	12		10		10
SANNIO Barbera, Passito, Spumante e spumante di qualità;	12	12		10	10	10
SANNIO Aglianico-Piedirosso, rosato;	12	12		10	10	10
SANNIO Coda di Volpe, Passito, Spumante e spumante di qualità;	12	12		12	11	11
SANNIO Fiano, Passito, Spumante;	12	12		12	11	11
SANNIO Greco, Passito, Spumante e spumante di qualità;	12	12		12	11	11
SANNIO Moscato, Passito, Spumante e spumante di qualità;	12	12		12	10	10
SANNIO Piedirosso, Passito, Spumante e spumante di qualità;	12	12		10	10	10
SANNIO Sciascinoso, Passito, Spumante e spumante di qualità	12	12		10	10	10
SANNIO Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico	14	13		12	12	12

Fermo restando i limiti massimi sopraindicati, la resa per ettaro in coltura promiscua dovrà essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Il superamento del limite del 20% comporta la decadenza del diritto alla denominazione controllata per tutto il prodotto.

La regione Campania con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

4.4) Titoli alcolometrici volumici naturali minimi

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio» devono assicurare i sotto indicati titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

TITOLO ALCOL. VOLUM. MIN. NAT. % VOL						
TIPOLOGIA	SANNIO	Sottozona SOLOPACA	Sottozona SOLOPACA CLASSICO	Sottozona GUARDIOLO	Sottozona TABURNO	Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI
SANNIO Bianco, Bianco frizzante;	10	11	11,5 (solo per bianco)	10,5	10,5	11
SANNIO Rosso, Novello, Rosso frizzante, Rosato, Rosato frizzante;	10,5	11	12 (solo per rosso)	11	11	11
SANNIO Rosso Riserva	10,5	11	12	12	11	11
SANNIO Rosso Superiore	11,5	12		12	12	12
SANNIO Aglianico, Rosato, Passito, Novello, Spumante e spumante di qualità, Spumante e spumante di qualità rosato;	11	11,5		11,5		11,5
SANNIO Aglianico Riserva	11	11,5		12		12
SANNIO Barbera, Passito, Spumante e spumante di qualità;	11	11,5		11,5	11,5	11,5
SANNIO Aglianico-Piediroso, rosato;	11	11,5		11,5	11,5	11,5
SANNIO Coda di Volpe, Passito, Spumante e spumante di qualità;	10,5	11		11	11	11
SANNIO Fiano, Passito, Spumante e spumante di qualità;	11	11,5		11,5	11,5	11,5
SANNIO Greco, Passito, Spumante e spumante di qualità;	11	11,5		11,5	11,5	11,5
SANNIO Moscato, Passito, Spumante;	10	10,5		10,5	10,5	10,5
SANNIO Piediroso, Passito, Spumante e spumante di qualità;	10,5	11		11	11	11
SANNIO Sciascinoso, Passito, Spumante e spumante di qualità;	10,5	11		11,5	11	11
SANNIO Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico	9,5	10		10	10	10

Art. 5. – NORME PER LA VINIFICAZIONE

5.1) Zona di vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, di spumantizzazione, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini denominazione di origine controllata «Sannio» devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Benevento.

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, di spumantizzazione, di invecchiamento e di imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata «Sannio» con la specificazione delle sottozone Solopaca e Solopaca Classico, Guardiolo, Taburno, Sant'Agata dei Goti, devono

essere effettuate per ciascuna sottozona all'interno del territorio amministrativo dei comuni compresi, anche se solo in parte, nella zona di produzione delimitata per ciascuna sottozona all'art. 3 del presente disciplinare.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentito il parere della Regione Campania, consentire che le predette operazioni possano avvenire, con esclusione delle sottozone e relative menzioni geografiche aggiuntive, anche in stabilimenti situati nel territorio della Regione Campania, a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta entro 12 mesi dall'approvazione del presente disciplinare e dimostrino di aver effettuato tali operazioni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare. Le deroghe sopra previste sono concesse, con esclusione delle sottozone e relative menzioni geografiche aggiuntive, dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - sentita la Regione Campania e comunicate all'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ) e alla Camera di Commercio I.A.A di Benevento.

5.2) Correzioni.

L'aumento del titolo alcolometrico e le eventuali pratiche correttive sono consentiti ai sensi delle norme vigenti.

5.3) Elaborazione

a) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» passito, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti da uve, prodotte dai vitigni Aglianico, Barbera, Coda di Volpe, Fiano, Greco, Moscato, Piediroso, Sciascinoso, ed elaborate nel rispetto delle norme vigenti per tale tipologia, sottoposte in tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, ad un appassimento tale da assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 16% vol. e a condizione che la resa dell'uva in vino pronto per il consumo non ecceda i 50 ettolitri/ettaro. E' vietata ogni aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati. Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1 giugno dell'anno successivo la vendemmia.

b) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» categoria spumante e spumante di qualità, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti da uve elaborate secondo la specifica vigente normativa.

c) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio», categoria spumante di qualità metodo classico, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti attraverso la tradizionale rifermentazione in bottiglia e deve permanere sui lieviti di fermentazione per almeno 12 mesi a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

d) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» con la menzione novello, associati al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti con almeno il 70% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve intere.

e) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» categoria frizzante, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti con il metodo della rifermentazione naturale.

5.4) Resa uva/vino

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La resa massima dell'uva in vino passito non deve essere superiore al 50%.

Gli eventuali superi della resa dell'uva in vino, derivanti dai processi della tipologia passito, fino al raggiungimento del citato limite del 75%, non sono destinabili alla produzione di alcun vino a denominazione di origine controllata ma non comportano la decadenza del diritto alla denominazione di origine controllata per la tipologia in argomento, per il quantitativo prodotto nel proprio specifico limite.

5.5) Invecchiamento

I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» rosso riserva, Aglianico riserva, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 anni, a decorrere dal 1 novembre dell'annata di produzione delle uve.

Art. 6. – CARATTERISTICHE AL CONSUMO

I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art.1 del presente disciplinare devono rispondere rispettivamente, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Sannio» bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fruttato, floreale;
sapore: secco, equilibrato, a volte abboccato o amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
È prevista la categoria frizzante.

«Sannio» rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, gradevole;
sapore: secco, equilibrato, a volte abboccato o amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
È prevista la categoria frizzante.

«Sannio» rosso superiore:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, gradevole;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

«Sannio» rosso riserva:

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato;
odore: floreale, fruttato, gradevole;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

«Sannio» novello:

colore: rosso porpora;

odore: vinoso, fruttato;

sapore: secco o abboccato, morbido;

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

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Sannio» rosato:

colore: rosa più o meno intenso;

odore: delicato, fruttato, floreale;

sapore: secco o abboccato, morbido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

È prevista la categoria frizzante.

«Sannio» Aglianico:

colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: floreale, fruttato, caratteristico;

sapore: secco, di corpo, equilibrato;

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

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

È prevista la categoria passito.

«Sannio» Aglianico riserva:

colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: floreale, fruttato, caratteristico;

sapore: secco, di corpo, equilibrato;

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

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Aglianico passito:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;

odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;

sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Aglianico novello:

colore: rubino più o meno intenso;

odore: fruttato, caratteristico;

sapore: secco o abboccato, morbido, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Sannio» Aglianico rosato:

colore: rosa più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, fresco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Sannio» Aglianico spumante, spumante di qualità e spumante di qualità metodo classico:

spuma: fine e persistente
colore: caratteristico più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, caratteristico;
sapore: fine, di corpo, equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Sannio» Aglianico spumante, spumante di qualità e spumante di qualità metodo classico rosato o rosé :

spuma: fine e persistente
colore: rosa più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, caratteristico;
sapore: fine, caratteristico, equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Sannio» Aglianico-Piedirosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: secco, armonico, a volte morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Sannio» Aglianico-Piedirosso rosato:

colore: rosa più o meno intenso;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: secco, armonico, a volte morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Sannio» Barbera:

colore: rubino più o meno intenso;
odore: gradevole, tipico, fruttato, floreale;
sapore: secco, caratteristico, a volte abboccato, amabile e/o dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Barbera passito:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Barbera spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico:

spuma: fine e persistente;
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Sannio» Coda di Volpe:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Sannio» Coda di Volpe passito:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Coda di Volpe spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Sannio» Fiano:

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, floreale fruttato;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Sannio» Fiano passito:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Fiano spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Sannio» Greco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, gradevole, delicato;
sapore: secco, fresco, equilibrato, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.
È prevista la categoria spumante, spumante di qualità e passito.

«Sannio» Greco passito:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Greco spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;

sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Sannio» Moscato:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta dorato;
odore: caratteristico, fruttato, intenso;
sapore: aromatico, caratteristico, a volte abboccato, amabile o dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Sannio» Moscato passito:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Moscato spumante e spumante di qualità:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie demi-sec o doux ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Sannio» Piedirosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: secco, armonico, a volte morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Sannio» Piedirosso passito:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Piedirosso spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico:

spuma: fine e persistente;

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Sannio» Sciascinoso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: secco, tipico, a volte morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Sannio» Sciascinoso passito:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Sciascinoso spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico:

spuma: fine e persistente;
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

« Sannio» spumante e spumante di qualità

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

« Sannio» spumante di qualità metodo classico

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed armonico, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per acidità totale minima ed all'estratto non riduttore minimo.

Art. 7. – ETICHETTATURA, DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

7.1) Qualificazioni

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art. 1, alla denominazione può essere aggiunta una delle seguenti sottozone, amministrativamente definite nell'allegato del presente disciplinare di produzione: Taburno, Solopaca e Solopaca Classico, Guardia Sanframondi o Guardiolo, Sant'Agata dei Goti.

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art.1 è vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, vecchio, selezionato e similari.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini simili sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

È consentito altresì l'uso, secondo le disposizioni di legge vigenti, di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive, che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree e località dalle quali provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto. In questo caso le operazioni di vinificazione ed imbottigliamento sono consentite nella sola provincia di Benevento.

7.2) caratteri e posizione in etichetta

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Sannio», la specificazione del nome della sottozona e/o unità amministrative, può figurare in etichetta anche al di sopra della denominazione «Sannio», in caratteri diversi e dimensioni superiori a quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine.

7.3) Annata

Sulle bottiglie i vini a denominazione di origine controllata «Sannio» deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, ad eccezione delle tipologie spumante.

7.4) Vigna

La menzione in etichetta del termine «vigna» seguita dal corrispondente toponimo è consentita in conformità alle norme vigenti.

Art. 8. – CONFEZIONAMENTO

8.1) Recipienti e dispositivi di chiusura

Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di vetro con dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.

Il tappo a vite è ammesso esclusivamente per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a 1,5 litri. È altresì consentita la tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino a denominazione di origine controllata «Sannio» condizionato in recipienti fino a 60 litri.

Possono essere utilizzati, quali contenitori alternativi al vetro, esclusivamente i bag-in-box della capacità nominale pari o superiore ai 3 litri. Sono esclusi da tale opportunità di condizionamento i vini denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art. 1 con la menzione "vigna", "riserva", "superiore" oppure di una "sottozona" o di una delle menzioni tradizionali complementari previste dal presente disciplinare.

8.2) Volumi Nominali

Le bottiglie o altri recipienti di vetro in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi.

Inoltre, su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere consentito, con specifica autorizzazione del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali, l'utilizzo delle capacità da litri 6, 9, 12 e 15.

ALLEGATO DELLE SOTTOZONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA « SANNIO»

1. "Solopaca" e "Solopaca Classico"

a) "Solopaca" . La zona di produzione delle uve comprende l'intero territorio dei comuni di Solopaca, Castelvenere, Guardia Sanframondi, San Lorenzo Maggiore e parte del territorio dei comuni di Cerreto Sannita, Faicchio, Frasso Telesino, Melizzano, San Lorenzello, San Salvatore Telesino, Teleso e Vitulano, tutti in provincia di Benevento, così come già delimitata con DPR 20.09.1973 modificato con DM 12.10.1992 e DM 30.10.2002 pubblicato nella G.U. n 271 del 19 novembre 2002.

Tale zona è così delimitata: partendo dalla confluenza dei confini comunali di San Lorenzo Maggiore, Guardia Sanframondi, San Lupo e Cerreto Sannita in località Ripe del Corvo, la linea di delimitazione segue verso sud il confine orientale prima e meridionale poi di San Lorenzo Maggiore, fino ad incrociare quello di Vitulano che segue verso sud sud-est fino ad incontrare la mulattiera a quota 349 che segue verso sud-ovest e da quota 305 si immette sul sentiero, verso ovest, passando per le quote 272, 162, 165 e 219, dove incontra il confine del comune di

Solopaca e lo percorre verso sud e poi ovest fino ad incontrare quello di Melizzano che segue verso ovest fino ad incrociare in località Acquaviva la strada Solopaca-Frasso Telesino. Prosegue sulla strada per Sant'Agata dei Goti sino al ponte in prossimità della Masseria Calabrese a quota 315. Da qui lungo il corso d'acqua, verso sud raggiunge il confine meridionale di Frasso Telesino, lo segue verso ovest e poi in direzione nord sino alla strada Dugenta-Frasso Telesino che segue verso nord fino in prossimità della quota 165 e poi, sempre lungo la strada, procede verso sud per circa 100 metri sino a prendere, in direzione ovest, quella che passando per la quota 74 in località Torre Maiorano, raggiunge in prossimità della quota 39 la strada Dugenta-Teleso, segue questa in direzione est per la strada che conduce alla località Piana che costeggia passando ad ovest della medesima fino a raggiungere la carrareccia in prossimità della quota 72. Da qui segue una retta che raggiunge, superato il torrente Maltempo, l'edificio contrassegnato con il segno convenzionale degli opifici sulla strada che porta a Melizzano. Da tale punto segue detta strada in direzione nord-ovest sino a congiungersi con quella di Dugenta-Teleso, la percorre sino al ponte della Calce da dove prosegue, in direzione nord-est, lungo il confine del comune di Solopaca, sino a raggiungere in località Pagnano, la carreggiabile che delimita a nord la località Santo Frate. Segue detta strada verso ovest per circa un chilometro e 250 metri e piega poi verso nord lungo la scarpata tra le quote 52 e 45 fino a raggiungere a quota 52 la ferrovia che verso nord attraversa l'abitato di Teleso. Segue poi la strada che, in direzione est, va ad intersecare il confine comunale di Castelvenere che segue poi verso nord fino ad incrociare la strada per Massa La Grotta. Da tale punto di incrocio la linea di delimitazione prosegue verso nord-ovest per il sentiero che, passando

per le quote 114 e 112 raggiunge, in prossimità di quest'ultima quota, la strada per le cave di pietra, la percorre per un tratto di circa 350 metri, segue quindi verso nord il sentiero che, passando alle pendici della collina Della Rocca e attraverso la località Vigne Vecchie, raggiunge la strada per Massa, in prossimità della quota 162, prosegue sempre verso nord lungo questa strada fino quasi al centro abitato di Massa, seguendo all'altezza dell'incrocio con la strada per la masseria del Barone, quella che aggira ad ovest l'abitato, raggiungendo così la sponda del torrente Titerno. Segue verso est la riva del corso d'acqua sino ad incontrare il confine comunale di Cerreto Sannita, da qui segue l'affluente di sinistra del torrente Titerno passando a sud del centro abitato di Cerreto Sannita fino ad incrociare il sentiero che si congiunge alla strada per il convento dei cappuccini in prossimità dei ruderi. Una volta incrociato il sentiero lo segue verso sud costeggiando le località Lomia di Spita e Cesine di Sopra e passando per le quote 380, 424, 425, 433, 415, 417 e 379; raggiunge il confine comunale di Guardia Sanframondi che segue verso est raggiungendo, in prossimità delle Ripe del Corvo, il punto di incrocio dei confini comunali da cui era iniziata la delimitazione.

b) "Solopaca Classico". Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata « Sannio», **sottozona "Solopaca" classico** devono essere prodotte nel comune di Solopaca limitatamente alla zona di seguito specificata: partendo dal ponte sul fiume Calore "Maria Cristina" in località "Fontana Sala", si percorre la strada provinciale Bebiana in direzione ovest, fino a raggiungere la quota 64 e voltando a destra si percorre un tratturo per circa 100 m fino a raggiungere un dislivello naturale; si percorre il margine superiore del dislivello, ancora verso ovest, fino a raggiungere la comunale in c/da Vatecupo, e ci si immette proseguendo sempre in direzione ovest, passando per la masseria Abbamondi a quota 67 e fino a raggiungere la masseria Ferri a quota 79; da qui si percorre il sentiero, andando in direzione ovest, fino alla quota 55, immettendosi sulla comunale S. Pietro e proseguendo sempre verso nord-ovest, passando per le quote 55 e poi 50, fino al bivio che forma la via comunale con un sentiero che va verso sud; a questo punto si percorre il margine superiore della ripa naturale, ancora verso ovest superando la strada comunale in c/da Arena, e proseguendo sempre sulla ripa fino a raggiungere in località Varriciello, la strada comunale del Procaccia; immettersi sulla strada e percorrerla ancora verso ovest e raggiungendo la via Bebiana proseguire ancora verso ovest fino al limite di confine del comune di Solopaca, in località Ponte della Calce; da questo punto si procede sul limite di confine comunale in direzione sudest, passando in prossimità delle quote 152, 179, 181, ed in c/da S. Vincenzo si incrocia con la via provinciale proveniente da Frasso Telesino, la si percorre in direzione est, verso il centro abitato di Solopaca, fino a quota 212; a questo punto imboccare lo stradone posto a destra e poi immediatamente proseguire a sinistra percorrendo la mulattiera raggiungendo il serbatoio e proseguendo sempre sulla mulattiera dopo il serbatoio verso destra fino a raggiungere la quota 332 località Gesucristiello, svoltare a destra sempre percorrendo la mulattiera passando per quota 281 e poi 228, cominciando a scendere in direzione nord voltando a destra secondo il dislivello naturale in prossimità delle case, proseguendo in direzione est, passando per le quote 196, 197 e sempre in direzione est si raggiunge la mulattiera proveniente da quota 201 a circa 50 m da questa e sempre in direzione est si passa per le quote 214, 268, 273, 265 e fino alla quota 404, limite di confine tra Solopaca e Vitulano; lungo il limite di confine comunale, si scende verso nord raggiungendo la strada proveniente da Paupisi; si svolta a sinistra, verso il centro urbano di Solopaca fino ad immettersi in uno stradone posto a destra dopo la prima quota 86, raggiungendo il sentiero che passa per le quote 62, 64 e 76 in località Campaminico e fino a quota 82; da questo punto scendere a quota 60 e percorrere il sentiero in direzione ovest fino al ponte "Maria Cristina", punto di partenza.

2. "Guardia Sanframondi" o "Guardiolo"

La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Guardia Sanframondi, San Lorenzo Maggiore, San Lupo e Castelvenere in provincia di Benevento, così come già delimitata con decreto ministeriale 2 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 193 del 18 agosto 1993.

3. "Taburno"

La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Apollosa, Bonea, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Foglianise, Montesarchio, Paupisi, Torrecuso e Ponte ed in parte il territorio dei comuni di Benevento, Cautano, Vitulano e Tocco Gaudio, tutti in provincia di Benevento, così come già delimitata con DPR 29.10.1986 sostituito con decreto ministeriale 2 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 201 del 27 agosto 1993.

Tale zona è così delimitata: partendo dal confine tra i comuni di Apollosa e Benevento e segnatamente al km 256 della via Appia, strada statale n. 7, la linea di delimitazione segue verso nord il torrente Serretelle fino ad incrociare il fiume Calore. Segue questo confine per due chilometri circa fino ad incontrare la linea ferroviaria Benevento - Caserta, seguendola verso est fino ad incrociare la s.s. n. 88 dei due Principati, che percorre fino al confine del comune di Torrecuso a quota 248. Segue questo confine deviando ancora ad est al km 80 della stessa strada statale n. 88 e prosegue sempre lungo il confine comunale verso ovest, quasi sempre sulla direttrice, fino ad incontrare il confine del comune di Ponte. Segue detto confine comunale di Paupisi fino ad incontrare quello di Torrecuso a quota 720. Segue per un breve tratto il confine comunale di Torrecuso fino ad arrivare alla località Monte S. Michele nel comune di Foglianise. Lungo lo stesso confine si arriva, poi, al torrente S. Menna, risalendo lo stesso fino alla località Madonna degli Angeli a quota 582, per un tratto di tre chilometri confinante con il comune di Vitulano. In località S. Giuseppe la delimitazione prosegue lungo la strada che collega casale Fuschi di Sotto, casale Resi e casale Tammari, svoltando verso sud all'altezza di Fontana Reale e segue il torrente del Palillo fino ad incrociare il confine del comune di Cautano. Scendendo ancora verso sud la linea di delimitazione attraversa la strada provinciale Vitulanese 1° tronco, a quota 291, si immette nel torrente Ienca e, proseguendo ancora, arriva ad incrociare la strada comunale Luciarco a quota 282. Segue detta strada per un tratto di circa 10 chilometri fino ad incrociare il confine del comune di Campoli del Monte Taburno all'altezza della strada provinciale Vitulanese a quota 423. Arrivati a questo punto la linea di delimitazione prosegue lungo i confini di Campoli del Monte Taburno fino a quota 502 per immettersi poi sulla strada comunale Cesine del comune di Tocco Gaudio, che viene percorsa per un tratto fino ad incrociare la strada provinciale Friuni, dello stesso comune. Seguendo la strada provinciale Friuni, si scende verso sud fino ad immettersi nel torrente Castagnola e, proseguendo, si arriva ad incrociare la strada comunale Casino-Friuni a quota 559. Da questo punto si scende e, percorrendo sempre il confine comunale di Campoli del Monte Taburno si arriva ad incrociare il confine comunale di Montesarchio in prossimità della località Sperata. Seguendo il confine comunale di Montesarchio si incrocia quello di Bonea in località Sorgente Rivullo. Da questo punto, la linea di delimitazione segue il confine comunale di Bonea fino ad incrociare di nuovo quello di Montesarchio alla quota 269 nei pressi della s.s. n. 7. Segue il confine comunale di Montesarchio fino ad incontrare in località Tufara Valle quello di Apollosa che segue fino ad incrociare il punto di partenza.

A tale delimitazione deve essere aggiunta una piccola area distaccata della stessa, appartenente al comune di Tocco Gaudio e così delimitata: partendo dal cimitero di Tocco Gaudio e procedendo verso nord si giunge alla contrada Sala e seguendo il confine verso est, che delimita i comuni di Cautano e Tocco Gaudio, si arriva alla strada comunale Maione, percorrendola fino al torrente Tassi. Detto torrente viene percorso fino alla Chiesa S. Cosimo a quota 752 dove la delimitazione

prosegue verso ovest fino ad incrociare il torrente lenca percorrendolo fino al cimitero, punto da cui si era partiti.

4. « Sant'Agata dei Goti »

La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Sant'Agata de' Goti, in provincia di Benevento, così come già delimitata con decreto ministeriale 3 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 196 del 21 agosto 1993.

Modifica DISCIPLINARE DI PRODUZIONE BENEVENTO O BENEVENTANO I.G.T.

D.m. Risorse Agricole del 22 novembre 1995.

Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana n. 301 del 28/12/1995 Modificato dal D.m. 6 Agosto 1997

Articolo 1. INDICAZIONE GEOGRAFICA

La indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti di seguito indicati.

Articolo 2. VINI E BASE AMPELOGRAFICA

2.1. La indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano» è riservata ai seguenti vini:

- a) bianchi: anche nelle categorie frizzante e passito;
- b) rossi: anche nelle categorie frizzante e passito, e anche nella tipologia novello;
- c) rosati: anche nella categoria frizzante.

2.2. I vini ad indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni riconosciuti idonei alla coltivazione per la provincia di Benevento.

2.3. La indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Barbera, Cabernet sauvignon, Chardonnay, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Malvasia (Bianca di Candia), Merlot, Moscato bianco, Piediroso, Sangiovese, Sciascinoso è riservata ai vini, anche nelle categorie frizzante e passito, e anche nella tipologia novello per i rossi, ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

2.4. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, inclusi tra quelli idonei alla coltivazione per la provincia di Benevento, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3. ZONA DI PRODUZIONE UVE

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano» comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Benevento.

Articolo 4. NORME PER LA VITICOLTURA

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

4.2 La produzione massima di uva per ettaro, compresa la tolleranza prevista di cui D.M. Risorse Agricole 02.08.1996, di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano» bianco a tonnellate 19, con la specificazione del vitigno falanghina tonnellate 18, coda di volpe tonnellate 16, fiano tonnellate 14, greco tonnellate 14, chardonnay tonnellate 15, moscato tonnellate 16, malvasia (bianca di Candia) tonnellate 18; per i vini ad indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano» rosso e rosato a tonnellate 18, con la specificazione del vitigno a tonnellate 17.

4.3 Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano», devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- 9,5% vol. per i bianchi
- 10% vol. per i rossi
- 10% vol. per i rosati

16% vol. per i passiti

4.5 Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5. NORME PER LA VINIFICAZIONE

5.1 Le operazioni di vinificazione dei vini a indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano» devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della provincia di Benevento, salvo l'applicazione in deroga fino al 31.12.2012 di cui D.M. MIPAAF 24 luglio 2009.

5.2 È in facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentito il parere della regione Campania, consentire che le predette operazioni possano avvenire anche in stabilimenti situati nel territorio regionale, a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta e dimostrino di aver effettuato tali operazioni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare e di produrre tradizionalmente i vini in questione utilizzando uve, mosti o vini provenienti dalla zona di produzione di cui al precedente art. 3.

5.3 Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

5.4 La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%.

Articolo 6. CARATTERISTICHE AL CONSUMO

I vini ad indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano» all'atto dell'immissione al consumo devono assicurare i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

- «Benevento» o «Beneventano» bianchi 10,00%;
- «Benevento» o «Beneventano» rossi 10,50 %;
- «Benevento» o «Beneventano» rosati 10,50%;
- «Benevento» o «Beneventano» novelli 11,00%;
- «Benevento» o «Beneventano» passiti 16,00%.

Articolo 7. DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

7.1 Alla indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, riserva, scelto, selezionato, superiore e similari.

7.2 È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

7.3 È altresì consentita la tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino ad indicazione geografica tipica «Benevento» o «Beneventano» condizionato in recipienti fino a 60 litri.

7.4 Ai sensi dell'art. 7, punto 5, della legge 10 febbraio 1992, n. 164, l'indicazione geografica tipica «Beneventano» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3 ed iscritti negli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica protetta di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.