DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI "PUGLIA"

Approvato con	DM 12.09.1995	G.U. 237 - 10.10.1995
Modificato con	DM 20.07.1996	G.U. 190 - 14.08.1996
Modificato con	DM 13.08.1997	G.U. 210 - 09.09.1997
Modificato con	DM 03.11.2010	G.U. 264 - 11.11.2010
Modificato con	DM 13.01.2011	G.U. 26 - 02.02.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 28.11.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione

L'indicazione geografica tipica "Puglia" 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 in appresso indicati.

Articolo 2
Tipologie vini e relativa base ampelografica

L'indicazione geografica tipica "Puglia" è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nelle tipologie frizzante, spumante, uve stramature e passito;
rossi, anche nelle tipologie frizzante, uve stramature, passito e novello;
rosati anche nella tipologia frizzante, spumante, novello.

I vini ad indicazione geografica tipica "Puglia", bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per l'intero territorio della regione Puglia a bacca di colore corrispondente iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

L'indicazione geografica tipica "Puglia" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni o relativi sinonimi:

Aglianico n.;
Aleatico n.;
Asprinio bianco b.
Barbera n.,

Bianco di Alessano b.;
Biancolella b.
Bombino bianco b.;
Bombino nero n.;
Cabernet Franc n.
Cabernet Sauvignon n.;
Chardonnay b.;

Coda di volpe b.
Falanghina b.;
Fiano b.;
Francavilla
Greco b.;
Impigno b.
Incrocio Manzoni 6.0.13 b.;
Lacrima n.,
Lambrusco n. (da Lambrusco Maestri);
Malbech n.;
Malvasia b. (da Malvasia bianca e/o Malvasia bianca di Candia);
Malvasia n. (da Malvasia nera di Brindisi e/o Malvasia nera di Lecce);
Merlot n.;
Montonico b.;
Moscatello selvatico b.;
Moscato bianco b.;
Negroamaro n.;
Negroamaro precoce cannellino n.
Notardomenico n.;
Pampanuto b.;
Petit Verdot n.
Piedirosso n.;
Pinot bianco b.;
Pinot grigio g.
Pinot nero n.;
Primitivo n.;
Refosco dal peduncolo rosso n.
Riesling italico b.;
Riesling renano b.;
Sangiovese n.;
Sauvignon b.;
Semillon b.;
Susumaniello n.;
Sylvaner verde b.;

Syrah n.
Trebbiano
Uva di Troia n.;
Verdeca b.;
Verdicchio b.
Vermentino b.;

è riservata ai mosti e vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione, diversi da quello oggetto di specificazione, per l'intero territorio della regione Puglia, fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica "Puglia" con la specificazione di vitigno, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante, spumante limitatamente alla specificazione di vitigno a bacca bianca, passito e novello quest'ultima limitatamente alle uve a bacca rossa. Detti vini possono essere prodotti anche nella tipologia "vino da uve stramature" ed essere designati con la menzione "vendemmia tardiva".

Per i vini ad indicazione geografica tipica "Puglia" è consentito il riferimento ai nomi di due vitigni indicati nel presente articolo, a condizione che il vino prodotto derivi al 100% dai vitigni indicati e che il vitigno che concorra in quantità minore rispetto all'altro, sia presente in percentuale superiore al 15%.

L'indicazione geografica tipica "Puglia" con la specificazione della dicitura "Lambrusco vinificato in bianco" è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal vitigno Lambrusco Maestri autorizzato alla coltivazione nella regione Puglia.

Le uve destinate alla produzione di detta tipologia devono essere vinificate in bianco.

L'indicazione geografica tipica "Puglia" con la specificazione della dicitura "Negroamaro vinificato in bianco" riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal vitigno Negroamaro.

Le uve destinate alla produzione di detta tipologia devono essere vinificate in bianco.

I vini qualificati con la specificazione di uno dei vitigni a bacca nera di cui al comma 3 possono essere prodotti anche nella tipologia rosato.

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 "Puglia" comprende i territori amministrativi delle province di Bari, BAT (Barletta – Andria – Trani), Brindisi, Foggia, Lecce, Taranto della regione Puglia.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

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

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata nell'ambito aziendale, non deve essere superiore rispettivamente per i vini ad indicazione geografica tipica "Puglia" bianco, rosso e rosato, anche con la specificazione del vitigno, esclusi i vitigni Aleatico e Primitivo, a tonnellate 26; per i vini ad indicazione geografica tipica "Puglia", con specificazione dei vitigni Aleatico e Primitivo, a tonnellate 22.

Per quanto concerne la resa per ettaro in coltura promiscua, questa deve essere rapportata a quella della coltura specializzata tenendo conto della effettiva consistenza numerica delle viti.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Puglia", seguita o meno dal riferimento al nome del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo:
9,5% vol per i bianchi;
9,5% vol per i rosati;
10,00 % vol per i rossi.

Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante e spumante possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0.5% vol.

Le uve destinate alla produzione di "vino di uve stramature" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 15,00% vol.
Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti del 0,5% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

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

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino, ad eccezione del passito e/o uve stramature per il quale non deve essere superiore al 50%.

Per le uve destinate alla produzione della indicazione geografica tipica "Puglia" passito e uve stramature è consentito l'appassimento anche sulla pianta.

Le operazioni vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Puglia" devono essere effettuate sull'intero territorio della Regione Puglia. E' fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa per effettuare le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di produzione fino al 31 dicembre 2012.

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

1. I vini ad indicazione geografica tipica "Puglia", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

"Puglia" Bianco
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, delicato;
sapore: fresco, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Puglia" Bianco vino da uve stramature
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: da secco a dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/1;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/1.

"Puglia" Bianco Frizzante:
spuma: fine ed evanescente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato;
sapore: da secco a dolce, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Puglia" Bianco Passito
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/1;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/1

"Puglia" Bianco Spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
sapore: fresco, sapido, fine, armonico, fino al dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Puglia” Rosso
colore: dal rosso rubino al granato;
odore: gradevole,caratteristico;
sapore: da secco a dolce, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

“Puglia” Rosso vino da uve stramature
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: da secco a dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico voluimico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/1;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/1.

“Puglia” Rosso Frizzante:
spuma: fine ed evanescente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato;
sapore: da secco a dolce, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Puglia” Rosso Novello
colore: rubino più o meno intenso;
odore: intenso, gradevole, caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Puglia” Rosso Passito
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/1;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/1.

“Puglia” Rosato
colore: rosato più o meno intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: da secco a dolce, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Puglia" Rosato Frizzante:
spuma: fine ed evanescente;
colore: rosato più o meno tenue;
odore: delicato, fruttato;
sapore: da secco a dolce, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Puglia" Novello Rosato
colore: rosato più o meno intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: da secco ad abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;

"Puglia" Rosato Spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
sapore: fresco, sapido, fine, armonico fino al dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

2. I vini a indicazione geografica tipica «Puglia» con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. I vini a indicazione geografica tipica "Puglia", anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie "frizzante", "spumante" e novello, all'atto dell'immissione al consumo possono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo:
"Puglia" Frizzante 9,50%;
"Puglia" Spumante 9,50%;
"Puglia" Novello 11,00%.

Articolo 7
Designazione e presentazione

All'indicazione geografica tipica "Puglia" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

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

L'indicazione geografica tipica "Puglia" 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 nello schedario viticolo dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si

intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Sviluppandosi in lunghezza per ben 400 km. il territorio pugliese presenta caratteristiche assai differenti che lo rendono tra i più affascinanti in Italia in quanto a bellezza del paesaggio e tra i più interessanti da un punto di vista storico e naturalistico. Alle piane incolte battute dal vento seguono le infinite geometrie degli olivi oltre a fertili distese di terreni coltivati, recuperati a fatica da generazioni di contadini. Lungo le coste il paesaggio muta ulteriormente alternando lunghi arenili di sabbia finissima ad alte pareti rocciose intervallate da insenature e piccole calette, lungo le quali si aprono numerose grotte e anfratti dovuti alla particolare natura carsica del sottosuolo pugliese.

L'incessante azione dell'acqua sul calcare, principale componente del terreno, ha dato vita sin dalla preistoria a profonde incisioni nel banco roccioso divenute col tempo gravine, serre e letti fossili di antichi fiumi, oggi habitat perfetto per migliaia di specie vegetali endemiche. Profonde voragini, dette appunto vore, smaltiscono ancora oggi le acque piovane favorendo, anche qui, particolarissimi tipi di fioritura. È un territorio che alterna infatti la vegetazione caratteristica della macchia mediterranea presente in particolare nel Salento ai boschi di vario genere e natura presenti nella zona del Gargano con il lussureggiante esempio della foresta Umbra. A questi si alternano le acque, anch'esse di forma e natura assai differente. Ai canali e ai bacini frutto delle bonifiche eseguite dall'uomo resistono i delicatissimi sistemi lacustri di Lesina e Varano nel Gargano, dei laghi Alimini nel territorio di Otranto e l'oasi naturalistica delle Cesine sempre in provincia di Lecce.

La pedologia del suolo presenta le classiche terre rosse derivate dalla dissoluzione delle rocce calcaree, delle quali rappresentano i residui insolubili composti da ossidi e idrossidi di ferro e di alluminio. Sono terreni che per la loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini bianchi di pregio.

I terreni, argillosi, argillosi-limosi, hanno elevata presenza di scheletro che raggiunge circa il 60% dei costituenti totali.

Questi suoli presentano orizzonti superficiali di colore scuro per effetto dell'arricchimento in sostanza organica; questa caratteristica è indice di proprietà favorevoli, quali un buon livello di fertilità agraria e di attività biologica.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 200 e i 700 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso est e sud-est.

Il clima della regione rientra nell'area di influenza in parte del clima temperato e freddo, e in parte di quello mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde e inverni rigidi.

Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 800 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale.

Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 300 mm di pioggia.

Non sono rare estati senza alcuna precipitazione. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30 C° e scendono sotto 0 c°. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18° C.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Il legame della Puglia con il vino, e quindi con la vite, ha origini antichissime, un legame che da sempre ha caratterizzato - unitamente all'olio e all'olivo - la cultura e la tradizione di questa regione.

La storia della vite in Puglia ha radici antichissime e si ritiene che questa pianta sia stata sempre presente nel territorio della regione. La vite era probabilmente presente in Puglia prima dei tempi della colonizzazione greca - nel VIII secolo a.C. - tuttavia alcune delle varietà oggi considerate

autoctone di questa regione sono state introdotte proprio dai greci, come il Negroamaro e l'Uva di Troia. Dalla Grecia fu introdotto anche il sistema di coltivazione della vite ad "alberello", il metodo più diffuso in Puglia. Con l'arrivo del dominio degli antichi romani - in seguito alla vittoria contro Pirro nel 275 a.C. - la produzione e il commercio di vino furono particolarmente vivaci e i vini della Puglia cominciarono ad essere presenti - e apprezzati - nella tavole di Roma. Nella sua monumentale opera Naturalis Historia, Plinio il Vecchio, nell'elencare le varietà di uve greche, ricorda che in Puglia erano presenti le Malvasie Nere di Brindisi e Lecce, il Negroamaro e l'Uva di Troia. Plinio il Vecchio, Orazio e Tibullo hanno lasciato ampie testimonianze nei loro scritti sulle tecniche di coltivazione della vite e della produzione di vino in Puglia ai tempi degli antichi Romani, decantando - in particolare - il colore, il profumo e il sapore dei vini pugliesi. Plinio il Vecchio definì Manduria - la terra della Puglia più rappresentativa per il Primitivo - come viticulosae, cioè "piena di vigne". Manduria non fu l'unica zona a guadagnarsi l'appellativo di viticulosae: anche Mesagne, Aletium (Alezio) e Sava furono definite in questo modo da altri autori.
Altri autori illustri di quei tempi - come Marziale, Ateneo e Marrone - elogiarono nei loro scritti le qualità dei vini pugliesi. Con la costruzione del porto di Brindisi - nel 244 a.C. - il commercio del vino pugliese conosce un periodo piuttosto fiorente e a Taranto, con lo scopo di facilitare la spedizione e l'imbarco, si conservano enormi quantità di vino in apposite cantine scavate nella roccia lungo la costa.
Già a quei tempi, quindi, la Puglia diviene un importante "deposito" di vino, una terra che farà del vino, e dell'olio, due prodotti fortemente legati alla propria tradizione e cultura.
Il vino di qualità lascerà un segno indelebile nella cultura della Puglia: da merum, che in latino significa "vino puro" o "vino genuino", deriva infatti il termine mjere, che in dialetto pugliese significa "vino".
Dopo la caduta dell'impero romano, la viticoltura e la produzione di vino in Puglia subiscono un periodo di crisi e sarà solo per opera dei monasteri e dei monaci che le due attività saranno conservate e continueranno a caratterizzare la Puglia. Nel Medioevo, in Puglia si registrano ancora enormi produzioni di vino: non a caso Dante Alighieri, nei suoi versi, descrive la Puglia come «terra sitibonda ove il sole si fa vino». L'importanza dello sviluppo della viticoltura e della produzione del vino fu ben compresa anche da Federico II che - nonostante fosse astemio - fece piantare migliaia di viti nella zona di Castel del Monte, importando le piante dalla vicina Campania.
Il vino assume un ruolo strategico per l'economia della Puglia tanto che, nel 1362, Giovanna I d'Angiò firma una legge che vietava nel territorio l'introduzione di vino prodotto al di fuori della regione. Sarà solamente durante il Rinascimento che i vini della Puglia cominceranno a conoscere i consensi delle altre zone d'Italia e di alcune zone della Francia, i vini pugliesi fanno il loro ingresso nelle tavole delle corti nobili. Andrea Bacci, uno degli autori di vino più conosciuti di quel periodo, ricorda nella sua opera De naturali vinorum historia che nelle zone di Lecce, Brindisi e Bari si producono vini di "ottima qualità", mentre dei rossi di Foggia e del Gargano dirà che sono vini di "media forza ma sinceri nella sostanza sicché durano fino al terzo anno e anche di più". Nei periodi successivi - nel 1700 e nel 1800 - la Puglia si farà sempre notare per le enormi quantità di vino prodotte, mai per la qualità, tanto che le eccedenze cominciano ad essere un serio problema, pur tuttavia costituendo un cospicuo profitto.
I sistemi di allevamento a pianta bassa e ad alta intensità di individui per superficie favoriranno una produzione per pianta, tale da considerare il prodotto ottenuto con caratteristiche organolettiche più interessanti.
Inoltre il sistema di allevamento, la potatura, le coltivazioni influiranno sulla quantità e qualità finale del prodotto.

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

L'IGT "Puglia", presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In generale tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni. Il Puglia bianco si presenta con colore giallo paglierino più o meno intenso; all'olfatto si presenta, fruttato; il sapore è tipico, secco, sapido. Il Puglia rosato si presenta con colore rosato cerasuolo, intenso e persistente all'olfatto; al palato si presenta secco e caratteristico. Il Puglia rosso presenta alla vista un colore intenso con sfumature violacee; odore fruttato e complesso; il sapore è armonico e tipico.

Si tratta di caratteristiche organolettiche ed analitiche diretta conseguenza della tipologia di terreno calcareo/argilloso su cui insistono i vigneti e delle condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli.

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

Le caratteristiche genetiche e morfologiche del territorio di produzione, l'esposizione prevalente dei vigneti localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, il clima mite e particolarmente favorevole concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta, ottenendo ottimi risultati qualitativi ed organolettici.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni adatti ad una viticoltura di qualità, con susseguente selezione delle uve in sede di raccolta e vinificazione.

La millenaria storia vitivinicola della regione Puglia in particolare, dallo sbarco dei greci fino ai giorni nostri, passando attraverso l'epoca medievale, attestata da numerosi documenti e reperti storici, come il ritrovamento di anfore vinarie a seguito di scavi archeologici, è la prova inconfutabile della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani/ambientali e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Puglia", sia esso bianco, rosso o rosato.

Ciò testimonia come l'intervento dell'uomo nel territorio in questione abbia, nel corso dei secoli e, soprattutto negli ultimi decenni, tramandato prima, sviluppato poi, le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali in epoca moderna sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali premiati vini.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Taranto
V.le Virgilio, 152
74121 - Taranto

La C.C.I.A.A. di Taranto è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).