

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "SALENTO"**

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

### **Articolo 1 Denominazione**

L'indicazione geografica tipica "Salento", 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 "Salento", 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 "Salento", bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti, composti nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione, per la provincia di Brindisi, Lecce e Taranto, a bacca di colore corrispondente iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

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

Aglianico n.;

Aleatico n.;

Barbera n.,

Bianco di Alessano b.;

Bombino bianco b.;

Bombino nero n.;

Cabernet Franc n.

Cabernet Sauvignon n.;  
Chardonnay b.;  
Falangina b.;  
Fiano b.;  
Francavilla;  
Greco b.;  
Greco bianco b.;  
Impigno b.  
Incrocio Manzoni 6.0.13 b.;  
Lacrima n.,  
Lambrusco n.(da Lambrusco Maestri);  
Malbec n.;

Malvasia b. (dal Malvasia bianca e/o Malvasia  
bianca di Candia);  
Malvasia n. (da Malvasia nera di Brindisi e/o  
Malvasia nera di Lecce);  
Merlot n.;  
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.;  
Uva di Troia n.;  
Verdeca b.;  
Fermentino b.;  
Verdicchio b.;

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

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione, diversi da quello oggetto di specificazione, per le province di Brindisi, Lecce e Taranto fino ad un massimo del 15%.

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

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 geografica tipica delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica "Salento" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Brindisi, Lecce e Taranto.

### **Articolo 4**

#### **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vitigni 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 per tutte le tipologie dei vini ad indicazione geografica tipica "Salento", a tonnellate 17 per la tipologia Rosso Primitivo; a tonnellate 23 per le tipologie derivate da uve a bacca nera; a tonnellate 26 per quelle derivate da uve a bacca bianca; con o senza la specificazione del vitigno.

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 "Salento", seguita o meno dal riferimento al nome del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

10,00% vol per i bianchi;

11,0% vol per i rosati;

11,5% vol per i rossi.

12,0% vol. per il Primitivo.

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% vol.

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

### **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 al 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 dell'indicazione geografica tipica " Salento " passito e uve stramature è consentito un appassimento, anche sulla pianta.

Le operazioni vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Salento" devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve come delimitata dall'art. 3.

Tuttavia è consentito che tali operazioni vengano effettuate anche nel 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**

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

### “Salento” Bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: gradevole, delicato;  
sapore: fresco, da secco ad abboccato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

### “Salento” Bianco vino da uve stramature

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

### “Salento” Bianco Frizzante

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

### “Salento” bianco passito

colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratteristico, delicato, persistente;  
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Salento” 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 all'amabile;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Salento” Rosso

colore: dal rosso rubino al granato;  
odore: gradevole, caratteristico;  
sapore: da secco ad abboccato, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

“Salento” Rosso vino da uve stramature

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

“Salento” Rosso Frizzante

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

“Salento” 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.

“Salento” Rosso passito

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

“Salento” Rosato

colore: rosato più o meno intenso;  
odore: caratteristico, fruttato;  
sapore: da secco ad abboccato, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Salento” Rosato Frizzante

spuma: fine ed evanescente;  
colore: rosato più o meno tenue;  
odore: delicato, fruttato;  
sapore: da secco ad amabile, 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.

“Salento” Novello Rosato

colore: rosato più o meno intenso;  
odore: caratteristico, fruttato;  
sapore: da secco ad abboccato, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Salento” Rosato Spumante

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

I vini a indicazione geografica tipica “Salento” 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.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

Per i vini ad indicazione geografica tipica "Salento" 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%.

All'indicazione geografica tipica "Salento" 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 o 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 " Salento " 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 l'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***

Il territorio in cui ricade l'areale di produzione della IGT "Salento" è essenzialmente caratterizzato da due tipologie di paesaggio: l'Arco Jonico e la penisola Salentina.

La morfologia dell'Arco Jonico deriva dai frequenti e brevi cicli sedimentari trasgressivo-regressivi che hanno interessato l'area sin dal Pliocene medio, conferendo al paesaggio il tipico aspetto a "gradinata" costituito, appunto, da una serie di scarpate che progressivamente degradano verso la linea di costa, lungo la quale è possibile osservare un sistema di dune cui sono associate estese depressioni retrodunali. Il clima è di tipo mediterraneo con inverni abbastanza miti (temperatura minima media 6-7°C) ed estati calde (temperatura massima media 25-26°C). La piovosità si attesta attorno ai 650 mm di pioggia annui concentrati prevalentemente nel periodo invernale.

La Penisola salentina si presenta come un territorio alquanto complesso in cui si alternano superfici subpianeggianti (nelle aree localizzate tra Lecce e Brindisi) a rilievi calcarei (serre salentine). Le serre presenti nella porzione più a sud sono caratterizzate da rilievi calcarei o calcareo-dolomitici stretti ed allungati che si interrompono qua e là in solchi erosivi pianeggianti. La penisola salentina, essendo protesa al mare, è caratterizzata da un clima più umido rispetto al resto della Puglia, dove invece la presenza dell'Appennino riduce l'apporto di umidità dei venti provenienti da ovest. L'umidità non si traduce in precipitazioni, comunque più cospicue rispetto alla Puglia settentrionale, ma determina una più netta alterazione della temperatura percepita: le stagioni estive, soprattutto nelle aree più meridionali, sono particolarmente afose, mentre le stagioni invernali, sia pure molto miti e abbondantemente al di sopra dello zero anche nei periodi più freddi, appaiono gelide soprattutto in presenza di vento.

In tutto il territorio della IGT. l'uso del suolo è mosaicato con vigneti alternati a seminativi ed oliveti radi. Un'analisi più dettagliata dei suoli porta a considerare che nella parte occidentale

dell'area di produzione predominano i suoli franco-argillosi profondi che diventano sabbiosi e sottili scendendo lungo la zona costiera permettendo quindi solo un ridotto approfondimento radicale. I Comuni della Provincia di Brindisi, sono per lo più caratterizzati da suoli franco sabbiosi argillosi, con media tessitura e buon drenaggio, leggermente asfittici nella fascia che interessa la parte occidentale di Oria e il Comune di Torre S.Susanna. Erchie ha un territorio con suoli tendenzialmente sottili che garantiscono buon drenaggio e disponibilità di ossigeno. Guardando alla fascia costiera si nota la netta prevalenza di suoli franco argillosi o franco sabbiosi molto sottili con substrato entro i 25-50 cm, quindi assolutamente poco adatti all'approfondimento radicale oltre i 50 cm. Man mano che ci si sposta verso l'interno i terreni diventano tendenzialmente più profondi, non presentando quindi particolari limitazioni d'uso, se non, in casi sporadici, problemi di drenaggio e conseguentemente asfissia radicale.

Sulla base delle caratteristiche podologiche non esistono particolari fattori limitanti alla coltivazione della vite anzi l'intero areale ed i suoi terreni sono considerati estremamente vocati ad una viticoltura di elevata qualità. Considerando il territorio essenzialmente pianeggiante e notevolmente omogeneo dal punto di vista climatico, non esistono e conseguentemente non sono riportate nel disciplinare di produzione particolari requisiti ed indicazioni sull'attitudine, esposizione e giacitura dei vigneti.

## **2) *Fattori umani rilevanti per il legame***

I sistemi di allevamento a pianta bassa e ad alta intensità di individui per superficie favoriscono una produzione per pianta, tale da considerare il prodotto ottenuto con caratteristiche organolettiche più interessanti. Inoltre il sistema di allevamento, la potatura, le coltivazioni influiscono sulla quantità e qualità finale del prodotto. La viticoltura tipica di questa zona prevede un elevato frazionamento essendo, la zona, tradizionalmente derivante dalla Riforma Fondiaria che si basò, appunto sul frazionamento della proprietà onde consentire a più nuclei familiari di trarre il proprio reddito. Oggi questa situazione ha prodotto solo elementi positivi in quanto si sono scelti per l'impianto, solo i terreni migliori, con le migliori esposizioni e limitando fortemente l'unico vero rischio in loco per le produzioni che è costituito dalla grandine che tradizionalmente fa la sua comparsa tra i mesi di luglio ed agosto, ed il cui impatto distruttivo viene fortemente limitato da detta parcellizzazione, dato che è noto che la grandine colpisce fasce del territorio normalmente di ampiezza limitata.

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

L'IGT "Salento", come regolamentato dal presente disciplinare di produzione, presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione 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 Salento bianco si presenta con colore giallo paglierino più o meno intenso; all'olfatto si presenta, fruttato; il sapore è tipico, secco, sapido. Il Salento rosato si presenta con colore rosato cerasuolo, intenso e persistente all'olfatto; al palato si presenta secco e caratteristico. Il Salento 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 generale, e della zona di produzione del Salento, 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 "Salento", 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**

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - **Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.**

**L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari** è l'Autorità di controllo competente del 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 nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).