

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Leverano (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Puglia - Area Politiche per lo Sviluppo Rurale - Servizio Alimentazione - Ufficio Associazionismo, Alimentazione e Tutela Qualità
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	20 Lungomare Nazario Sauro 70121 Bari Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0805405220; +39.0805405134; +39.0805405210
<i>Fax:</i>	+39.0805405136
<i>e-mail:</i>	n.laricchia@regione.puglia.it ,a.lillo@regione.puglia.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Leverano - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 04.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Leverano (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Leverano” Rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; - Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: dal rosso rubino al granato; - odore: vinoso, gradevole con profumo caratteristico; - sapore: asciutto, armonico con delicato fondo amarognolo.

“Leverano” Rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l; - Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosato tendente al cerasuolo tenue, talvolta con lievi riflessi arancione;
- odore: leggermente vinoso, con profumo di fruttato se giovane;
- sapore: asciutto, fresco, armonico, gradevole.

"Leverano" Rosso Riserva**Caratteristiche analitiche:**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: dal rosso rubino al granato, tendente ad assumere con l'invecchiamento dei riflessi aranciati;
- odore: vinoso gradevole con profumo caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico con delicato fondo amarognolo.

"Leverano" Rosso Novello**Caratteristiche analitiche:**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- zuccheri riduttori residui: massimo 6,0 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rubino più o meno intenso;
- odore: vinoso, fruttato;
- sapore: asciutto, sapido, caratteristico.

"Leverano" Bianco**Caratteristiche analitiche:**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: paglierino più o meno carico;
- odore: gradevole, leggermente vinoso, delicato;
- sapore: asciutto, morbido, armonico, caratteristico.

“Leverano” Bianco Dolce Naturale**Caratteristiche analitiche:**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolti;
- zuccheri riduttori residui: minimo 8,0 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo dorato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: vellutato, gradevole.

"Leverano" Bianco Passito**Caratteristiche analitiche:**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolti;
- zuccheri riduttori residui: minimo 8,0 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo dorato con tendenza all'ambrato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: vellutato, gradevolmente amabile o dolce.

“Leverano” Chardonnay**Caratteristiche analitiche:**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, fresco, armonico, caratteristico.

“Leverano” Malvasia Bianca***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, fresco, armonico, caratteristico.

“Leverano” Negramaro Rosso***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
- Zuccheri riduttori residui massimo: 10 g/l ;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, etereo, caratteristico;
- sapore: pieno, asciutto, vellutato su gradevole fondo amarognolo.

“Leverano” Fiano***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
- zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|--|
| - colore: paglierino più o meno carico;
- odore: gradevole, leggermente vinoso, delicato;
- sapore: asciutto, morbido, armonico, caratteristico. |
|--|

“Leverano” Negramaro Rosso Superiore e Riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo : 24,0 g/l; - zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l .
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
-colore: rosso rubino più o meno intenso tendente al granato con l' invecchiamento; - odore: vinoso , etereo caratteristico , gradevole e intenso; - sapore : pieno, asciutto, robusto, caldo , armonico.

“Leverano” Negramaro Rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l; - Zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosato tendente al cerasuolo tenue; - odore: leggermente vinoso, fruttato se giovane; - sapore: asciutto, vellutato, caratteristico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Vino dolce naturale
Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Superiore

Riserva
Passito
Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

"Leverano" Rosso, Rosso Riserva, Rosato, Bianco, Rosso Novello, Negroamaro Rosso, Negroamaro Rosato

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 15 t/ha Resa vino: 105 hl/ha

"Leverano" Bianco Dolce Naturale, Bianco Passito

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 10 t/ha Resa vino: 50 hl/ha

"Leverano" Negroamaro Rosso Riserva, Negroamaro Rosso Superiore

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 8 t/ha Resa vino: 104 hl/ha

"Leverano" Malvasia Bianca, Chardonnay, Fiano

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 13 t/ha Resa vino: 104 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Leverano, ivi compresa la frazione del medesimo interclusa tra i comuni di Arnesano e Copertino.

a. Zona NUTS

ITF45	Lecce
ITF4	Puglia
ITF	SUD
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

LAMBRUSCO MAESTRI N.
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PIEDIROSSO N.
PETIT VERDOT N.
NEGROAMARO N.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
GARGANEGA B.
FIANO B.
FALANGHINA B.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.

BOMBINO BIANCO B.
BARBERA N.
ALEATICO N.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
TREBBIANO GIALLO B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
SYRAH N.
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Ottavianello N
Negroamaro Precoce N
Greco Bianco
Greco B
Aglianico N
Aglianicone N
Pampanuto B
Trebbiano Toscano B
Francavidda B
Chardonnay B
Impigno B
Asprinio Bianco B
Moscaticello Selvatico B
Bianco d'Alessano B
Susumaniello N
Lacrima N
Calabrese N
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia Nera di Basilicata N
Bombino Nero N

Malvasia Bianca di Candia B
Sylvaner Verde B
Malbech N
Malvasia Bianca B
Verdeca B
Uva di Troia N
Grillo B
Notardomenico N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Leverano"

Informazioni sulla zona geografica:

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

L'assetto geologico dell'areale della DOC Leverano non si discosta molto da quello riscontrabile nel resto della Penisola Salentina.: sul basamento carbonatico cretaceo, blandamente piegato e dislocato da faglie, giacciono in trasgressione i sedimenti delle formazioni terziarie e quaternarie. Tale configurazione morfostrutturale deriva dagli eventi tettonici e paleogeografici che si sono susseguiti nella regione salentina a partire dal Mesozoico. A partire da tale periodo infatti il basamento carbonatico ha subito numerose emersioni e subsidenze accompagnate da ingressioni marine.

Il quadro risultante è dato dalla presenza di un substrato carbonatico mesozoico su cui giacciono in trasgressione le unità di più recente deposizione: le calcareniti mioceniche ed i sedimenti calcarenitici, argillosi e sabbiosi pliocenici e pleistocenici.

Tutte queste unità, possono essere classificate in quattro gruppi principali, in base ai caratteri di facies e in relazione all'evoluzione geodinamica dell'area dal Cretaceo ai nostri.

Nell'area si rinvengono, dalla più antica alla più recente, le seguenti formazioni geologiche:

1. Calcarei di Altamura (Turoniano sup- Maastrichtiano)
2. Pietra Leccese e Calcareniti di Andrano (Burdigaliano – Messiniano)
3. Calcareniti di Gravina (Pliocene medio – Pleistocene inf.)
4. Argille Subappennine (Pleistocene inf.)
5. Depositi Marini Terrazzati (Pleistocene medio e sup).

I suoli del territorio viticolo Leveranese sono in prevalenza di tre tipi.

Quelli confinanti con il territorio del Comune di Veglie, il più delle volte sono profondi e argillosi; sempre profondi ma tendenti al sabbioso quelli confinanti con il territorio del Comune di Copertino e Carmiano, comuni che ricadono nell'areale della DOC Copertino; spesso più superficiali e rossastri, invece, quelli più vicini alla costa Jonica Salentina confinanti con il comune di Porto Cesareo e di Nardò, facenti parte dell'omonima DOC.

Di conseguenza, nelle zone in cui i terreni sono più profondi, ricchi di sostanza organica e poveri in carbonato di calcio abbiamo grandi distese di terreni coltivati a vite, invece i terreni siti in prossimità della costa Jonica Salentina sono perlopiù ricoperti di oliveti.

Le caratteristiche di questi terreni fanno sì che anche in alcune annate più siccitose si riescono comunque a creare delle condizioni ottimali per lo sviluppo della pianta ottenendo un vino qualità.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Leverano".

L'origine della denominazione DOC del Leverano è da attribuirsi ai due produttori storici presenti sul territorio, i quali già a partire dagli anni 60 producevano vini rossi e rosati a base di Negroamaro e Malvasia Nera.

Il nome di questo vino deriva dalla omonima cittadina situata a sud ovest di Lecce, zona di vigneti e uliveti, in cui sono sparse masserie e antiche torri di vedetta.

L'antica tradizione di vinificazione di questo territorio ha portato i produttori locali a riunirsi nel 1976 per poter preservare e dare nuovo slancio al comparto vitivinicolo di Leverano. L'esigenza della costituzione della DOC nacque anche dal riscontro in termini di vendite sia su mercati nazionali che internazionali, ma soprattutto l'esigenza principale fu quella di dare una vera e propria svolta alla storia della viticoltura di questo comune per poter finalmente distinguere le produzioni vinicole che fino ad allora avevano la fama di "vini da taglio", per poter dimostrare ai mercati e ai consumatori che la produzione di questo territorio poteva e doveva orientarsi sulla qualità.

Due sono le forme di allevamento dei vigneti della DOC Leverano più utilizzati:

1. Alberello pugliese; Si tratta di un sistema di allevamento più anticamente diffuso nell'Italia meridionale e insulare e largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo-arido. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli della scarsa piovosità del sud Italia. Il sesto d'impianto tradizionale va da 1,60 - 1,80 m tra le file a 1,00 – 1,10 m. su la fila. La maggior parte dei vigneti allevati ad alberello hanno in media più di trent'anni, infatti questa forma di allevamento è sempre meno utilizzata nei nuovi impianti di vigneto.
2. Spalliera; Nell'ultimo ventennio l'allevamento a spalliera in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello infatti l'alberello pugliese rappresenta

massimo del 20 % della superficie quando invece fino a gli anni 80' rappresentava il 90% della superficie.

Il sesto d'impianto utilizzando nella spalliera va da 2.00 -2,20 m tra le file a 0,80 – 1,20 m. su la fila con una densità d'impianto che varia da un minimo di 3.800 piante per ettaro fino ad un massimo di 6.250 piante per ettaro, questo sesto d'impianto ha permesso una maggiore meccanizzazione della coltura con un notevole sgravio sui costi della manodopera. Nella spalliera si utilizzano sistemi di potatura corta come il cordone speronato, guyot e ecc.

Il vitigno principe del Salento, e soprattutto della DOC Leverano è il Negroamaro. Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle province di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.

Se un tempo fino ai primi anni 90' la spalla ideale del Negromaro era la malvasia Nera di Brindisi e di Lecce, negli ultimi vent'anni la piattaforma ampelografica dell'area di produzione dell'IGT Salento è sostanzialmente cambiata. Sono stati introdotti, infatti, anche altri vitigni non solo locali e nazionali come Primitivo, Moltepulciano, Sangiovese, Lambrusco ecc, ma anche internazionali come il Cabernet, Merlot, Syrah. I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sestini d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

Informazioni sul prodotto:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, 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 particolare 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.

Legame causale:

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità. La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "LEVERANO", ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>a) "Leverano" Rosso, Novello e Rosato: Negroamaro almeno 50%; Malvasia nera di Lecce, Montepulciano e Sangiovese da soli o congiuntamente fino a un massimo del 40%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" presenti in ambito aziendale nella misura massima del 30%, 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.</p> <p>b) "Leverano" Bianco, "Leverano" Bianco Passito e "Leverano": Malvasia bianca almeno 50%; Vermentino fino a un massimo del 40%.</p> <p>c) "Leverano" con una delle seguenti specificazioni: Chardonnay Fiano Malvasia bianca Vermentino devono essere ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno il 85%. Possono concorrere alla produzione di detti vini (punto b e c), da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15% della superficie iscritta allo Schedario viticolo, idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" con esclusione del moscato bianco e moscatello selvatico b.</p> <p>d) "Leverano" Negroamaro o Negramaro Rosso e "Leverano" Negroamaro o Negramaro rosato è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti costituiti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dalla corrispondente varietà di vitigno. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" fino a un massimo del 15%.</p> <p>e) "Leverano" Negroamaro o Negramaro Rosso con la specificazione "Superiore": Negroamaro per almeno il 90%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10% anche le uve di altri vitigni</p>	

a bacca nera idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" come sopra identificati.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Puglia
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - Toponimi
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 4 - DM 2 novembre 2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it ,SAQ9@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**