Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

San Severo (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Regione Puglia - Area Politiche per lo Sviluppo Rurale - Servizio Alimentazione - Ufficio Associazionismo, Alimentazione e Tutela Qualità
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Regione
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	45/47 Lungomare Nazario Sauro 70121 Bari Italia
Telefono:	+39.0805405220; +39.0805405134; +39.0805405210
Fax:	+39.0805405136
e-mail:	n.laricchia@regione.puglia.it,a.lillo@regione.puglia.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC San Severo - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 24.05.2010
Base giuridica:	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"San Severo" bianco

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: paglierino più o meno intenso; - odore: gradevole, fruttato, leggermente vinoso; - sapore: asciutto, fresco, armonico.

"San Severo" bianco Frizzante

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l, - estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:
- colore: paglierino tenue; - odore: gradevole, fruttato; - sapore: secco, fresco.

“San Severo” bianco Spumante

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- spuma: fine e persistente; - colore: paglierino più o meno intenso; - odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato; - sapore: asciutto, fresco, armonico.

“San Severo” Bombino bianco

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: paglierino più o meno intenso; - odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato; - sapore: asciutto, fresco, armonico.

“San Severo” Bombino bianco Frizzante

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: paglierino più o meno intenso; - odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato; - sapore: secco, fresco, armonico.

“San Severo” Bombino bianco Spumante

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- spuma: fine e persistente; - colore: paglierino più o meno intenso; - odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato; - sapore: asciutto, fresco, armonico.

“San Severo” Malvasia Bianca di Candia

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l - estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo più o meno intenso; - odore: delicato, con profumo caratteristico, con sentori aromatici; - sapore: asciutto, fresco, gradevole ed aromatico.

“San Severo” Falanghina

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo più o meno intenso; - odore: delicato, con profumo caratteristico, con sentori di fruttato; - sapore: asciutto, fresco, gradevole.

“San Severo” Trebbiano bianco

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l - estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: paglierino; - odore: vinoso, con profumo delicato; - sapore: asciutto, fresco, armonico, sapido.

“San Severo” rosso

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino che tende al granato con l’invecchiamento; - odore: vinoso, con profumo gradevole caratteristico; - sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, giustamente tannico.

“San Severo” Novello

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - zuccheri riduttori residui massimi: 10,0 g/l; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino più o meno intenso; - odore: intenso, gradevole, caratteristico; - sapore: armonico, caratteristico, rotondo.

“San Severo” Rosso Riserva

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento; - odore: vinoso, con profumo gradevole caratteristico; - sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, giustamente tannico.

"San Severo" rosato

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosato più o meno intenso; - odore: delicato vinoso, caratteristico, talvolta fruttato; - sapore: asciutto, armonico, gradevole.

"San Severo" rosato Frizzante

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosato più o meno intenso; - odore: delicato vinoso, caratteristico, talvolta fruttato; - sapore: secco, armonico, gradevole.

"San Severo" Merlot Rosato

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l - estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosato più o meno intenso; - odore: vinoso, con profumo fruttato caratteristico; - sapore: asciutto, sapido, armonico.

“San Severo” Sangiovese

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino che tende al granato con l’invecchiamento; - odore: vinoso, con profumo gradevole caratteristico; - sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, poco tannico.

“San Severo” Merlot

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 20 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino che tende al granato con l’invecchiamento; - odore: vinoso, con profumo fruttato caratteristico; - sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, giustamente tannico.

“San Severo” Merlot

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 20 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino che tende al granato con l’invecchiamento; - odore: vinoso, con profumo fruttato caratteristico; - sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, giustamente tannico.

“San Severo” Merlot Rosato

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l - estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosato più o meno intenso; - odore: vinoso, con profumo fruttato caratteristico; - sapore: asciutto, sapido, armonico.

"San Severo" Sangiovese

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento; - odore: vinoso, con profumo gradevole caratteristico; - sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, poco tannico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Riserva
Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

San Severo Bianco

Resa massima:
Resa uva: 16,5 t/ha Resa vino: 115,5 hl/ha

San Severo Rosso

Resa massima:
Resa uva: 16 t/ha Resa vino: 112 hl/ha

San Severo Bianco con menzione di vitigno

Resa massima:
Resa uva: 14 t/ha Resa vino: 98 hl/ha

San Severo Rosso con menzione di vitigno

Resa massima:
Resa uva: 14 t/ha Resa vino: 98 hl/ha

San Severo Rosso Riserva

Resa massima:
Resa uva: 12 t/ha Resa vino: 84 hl/ha

San Severo Rosso Riserva con menzione di vitigno

Resa massima:
Resa uva: 12 t/ha Resa vino: 84 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

I vini San Severo bianco, rosato e rosso, devono essere prodotti nella zona di produzione in cui rientra il territorio già delimitato con D.M. 29 marzo 1932, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'otto aprile 1932, n. 82, e comprende per intero i territori dei comuni di San Severo (comprese le due frazioni denominate Salsola e Vulganello del comune di San Severo ricadenti in territorio di Foggia), Torremaggiore (compresa la frazione di Castelnuovo della Daunia, Masseria Monachelle, inclusa nel territorio di Torremaggiore), San Paolo di Civitate e parte dei territori dei comuni di Apricena, Lucera, Poggio Imperiale e Lesina.
Tale zona è così delimitata:
partendo dall'estremo nord in agro di Lesina (caposaldo) segue la strada di bonifica n. 7 San severo- Torre Fortore sino ad innestarsi sulla Provinciale Ripalta-Lesina, entra in agro di Poggio Imperiale, segue il canale La fara risalendo fino alla ferrovia Bologna – Otranto. Segue il tracciato di detta ferrovia fino alla località Coppa franceschiello, costeggia il confine degli agri di Apricena, Poggio Imperiale deviando sul confine degli agri di San Paolo di Civitate-Apricena costeggiando la strada di bonifica n.7 San Severo- Torre fortore fino all'incrocio della strada provinciale Serracapriola – Apricena. Costeggia poi detta strada sino all'abitato di Apricena, s'innesta sulla strada Statale 89 seguendola fino al km 17.
Devia quindi sulla pista a fondo naturale S. Nicandro – Foggia sino ad incrociare la strada di bonifica Apricena –Stazione di S. Marco in Lamis seguendola sino allo scalo ferroviario, segue per un tratto la ferrovia garganica San Severo - Rodi Garganico e devia costeggiando il confine degli agri San Severo – Apricena.
Entra poi in agro di Rignano Garganico seguendo la strada di bonifica pedegarganica sino all'incrocio dei torrenti Candelabro – Triolo. Risale quest'ultimo torrente sino all'incrocio della strada di bonifica n.23, sino ad incrociare la Rignano – scalo ferroviario, sino al confine degli agri San Severo – Rignano, segue i citati confini proseguendo con quelli di Foggia e sino all'incrocio degli agri San severo-Lucera. Devia sul confine dell'agro di Lucera-Foggia sino a congiungersi sulla strada di bonifica n. 11, la segue in agro di Lucera sino alle località Grotticella-petrilli, s'immette su una pista a fondo naturale sino al torrente Salsola, lo costeggia sino ad incrociare la strada di bonifica n.9, la segue sino al bivio della strada di bonifica n. 13 e la segue sino ad incrociare la strada di bonifica n.5.
Segue detta strada sino ad incrociare i confini dell'agro di Torremaggiore.
Costeggia i confini degli agri di Torremaggiore-Lucera-Castelnuovo-Casalvecchio-Serracapriola, sino al confine dell'agro di San Paolo di Civitate.
Da qui segue il confine degli agri di Serracapriola-Lesina sino alla località Coppa delle Rose, incrocia la strada di bonifica n.33 in agro di Lesina e la segue sino alla borgata di Ripalta.
Segue la strada Ripalta – stazione sino alla contrada San Colombo, segue una

strada vicinale sino alla ferrovia Bologna- Otranto, la segue sino al canale Pontone percorrendolo sino all'incrocio con la strada di bonifica n.7 San Severo- Torre Fortore.

a. Zona NUTS

ITF41	Foggia
ITF4	Puglia
ITF	SUD
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
FALANGHINA B.
BOMBINO BIANCO B.
TREBBIANO TOSCANO
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Uva di Troia N

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "San Severo"

Informazioni sulla zona geografica:

1. I Fattori Naturali rilevanti

La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione è denominata “Alto Tavoliere” e fa parte della più ampia area della Daunia. Dal punto di vista cartografico la zona è orientata a Nord-Ovest della provincia di Foggia. I comuni rientranti nella zona delimitata sono: San Severo (comprese le due frazioni denominate Salsola e Vulganello del comune di San Severo ricadenti in territorio di Foggia), Torremaggiore (compresa la frazione di Castelnuovo della Daunia, Masseria Monachelle, inclusa nel territorio di Torremaggiore), San Paolo di Civitate e parte dei territori dei comuni di Apricena, Lucera, Poggio Imperiale e Lesina. In particolare San Severo è situata nella parte settentrionale del Tavoliere, su una lieve altura (mt. 86 s.l.m.) tra 41° 40’ e 41° 42’ di latitudine Nord e tra 2° 55’ e 2° 57’ di longitudine Est da Monte Mario.

La pedologia del suolo presenta le classiche terre derivate dalla dissoluzione delle rocce emerse dal mare, caratterizzate dalla loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica che costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini di pregio. I terreni, tendenti all’argilloso ed argilloso-limoso in alcune zone, sono poveri di scheletro affiorante, sufficientemente dotati di elementi minerali, capaci di conservare un buon grado di umidità. La roccia madre si trova ad una profondità tale da garantire un buon strato di suolo alla vegetazione. Generalmente sono di medio impasto, profondi, poco soggetti ai ristagni idrici, di reazione tendenzialmente neutra, di buona struttura e con un ottimale franco di coltivazione.

L’altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 60 e i 250 metri sul livello del mare e con un’ escursione altimetrica, quindi, di 190 metri. La giacitura dei terreni è prevalentemente piana. Le pendenze, quando presenti, sono lievi e concentrate nei territori a ridosso del Sub Appennino Dauno ed alle falde del Promontorio del Gargano.

Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 650 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 250 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione. L’andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30-35° 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.

La città di San Severo è posta al centro dell'Alto Tavoliere, fra le colline del Preappenino Dauno ed il Promontorio del Gargano. Un’intensa frequentazione preistorica riferibile soprattutto alla prima età neolitica è documentata dalla presenza di tracce di villaggi di questo periodo nella periferia Sud del centro

abitato di San Severo.
Secondo la leggenda rinascimentale, la città fu fondata dall'eroe greco Diomede col nome di *Castrum Drionis* (Casteldrione), e sarebbe rimasta pagana fino al 536, quando San Lorenzo Maiorano, vescovo di Siponto, avrebbe imposto all'abitato il nome di un fantomatico governatore Severo, da lui convertito al Cristianesimo.
San Severo sorge nell'antica Daunia e nel suo agro sono state rinvenute tracce di vari insediamenti neolitici, le cui testimonianze sono custodite nel Museo Civico di San Severo. In età altomedievale l'area non risulta interessata da abitati stabili e definibili. Tra l'età longobarda e quella bizantina s'irradiò dal monastero di Cassino il monachesimo benedettino e con esso il culto dell'apostolo del Norico, San Severino abate: sul probabile itinerario della via Francigena sorse dunque una primitiva chiesetta dedicata al santo, presso cui si formò nell'XI secolo, grazie al continuo afflusso di pellegrini diretti a Monte Sant'Angelo e agli spostamenti di uomini e merci, l'odierna città di San Severo, originariamente chiamata *Castellum Sancti Severini* (borgo fortificato di San Severino).
I comuni del comprensorio della DOC San Severo tengono testimonianze storiche di elevata portata. Il centro storico di San Severo è costellato di significativi monumenti, per i quali il 2 febbraio 2006, ha ottenuto il riconoscimento di città d'arte. Il comune di Lucera presenta rilevanti testimonianze della cultura Federiciana, tra cui il sito di Castel Fiorentino. Detto sito, racconta la tradizione, pare sia stata, l'ultima dimora dell'Imperatore Federico II°.
Recenti scoperte archeologiche dimostrano quanto sia antica la produzione di vino nella Daunia e le fotografie aeree evidenziano tracce di vigneti di età romana anche nei dintorni di San Severo, come presso la masseria Scoppa, dove le viti risultano impiantate col sistema ad alberello, in file di buche scavate nella "crusta", metodo ancora usato in questo territorio, fino ai primi decenni del '900.
L'imperatore Federico II, nel 1230 a causa della ribellione degli abitanti, fece distruggere le mura corrispondenti all'attuale "giro interno" e con queste riempì il fossato: ciò per punire ed umiliare il paese, che schieratosi con i padri Benedettini, gli si era ribellato e affida la città ai Cavalieri dell'Ordine dei Templari. Molto presumibilmente questo periodo coincide con l'inizio della coltivazione del vitigno Bombino bianco (vitigno base della D.O.C. SAN SEVERO), portato dai Templari nel loro rientro dalla Terra Santa. Durante la dominazione Angioina, la coltivazione della vite assume un'attività importante per il territorio Particolarmente interessante è un documento redatto in San Severo nell'aprile del 1301, nel quale il giudice Roberto de Barrachia e il notaio Guglielmo Fasanellus riportano un lungo elenco di cittadini Sanseveresi, i quali, insieme ad alcuni abitanti dei vicini casali di Torremaggiore e Plantiliano, rivendicano dei crediti verso il figlio di Carlo II d'Angiò, Filippo principe di Taranto, per la fornitura di varie derrate in occasione di un suo soggiorno nella zona. Nella descrizione dei prodotti ceduti e del loro costo, si possono distinguere tre diversi tipi di vino; oltre a quello più comune, denominato *pro tinello*, c'è una qualità definita *de miliori*, mentre più costoso

appare il vino *pro militibus*, evidentemente destinato ai soldati di scorta.
Il territorio nel corso dei secoli ha subito trasformazioni, ma ha sempre avuto nella vite una delle sue principali coltivazioni.
Da un punto di vista antropologico abbiamo sopra descritto la cultura e la tradizione del vino, valori che affondano le loro radici nei secoli di storia, fatta di lavoro e di attenzione verso il vino come frutto inestimabile che la terra dona.
Elementi determinanti per imprimere le peculiarità di un vino sono il vitigno, l'ambiente e di fondamentale importanza sono anche i fattori umani presenti nel territorio di produzione che hanno inciso da sempre sulle caratteristiche del vino.
Il territorio interessato dalla produzione dei vini "San Severo" presenta un paesaggio agrario caratterizzato da un'estesa pianura, su cui insistono coltivazioni più o meno intensive, erbacee ed arboree e macchie di vegetazione spontanea mediterranea che costituiva la copertura naturale del territorio prima della presenza dell'uomo. Il paesaggio rurale attualmente è caratterizzato da numerose masserie che testimoniano la storia agricola del territorio. I vigneti sono per la maggior parte di medie e piccole dimensioni, nei quali la scelta dei vitigni predominanti è stata fatta con felice intuizione al fine di sfruttare al massimo le caratteristiche del territorio, per produrre ottimi vini con la denominazione "San Severo". I vitigni a Bacca Bianca preferiscono terreni leggeri, freschi e piuttosto calcarei, con una buona esposizione, mentre quelli a Bacca Rossa prediligono terreni argilloso-calcarei, bene esposti e a clima caldo.
L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:
-base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati da sempre nell'area geografica considerata: Bombino Bianco, Trebbiano, Malvasia Bianca, per i vini bianchi; mentre per i vini rossi e rosati: Montepulciano, Uva di Troia, Sangiovese. Inoltre, di ultima introduzione nel territorio, sono i vitigni di Falanghina per i vini bianchi e di Merlot per i vini Rossi e Rosati. Le caratteristiche ampelografiche sono specificate nell'art. 2 del presente disciplinare.
-le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura: anche questi elementi sono quelli tradizionali e comunque sono 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, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare:
115 hl/ha per le tipologie San Severo Bianco, 112 hl/ha rosato e rosso; 101 hl/ha San Severo Bianco con menzione di vitigno; 98 hl/ha San Severo Rosso e Rosato con menzione di vitigno; 84 hl/Ha San Severo Rosso Riserva.
Le forme di allevamento prevalentemente utilizzate nella zona sono la Spalliera, il Controspalliera e il Tendone.

-I sistemi di potatura adottati sono: per l'allevamento a Spalliera, e Controspalliera la potatura corta (al momento della potatura vengono lasciate 2 speroni con 3-4 gemme per ciascuna delle 2 o 3 branche), o la potatura mista (sperone e capo a frutto con circa 8-10 gemme), per l'allevamento a Tendone, è utilizzata una potatura un po' più lunga con una carica di gemme sul tralcio, compresa tra 8-15. La densità di impianto varia da circa 3000 - 5000 ceppi per la spalliera e controspalliera a circa 1600 – 2200 ceppi per il Tendone.
-le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia spumante che deve essere ottenuta per rifermentazione naturale. Per la tipologie riserva l' elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento in bottiglia obbligatori.

Informazioni sul prodotto:

La DOC "SAN SEVERO" presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari sia dal punto di vista analitico che organolettico, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.
I vini della zona di produzione hanno le seguenti le caratteristiche organolettiche: Bianchi - un bel colore giallo paglierino tenue talvolta tendente al verdolino; sapore asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo soprattutto nelle tipologie contenenti la varietà Bombino Bianco; odore: fruttato, delicato; Rosati – un colore variabile dal rosa tenue con riflessi violacei al cerasuolo più o meno intenso; sapore asciutto, fresco; odore fruttato delicato; Rossi – un colore rosso rubino con riflessi violacei, che tende leggermente al granato con l'invecchiamento; odore: di frutta rossa, principalmente amarene e ciliegie, con sentori di speziato soprattutto nella tipologia Nero di Troia; sapore asciutto, caldo, secco, giustamente tannico.

Legame causale:

L'orografia e l'esposizione, concorrono a determinare un ambiente aerato e luminoso, con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue per percolazione, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti idonei a produrre i vini a Doc" San Severo".
Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la fisiologia della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini "San Severo". In particolare trattasi di terre che presentano un buon contenuto di elementi nutritivi e proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, conferendo ai vini particolare freschezza ed armonia.
Il clima della zona di produzione, come già detto. è del tipo caldo-arido, caratterizzato da precipitazioni non abbondanti, con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto. L' ancora ottima insolazione nei mesi di settembre ed

ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente , contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "San Severo". Tutto quanto descritto, 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 i rinomati vini "San Severo".

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 2 - DM 2 novembre 2010
Descrizione:
Allegato 1 - DLgs 61/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	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

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

San Severo