



Bollettino ufficiale della Regione Puglia n. 60 del 21/04/2005

COMUNE DI MELISSANO (Lecce)

Disciplinare di produzione D.O.C.

Art. 1 Denominazione

La Denominazione di Origine Controllata "Melissano" riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

"Melissano" Rosso (anche nella tipologia novello)

"Melissano" Negroamaro (anche nella tipologia riserva)

"Melissano" Primitivo (anche nella tipologia riserva)

"Melissano" Malvasia

"Melissano" Rosato (anche nella tipologia frizzante)

"Melissano" Bianco (anche nella tipologia frizzante)

Art.2 - Base ampelografica

La Denominazione di Origine Controllata "Melissano" è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati ottenuti esclusivamente da uve di vitigni provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Melissano" rosso e rosato

Negroamaro: minimo 55%;

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Lecce, fino ad un massimo del 45%.

"Melissano" Negroamaro

Negroamaro: minimo 85%;

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Lecce, fino ad un massimo del 15%.

"Melissano" Primitivo

Primitivo: minimo 85%;

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Lecce, fino ad un massimo del 15%.

"Melissano" Malvasia

Malvasia nera di Lecce: minimo 85%;

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Lecce, fino ad un massimo del 15%.

"Melissano" bianco

Garganega: minimo 55%

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Lecce, fino ad un massimo del 45%.

Art. 3 - Zona di produzione uva

La zona di produzione delle uve atte ad ottenere vini a Denominazione di Origine Controllata "Melissano" comprende le aree viticole dell'intero territorio del Comune di Melissano e parte dei territori appartenenti ai comuni limitrofi di Alliste, Casarano, Racale, Taviano e Ugento.

Tale zona è così delimitata:

iniziando dal punto di intersezione tra i territori comunali di Taviano, Matino e Melissano e procedendo verso est, l'area interessata è delimitata, fino al punto di intersezione tra i confini comunali tra Melissano Matino e Casarano dalla linea spartifeudo tra i comuni di Melissano e Matino, e prosegue lungo lo spartifeudo tra Casarano e Matino fino ad incrociare la Strada Statale 475 Matino-Casarano.

La delimitazione prosegue in direzione Casarano marcata da questa Strada statale che attraversa il centro abitato fino all'incrocio (sulla sinistra) con via Sele, e si sovrappone a quest'ultima fino all'incrocio con via Pendino, ove piega a destra per circa 100 metri.

In questo punto, si apre un trivio: la delimitazione della Denominazione di Origine Controllata "Melissano" da qui è marcata dalla strada centrale del trivio (Strada Vicinale Bufabelle), la quale conduce alla località S.Elia e si spinge fino al confine tra i Comuni di Casarano e Ruffano. Da questo punto la demarcazione coincide:

dapprima con il confine Casarano e Ruffano,

quindi col confine tra i comuni di Ugento e Ruffano

infine con il confine tra Ugento e Taurisano fino all'intersezione di tale linea spartifeudo con la Strada Provinciale 66 Ugento-Taurisano.

Da questo punto la perimetrazione coincide con la Strada Provinciale 66 Ugento-Taurisano (piegando verso Ugento) fino all'incrocio con la Strada Statale n. 274 e prosegue lungo questa verso sud fino ad intersecare il confine comunale tra Ugento e Acquarica del Capo.

Di qui la delimitazione si sovrappone al confine comunale Ugento-Acquarica del Capo fino alla intersezione di questo con la Strada Provinciale 332 e risale lungo questa verso sud-ovest fino all'incrocio con la Strada Provinciale 325, che risale verso nord-ovest fino all'incrocio con le Strade Provinciali 291 e 205 (nei pressi della Masseria Arto), piegando poi a sinistra lungo la Strada Provinciale 291 fino al suo incrocio con la Strada Provinciale 91.

Da questo incrocio la delimitazione prosegue sulla Strada Provinciale 91 in direzione nord fino al semaforo che insiste sull'incrocio con via Pineta: qui svolta a sinistra e raggiunge il ponticello sulla canalizzazione di raccordo tra i bacini Ugento Rotta Camozza Sud e Rotta Capozza Nord; tale canalizzazione (in direzione nord) e i bacini stessi (nell'ordine Rotta Capozza Nord, Ulmo, Bianca, Suddena) costituisce la demarcazione in direzione nord fino a Torre San Giovanni e precisamente fino al ponte che consente alla strada Ugento Torre San Giovanni (Strada Provinciale 65) di attraversare il canale stesso.

La demarcazione è da qui segnata verso destra dalla Strada Provinciale 65 (in direzione Ugento), fino all'incrocio con la Strada Provinciale 91 Alliste - Torre San Giovanni.

Da questo incrocio, svoltando a sinistra, la linea di demarcazione coincide per circa 500 ml con la Strada Provinciale 91 fino ad un bivio e prosegue, da questo bivio, sulla strada di sinistra fino al manufatto denominato "Villa Elsa".

Da Villa Elsa la delimitazione prosegue, svoltando sinistra per circa 100 ml, lungo via Eroi del Mare (che si apre immediatamente a ridosso della Villa): dopo di che coincide con la prima traversa a destra, una strada bianca che conduce alla strada bianca via del Pineto: da questo punto, svoltando a sinistra, il confine coincide con via del Pineto per l'intera sua lunghezza e, all'incrocio con via Macchiavelli, piega a destra coincidendo con quest'ultima per l'intera sua lunghezza.

Al termine di via Macchiavelli, svoltando a destra, il confine si sovrappone a via Frisulli fino all'incrocio con la Strada Provinciale 266 Fellingine - Mare.

Da questo incrocio, svoltando a destra verso Fellingine, la linea di demarcazione è rappresentata dalla Strada Provinciale 266 fino ad incontrare sulla sinistra, l'imbocco di via Monfeo (o Ninfeo) il cui accesso è indicato dall'indicazione stradale per "la Madonna dell'Alto Mare".

Questa strada rappresenta fino all'incrocio con la Strada Provinciale 211 la demarcazione della Denominazione di Origine Controllata "Melissano" che prosegue coincidendo con questa verso destra in direzione Alliste; la Strada Provinciale 211, assume all'altezza del cimitero il nome di via Marina che segnala la delimitazione della Denominazione di Origine Controllata "Melissano" fino alla via I° Maggio. Da questo punto la linea che racchiude l'area descritta coincide con via I° Maggio, quindi svolta a sinistra fino alla P.zza Padre Pio, prosegue verso destra seguendo il senso rotatorio e prosegue verso sinistra per la via Vecchia per Gallipoli (Strada Provinciale 204), fino all'incrocio con la S.P. 202, dove svolta a destra proseguendo verso il centro abitato di Racale.

All'ingresso di Racale, immediatamente a sinistra la demarcazione si sovrappone a via Siena e quindi, all'incrocio con via Ospina svolta a sinistra coincidendo con quest'ultima. Il confine prosegue lungo questa strada fino all'incrocio con Strada Provinciale 222 e di qui coincide con quest'ultima piegando a destra verso Taviano, prosegue nel centro abitato attraversando la ferrovia lungo via via Castelforte, costeggiando poi la Piazzetta Don Luigi Antonazzo svoltando al semaforo verso sinistra (lungo via Regina Margherita) fino all'incrocio sulla destra con la via Corsica, che percorre fino all'incrocio con via Alezio, che imbocca con una svolta a sinistra.

La linea di demarcazione coincide, per un breve tratto con questa strada (che dopo circa ml 100 questa strada assume il nome di S.P. 54) ed immediatamente dopo, incontrando un bivio, con la vicinale Padula Chianca che si apre sulla destra del bivio e che rappresenta la demarcazione della Denominazione di Origine Controllata "Melissano" fino alla sua intersezione con la linea spartefuodo tra Taviano e Alezio: tale linea, verso est, rappresenta la delimitazione dell'area interessata fino punto di intersezione tra i territori comunali di Taviano, Matino e Melissano, punto di inizio della presente descrizione.

Art. 4 - Viticoltura

4.1 - condizioni naturali dell'ambiente

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Melissano" di cui all'art. 2 debbono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati, le specifiche caratteristiche di qualità.

4.2 - densità d'impianto

I nuovi impianti ed i reimpianti debbono prevedere un numero minimo di 4500 ceppi per ettaro.

Per i vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente decreto le forme di allevamento devono essere ad anello o a spalliera in coltura specializzata.

4.3 - Forme di allevamento e sesti

I sesti di impianto ed i sistemi di potatura debbono essere adeguati ai sistemi di allevamento e generalmente quelli usati nel territorio, e comunque atti a non modificare le caratteristiche di qualità dell'uva e dei vini.

4.4 - Irrigazione

E' vietata la pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4.4 - resa massima per ettaro

La resa massima delle uve per ettaro in coltura specializzata non deve superare le 13 ton per tutte le tipologie di produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Melissano".

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la produzione massima per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

4.5 - titolo alcolometrico delle uve

Le uve destinate alla vinificazione debbono assicurare ai vini "Melissano" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo così distinto:

"Melissano" Rosso (anche nella tipologia novello) 12,00% vol

"Melissano" Negroamaro 12,00% vol

"Melissano" Primitivo 12,00% vol

"Melissano" Malvasia 12,00% vol

"Melissano" Rosato (anche nella tipologia frizzante) 11,50% vol

Art. 5 - Vinificazione

5.1 - zona di vinificazione

Tutte le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento, ivi compreso l'invecchiamento dei vini di cui all'art. 2, devono essere effettuate all'interno del territorio dei comuni elencati nell'art.3.

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

5.2 - arricchimento

E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'albo della stessa Denominazione di Origine Controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie ammesse.

5.3 - elaborazione

Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali.

La tipologia novello rosso devono essere ottenute con macerazione carbonica di almeno il 60% delle uve.

5.4 resa uva/vino

La resa massima dell'uva in vino finito, non deve essere superiore al 50% per la tipologia rosato ed al 70% per le altre tipologie.

Qualora superino questo ultimo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata Melissano.

Oltre il 75% decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto.

Gli eventuali superi delle rese dell'uva in vino, derivanti dai processi di vinificazione della tipologia rosato, fino al raggiungimento del sopracitato limite, del 75%, non sono destinabili alla produzione di alcun vino a Denominazione di Origine Controllata "Melissano" ma non comportano la decadenza del diritto alla Denominazione di Origine Controllata "Melissano" per la tipologia rosato per il quantitativo prodotto al proprio specifico limite.

Art.6 - Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllat "Melissano" all'atto dell'immissione al consumo debbono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Melissano" Rosso

colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al rosso mattone.

Odore: vinoso, caratteristico, gradevole

sapore: asciutto, armonico, pieno e vellutato

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l

"Melissano" Negroamaro

colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi granati

odore: vinoso, caratteristico, gradevole

sapore: asciutto, armonico elegante

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Melissano" Negroamaro riserva

colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi granati con l'invecchiamento

odore: vinoso intenso, caratteristico, gradevole.

Sapore: asciutto armonico, elegante, vellutato

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Melissano" Primitivo

colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi granati

odore: gradevole, fino, vinoso

sapore: asciutto, armonico

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l

"Melissano" Primitivo riserva

colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi granati con l'invecchiamento

odore: gradevole, fino, vinoso

sapore asciutto, armonico

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Melissano" Malvasia

colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi granati

odore: gradevole, fino, vinoso

sapore: asciutto, armonico

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Melissano" Rosato

colore: rosato tendente al cerasuolo

odore: fruttato, gradevole, fine, fragrante

sapore: delicato, armonico, fresco talvolta vivace

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

"Melissano" Rosato frizzante

colore: rosato tendente ai cerasuolo

odore: fruttato, gradevole, fine, fragrante

sapore: delicato, armonico, fresco talvolta vivace

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Melissano" Bianco

colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli

odore: fruttato, gradevole, fine ed elegante

sapore: asciutto, vivace, caratteristico e armonico

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Melissano" Bianco frizzante

colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli

odore: fruttato, gradevole, fine ed elegante

sapore: asciutto, vivace, caratteristico e armonico

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Melissano" Novello

colore: rosso rubino più o meno intenso

odore: vinoso, caratteristico, intenso e gradevole,

sapore: pieno, armonico, fruttato talvolta vivace

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Melissano" Rosso, Negroamaro, Primitivo, Malvasia e Bianco, è consentita una eventuale fermentazione o affinamento in recipienti di legno.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Melissano" Negroamaro e Primitivo ottenuti da uve che assicurano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50%, dopo almeno due anni di invecchiamento, a partire dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia, possono portare in etichetta la menzione "riserva".

È in facoltà del Ministero per le politiche Agricole - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini - modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto con proprio decreto.

Art. 7 - Etichettatura e confezioni

Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Melissano" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva a quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi extra, fine, superiore, scelto, selezionato e simili. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

È consentito altresì l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive di aree e località dalle quali provengono effettivamente le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, nel rispetto della normativa vigente.

Sulle bottiglie ed altri recipienti, contenenti vini a Denominazione di Origine Controllata "Melissano" deve figurare l'annata di produzione delle uve.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Melissano", devono essere immessi al consumo in contenitori di vetro con capacità uguale o inferiore a 5 litri, con tappo di sughero raso bocca o altri materiali consentiti sempre raso bocca. Tuttavia per i contenitori uguali o inferiori a 0,375 litri è ammessa anche la tappatura a vite.

