



Bollettino ufficiale della Regione Puglia n. 71 del 14/05/2009

CONSORZIO PER LA VOLORIZZAZIONE E LA TUTELA DEL VINO D.O.C. SAN SEVERO (Foggia)

Proposta di modifica del disciplinare di produzione.

Art. 1.

DENOMINAZIONE DEI VINI

La denominazione di origine controllata "San Severo", è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione. Tali vini sono i seguenti:

- San Severo Bianco (anche frizzante e spumante)
- San Severo Bombino (anche frizzante e spumante)
- San Severo Malvasia bianca di Candia
- San Severo Falanghina
- San Severo Trebbiano
- San Severo Rosso (anche novello)
- San Severo Rosso Riserva
- San Severo Rosato (anche frizzante)
- San Severo Merlot (anche rosato e riserva)
- San Severo Troia (anche rosato e riserva)
- San Severo Sangiovese (anche rosato e riserva)
- San Severo Malvasia nera (anche rosato e riserva)

Art. 2.

VITIGNI AMMESSI

I vini a Denominazione di origine controllata "San Severo" devono essere ottenuti da vigneti che nell'ambito aziendale, abbiano la seguente composizione ampelografica:

"San Severo" Bianco:

Bombino bianco al 40%-60%

Trebbiano bianco fino al 40%-60%

Possono concorrere anche le uve ottenute dai vigneti di Malvasia del Chianti, Malvasia bianca di Candia, Verdeca, Falanghina, Fiano e Greco, ed altri vitigni a bacca bianca presenti in ambito aziendale e idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia fino ad un massimo del 10%. In questo caso va ridotta al 30% la partecipazione del trebbiano.

"San Severo" bianco (con menzione di vitigno):

Bombino o Malvasia bianca di Candia o Trebbiano o Falangina minimo 85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

"San Severo" Rosso e Rosato:

Montepulciano 70%-100%

Sangiovese 30%.

Possono concorrere anche le uve ottenute dai vigneti di Uva di Troia, Merlot e Malvasia Nera ed altri vitigni a bacca nera, presenti in ambito aziendale ed idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia, fino ad un massimo del 10%. In questo caso va ridotta del 10% la partecipazione del Montepulciano o del Sangiovese.

“San Severo” Rosso e Rosato (con menzione di vitigno):

Merlot o Uva di Troia o Sangiovese o Malvasia Nera, minimo 85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca nera, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

Art. 3.

ZONA DI PRODUZIONE

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.

Art. 4.

NORME PER LA VITICOLTURA

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "San Severo" devono essere quelle tradizionali della zona e, in ogni caso, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli genericamente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata qualsiasi pratica di forzatura. E' tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare, dovranno avere le seguenti quantità minime di ceppi per ettaro: Tendone 1200 e 3000 per gli altri sistemi di allevamento.

Le rese uva per ettaro per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata San Severo, di cui all'art. 1, sono quelle di seguito specificate:

Vino Resa uva/Ha San Severo Bianco t18 San Severo Rosso t 18 San Severo Bianco con nome di vitigno t 16 San Severo Rosso con nome di vitigno t 16

San Severo Rosso Riserva t 13 San Severo Rosso Riserva con nome di vitigni t 13.

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi. Qualora tali limiti vengano superati, tutta la produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata San Severo

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto;

La Regione Puglia, sentite le organizzazioni di categoria, con proprio decreto, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole e forestali, - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Art. 5.

NORME PER LA VINIFICAZIONE

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione dei vini frizzanti, quelle di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi, in tutto o in parte, nella zona di produzione. L'elaborazione dei vini spumanti può avvenire negli stabilimenti siti solo nella provincia di Foggia.

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata San Severo i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali totali minimi:

Vino % Vol.

San Severo Bianco 10,0

San Severo bianco con menzione di vitigno 10,0

San Severo Rosso/Rosato 11,0

San Severo Rosso Riserva 12,0

San Severo Bombino Spumante 9,0

San Severo Frizzante 9,0

San Severo rosso con menzione di vitigno 11,0

San Severo rosso riserva con menzione

di vitigno 12,0

l'immissione al consumo del vino a denominazione di origine controllata San Severo Rosso Riserva e San Severo Rosso Riserva con la specifica di vitigno non può avvenire prima di 18 mesi a partire dal

1°dicembre.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Per tutte le tipologie dei vini San Severo è ammessa la correzione con mosti concentrati prodotti da uve della zona di produzione, con mosti concentrati rettificati e con autoarricchimento.

Per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata San Severo è ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

Art. 6.

CARATTERISTICHE AL CONSUMO

I vini a denominazione di origine controllata "San Severo", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"San Severo" bianco:

- colore: paglierino più o meno intenso
- odore: gradevole, fruttato, leggermente vinoso
- sapore: asciutto, fresco, armonico
- titolo alcolometrico volumico naturale: 11.0%
- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l

"San Severo" bianco Frizzante:

- colore: paglierino tenue
- odore: gradevole, fruttato
- sapore: asciutto, fresco
- titolo alcolometrico volumico naturale: 11.0%
- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l

"San Severo" bianco Spumante:

- colore: paglierino più o meno intenso
- odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato
- sapore: asciutto, fresco, armonico
- titolo alcolometrico volumico naturale: 11.0%
- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l

"San Severo" Bombino:

- colore: paglierino più o meno intenso
- odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato
- sapore: asciutto, fresco, armonico
- titolo alcolometrico volumico naturale: 10.50%
- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l

"San Severo" Bombino Frizzante:

- colore: paglierino più o meno intenso
- odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato
- sapore: asciutto, fresco, armonico

- titolo alcolometrico volumico naturale: 11.0%
- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l

“San Severo” Bombino Spumante:

- colore: paglierino più o meno intenso
- odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato
- sapore: asciutto, fresco, armonico
- titolo alcolometrico volumico naturale: 11.0%
- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l

“San Severo” Malvasia Bianca di Candia:

- colore: giallo più o meno intenso
- odore: delicato, con profumo caratteristico, con sentori aromatici
- sapore: asciutto, fresco, gradevole ed aromatico
- titolo alcolometrico volumico naturale: 11.0%
- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l

“San Severo” Falanghina:

- colore: giallo più o meno intenso
- odore: delicato, con profumo caratteristico, con sentori di fruttato
- sapore: asciutto, fresco, gradevole
- titolo alcolometrico volumico naturale: 11.0%
- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l

“San Severo” Trebbiano:

- colore: paglierino
- odore: vinoso, con profumo delicato
- sapore: asciutto, fresco, armonico, sapido
- titolo alcolometrico volumico naturale: 11.0%
- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l

“San Severo” rosso:

- colore: rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento
- odore: vinoso, con profumo gradevole caratteristico
- sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, giustamente tannico
- titolo alcolometrico volumico naturale: 11.5%
- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l

“San Severo” Novello:

- colore: rosso rubino più o meno intenso
- odore: intenso, gradevole, caratteristico
- sapore: armonico, caratteristico, rotondo
- titolo alcolometrico volumico naturale: 11.0%

- zuccheri riduttori residui massimi: 10 g/l
- acidità totale minima: 5.0 g/l
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“San Severo” Rosso Riserva:

- colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento
- odore: vinoso, con profumo gradevole caratteristico
- sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, giustamente tannico
- titolo alcolometrico volumico naturale: 12.5%
- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l

“San Severo” rosato:

- colore: rosato più o meno intenso
- odore: delicato vinoso, caratteristico, talvolta fruttato
- sapore: asciutto, armonico, gradevole
- titolo alcolometrico volumico naturale: 11.0%
- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l

“San Severo” rosato Frizzante:

- colore: rosato più o meno intenso
- odore: delicato vinoso, caratteristico, talvolta fruttato
- sapore: asciutto, armonico, gradevole
- titolo alcolometrico volumico naturale: 11.0%
- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l

“San Severo” Merlot:

- colore: rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento
- odore: vinoso, con profumo fruttato caratteristico
- sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, giustamente tannico
- titolo alcolometrico volumico naturale: 11.5%
- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l

“San Severo” Merlot Rosato:

- colore: rosato più o meno intenso
- odore: vinoso, con profumo fruttato caratteristico
- sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico
- titolo alcolometrico volumico naturale: 11.5%
- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l

“San Severo” Merlot Riserva:

- colore: rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento
- odore: vinoso, con profumo fruttato caratteristico
- sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, giustamente tannico
- titolo alcolometrico volumico naturale: 12.5%

- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l

“San Severo” Sangiovese:

- colore: rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento
- odore: vinoso, con profumo gradevole caratteristico
- sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, poco tannico
- titolo alcolometrico volumico naturale: 11.5%
- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l

“San Severo” Sangiovese Rosato:

- colore: rosso rubino talora con riflessi violacei
- odore: vinoso, con profumo caratteristico delicato
- sapore: asciutto, di corpo, armonico, poco tannico
- titolo alcolometrico volumico naturale: 11.5%
- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l

“San Severo” Sangiovese Riserva:

- colore: rosso rubino talora con riflessi violacei
- odore: vinoso, con profumo caratteristico delicato
- sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, poco tannico
- titolo alcolometrico volumico naturale: 12.5%
- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l

“San Severo” Uva di Troia:

- colore: da rosso rubino al granato
- odore: gradevole, caratteristico
- sapore: vinoso, asciutto, armonico, giustamente tannico
- titolo alcolometrico volumico naturale: 11.5%
- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto secco netto minimo: 20 g/l

“San Severo” Uva di Troia Rosato:

- colore: rosato più o meno intenso
- odore: gradevole, caratteristico
- sapore: vinoso, asciutto, armonico
- titolo alcolometrico volumico naturale: 11.5%
- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto secco netto minimo: 18 g/l

“San Severo” Uva di Troia Riserva:

- colore: da rosso rubino al granato
- odore: gradevole, caratteristico
- sapore: vinoso, asciutto, armonico, giustamente tannico
- titolo alcolometrico volumico naturale: 12.5%
- acidità totale minima: 4.5 g/l

- estratto secco netto minimo: 22 g/l

“San Severo” Malvasia Nera:

- colore: da rosso rubino più o meno intenso con lievi toni aranciati se invecchiato;
- odore: gradevole, vinoso, con profumo intenso;
- sapore: vinoso, asciutto, armonico, giustamente tannico
- titolo alcolometrico volumico naturale: 11.5%
- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto secco netto minimo: 20 g/l

“San Severo” Malvasia Nera Rosato:

- colore: rosato più o meno intenso
- odore: caratteristico di leggero fruttato
- sapore: asciutto, armonico
- titolo alcolometrico volumico naturale: 11.5%
- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto secco netto minimo: 18 g/l

“San Severo” Malvasia Nera Riserva:

- colore: da rosso rubino al granato con toni aranciati
- odore: gradevole, caratteristico
- sapore: vinoso, asciutto, armonico, giustamente tannico
- titolo alcolometrico volumico naturale: 12.5%
- acidità totale minima: 4.5 g/l
- estratto secco netto minimo: 22 g/l

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

E' facoltà del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini- modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Art. 7.

ETICHETTATURA, DESIGNAZIONE
E PRESENTAZIONE

Alla denominazione di origine controllata San Severo è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a: nomi, ragioni sociali, marchi privati che non abbiano significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a frazioni, fattorie, zone, aree, località e mappali, compresi nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto. Sulle bottiglie contenenti il vino San Severo, può figurare l'annata di produzione delle uve. Tale indicazione è sempre obbligatoria per il vino designato con menzione Riserva.

Art. 8.

CONFEZIONAMENTO

Il vino San Severo può essere confezionato in recipienti di vetro della capacità previste dalla vigente normativa.

Il vino San Severo bianco ed il San Severo rosso e rosato può essere confezionato in “bag in box”.

Per l'immissione al consumo del vino, San Severo Riserva, sono ammessi soltanto recipienti di vetro della capacità fino a litri 3.
