

ANNESSO**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "AGLIANICO DEL TABURNO"****Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata e garantita "Aglianico del Taburno", già riconosciuta a denominazione di origine controllata con DPR 29 ottobre 1986 e sostituito con DM 2 agosto 1993, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

1. Rosso
2. Rosso riserva o riserva
3. Rosato.

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Aglianico del Taburno" devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti, aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

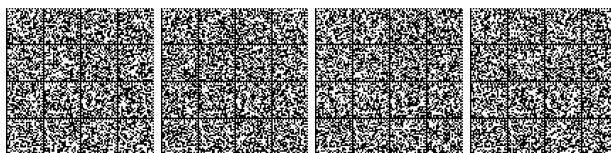
Aglianico del Taburno rosso, rosato, rosso riserva o riserva: Aglianico, minimo 85 %; per la restante parte possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione in provincia di Benevento, fino ad un massimo del 15 %.

**Articolo 3
Zona di raccolta uve**

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Aglianico del Taburno» devono essere raccolte nella zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Apollosa, Bonea, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Foglianise, Montesarchio, Paupisi, Torrecuso e Ponte ed in parte il territorio dei comuni di Benevento, Cautano, Vitulano e Tocco Caudio, tutti in provincia di Benevento.

Tale zona è così delimitata:

partendo dal confine tra i comuni di Apollosa e Benevento e segnatamente al km 256 della via Appia, strada statale n. 7, la linea di delimitazione segue verso nord il torrente Serretelle fino ad incrociare il fiume Calore. Segue questo confine per due chilometri circa fino ad incontrare la linea ferroviaria Benevento - Caserta, seguendola verso est fino ad incrociare la s.s. n. 88 dei due Principati, che percorre fino al confine del comune di Torrecuso a quota 248. Segue questo confine deviando ancora ad est al km 80 della stessa strada statale n. 88 e prosegue sempre lungo il confine comunale verso ovest, quasi sempre sulla direttrice, fino ad incontrare il confine del comune di Ponte. Segue detto confine comunale di Paupisi fino ad incontrare quello di Torrecuso a quota 720. Segue per un breve tratto il confine comunale di Torrecuso fino ad arrivare alla località Monte S. Michele nel comune di Foglianise. Lungo lo stesso confine si arriva, poi, al torrente S. Menna, risalendo lo stesso fino alla località Madonna degli Angeli a quota 582, per un tratto di tre chilometri confinante con il comune di Vitulano. In località S. Giuseppe la delimitazione prosegue lungo la strada che collega casale Fuschi di Sotto, casale Resi e casale Tammari, svoltando verso sud all'altezza di Fontana Reale e segue il torrente del Palillo fino ad incrociare il confine del comune di Cautano. Scendendo ancora verso sud la linea di delimitazione attraversa la strada



provinciale Vitulanese 1° tronco, a quota 291, si immette nel torrente Ienca e, proseguendo ancora, arriva ad incrociare la strada comunale Luciarco a quota 282. Segue detta strada per un tratto di circa 10 chilometri fino ad incrociare il confine del comune di Campoli del Monte Taburno all'altezza della strada provinciale Vitulanese a quota 423. Arrivati a questo punto la linea di delimitazione prosegue lungo i confini di Campoli del Monte Taburno fino a quota 502 per immettersi poi sulla strada comunale Cesine del comune di Tocco Caudio, che viene percorsa per un tratto fino ad incrociare la strada provinciale Friuni, dello stesso comune. Seguendo la strada provinciale Friuni, si scende verso sud fino ad immettersi nel torrente Castagnola e, proseguendo, si arriva ad incrociare la strada comunale Casino-Friuni a quota 559. Da questo punto si scende e, percorrendo sempre il confine comunale di Campoli del Monte Taburno si arriva ad incrociare il confine comunale di Montesarchio in prossimità della località Sperata. Seguendo il confine comunale di Montesarchio si incrocia quello di Bonea in località Sorgente Rivullo. Da questo punto, la linea di delimitazione segue il confine comunale di Bonea fino ad incrociare di nuovo quello di Montesarchio alla quota 269 nei pressi della s.s. n. 7. Segue il confine comunale di Montesarchio fino ad incontrare in località Tufara Valle, quello di Apollosa che segue fino ad incrociare il punto di partenza.

A tale delimitazione devesi aggiungere una piccola area distaccata della stessa, appartenente al comune di Tocco Caudio e così delimitata:

partendo dal cimitero di Tocco Caudio e procedendo verso nord si giunge alla contrada Sala e seguendo il confine verso est, che delimita i comuni di Cautano e Tocco Caudio, si arriva alla strada comunale Maione, percorrendola fino al torrente Tassi. Detto torrente viene percorso fino alla Chiesa S. Cosimo a quota 752 dove la delimitazione prosegue verso ovest fino ad incrociare il torrente Ienca percorrendolo fino al cimitero, punto da cui si era partiti.

Articolo 4 **Norme per la 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 e Garantita "Aglianico del Taburno" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei esclusivamente i vigneti impiantati su terreni collinari e pedecollinari. Sono esclusi i vigneti di fondovalle e quelli messi a dimora su terreni umidi.

4.2 Densità di impianto, sesti di impianto e forme di allevamento

I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le peculiari caratteristiche dell'uva e del vino. E' escluso l'allevamento a tendone.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la forma di allevamento deve essere la controspalliera e la densità per ettaro in coltura specializzata non può essere inferiore a 3.000.

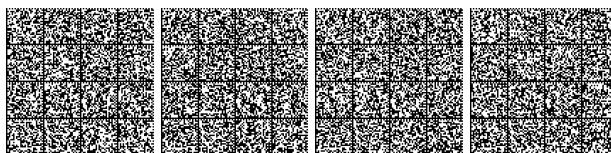
E' vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

4.3 Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata e il titolo volumico naturale minimo sono i seguenti:

Tipologia	Prod. Max t/ha	Titolo alcool. vol. nat. minimo
rosso	9	11,5
rosato	9	11,5
rosso riserva o riserva	9	12

Le rese per i nuovi impianti, sono ridotte al 80% il terzo anno vegetativo, inoltre prima del 5° anno non è possibile produrre la tipologia rosso riserva.



Fermo restando le rese massime stabilite al comma precedente, le rese per ettaro in coltura promiscua devono essere calcolate, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa di uva dovrà essere riportata, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti medesimi.

In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Campania, su proposta del Consorzio di tutela, fissa una resa inferiore a quella prevista al presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3. Nell'ambito della resa massima fissata nel presente articolo, La Regione Campania, su proposta del Consorzio di tutela sentite le Organizzazioni di categoria, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabili per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma precedente.

Articolo 5

Norme di vinificazione e di elaborazione

5.1 - Zona di vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento e affinamento obbligatorie e di imbottigliamento, devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo dei comuni di cui al precedente articolo 3, anche se solo in parte compresi nella zona di produzione delle uve.

5.2 Resa uva/vino

La resa massima delle uve in vino devono essere le seguenti:

Tipologie	Resa uva/vino
rosso	70
rosato	65
rosso riserva o riserva	70.

5.3 Arricchimento

E' consentito l'arricchimento nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali.

5.4 Modalità di elaborazione e invecchiamento

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

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Aglianico del Taburno, rosato non può essere immesso al consumo prima del 1 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

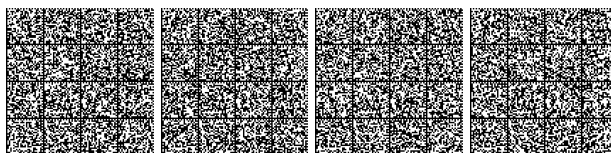
Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Aglianico del Taburno rosso deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, a decorrere dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Aglianico del Taburno rosso riserva o riserva deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno tre anni, di cui almeno dodici mesi in botti di legno e sei mesi in bottiglia, a decorrere dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1 I vini a denominazione di origine controllata e garantita Aglianico del Taburno all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:



Aglianico del Taburno rosso o Aglianico del Taburno

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, persistente;

sapore: secco, di corpo;

titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12,00 %vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

Aglianico del Taburno rosato

colore: rosa più o meno intenso;

odore: delicato, fresco, fruttato;

sapore: secco, armonico, fresco, fine;

titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12,00 % vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l

Aglianico del Taburno rosso riserva o Aglianico del Taburno riserva

colore: rosso granato intenso;

odore: caratteristico, persistente;

sapore: secco, armonico e di corpo;

titolo alcolometrico volumico minimo totale: 13,00 % vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

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

6.2. È facoltà del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, con proprio decreto, stabilire limiti minimi diversi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Designazione e presentazione

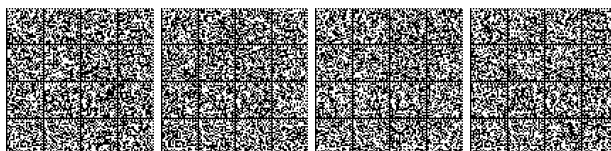
7.1 Nella designazione e presentazione del vino Aglianico del Taburno le specificazioni: rosso, rosato, rosso riserva o riserva, devono figurare in etichetta ed essere scritte in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine "Aglianico del Taburno". Per il rosso ed il rosso riserva o riserva può essere omessa l'indicazione del colore.

7.2 È vietato usare assieme alla denominazione di origine controllata e garantita "Aglianico del Taburno" qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "selezionato" e similari.

7.3 È 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.

7.4 Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina e altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

7.5 La menzione in etichetta del termine «vigna» seguita dal corrispondente toponimo è consentita in conformità alle norme vigenti.



7.6 Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Aglanico del Taburno” deve figurare l’indicazione, veritiera e documentabile, dell’annata di produzione delle uve.

Articolo 8 Confezionamento

8.1 Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita Aglianico del Taburno deve essere immesso al consumo in bottiglia o altri recipienti di vetro di capacità non superiore a 6 litri. Inoltre, a scopo promozionale, è consentito l’utilizzo delle capacità da litri 9, 12, 15.

8.2 I recipienti di cui al comma precedente devono essere di tipo bordolese o borgognotta, chiusi con tappo di sughero naturale e, per quanto riguarda l’abbigliamento, confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di particolare pregio.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14	
AGLIANICO DEL TABURNO ROSSO	A065	X	002	2	X	X	A	1	X	Nuovo
AGLIANICO DEL TABURNO ROSSO RISERVA O RISERVA	A065	X	002	2	A	X	A	1	X	Nuovo
AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO	A065	X	002	3	X	X	A	0	X	Nuovo
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti										
AGLIANICO DEL TABURNO ROSSO	B083	X	002	2	X	X	A	0	X	
AGLIANICO DEL TABURNO ROSSO RISERVA	B083	X	002	2	A	X	A	1	X	
AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO	B083	X	002	3	X	X	A	0	X	
TABURNO BIANCO	B083	X	888	1	X	X	A	0	X	
TABURNO CODA DI VOLPE	B083	X	065	1	X	X	A	0	X	
TABURNO FALANGHINA	B083	X	079	1	X	X	A	0	X	
TABURNO GRECO	B083	X	097	1	X	X	A	0	X	
TABURNO NOVELLO	B083	X	999	2	C	X	A	0	X	
TABURNO PIEDIROSSO	B083	X	189	2	X	X	A	0	X	
TABURNO ROSSO	B083	X	999	2	X	X	A	0	X	
TABURNO SPUMANTE	B083	X	888	1	X	X	B	0	X	

11A13159

