

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Parere relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Sannio». (11A09436)

Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda del Consorzio di tutela Samnium, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Sannio»;

Visto il parere favorevole della Regione Campania sull'istanza di cui sopra;

Viste le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Benevento, presso la CCIAA il 15 marzo 2011, con la partecipazione di rappresentanti di enti, organizzazioni ed aziende vitivinicole;

Ha espresso, nella riunione del 20 aprile 2011, presente il rappresentante della Regione Campania, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, via XX Settembre, n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

Annesso

PROPOSTA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA SANNIO

Art. 1.

Denominazione e vini

1.1) La denominazione di origine controllata «Sannio» già riconosciuta a denominazione di origine controllata con decreto ministeriale 5 agosto 1997 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 204 del 2 settembre 1997, e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti categorie e tipologie:

1. Bianco anche nella categoria frizzante;

2. Rosso anche nella categoria frizzante e nelle tipologie superiore, riserva e novello;

3. Rosato anche nella categoria frizzante;

4. Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico, Aglianico rosato, Aglianico rosato o rose' spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

5. Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;

6. Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

7. Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

8. Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

9. Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

10. Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

11. Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

12. Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

13. Spumante e spumante di qualita';

14. Spumante di qualita' metodo classico.

1.2) La denominazione di origine controllata «Sannio» e' riservata anche ai vini con la specificazione di una delle sottozone sotto indicate, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti categorie e tipologie:

I. «Guardia Sanframondi o Guardiolo»

1. Bianco anche nella categoria frizzante;

2. Rosso anche nella categoria frizzante e nelle tipologie superiore, riserva e novello;

3. Rosato anche nella categoria frizzante;

4. Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico, Aglianico rosato, Aglianico rosato o rose' spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

5. Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;

6. Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

7. Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

8. Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

9. Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

10. Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualita', Spumante di qualita' metodo classico;

11. Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

12. Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

13. «Spumante e spumante di qualita'»;

14. «Spumante di qualita' metodo classico»;

II. «Sant'Agata dei Goti»;

1. Bianco anche nella categoria frizzante;

2. Rosso anche nella categoria frizzante e nelle tipologie superiore, riserva e novello;

3. Rosato anche nella categoria frizzante;

4. Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico

novello, Aglianico spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico, Aglianico rosato, Aglianico rosato o rose' spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico ;

5. Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;

6. Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

7. Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante e spumante di qualita';

8. Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

9. Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

10. Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualita', Spumante di qualita' metodo classico;

11. Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

12. Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

13. Spumante e spumante di qualita';

14. Spumante di qualita' metodo classico;

III. «Solopaca»;

1. Bianco anche nella categoria frizzante;

2. Rosso anche nella categoria frizzante e nelle tipologie superiore, riserva e novello;

3. Rosato anche nella categoria frizzante;

4. Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico, Aglianico rosato, Aglianico rosato o rose' spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

5. Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;

6. Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

7. Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

8. Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

9. Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

10. Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante, spumante di qualita', Spumante di qualita' metodo classico;

11. Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

12. Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

13. «Spumante e spumante di qualita'»;

14. Spumante di qualita' metodo classico.

IV. «Solopaca Classico»;

1. Bianco;

2. Rosso;

3. Rosso riserva;

V. «Taburno»;

1. Bianco anche nella categoria frizzante;

2. Rosso anche nella categoria frizzante e nelle tipologie superiore, riserva e novello;

3. Rosato anche nella categoria frizzante;

4. Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico, Aglianico rosato o rose' spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;

5. Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;

6. Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;
7. Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;
8. Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;
9. Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;
10. Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualita' spumante di qualita' metodo classico;
11. Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;
12. Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico;
13. Spumante e spumante di qualita';
14. Spumante di qualita' metodo classico.

Art. 2.

Base ampelografica

2.1) Le denominazioni d'origine controllata di cui all'art. 1 sono riservate ai vini, con o senza specificazione della sottozona, ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

«Sannio» bianco, bianco frizzante: Trebbiano toscano e Malvasia (bianca di Candia), da soli o congiuntamente, minimo 50%; per la restante parte possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%.

«Sannio» rosso, rosso superiore, rosso riserva, rosso frizzante, rosato, rosato frizzante, novello: Sangiovese: min. 50%; per la restante parte possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%.

2.2) La denominazione di origine controllata «Sannio» seguita dalla specificazione di vitigno e tipologia, con o senza specificazione della sottozona: Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante e spumante di qualita', Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante e spumante di qualita', Greco, Greco Passito, Greco spumante e spumante di qualita', Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualita', Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante e spumante di qualita', Aglianico rosato, Aglianico spumante e spumante di qualita' rosato, Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante e spumante di qualita', Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante e spumante di qualita', Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante e spumante di qualita', e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dal rispettivo vitigno per almeno l'85%; per la restante parte possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve a bacca di colore analogo provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

2.3) «Sannio» Aglianico-Piedirosso e Aglianico-Piedirosso rosato, con o senza specificazione della sottozona: Aglianico e Piedirosso congiuntamente, purché la varietà minoritaria sia presente per almeno il 40%.

2.4) La denominazione di origine controllata «Sannio», seguita dalla specificazione del vitigno e dalla menzione spumante e spumante

di qualita', con o senza specificazione della sottozona, e' riservata al vino spumante e spumante di qualita' ottenuto, con il metodo della rifermentazione in autoclave.

2.5) La denominazione di origine controllata «Sannio», seguita dalla specificazione del vitigno e dalla menzione spumante di qualita' metodo classico, con o senza specificazione della sottozona, e' riservata al vino spumante di qualita' ottenuto, con il metodo della rifermentazione in bottiglia.

2.6) La denominazione di origine controllata «Sannio», seguita dalla menzione spumante e spumante di qualita', con o senza specificazione della sottozona, e' riservata al vino spumante ottenuto, con il metodo di rifermentazione in autoclave da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni Aglianico e/o Falanghina, da soli o congiuntamente, minimo 70%; per la restante parte possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.

2.7) La denominazione di origine controllata «Sannio», seguita dalla menzione spumante di qualita' metodo classico, con o senza specificazione della sottozona, e' riservata al vino spumante ottenuto, con il metodo della rifermentazione in bottiglia, da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni Aglianico e/o Falanghina, da soli o congiuntamente, minimo 70%; per la restante parte possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve a bacca di colore analogo provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.

Art. 3.

Zona di raccolta uve

3.1) Zona di raccolta delle uve.

La zona di raccolta delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata «Sannio», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare, comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Benevento, cosi' come gia' delimitati con decreto ministeriale 5 agosto 1997 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n 204 del 2 settembre 1997:

1. Delimitazione della sottozona «Guardia Sanframondi» o «Guardiolo». La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Guardia Sanframondi, San Lorenzo Maggiore, San Lupo e Castelvenere in provincia di Benevento, cosi' come gia' delimitata con decreto ministeriale 2 agosto 1993 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n 193 del 18 agosto 1993;

2. Delimitazione della sottozona «Sant'Agata dei Goti».

La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Sant'Agata de' Goti, in provincia di Benevento, cosi' come gia' delimitata con decreto ministeriale 3 agosto 1993 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n 196 del 21 agosto 1993.

3. delimitazione della sottozona «Solopaca». La zona di produzione delle uve comprende l'intero territorio dei comuni di Solopaca, Castelvenere, Guardia Sanframondi, San Lorenzo Maggiore e parte del territorio dei comuni di Cerreto Sannita, Faicchio, Frasso Telesino, Melizzano, San Lorenzello, San Salvatore Telesino, Teleso e Vitulano, tutti in provincia di Benevento, cosi' come gia' delimitata

con decreto del Presidente della Repubblica 20.09.1973 modificato con decreto ministeriale 12.10.1992 e decreto ministeriale 30.10.2002 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n 271 del 19 novembre 2002.

Tale zona e' cosi' delimitata: partendo dalla confluenza dei confini comunali di San Lorenzo Maggiore, Guardia Sanframondi, San Lupo e Cerreto Sannita in localita' Ripe del Corvo, la linea di delimitazione segue verso sud il confine orientale prima e meridionale poi di San Lorenzo Maggiore, fino ad incrociare quello di Vitulano che segue verso sud sud-est fino ad incontrare la mulattiera a quota 349 che segue verso sud-ovest e da quota 305 si immette sul sentiero, verso ovest, passando per le quote 272, 162, 165 e 219, dove incontra il confine del comune di Solopaca e lo percorre verso sud e poi ovest fino ad incontrare quello di Melizzano che segue verso ovest fino ad incrociare in localita' Acquaviva la strada Solopaca-Frasso Telesino. Prosegue sulla strada per Sant'Agata dei Goti sino al ponte in prossimita' della Masseria Calabrese a quota 315. Da qui lungo il corso d'acqua, verso sud raggiunge il confine meridionale di Frasso Telesino, lo segue verso ovest e poi in direzione nord sino alla strada Dugenta-Frasso Telesino che segue verso nord fino in prossimita' della quota 165 e poi, sempre lungo la strada, procede verso sud per circa 100 metri sino a prendere, in direzione ovest, quella che passando per la quota 74 in localita' Torre Maiorano, raggiunge in prossimita' della quota 39 la strada Dugenta-Telese, segue questa in direzione est per la strada che conduce alla localita' Piana che costeggia passando ad ovest della medesima fino a raggiungere la carrareccia in prossimita' della quota 72. Da qui segue una retta che raggiunge, superato il torrente Maltempo, l'edificio contrassegnato con il segno convenzionale degli opifici sulla strada che porta a Melizzano. Da tale punto segue detta strada in direzione nord-ovest sino a congiungersi con quella di Dugenta-Telese, la percorre sino al ponte della Calce da dove prosegue, in direzione nord-est, lungo il confine del comune di Solopaca, sino a raggiungere in localita' Pagnano, la carreggiabile che delimita a nord la localita' Santo Frate. Segue detta strada verso ovest per circa un chilometro e 250 metri e piega poi verso nord lungo la scarpata tra le quote 52 e 45 fino a raggiungere a quota 52 la ferrovia che verso nord attraversa l'abitato di Telese. Segue poi la strada che, in direzione est, va ad intersecare il confine comunale di Castelvenere che segue poi verso nord fino ad incrociare la strada per Massa La Grotta. Da tale punto di incrocio la linea di delimitazione prosegue verso nord-ovest per il sentiero che, passando per le quote 114 e 112 raggiunge, in prossimita' di quest'ultima quota, la strada per le cave di pietra, la percorre per un tratto di circa 350 metri, segue quindi verso nord il sentiero che, passando alle pendici della collina Della Rocca e attraverso la localita' Vigne Vecchie, raggiunge la strada per Massa, in prossimita' della quota 162, prosegue sempre verso nord lungo questa strada fino quasi al centro abitato di Massa, seguendo all'altezza dell'incrocio con la strada per la masseria del Barone, quella che aggira ad ovest l'abitato, raggiungendo cosi' la sponda del torrente Titerno.

Segue verso est la riva del corso d'acqua sino ad incontrare il confine comunale di Cerreto Sannita, da qui segue l'affluente di sinistra del torrente Titerno passando a sud del centro abitato di Cerreto Sannita fino ad incrociare il sentiero che si congiunge alla strada per il convento dei cappuccini in prossimita' dei ruderi. Una volta incrociato il sentiero lo segue verso sud costeggiando le localita' Lomia di Spita e Cesine di Sopra e passando per le quote 380, 424, 425, 433, 415, 417 e 379; raggiunge il confine comunale di Guardia Sanframondi che segue verso est raggiungendo, in prossimita' delle Ripe del Corvo, il punto di incrocio dei confini comunali da

cui era iniziata la delimitazione.

4. Delimitazione della sottozona «Solopaca Classico». Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio», sottozona «Solopaca Classico» devono essere prodotte nel comune di Solopaca limitatamente alla zona di seguito specificata: partendo dal ponte sul fiume Calore «Maria Cristina» in localita' «Fontana Sala», si percorre la strada provinciale Bebiana in direzione ovest, fino a raggiungere la quota 64 e voltando a destra si percorre un tratturo per circa 100 m fino a raggiungere un dislivello naturale; si percorre il margine superiore del dislivello, ancora verso ovest, fino a raggiungere la comunale in c/da Vatecupo, e ci si immette proseguendo sempre in direzione ovest, passando per la masseria Abbamondi a quota 67 e fino a raggiungere la masseria Ferri a quota 79; da qui si percorre il sentiero, andando in direzione ovest, fino alla quota 55, immettendosi sulla comunale S. Pietro e proseguendo sempre verso nord-ovest, passando per le quote 55 e poi 50, fino al bivio che forma la via comunale con un sentiero che va verso sud; a questo punto si percorre il margine superiore della ripa naturale, ancora verso ovest superando la strada comunale in c/da Arena, e proseguendo sempre sulla ripa fino a raggiungere in localita' Varriciello, la strada comunale del Procaccia; immettersi sulla strada e percorrerla ancora verso ovest e raggiungendo la via Bebiana proseguire ancora verso ovest fino al limite di confine del comune di Solopaca, in localita' Ponte della Calce; da questo punto si procede sul limite di confine comunale in direzione sudest, passando in prossimita' delle quote 152, 179, 181, ed in c/da S. Vincenzo si incrocia con la via provinciale proveniente da Frasso Telesino, la si percorre in direzione est, verso il centro abitato di Solopaca, fino a quota 212; a questo punto imboccare lo stradone posto a destra e poi immediatamente proseguire a sinistra percorrendo la mulattiera raggiungendo il serbatoio e proseguendo sempre sulla mulattiera dopo il serbatoio verso destra fino a raggiungere la quota 332 localita' Gesucristiello, svoltare a destra sempre percorrendo la mulattiera passando per quota 281 e poi 228, cominciando a scendere in direzione nord voltando a destra secondo il dislivello naturale in prossimita' delle case, proseguendo in direzione est, passando per le quote 196, 197 e sempre in direzione est si raggiunge la mulattiera proveniente da quota 201 a circa 50 m da questa e sempre in direzione est si passa per le quote 214, 268, 273, 265 e fino alla quota 404, limite di confine tra Solopaca e Vitulano; lungo il limite di confine comunale, si scende verso nord raggiungendo la strada proveniente da Paupisi; si svolta a sinistra, verso il centro urbano di Solopaca fino ad immettersi in uno stradone posto a destra dopo la prima quota 86, raggiungendo il sentiero che passa per le quote 62, 64 e 76 in localita' Campaminico e fino a quota 82; da questo punto scendere a quota 60 e percorrere il sentiero in direzione ovest fino al ponte «Maria Cristina», punto di partenza.

5. Delimitazione della sottozona «Taburno». La zona di produzione delle uve, 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, cosi' come gia' delimitata con decreto del Presidente della Repubblica 29 ottobre 1986 sostituito con decreto ministeriale 2 agosto 1993 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n 201 del 27 agosto 1993.

Tale zona e' cosi' 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 localita' Monte S. Michele nel comune di Foglianise. Lungo lo stesso confine si arriva, poi, al torrente S. Menna, risalendo lo stesso fino alla localita' Madonna degli Angeli a quota 582, per un tratto di tre chilometri confinante con il comune di Vitulano. In localita' 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 prossimita' della localita' Sperata. Seguendo il confine comunale di Montesarchio si incrocia quello di Bonea in localita' 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 localita' 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 cosi' 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.

Art. 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 «Sannio», con o senza indicazione della sottozona, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire

alle uve, ai mosti ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualita'.

Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, i vigneti di giacitura ed esposizione adatte, mentre sono esclusi quelli impiantati su terreni di fondovalle umidi, quelli non adeguatamente drenati e quelli non sufficientemente soleggiati.

E' vietata ogni pratica di forzatura; e' tuttavia ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.2) Densita' di impianto.

La forma di allevamento ammessa e' quella a controspalliera e la densita' minima di viti per ettaro non dovra' essere inferiore a 2.500 piante.

Per i vigneti esistenti prima del decreto ministeriale 5 agosto 1997 di riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini Sannio, sono consentiti sestri di impianto, forme di allevamento a spalliera, controspalliera, raggiera e pergola e sistemi di potatura corti, lunghi e misti generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve, dei mosti e dei vini derivati.

4.3) Resa uva per ettaro.

La resa massima di uva per ettaro dei vigneti, in coltura specializzata, ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio» deve rispettare i sotto elencati limiti: Tipologia/produzione max di uva t/HA

Sannio

sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo;

sottozona Sant'Agata Dei Goti;

sottozona Solopaca;

sottozona Solopaca Classico;

sottozona Taburno;

Sannio Bianco, Bianco frizzante

Sannio/14

sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo/12;

sottozona Sant'Agata Dei Goti/10;

sottozona Solopaca/14:

sottozona Solopaca Classico/12 (solo bianco);

sottozona Taburno/12;

Sannio Rosso, Rosso frizzante, Novello, Rosato, Rosato frizzante

Sannio/14

sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo/10;

sottozona Sant'Agata Dei Goti/10;

sottozona Solopaca /14;

sottozona Solopaca Classico/10 (solo rosso);

sottozona Taburno /10;

Sannio Rosso Riserva

Sannio /13

sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo/10;

sottozona Sant'Agata Dei Goti/10;

sottozona Solopaca /13;

sottozona Solopaca Classico/12;

sottozona Taburno/10;

Sannio Rosso Superiore

Sannio /13

sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /10;

sottozona Sant'Agata Dei Goti/10;

sottozona Solopaca /13;

sottozona Taburno /10;

Sannio Aglianico Passito, Aglianico Novello, Aglianico Spumante e spumante di qualita', Aglianico spumante di qualita' metodo classico, Aglianico rosato o rose' Spumante e spumante di qualita', Aglianico

rosato o rose' spumante di qualita' metodo classico

Sannio /12

sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /10;

sottozona Sant'Agata Dei Goti /10;

sottozona Solopaca /12;

sottozona Taburno /10;

Sannio Aglianico, Aglianico Rosato

Sannio /12

sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /10;

sottozona Sant'Agata Dei Goti /10;

sottozona Solopaca /12;

Sannio Aglianico Riserva

Sannio /12

sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /10;

sottozona Sant'Agata Dei Goti /10;

sottozona Solopaca /12;

Sannio Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato

Sannio /12

sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /10;

sottozona Sant'Agata Dei Goti /10;

sottozona Solopaca /12;

sottozona Taburno /10;

Sannio Barbera, Barbera Passito, Barbera Spumante e spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico

Sannio /12

sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /10;

sottozona Sant'Agata Dei Goti /10;

sottozona Solopaca /12;

sottozona Taburno /10;

Sannio Coda di Volpe, Coda di Volpe Passito, Coda di Volpe Spumante e spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico

Sannio /12

sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /12;

sottozona Sant'Agata Dei Goti /11;

sottozona Solopaca /12;

sottozona Taburno /11;

Sannio Fiano, Fiano Passito, Fiano Spumante e spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico

Sannio /12

sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo/12

sottozona Sant'Agata Dei Goti /11;

sottozona Solopaca /12;

sottozona Taburno /11;

Sannio Greco, Greco Passito, Greco Spumante e spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico

Sannio /12

sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /12

sottozona Sant'Agata Dei Goti /11;

sottozona Solopaca /12;

sottozona Taburno /11;

Sannio Moscato, Moscato Passito, Moscato Spumante e spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico

Sannio /12

sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /12;

sottozona Sant'Agata Dei Goti /10;

sottozona Solopaca /12;

sottozona Taburno /10;

Sannio Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso Spumante e spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico

Sannio /12

sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /10;

sottozona Sant'Agata Dei Goti /10;

sottozona Solopaca /12;

sottozona Taburno /10;

Sannio Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso Spumante e spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico

Sannio /12

sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /10;

sottozona Sant'Agata Dei Goti /10;

sottozona Solopaca /12;

sottozona Taburno /10;

Sannio Spumante e spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico

Sannio /14

sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /12;

sottozona Sant'Agata Dei Goti /12;

sottozona Solopaca /13;

sottozona Taburno / 12.

Fermi restando i limiti massimi sopraindicati, la resa per ettaro in coltura promiscua dovra' essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Il superamento del limite del 20% comporta la decadenza del diritto alla denominazione controllata per tutto il prodotto.

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 necessita' di conseguire un migliore equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni dei cui al comma precedente

4.4) Titoli alcolometrici volumici naturali minimi.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio» devono assicurare i sotto indicati titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

Tipologia / Titolo alcol. volum. min. nat. % vol

Tipologia / produzione max di uva t/HA

Sannio

sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo;

sottozona Sant'Agata Dei Goti;

sottozona Solopaca;

sottozona Solopaca Classico;

sottozona Taburno;

Sannio Bianco, Bianco frizzante

Sannio /10

sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /10,5;

sottozona Sant'Agata Dei Goti /11;

sottozona Solopaca /11;

sottozona Solopaca Classico/11,5 (solo bianco);

sottozona Taburno /10,5;

Sannio Rosso, Rosso frizzante, Novello, Rosato, Rosato frizzante

Sannio /10.5

sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /11;
sottozona Sant'Agata Dei Goti /11;
sottozona Solopaca /11;
sottozona Solopaca Classico/12 (solo rosso);
sottozona Taburno /11;
Sannio Rosso Riserva
Sannio /10,5
sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /12;
sottozona Sant'Agata Dei Goti /11;
sottozona Solopaca /11;
sottozona Solopaca Classico /12;
sottozona Taburno /11;
Sannio Rosso Superiore
Sannio /11,5
sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /12;
sottozona Sant'Agata Dei Goti /12;
sottozona Solopaca /12;
sottozona Taburno /12;
Sannio Aglianico Passito, Aglianico Novello, Aglianico Spumante e
spumante di qualita', Aglianico spumante di qualita' metodo classico,
Aglianico rosato o rose' Spumante e spumante di qualita', Aglianico
rosato o rose' spumante di qualita' metodo classico
Sannio /11
sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /11,5;
sottozona Sant'Agata Dei Goti /11,5;
sottozona Solopaca /11,5;
sottozona Taburno /11,5;
Sannio Aglianico, Aglianico Rosato
Sannio /11
sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /11,5;
sottozona Sant'Agata Dei Goti /11,5;
sottozona Solopaca /11,5;
Sannio Aglianico Riserva
Sannio /11
sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /12;
sottozona Sant'agata Dei Goti /12;
sottozona Solopaca /11,5;
Sannio Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato
Sannio /11
sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /11,5
sottozona Sant'Agata Dei Goti /11,5;
sottozona Solopaca /11,5;
sottozona Taburno /11,5;
Sannio Barbera, Barbera Passito, Barbera Spumante e spumante di
qualita', spumante di qualita' metodo classico
Sannio /11
sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /11,5;
sottozona Sant'Agata Dei Goti /11,5;
sottozona Solopaca /11,5;
sottozona Taburno /11,5;
Sannio Coda di Volpe, Coda di Volpe Passito, Coda di Volpe
Spumante e spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico
Sannio /10,5
sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /11;
sottozona Sant'Agata Dei Goti /11;
sottozona Solopaca /11;
sottozona Taburno /11;
Sannio Fiano, Fiano Passito, Fiano Spumante e spumante di
qualita', spumante di qualita' metodo classico
Sannio /11
sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /11.5;

sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /11,5;
sottozona Sant'Agata Dei Goti /11,5;
sottozona Solopaca /11,5;
sottozona Taburno /11,5;
Sannio Greco, Greco Passito, Greco Spumante e spumante di
qualita', spumante di qualita' metodo classico
Sannio /11
sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /11,5;
sottozona Sant'Agata Dei Goti /11,5;
sottozona Solopaca /11,5;
sottozona Taburno /11,5;
Sannio Moscato, Moscato Passito, Moscato Spumante e spumante di
qualita', spumante di qualita' metodo classico
Sannio /10
sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /10,5;
sottozona Sant'Agata Dei Goti /10,5;
sottozona Solopaca /10,5;
sottozona Taburno /10,5;
Sannio Piediroso, Piediroso Passito, Piediroso Spumante e
spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico
Sannio /10,5
sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /11;
sottozona Sant'Agata Dei Goti /11;
sottozona Solopaca /11;
sottozona Taburno /11;
Sannio Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso Spumante e
spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico
Sannio /10,5;
sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /11,5;
sottozona Sant'Agata Dei Goti /11;
sottozona Solopaca /11;
sottozona Taburno /11;
Sannio Spumante e spumante di qualita', spumante di qualita'
metodo classico
Sannio /9,5
sottozona Guardia Sanframondi o Guardiolo /10;
sottozona Sant'Agata Dei Goti /10;
sottozona Solopaca /10;
sottozona Taburno /10.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1) Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, di spumantizzazione, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini denominazione di origine controllata «Sannio» devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Benevento.

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, di spumantizzazione, di invecchiamento e di imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata «Sannio» con la specificazione delle sottozone Solopaca e Solopaca Classico, Guardiolo, Taburno, Sant'Agata dei Goti, devono essere effettuate per ciascuna sottozona all'interno del territorio amministrativo dei comuni compresi, anche se solo in parte, nella zona di produzione delimitata per ciascuna sottozona all'art. 3 del presente disciplinare.

E' in facolta' 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, sentito il parere della Regione Campania consentire che le predette operazioni

patere della Regione Campania, consentire che le predette operazioni possano avvenire, con esclusione delle sottozone e relative menzioni geografiche aggiuntive, anche in stabilimenti situati nel territorio della Regione Campania, a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta entro 12 mesi dall'approvazione del presente disciplinare e dimostrino di aver effettuato tali operazioni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare. Le deroghe sopra previste sono concesse, con esclusione delle sottozone e relative menzioni geografiche aggiuntive, dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - sentita la Regione Campania e comunicate all'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQRF) e all'organismo di controllo.

5.2) Arricchimenti.

L'aumento del titolo alcolometrico e le eventuali pratiche correttive sono consentiti ai sensi delle norme vigenti.

5.3) Elaborazione.

a) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» passito, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, deve essere prodotto in via esclusiva da uno dei vitigni come indicato all'art. 1 (Aglianico, Barbera, Coda di Volpe, Fiano, Greco, Moscato, Piediroso, Sciascinoso), ed elaborate nel rispetto delle norme vigenti per tale tipologia, sottoposte in tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, ad un appassimento tale da assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 16% vol. E' vietata ogni aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati. Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1° giugno dell'anno successivo la vendemmia.

b) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» categoria spumante e spumante di qualità, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti da uve elaborate secondo la specifica vigente normativa.

c) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio», categoria spumante di qualità metodo classico, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti attraverso la tradizionale rifermentazione in bottiglia e deve permanere sui lieviti di fermentazione per almeno 12 mesi a decorrere dal 15 novembre dell'anno di raccolta delle uve.

d) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» con la menzione novello, associati al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti con almeno il 70% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve intere.

e) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» categoria frizzante, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti con il metodo della rifermentazione naturale.

5.4) Resa uva/vino.

La resa massima dell'uva in vino finito 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 resa massima dell'uva in vino passito non deve essere superiore al 40%.

5.5) Invecchiamento

I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» rosso riserva, «Sannio» Aglianico riserva, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 anni, a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art.1 del presente disciplinare devono rispondere rispettivamente, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Sannio» bianco:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: fruttato, floreale;
sapore: secco, equilibrato, a volte abboccato o amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
E' prevista la categoria frizzante.

«Sannio» rosso:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, gradevole;
sapore: secco, equilibrato, a volte abboccato o amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
E' prevista la categoria frizzante.

«Sannio» rosso superiore:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, gradevole;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

«Sannio» rosso riserva:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso, tendente al granato;
odore: floreale, fruttato, gradevole;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

«Sannio» novello:

colore: rosso porpora;
odore: vinoso, fruttato;
sapore: secco o abboccato, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Sannio» rosato:

colore: rosa piu' o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, floreale;
sapore: secco o abboccato, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
E' prevista la categoria frizzante.

«Sannio» Aglianico:

colore: rubino piu' o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: floreale, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, di corpo, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Sannio» Aglianico riserva:

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

odore: floreale, fruttato, caratteristico;

sapore: secco, di corpo, equilibrato;

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

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Aglianico passito:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;

odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;

sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Aglianico novello:

colore: rubino piu' o meno intenso;

odore: fruttato, caratteristico;

sapore: secco o abboccato, morbido, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Sannio» Aglianico rosato:

colore: rosa piu' o meno intenso;

odore: floreale, fruttato, caratteristico;

sapore: secco, fresco, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Sannio» Aglianico spumante, spumante di qualita' e spumante di qualita' metodo classico:

spuma: fine e persistente;

colore: paglierino piu' o meno intenso, con eventuali riflessi rosati o aranciati;

odore: floreale, fruttato, caratteristico;

sapore: fine, di corpo, equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Sannio» Aglianico spumante, spumante di qualita' e spumante di qualita' metodo classico rosato o rose':

spuma: fine e persistente;

colore: rosa piu' o meno intenso;

odore: floreale, fruttato, caratteristico;

sapore: fine, caratteristico, equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Sannio» Aglianico-Piedirosso:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;

odore: caratteristico, gradevole;

sapore: secco, armonico, a volte morbido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Sannio» Aglianico-Piediroso rosato:

colore: rosa piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: secco, armonico, a volte morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Sannio» Barbera:

colore: rubino piu' o meno intenso;
odore: gradevole, tipico, fruttato, floreale;
sapore: secco, caratteristico, a volte abboccato, amabile e/o dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Barbera passito:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Barbera spumante e spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico:

spuma: fine e persistente;
colore: rubino o granato piu' o meno intenso;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;

sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Sannio» Coda di Volpe:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Sannio» Coda di Volpe passito:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Coda di Volpe spumante e spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;

sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Sannio» Fiano:

colore: paglierino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Sannio» Fiano passito:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Fiano spumante e spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Sannio» Greco:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, gradevole, delicato;
sapore: secco, fresco, equilibrato, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Sannio» Greco passito:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Greco spumante e spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Sannio» Moscato:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso, talvolta dorato;
odore: caratteristico, fruttato, intenso;
sapore: aromatico, caratteristico, a volte abboccato, amabile o dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Sannio» Moscato passito:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;

odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;

sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Moscato spumante, spumante di qualita' e spumante di qualita' metodo classico:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;

odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;

sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie demi-sec o doux ;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Sannio» Piediroso:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;

odore: vinoso, caratteristico, gradevole;

sapore: secco, armonico, a volte morbido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Sannio» Piediroso passito:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;

odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;

sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Piediroso spumante e spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico:

spuma: fine e persistente;

colore: rubino o granato piu' o meno intenso;

odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;

sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Sannio» Sciascinoso:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;

odore: vinoso, caratteristico, gradevole;

sapore: secco, tipico, a volte morbido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Sannio» Sciascinoso passito:

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;

odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;

sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Sannio» Sciascinoso spumante e spumante di qualita', spumante di qualita' metodo classico:

spuma: fine e persistente;

colore: rubino o granato piu' o meno intenso;

odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;

sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

« Sannio» spumante e spumante di qualita' spuma: fine e persistente:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;

odore: fine, fragrante;

sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

« Sannio» spumante di qualita' metodo classico

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso, con eventuali riflessi dorati;

odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;

sapore: fine ed armonico, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;

titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

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

E' in facolta' 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 con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per acidita' totale minima ed all'estratto non riduttore minimo.

Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione.

7.1) Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art.1 e' vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, vecchio, selezionato e similari.

E' 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.

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

7.2) Caratteri e posizione in etichetta.

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Sannio», la specificazione del nome della sottozona puo' figurare in etichetta anche al di sopra della

denominazione «Sannio», in caratteri diversi e dimensioni superiori a quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine.

7.3) Annata.

Sulle bottiglie i vini a denominazione di origine controllata «Sannio» deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, ad eccezione delle tipologie spumante.

7.4) Vigna.

La menzione in etichetta del termine «vigna» seguita dal corrispondente toponimo e' consentita in conformita' alle norme vigenti.

Art. 8.

Confezionamento

8.1) Recipienti e dispositivi di chiusura.

Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di vetro con dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.

Il tappo a vite e' ammesso esclusivamente per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a 1,5 litri. E' altresì consentita la tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino a denominazione di origine controllata «Sannio» condizionato in recipienti fino a 60 litri.

Per detti vini e' consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, di capacita' non inferiore a 3 litri.

Sono esclusi da tale opportunita' di condizionamento i vini denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art. 1 con la menzione «vigna», «riserva», «superiore» oppure di una «sottozona» o di una delle menzioni tradizionali complementari previste dal presente disciplinare.

8.2) Volumi Nominali.

Le bottiglie di vetro in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di capacita' consentita dalle vigenti leggi.

Inoltre, a scopo promozionale, e' consentito l'utilizzo delle capacita' da litri 6, 9, 12 e 15.