

**Decreto del Presidente della Repubblica del 18
Febbraio 1971
Modificato dal D. m. 9 marzo 1987
Denominazione di origine controllata del vino
Aglianico del Vulture.**

Disciplinare di produzione

Articolo 1

La **denominazione di origine controllata** Aglianico del Vulture è riservata al vino che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Il vino **Aglianico del Vulture** deve essere ottenuto dalle uve provenienti dal vitigno Aglianico.

Articolo 3

La zona di produzione dell'**Aglianico del Vulture** comprende l'intero territorio dei comuni di Rionero in Vulture, Barile, Rapolla, Ripacandida, Ginestra, Maschito, Forenza, Acerenza, Melfi, Atella, Venosa, Lavello, Palazzo San Gervasio, Banzi, Genzano di Lucania, escluse le tre isole amministrative di Sant'Ilario, Riparossa e Macchia del comune di Atella.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino **Aglianico del Vulture** 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 unicamente i vigneti ubicati su terreni collinari di origine prevalentemente vulcanica o comunque di buona costituzione, situati a un'altitudine tra i 200 e i 700 metri s.l.m. I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino **Aglianico del Vulture** non deve essere superiore a q. li 100 per ettaro di vigneto in coltura specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purchè la produzione non superi del 20% il limite medesimo. La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazioni, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata

nell'articolo 3. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino **Aglianico del Vulture** una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 11,5 gradi. Nella vinificazione e nell'invecchiamento obbligatorie sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Per avere diritto alla denominazione di origine controllata, il vino **Aglianico del Vulture** non può essere immesso al consumo prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6

Il vino **Aglianico del Vulture** all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: **colore:** rosso rubino più o meno intenso o granato vivace, con riflessi arancione dopo l'invecchiamento; **odore:** vinoso con profumo delicato caratteristico e che migliora con l'invecchiamento; **sapore:** asciutto, sapido, fresco, armonico, giustamente tannico, che tende al vellutato con l'invecchiamento. Può anche essere leggermente amabile e in tal caso il contenuto zuccherino non deve superare i 10° per litro; **gradazione alcolica complessiva minima:** 11,5; **acidità totale minima:** 5 per mille; **estratto secco minimo:** 22 per mille. E' in facoltà del ministero dell'agricoltura e delle foreste, con proprio decreto, di modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7

Il vino Aglianico del Vulture, ottenuto da uve aventi gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 12, invecchiato per almeno tre anni, di cui due in botti di legno, potrà portare in etichetta la qualifica di "**vecchio**", e se invecchiato di almeno cinque anni – di cui sempre due in botti di legno – potrà portare in etichetta la qualifica di "**riserva**". In entrambi i casi il vino dovrà essere immesso al consumo con una gradazione alcolica complessiva minima di 12,5 gradi e un'acidità totale minima del 5 per mille. Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 8

La denominazione di origine Aglianico del Vulture può essere utilizzata per designare il vino spumante naturale ottenuto con i mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare. La preparazione del vino **Aglianico del Vulture** spumante deve avvenire entro il territorio previsto nell'articolo 3 del presente disciplinare.

Articolo 9

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: "extra", "superiore", "fine", "scelto", "selezionato" e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimenti a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi 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 comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località, compresi nella zona delimitata dal precedente articolo 3, e dai

quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vino **Aglianico del Vulture** può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve purchè veritiera e documentabile.

Articolo 10

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata **Aglianico del Vulture** vino che non corrisponde alle condizioni o ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, è punito a norma dall'articolo 28 del Dpr 12 luglio 1963, n.930.