

ANNESSO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA « MATERA »Articolo 1 - Denominazione dei vini

La denominazione di origine controllata «Matera» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

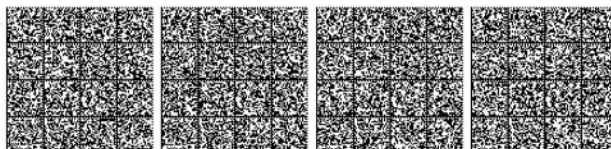
- «Matera» Rosso;
- «Matera» Primitivo;
- «Matera» Primitivo Passito
- «Matera» Rosato;
- «Matera» Moro;
- «Matera» Moro Riserva;
- «Matera» Greco;
- «Matera» Bianco;
- «Matera» Bianco Passito
- «Matera» Spumante;
- «Matera» Spumante Rosé.

Articolo 2 -Base ampelografica

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Matera» Rosso: Sangiovese: minimo 60%; Primitivo: minimo 30% , possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

«Matera» Primitivo: Primitivo: minimo 90%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.



«Matera» Primitivo Passito: Primitivo: minimo 90%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

«Matera» Rosato: Primitivo: minimo 90%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

«Matera» Moro: Cabernet Sauvignon: minimo 60%; Primitivo: minimo 20%; Merlot: minimo 10%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

«Matera» Moro Riserva: Cabernet Sauvignon: minimo 60%; Primitivo: minimo 20%; Merlot: minimo 10%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

«Matera» Greco: Greco: minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 15%.

«Matera» Bianco: Malvasia bianca di Basilicata: minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Basilicata, fino ad un massimo del 15%.

«Matera» Bianco Passito: Malvasia bianca di Basilicata: minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Basilicata, fino ad un massimo del 15%.

«Matera» Spumante: Malvasia bianca di Basilicata: minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Basilicata, fino ad un massimo del 15%.

«Matera» Spumante Rosé: Primitivo: minimo 90%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3 - Zona di produzione

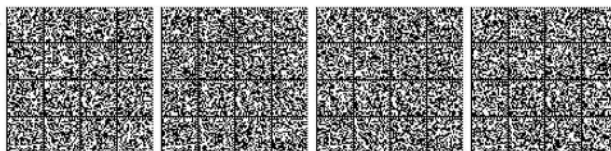
La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Matera» comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Matera.

Articolo 4 - Norme per la viticoltura

Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Matera» devono essere quelle normali della zona atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi sui terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui trattasi.



Densità di impianto.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.300 in coltura specializzata, sia per le uve a bacca bianca che per le uve a bacca nera.

Forme di allevamento e sestì di impianto.

I sestì di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura consentiti sono quelli già usati nella zona. Per i nuovi impianti sono consentite solo forme di allevamento riconducibili alla spalliera semplice.

È facoltà della regione, successivamente, consentire le forme di allevamento diverse (fatta esclusione per le pergole) qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcoolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti:

Tipologia	Produzione uva Tonnellate/ ettaro	Titolo alcoolometrico Volumico naturale minimo % vol.
“Matera” Rosso	10	11,50
“Matera” Primitivo	10	12,50
“Matera” Primitivo Passito	10	14,50
“Matera” Rosato	10	12,00
“Matera” Moro	10	11,50
“Matera” Moro Riserva	10	13,00
“Matera” Greco	10	10,50
“Matera” Bianco	10	10,50
“Matera” Bianco Passito	10	13
“Matera” Spumante	10	12,00
“Matera” Spumante Rosé	10	12,00

Anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

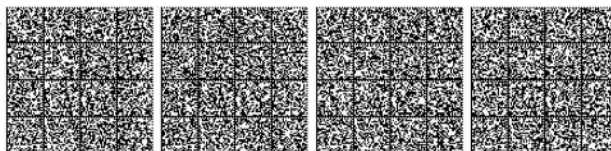
L'esubero potrà essere destinato, se ne sussistono i requisiti, all'ottenimento della I.G.T. Basilicata. Qualora la produzione superi detto limite di tolleranza, l'intera partita non potrà essere rivendicata a D.O.C. "Matera".

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata nella vite.

Articolo 5 - Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione delle uve definito dall'articolo 3

Le operazioni di imbottigliamento devono essere realizzate nella stessa area di vinificazione.



La spumantizzazione deve essere effettuata all'interno della zona di vinificazione di cui al comma 1.

La spumantizzazione per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Matera» spumante e «Matera» spumante rosé deve essere effettuate con fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale.

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1 nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali.

Resa uva/vino e vino/ha.

La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro, comprese le aggiunte per le elaborazioni dei vini spumanti, sono le seguenti:

Tipologia	Resa uva / Vino
«Matera» Rosso	70
«Matera» Primitivo	70
«Matera» Primitivo Passito	50
«Matera» Rosato	70
«Matera» Moro	70
«Matera» Moro Riserva	70
«Matera» Greco	70
«Matera» Bianco	70
«Matera» Bianco Passito	50
«Matera» Spumante	70
«Matera» Spumante Rosé	70

Ai limiti suddetti è ammessa una tolleranza massima del 5%, senza che abbia diritto alla rivendicazione a denominazione di origine controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita

L'immissione al consumo delle tipologie «Matera» Rosso, «Matera» Primitivo, «Matera» Moro può avvenire solo dopo un periodo di maturazione obbligatorio di 12 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

L'immissione al consumo della tipologia «Matera» Moro Riserva può avvenire solo dopo un periodo di maturazione obbligatorio di 36 mesi di cui almeno 24 mesi in botte a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve

Articolo 6 - Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

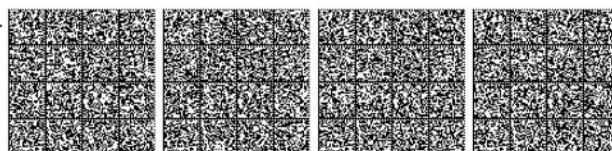
«Matera» Rosso:

colore: rosso rubino;

odore: complesso, fruttato;

sapore: armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.00% vol.;



acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23.0 g/l.

«Matera» Primitivo:

colore: rosso rubino tendente al violaceo ed al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, persistente caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico tendente al vellutato;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5g/l;
estratto non riduttore minimo: 23.0 g/l.

«Matera» Primitivo Passito:

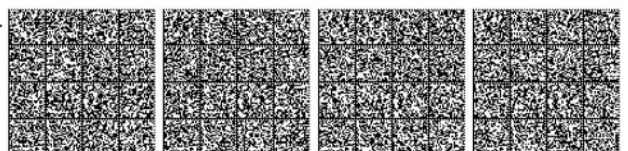
colore: rosso più o meno carico tendente al granato;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore: dolce, armonico e vellutato;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 14,50% vol. di cui effettivo almeno 13,00 % vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

«Matera» Rosato:

colore: rosato cerasuolo;
odore: intenso, persistente caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l.

«Matera» Moro:

colore: rosso rubino intenso;
odore: intenso, persistente;



sapore: secco, pieno, armonico tendente al vellutato;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 12.00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23.0 g/l.

«Matera» Moro Riserva:

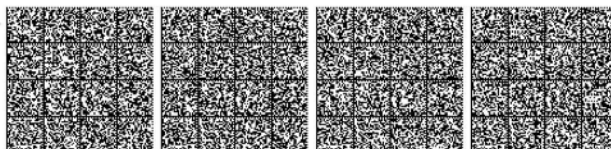
colore: rosso rubino intenso tendente al granato;
odore: intenso, persistente;
sapore: secco, di corpo, armonico tendente al vellutato;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 13.00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23.0 g/l.

«Matera» Greco:

colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, intenso, persistente;
sapore: tipico, caratteristico;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11.00% vol.;
acidità totale minima: 5.0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19.0 g/l.

«Matera» Bianco:

colore: giallo paglierino;
odore: intenso, fruttato;
sapore: tipico, secco, sapido;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11.00% vol.;
acidità totale minima: 5.0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19.0 g/l.



«Matera» Bianco Passito:

colore: dal giallo carico all'ambrato a seconda dell'invecchiamento;

odore: intenso, fruttato;

sapore: caratteristico, secco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13.00% vol. di cui effettivo almeno 12,00 % vol.;

acidità totale minima: 4.0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 28.0 g/l.

«Matera» Spumante:

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino;

odore: fruttato, tipico, gradevole;

sapore: da brut a demisec, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.50% vol.;

acidità totale minima: 5.0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18.0 g/l.

«Matera» Spumante Rosé:

spuma: fine, persistente;

colore: rosato cerasuolo;

odore: fruttato, caratteristico, gradevole;

sapore: caratteristico;

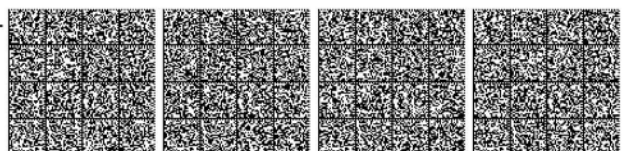
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.00% vol.;

acidità totale minima: 5.0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18.0 g/l.

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

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali -Comitato per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare con proprio decreto i limiti minimi indicati dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore previsti dal presente disciplinare.



Articolo 7 - Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, sinonimi e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

È consentito, a norma di legge, il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, o frazioni, aree, zone, località, dalle quali provengono le uve.

Per i vini a denominazione di origine controllata «Matera» Rosso, «Matera» Primitivo, «Matera» Rosato, «Matera» Moro, «Matera» Moro Riserva, «Matera» Greco, «Matera» Bianco, l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Articolo 8 - Confezionamento

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo in recipienti di volume nominale fino a 10 litri.

Per la tappatura valgono le norme comunitarie e nazionali in vigore.

Per tutti i vini i recipienti devono essere di vetro.

11A04485

ALFONSO ANDRIANI, *redattore*
DELIA CHIARA, *vice redattore*

(GU-2011-GU1-081) Roma, 2011 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

