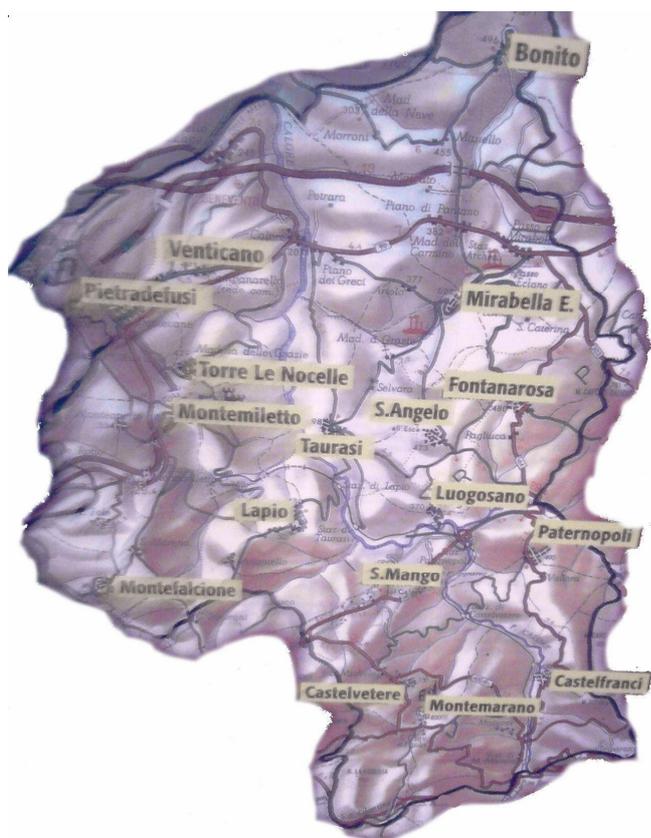


Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "TAURASI"

D.M. 11 marzo 1993 G.U. n. 72 del 27 marzo 1993
(Già D.O.C. D.P.R. 26 marzo 1970)

Articolo 1.

La denominazione di origine controllata e garantita "Taurasi" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.



Articolo 2.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Taurasi" deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Aglianico; possono concorrere altri vitigni a bacca rossa non aromatici raccomandati o autorizzati per la provincia di Avellino, fino a un massimo del 15%.

Articolo 3.

La zona di origine delle uve idonee a produrre il vino Docg "Taurasi" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvetere sul Calore, Fontanarosa, Lapio, Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemarano, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, Sant'Angelo all'Esca, San Mango sul Calore, Torre le Nocelle e Venticano, tutti in provincia di Avellino.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Taurasi" 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 i vigneti collinari o comunque di giacitura ed esposizioni adatte, con assoluta esclusione di quelli impiantati su terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati.

I sestri 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.

È vietata ogni pratica di forzatura.

La produzione massima per ettaro di coltura specializzata non deve essere superiore a 100 q.li di uva.

Nel caso di vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ammessa dovrà essere calcolata in relazione alla effettiva estensione di terreno vitato.

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere

riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti massimi sopra stabiliti.

La Regione Campania con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali, climatiche, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al ministero dell'Agricoltura e delle Foreste e al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Taurasi" un titolo alcolometrico volumico minimo naturale dell'11,5% e alla tipologia "riserva" un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12%.

Articolo 5.

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Avellino.

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

La conservazione e l'invecchiamento devono essere effettuati secondo i metodi tradizionali e comunque in maniera tale da non modificare le caratteristiche proprie del vino.

L'arricchimento dei mosti o dei vini aventi diritto alla denominazione di origine controllata e garantita "Taurasi" deve essere effettuato esclusivamente con mosti concentrati provenienti dalla zona di produzione delle uve di cui al precedente articolo 3 o con mosto concentrato rettificato.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Taurasi" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno tre anni di cui almeno uno in botti di legno.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Taurasi" nella tipologia "riserva" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno quattro anni, di cui almeno diciotto mesi in botti di legno.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° dicembre dell'annata di produzione delle uve. È consentita l'aggiunta, a scopo migliorativo, di vino "Taurasi" più giovane a identico "Taurasi" più vecchio, o viceversa, nella misura massima del 15% nel rispetto delle disposizioni CEE in materia.

In tal caso, in etichetta dovrà figurare il millesimo del vino che concorre in misura preponderante.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% al primo travaso e non dovrà superare il 65% dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio.

Articolo 6.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Taurasi" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rubino intenso, tendente al granato fino ad acquistare riflessi arancioni con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, etereo, gradevole più o meno intenso;
- sapore: asciutto, pieno, armonico, equilibrato, con retrogusto persistente;
- titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 22 per mille.

È facoltà del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, con proprio decreto, stabilire limiti minimi diversi per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Taurasi" riserva, proveniente da uve che assicurano un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12% e sottoposto alle condizioni di invecchiamento di cui all'articolo 5 del presente disciplinare, all'atto dell'immissione al consumo deve possedere un titolo alcolometrico volumico minimo complessivo del 12,5%.

Articolo 7.

Nella designazione e presentazione del vino Docg "Taurasi" la specificazione di tipologia "riserva" deve figurare al di sotto della dicitura "denominazione di origine controllata e garantita" ed essere scritta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine "Taurasi", della stessa evidenza e riportata sulla medesima base colorimetrica.

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

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 CEE e nazionali in materia.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino Docg "Taurasi" deve figurare l'indicazione, veritiera e documentabile, dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8.

Ai fini dell'utilizzazione della Docg il vino "Taurasi", ai sensi dell'articolo 13, comma 1, della legge n. 164/1992, deve essere sottoposto nella fase di produzione a un'analisi chimico-fisica e organolettica e a un ulteriore esame organolettico nella fase precedente l'imbottigliamento, secondo le norme all'uopo impartite dal ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.

Il vino a Docg "Taurasi" deve essere immesso al consumo in bottiglia o altri recipienti di vetro di capacità non superiore a 5 litri, muniti di un contrassegno di Stato, applicato in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza l'inattivazione del contrassegno stesso, ai sensi dell'articolo 23 della legge n. 164/1992.

I recipienti di cui al comma precedente devono essere di forma bordolese, di vetro scuro, chiusi con tappo di sughero e, per quanto riguarda l'abbigliamento, confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di particolare pregio.

Articolo 9.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata e garantita "Taurasi" vini che non rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992, n. 164.