

Art. 9.

1. Ai sensi dell'art. 15, secondo comma, del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 20 le sottoelencate varietà, iscritte ai registri delle varietà di specie agrarie e ortive con i decreti ministeriali a fianco di ciascuna indicati, sono cancellate dai registri medesimi per mancata presentazione delle domande di rinnovo dell'iscrizione e le relative sementi potranno essere certificate e commercializzate fino al 30 giugno dell'anno 2028:

Codice SIAN	Specie	Varietà	D.M. di iscrizione o ultimo rinnovo	Gazzetta Ufficiale
14379	Loglio perenne o loietto inglese	Tetradark	13/05/2015	17/06/2015
15108	Senape bruna	Coral 437	07/08/2015	24/08/2015
12556	Trifoglio pratense	Secretariat	13/05/2015	17/06/2015

Art. 10.

1. Nella tabella di cui all'art. 1, comma 1, del decreto ministeriale 26 gennaio 2026, n. 36612, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 27 del 3 febbraio 2026, recante «Aggiornamento del Registro nazionale delle varietà di specie agrarie.», sono apportate le modifiche di seguito elencate:

Specie	Codice SIAN	Varietà	Responsabile della conservazione in purezza
Mais	24985	Fairbanks	Lidea France SAS

Il presente decreto entrerà in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 14 maggio 2026

Il direttore generale: ANGELINI

AVVERTENZA:

Il presente atto non è soggetto al visto di controllo preventivo di legittimità da parte della Corte dei conti, art. 3, legge 14 gennaio 1994, n. 20, né alla registrazione da parte dell'Ufficio centrale del bilancio del Ministero dell'economia e delle finanze, art. 5 del decreto legislativo n. 123/2011.

26A02519

DECRETO 19 maggio 2026.

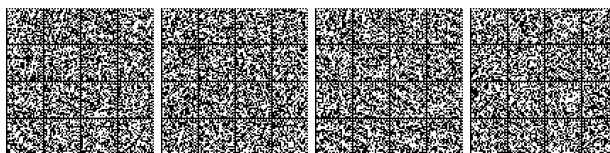
Modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Salice Salentino».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come da ultimo modificato dal regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle



indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione, così come da ultimo modificato dal regolamento delegato (UE) 2025/28 della Commissione, del 30 ottobre 2024;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli, così come da ultimo modificato dal regolamento di esecuzione (UE) 2025/26;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/935 della Commissione, del 16 aprile 2019, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i metodi di analisi per determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti vitivinicoli e la notifica delle decisioni degli Stati membri relative all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, avente ad oggetto riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, avente ad oggetto codice dell'amministrazione digitale, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 agosto 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 200 del 28 agosto 2012, recante disposizioni nazionali applicative del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, avente ad oggetto riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni, così come modificato dal correttivo previsto dal decreto legislativo 25 maggio 2016, n. 97 e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, concernente disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 83 dell'8 aprile 2022, avente ad oggetto disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016, concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 25 febbraio 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 192 del 18 agosto 2022, concernente disposizioni applicative della legge 12 dicembre 2016, n. 238: schedario viticolo, idoneità tecnico-produttiva dei vigneti e rivendicazione annuale delle produzioni, nell'ambito delle misure del SIAN recate dall'art. 43, comma 1 del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 settembre 2020, n. 120, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri, in particolare, l'art. 3, comma 3, del predetto decreto, ai sensi del quale le de-



nominazioni «Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» e «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni «Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali» e «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, che adotta il regolamento recante la riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste a norma dell'art. 1, comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 31 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti il 23 febbraio 2024 al n. 288, recante individuazione degli uffici dirigenziali non generali del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, così come modificato con il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 18 aprile 2025, n. 180158;

Vista la direttiva del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste prot. n. 33234 del 23 gennaio 2026, registrata presso la Corte dei conti al n. 193 in data 13 febbraio 2026, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2026;

Vista la direttiva del capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica prot. n. 98896 del 27 febbraio 2026, registrata presso l'Ufficio centrale di bilancio al n. 141 in data 2 marzo 2026, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2026», rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 178/2023, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la direttiva del direttore generale per la promozione della qualità agroalimentare, prot. n. 106153 del 4 marzo 2026, registrata presso l'Ufficio centrale di bilancio al n. 159 in data 6 marzo 2026, con la quale sono stati assegnati, ai titolari degli uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, gli obiettivi e le risorse umane e finanziarie, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro, nonché dalla Direttiva dipartimentale, sopra citate;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 dicembre 2023, registrato dal Ministero dell'economia e delle finanze in data 10 gennaio 2024 con n. 10 e presso la Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, reg. 68, concernente il conferimento, a decorrere dalla data del decreto e per il periodo di tre anni, dell'incarico di capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 19, commi 3 e 6, del decreto legislativo n. 165 del 2001, al dott. Marco Lupo, dirigente di prima fascia appartenente ai ruoli del medesimo Ministero, estraneo all'amministrazione, fermo re-

stando il disposto dell'art. 19, comma 8, del citato decreto legislativo;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, e dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato alla Corte dei conti al n. 999 in data 4 giugno 2024, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica dell'8 aprile 1976, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 224 del 25 agosto 1976*, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Salice Salentino» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto del 7 marzo 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine protetta dei vini «Salice Salentino»;

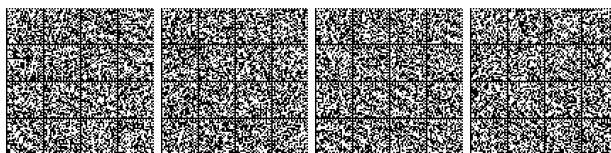
Esaminata la documentata domanda presentata dal Consorzio di tutela e valorizzazione dei vini Salice Salentino D.O.P. e Salento I.G.P., acquisita al prot. ingresso n. 0297847 del 4 luglio 2024, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Salice Salentino», nel rispetto della procedura di cui al sopra citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che il Consorzio di tutela e valorizzazione dei vini Salice Salentino D.O.P. e Salento I.G.P. è riconosciuto ai sensi dell'art. 41, comma 1 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, ed è incaricato di svolgere le funzioni previste dall'art. 41, commi 1 e 4, della predetta legge per la denominazione di origine controllata dei vini «Salice Salentino»;

Ritenuto che la modifica del disciplinare di produzione, di cui è richiesta l'approvazione con la sopra citata domanda, è considerata una modifica ordinaria di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non rientra tra i casi previsti dal paragrafo 3 del medesimo articolo, e comporta una modifica del documento unico;

Considerato che, in ottemperanza al disposto dell'art. 4 del regolamento delegato (UE) 2025/27, la sopra citata domanda di approvazione di una modifica ordinaria è stata esaminata nell'ambito della procedura nazionale prevista dall'art. 13 del decreto ministeriale 6 dicembre 2021 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Puglia;



è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 17 marzo 2026, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della D.O.C. dei vini «Salice Salentino»;

la suddetta proposta di modifica del disciplinare è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 80 del 7 aprile 2026, a fini di opposizione a livello nazionale ai sensi dell'art. 4, paragrafo 2, primo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 6, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

entro il termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione della suddetta proposta di modifica non sono pervenute opposizioni;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della suddetta procedura nazionale, risultano soddisfatti i requisiti del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate in virtù dello stesso;

Ritenuto pertanto, di dover approvare la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Salice Salentino», che comporta una modifica del documento unico, richiesta con la sopra citata domanda, conformemente all'art. 4, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e all'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Ritenuto altresì, di dover procedere, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, alla pubblicazione del presente decreto di approvazione, contenente il disciplinare di produzione consolidato modificato ed il relativo documento unico consolidato modificato, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, nonché di dover procedere, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto di approvazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, alla comunicazione dell'approvazione della modifica ordinaria in questione alla Commissione europea, tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, in conformità a quanto disposto dall'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dall'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dall'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Decreta:

Art. 1.

Approvazione modifica ordinaria

1. La modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Salice Salentino», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 80 del 7 aprile 2026, è approvata.

2. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Salice Salentino», consoli-

dato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo, ed il relativo documento unico consolidato modificato figurano rispettivamente nell'allegato A e nell'allegato B al presente decreto.

Art. 2.

Entrata in vigore ed applicazione nel territorio nazionale

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. In conformità all'art. 4, paragrafo 5, secondo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio nazionale dalla data di entrata in vigore del presente decreto.

Art. 3.

Comunicazione alla Commissione europea ed applicazione nel territorio dell'Unione

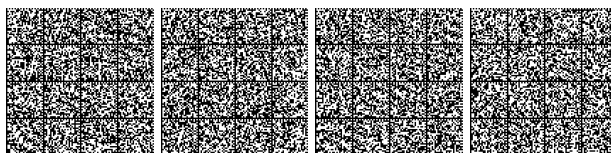
1. Ai sensi dell'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dell'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dell'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, richiamati nelle premesse, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, l'approvazione della modifica ordinaria di cui all'art. 1 del presente decreto è comunicata alla Commissione europea tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

2. In conformità all'art. 5, paragrafo 9, del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio dell'Unione a decorrere dalla data in cui la comunicazione della modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo è pubblicata dalla Commissione europea nel registro delle indicazioni geografiche dell'Unione, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2025/27.

Art. 4.

Pubblicazione

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Salice Salentino» consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 dell'art. 1 è pubblicato nella sezione «Qualità» - «Vini DOP e IGP» del sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ed è consultabile al seguente link: <https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/24578>



Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 19 maggio 2026

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DEI VINI «SALICE SALENTINO»

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Salice Salentino» è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Categoria vino:

Salice Salentino bianco;
Salice Salentino rosato;
Salice Salentino rosso (anche con menzione riserva);
Salice Salentino Negroamaro (anche con menzione riserva);
Salice Salentino Negroamaro rosato;
Salice Salentino Pinot bianco;
Salice Salentino Fiano;
Salice Salentino Chardonnay;
Salice Salentino Aleatico (dolce, liquoroso dolce);
Salice Salentino Verdeca;
Salice Salentino Superiore.

Categoria vino spumante:

Salice Salentino bianco spumante;
Salice Salentino rosato spumante;
Salice Salentino Negroamaro rosato spumante;
Salice Salentino Pinot bianco spumante;
Salice Salentino Fiano spumante;
Salice Salentino Chardonnay spumante;
Salice Salentino Verdeca spumante.

Art. 2.

Base ampelografica

a) La denominazione di origine controllata «Salice Salentino» rosso e rosato senza alcuna specificazione di vitigno è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Negroamaro per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 15%.

b) La denominazione di origine controllata «Salice Salentino» Aleatico dolce e dolce liquoroso è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Aleatico per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Negroamaro, Malvasia nera e Primitivo, presenti in ambito aziendale, fino a un massimo complessivo del 15%.

c) La denominazione di origine controllata «Salice Salentino» bianco senza alcuna specificazione di vitigno è riservata ai vini ottenuti

dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Chardonnay, Pinot bianco, Fiano, Verdeca, da soli o congiuntamente per almeno il 70%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione, presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 30%.

d) I vini a denominazione di origine controllata «Salice Salentino» bianco con una delle seguenti specificazioni:

Chardonnay;
Fiano;
Pinot Bianco;
Verdeca,

devono essere ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione, presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15%.

e) I vini a denominazione di origine controllata «Salice Salentino» rosso e rosato con la seguente specificazione:

Negroamaro o Negro amaro devono essere ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Negroamaro per almeno il 90%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10%.

f) La denominazione di origine controllata «Salice Salentino» Rosso con la menzione «Superiore» deve essere ottenuta dal vitigno Negroamaro per almeno il 90%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Puglia per la zona di produzione, presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

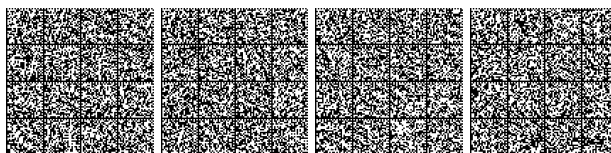
Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo di Salice Salentino, Veglie e Guagnano della Provincia di Lecce e San Pancrazio Salentino e San Donaci della Provincia di Brindisi e inoltre in parte il territorio comunale di Campi Salentina in Provincia di Lecce e Cellino San Marco in Provincia di Brindisi.

Tale zona è così delimitata: partendo dalla circonvallazione est del centro abitato di Campi Salentina il limite segue verso nord la strada per Cellino San Marco, raggiunto il quale ne attraversa il centro abitato per proseguire verso nord lungo la strada che conduce alla masseria Blasi e un chilometro circa prima di giungervi (quota 58) piega verso nord-ovest per la strada che, passando per le quote 57, 59, 60 e 58, raggiunge il confine tra il Comune di Brindisi e Cellino San Marco in località La Gaeta. Segue quindi verso ovest il confine comunale di Cellino San Marco fino ad incrociare quello di San Donaci e lungo quest'ultimo in direzione ovest raggiunge quello di San Pancrazio Salentino. Segue quindi il confine di tale comune verso ovest prima e sud poi sino ad incrociare quello di Salice Salentino lungo il quale prosegue verso sud e poi in direzione est sino ad incontrare quello di Veglie. Prosegue lungo il confine meridionale di Veglie in direzione est e successivamente verso nord fino a raggiungere quello di Campi Salentina in località Tornatola; lungo il confine di Campi Salentina verso nord-est raggiunge poi la strada statale Salentina in prossimità del chilometro 59 e quindi, lungo questa, verso ovest, si riallaccia alla circonvallazione del centro abitato di Campi Salentina da dove è iniziata la delimitazione.

Art. 4.

Norme per la viticoltura, rese e caratteristiche qualitative delle uve

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere quelle della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche. In particolare



per la produzione del «Salice Salentino» Aleatico di cui l'art. 2, lettera b), sono da considerarsi idonei i terreni di buona esposizione, di natura calcareo — argillosa — silicea anche profondi ma piuttosto asciutti mentre sono da escludere i terreni prevalentemente argillosi o alluvionali eccessivamente umidi.

La tipologia accompagnata dalla menzione Superiore è ottenuta da vigneti con un'età pari o superiore ad anni dieci.

I sestri d'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 o dei vini. Non è consentita la forma di allevamento a pergola o tendone.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione, anche con impianti fissi, solo come intervento di soccorso.

Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 1 ed i titoli alcolometrici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia	Produzione e uva t/ha	Titolo alcol. volum. min. nat. % vol
Aleatico dolce e dolce liquoroso	10	14
Rosso	12	11,5
Rosato	12	11,5
Negroamaro rosso o Negro amaro rosso	12	11,5
Negroamaro rosato o Negro amaro rosato	12	11,5
Rosso Riserva	12	12,0
Negroamaro rosso riserva o Negro amaro rosso riserva	12	12,0
Bianco	12	10,5
Chardonnay	12	10,5
Pinot bianco	12	10,5
Fiano	12	10,5
Verdeca	12	10,5
Rosso Superiore	9	12,5

Detti limiti di produzione, in annate eccezionalmente favorevoli, potranno essere superati in misura non eccedente il 20%. Oltre detto limite, l'intera produzione perde il diritto alla denominazione di origine. Qualora le uve destinate alla produzione del Salice Salentino bianco e del Salice Salentino rosato, con o senza le specificazioni previste di cui all'art. 2, lettere a), c), d) ed e), siano unicamente destinate alla produzione del tipo spumante, e siano oggetto di denuncia separata, possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% vol.

Art. 5.

Norme per la vinificazione e invecchiamento

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali è consentito che tali operazioni siano effettuate Nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve.

Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste può altresì consentire che le suddette operazioni siano effettuate da aziende che, avendo stabilimenti situati nei comuni confinanti alla zona di produzione delle uve e in possesso degli idonei requisiti, ne facciano richiesta.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche, pur tenendo opportunamente conto degli aggiornamenti della ricerca e delle tecnologie di vinificazione, in accordo con la normativa vigente.

La resa massima dell'uva in vino per le tipologie bianco e rosso, con o senza le specificazioni consentite, non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi il limite sopra riportato, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti alla produzione di vini a indicazione geografica nell'ambito geografico delimitato.

La resa massima dell'uva in vino per il tipo Rosato, con o senza la specificazione consentita, non deve essere superiore al 70%.

Il vino residuo fino alla resa massima del 75%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata, ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti alla produzione di vini a indicazione geografica nell'ambito geografico delimitato.

Per tutte le tipologie previste nel presente disciplinare, qualora la resa dell'uva in vino superi il 75%, l'intera partita perde il diritto alla denominazione di origine controllata Salice Salentino, ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti alla produzione di vini a indicazione geografica nell'ambito geografico delimitato entro i limiti previsti dalla normativa vigente.

Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione del vino «Salice Salentino» rosato, si può utilizzare il tradizionale metodo di vinificazione (alzata di cappello e salasso) oppure la pressatura soffice.

La preparazione del «Salice Salentino» Aleatico del tipo Liquoroso deve avvenire secondo i tradizionali sistemi della zona, seguendo le vigenti disposizioni di legge.

I vini a denominazione di origine controllata «Salice Salentino» Aleatico non possono essere immessi al consumo anteriormente al 1° marzo successivo all'annata di produzione delle uve.

Per tutte le tipologie con menzione «Riserva» il periodo di invecchiamento obbligatorio decorre a partire dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Il vino Salice Salentino Superiore viene sottoposto ad almeno dodici mesi di invecchiamento a partire dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Per tutte le tipologie, è ammessa la colmatura con un massimo del 5% di altri vini dello stesso colore e varietà, ma non soggetti a invecchiamento obbligatorio, aventi diritto alla denominazione di origine controllata «Salice Salentino».

Per tutte le tipologie, è consentito l'appassimento delle uve sulla pianta oppure su stuoie o in cassette, anche in fruttaio in condizioni di temperatura, umidità e ventilazione controllate.

I vini a denominazione di origine controllata «Salice Salentino» nelle tipologie bianco e rosato, con o senza le specificazioni di vitigno consentite, possono essere prodotti nei tipi spumante per presa di spuma dei corrispondenti vini «tranquilli» mediante rifermentazione naturale in bottiglia con il metodo classico o in autoclave, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.

Per le tipologie prodotte con il metodo classico l'affinamento in bottiglia deve essere di minimo dodici mesi dal 1° ottobre dell'annata di produzione delle uve, con una permanenza sui lieviti di minimo nove mesi.

Le operazioni di spumantizzazione devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

Per tutte le tipologie è consentito l'arricchimento, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'apposito schedario viticolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

Art. 6.

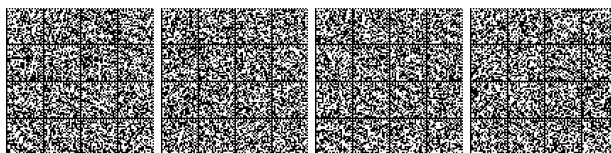
Caratteristiche al consumo

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

«Salice Salentino» rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;

odore: gradevole e intenso;



sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

«Salice Salentino» rosso con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro:

colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, gradevole e intenso con sentore di frutti rossi maturi;

sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

«Salice Salentino» rosato:

colore: rosato più o meno intenso;

odore: delicato e gradevolmente fruttato;

sapore: secco o abboccato, fresco e armonico;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

«Salice Salentino» rosato con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro:

colore: rosato intenso;

odore: delicato, fruttato con sentori di rosa e ciliegia;

sapore: secco o abboccato, delicato, fresco e armonico;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

«Salice Salentino» Aleatico dolce:

colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento;

odore: aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l'invecchiamento;

sapore: pieno, dolce, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 14,00% vol svolti;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

«Salice Salentino» Aleatico liquoroso dolce:

colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei tendente all'arancione con l'invecchiamento;

odore: aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l'invecchiamento;

sapore: pieno, caldo, dolce, armonico e gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,50% vol, di cui almeno 16,00% vol svolti;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

«Salice Salentino» bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, che può presentare riflessi verdognoli;

odore: delicato e gradevolmente fruttato se giovane;

sapore: secco o abboccato, fresco e armonico;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

«Salice Salentino» Chardonnay:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: intenso e caratteristico;

sapore: secco o abboccato, gradevole, fruttato;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

«Salice Salentino» Fiano:

colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdognoli;

odore: delicato, floreale;

sapore: secco o abboccato, fresco e armonico;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

«Salice Salentino» Pinot Bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine e delicato;

sapore: secco o abboccato, armonico e fruttato;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

«Salice Salentino» Verdeca:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;

odore: fresco, piacevolmente floreale;

sapore: secco o abboccato, elegante e sapido;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco non riduttore minimo: 14 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

«Salice Salentino» rosso Riserva:

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

odore: gradevole e intenso, con sentore di frutti rossi maturi;

sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

«Salice Salentino» rosso Riserva, con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro:

colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, gradevole e intenso;

sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico, con note speziate;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

Salice Salentino Superiore:

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

odore: gradevole e intenso, con sentore di frutti rossi maturi;

sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco non riduttore minimo: 27 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l;



Salice Salentino Bianco Spumante con o senza le specificazioni previste di cui all'art. 2, lettere c) e d):

- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, caratteristico del vitigno utilizzato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico, da *extrabrut* a *extradry*;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Salice Salentino Rosato Spumante con o senza le specificazioni previste di cui all'art. 2, lettere a) ed e):

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, caratteristico del vitigno utilizzato di lievito;
- sapore: fresco, armonico, da *extrabrut* a *extradry*;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Salice Salentino Spumante metodo classico nella tipologia bianco, con o senza specificazione di vitigno previste di cui all'art. 2, lettere c) e d):

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fine, delicato, caratteristico del vitigno utilizzato, con note di lievito;
- sapore: armonico, gradevole, da *brut nature* ad *extra dry*;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto secco non riduttore minimo: 15 g/l;

Salice Salentino Spumante metodo classico nella tipologia rosato, con o senza specificazione di vitigno previste di cui all'art. 2, lettere a) ed e):

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: fine, delicato, caratteristico del vitigno utilizzato, con note di lievito;
- sapore: armonico, gradevole, da *brut nature* ad *extra dry*;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto secco non riduttore minimo: 15 g/l.

Art. 7.

Designazione e presentazione

Il vino «Salice Salentino» rosso, con o senza la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro dopo un periodo di invecchiamento minimo di ventiquattro mesi, di cui almeno sei mesi in botti di legno, può portare in etichetta la menzione «Riserva».

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

È 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.

Sui recipienti di confezionamento dei vini «Salice Salentino», per tutte le tipologie previste dal presente disciplinare, con l'esclusione degli spumanti e dei liquorosi, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

Confezionamento

I vini di cui all'art. 1 non recanti la menzione «Riserva», ad esclusione della tipologia Aleatico e degli spumanti, possono essere confezionati nei seguenti tipi di contenitori:

- a) bottiglie di vetro con capacità da litri 0,250 a litri 15, ad esclusione di dame e damigiane; i sistemi di chiusura consentiti, che devono rispondere ai requisiti della normativa vigente, sono i seguenti:
 - tappo di sughero raso bocca;
 - tappo tecnico micro-agglomerato o in polimero sintetico raso bocca;
 - tappo a vite per i recipienti di capacità non superiore a litri 1,5;

b) contenitori alternativi al vetro tipo «bag in box», costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato idoneo all'uso alimentare, racchiuso in un involucro di cartone o altro materiale rigido, di capacità non superiore a litri 3.

I vini di cui all'art. 1 recanti la menzione «Riserva» e «Superiore», devono essere confezionati solo in bottiglie di vetro, ad esclusione di dame e damigiane, della capacità da litri 0,375 a litri 15 e chiuse con tappo di sughero raso bocca.

I vini di cui all'art. 1 nella tipologia Aleatico dolce e Aleatico liquoroso dolce devono essere confezionati esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità da litri 0,375 a litri 0,750 e chiuse con tappo in sughero raso bocca.

I vini di cui all'art. 1 nella tipologia spumante, devono essere confezionati solo in bottiglie di vetro della capacità da litri 0,375 a litri 15 e chiuse con tappo di sughero a fungo e gabbietta metallica.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

L'assetto geologico dell'areale della DOC Salice Salentino non si discosta molto da quello riscontrabile in tutta la Penisola Salentina: sul basamento carbonatico cretaceo, blandamente piegato e dislocato da faglie, giacciono in trasgressione i sedimenti delle formazioni terziarie e quaternarie. Tale configurazione morfostrutturale deriva dagli eventi tettonici e paleogeografici che si sono susseguiti nella regione salentina a partire dal Mesozoico. A partire da tale periodo infatti il basamento carbonatico ha subito numerose emersioni e subsidenze accompagnate da ingressioni marine.

Il quadro risultante è dato dalla presenza di un substrato carbonatico mesozoico su cui giacciono in trasgressione le unità di più recente deposizione: le calcareniti mioceniche ed i sedimenti calcarenitici, argillosi e sabbiosi pliocenici e pleistocenici.

Tutte queste unità, possono essere classificate in quattro gruppi principali, in base ai caratteri di facies e in relazione all'evoluzione geodinamica dell'area dal Cretaceo ai nostri.

Nell'area si rinvencono, dalla più antica alla più recente, le seguenti formazioni geologiche:

1. Calcarei di Altamura (Turoniano sup - Maastrichtiano);
2. Pietra Leccese e Calcareniti di Andrano (Burdigaliano - Messiniano);
3. Calcareniti di Gravina (Pliocene medio - Pleistocene inf.);
4. Argille Subappennine (Pleistocene inf.);
5. Depositi Marini Terrazzati (Pleistocene medio e sup).

I suoli del Salento viticolo sono di diverse tipologie. Il più delle volte sono profondi e argillosi-calcarei nell'entroterra del Salento dove appunto ricade il comprensorio della DOC Salice Salentino; nel Basso Salento spesso risultano più superficiali e rossastri con roccia calcarea che di tanto in tanto affiora.



I primi essendo notevolmente profondi, ricchi di sostanza organica, poveri in carbonato di calcio, si prestano molto bene alla coltivazione della vite, specialmente quella innestata su portinnesti americani, che bene si apprestano a questo tipo di terreno.

Le caratteristiche di questi terreni fanno sì che anche in alcune annate più siccitose si riescono comunque a creare delle condizioni ottimali per lo sviluppo della pianta ottenendo un vino qualità.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino «Salice Salentino».

L'origine della denominazione DOC del Salice Salentino è da attribuirsi ad alcuni produttori storici presenti nell'areale della DOC Salice Salentino i quali già a partire negli anni 30 producevano vini rossi e rosati base di Negroamaro (Negro amaro) e Malvasia Nera. Nel 1976, grazie anche all'affermazione di tali vini su mercati Nazionali e Internazionali, è stata istituita la denominazione di Origine Salice Salentino.

Il nome di questo vino deriva dalla omonima cittadina situata a nord di Lecce, zona di vigneti e uliveti, in cui sono sparse masserie e antiche torri di vedetta.

Il Negroamaro è di remota introduzione, le coltivazioni dell'area meridionale della Puglia infatti, sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno.

Due sono le forme di allevamento dei vigneti della DOC Salice Salentina più utilizzati:

alberello pugliese; si tratta di un sistema di allevamento più anticamente diffuso nell'Italia meridionale e insulare e largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo-arido. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli della scarsa piovosità del sud Italia. Il sesto d'impianto tradizionale va da 1,60 -1,80 m tra le file a 1,00-1,10 m. su la fila. La maggior parte dei vigneti allevati ad alberello hanno in media più di trent'anni, infatti questa forma di allevamento è sempre meno utilizzata nei nuovi impianti di vigneto;

spalliera; nell'ultimo ventennio l'allevamento a spalliera in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello infatti l'alberello pugliese rappresenta massimo del 20% della superficie quando invece fino a gli anni 80' rappresentava il 90% della superficie.

Il sesto d'impianto utilizzando nella spalliera va da 2.00 -2,20 m tra le file a 0,80 - 1,20 m. su la fila con una densità d'impianto che varia da un minimo di 3.800 piante per ettaro fino ad un massimo di 6.250 piante per ettaro, questo sesto d'impianto ha permesso una maggiore meccanizzazione della coltura con un notevole sgravio sui costi della manodopera. Nella spalliera si utilizzano sistemi di potatura corta come il cordone speronato, guyot e ecc.

Il vitigno principe del Salento, soprattutto della DOC Salice Salentino, è il Negroamaro o Negro amaro. Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle Provincie di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni culturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

Pratiche relative all'elaborazione dei vini.

L'ottenimento dei mosti e, successivamente, dei vini tranquilli è effettuato seguendo i metodi tradizionali.

Le nuove tecniche di cantina con l'applicazione del freddo e della pressatura soffice hanno permesso l'introduzione dell'ottenimento del rosato oltre che per «alzata di cappello» e relativo «salasso» (metodo tradizionale) anche per immediato raffreddamento delle uve con l'uso della «neve carbonica», la leggera «pressatura soffice» per l'ottenimen-

to del rosato e la successiva fermentazione del mosto a 18°C con l'innesco di lieviti indigeni selezionati.

Da alcuni anni è iniziata la pratica della rifermentazione in autoclave dei vini per ottenere la spumantizzazione ed in alcuni casi la stessa viene effettuata in bottiglia (Metodo Classico).

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino «SALICE SALENTINO», ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Nell'area specifica del «Salice Salentino», il vitigno autoctono che ha avuto maggiore espansione è stato il Negroamaro che per le sue caratteristiche ha trovato il sito ideale.

A questo si sono affiancati il Primitivo e la Malvasia nera, per le uve a bacca nera; il Fiano e la Verdeca, per le uve a bacca bianca.

In questa area si è da sempre sviluppata la produzione ed il consumo del rosato ottenuto soltanto da uve a bacca nera che dà la possibilità di poter ottenere un vino bevibile dai primi mesi nell'anno successivo a quello di produzione.

I vini rossi, rivenienti dalla vinificazione in rosso delle stesse uve, sono molto longevi e si sposano all'invecchiamento in legno sia di media capienza (botti) sia in carati.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione Controlli.



DOCUMENTO UNICO**Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino**

‘Salice Salentino’

Numero di riferimento UE: DRAFT-PDO-IT-A0567-AMD-STD_MSD - -

1. Denominazione/denominazioni

‘Salice Salentino’

2. Tipo di indicazione geografica DOP IGP**3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

1. Vino

3. Vino liquoroso

4. Vino spumante

8. Vino frizzante

6. Descrizione del vino o dei vini**Prodotto vitivinicolo**

Vino (1) DOP “Salice Salentino” Rosso

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento



Aroma

odore: gradevole e intenso

Sapore

sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino (1) DOP “Salice Salentino” Rosso con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro.

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento

Aroma

odore: caratteristico, gradevole e intenso con sentore di frutti rossi maturi

Sapore

sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

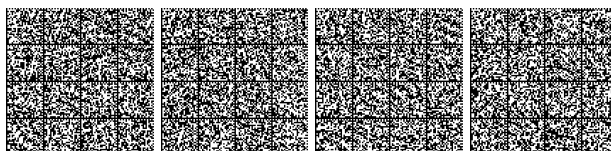
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino (1) DOP "Salice Salentino", Rosato

Caratteristiche organolettiche



Aspetto

colore: rosato più o meno intenso

Aroma

odore : delicato e gradevolmente fruttato

Sapore

sapore: secco o abboccato, fresco e armonico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino (1) DOP "Salice Salentino" Rosato con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negroamaro.



Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosato intenso

Aroma

odore: delicato, fruttato con sentori di rosa e ciliegia

Sapore

sapore: secco o abboccato, delicato, fresco e armonico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino (1) DOP "Salice Salentino" Aleatico Dolce



Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento

Aroma

odore: aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l'invecchiamento

Sapore

sapore: pieno, dolce, vellutato

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	13
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 14,00% vol svolti;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino Liquoroso (3) DOP “Salice Salentino” Aleatico Liquoroso Dolce

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei tendente all'arancione con l'invecchiamento

Aroma

odore: aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l'invecchiamento

Sapore

sapore: pieno, caldo, dolce, armonico e gradevole

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

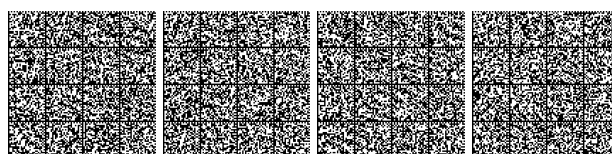
Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	16
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,50% vol, di cui almeno 16,00% vol svolti;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.



Prodotto vitivinicolo

Vino (1) DOP “Salice Salentino” Bianco

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: giallo paglierino più o meno intenso, che può presentare riflessi verdognoli

Aroma

odore: delicato e gradevolmente fruttato se giovane

Sapore

sapore: secco o abboccato, fresco e armonico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

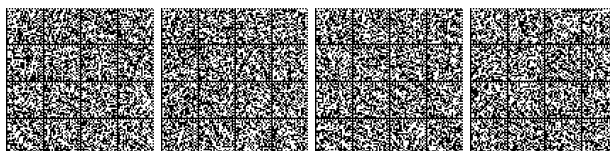
Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- estratto non riduttore minimo : 14,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.



Prodotto vitivinicolo

Vino (1) DOP “Salice Salentino” Chardonnay

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: giallo paglierino più o meno intenso

Aroma

odore: intenso e caratteristico

Sapore

sapore: secco o abboccato, gradevole, fruttato

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

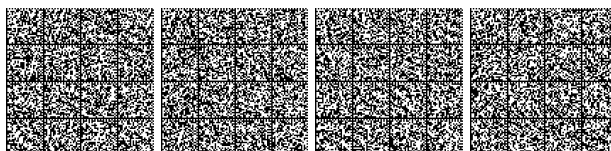
Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- estratto non riduttore minimo : 14,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.



Prodotto vitivinicolo

Vino (1) DOP “Salice Salentino” Fiano

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore : giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdognoli

Aroma

odore: delicato, floreale

Sapore

sapore: secco o abboccato, fresco e armonico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo: 10,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.



Prodotto vitivinicolo

Vino (1) DOP “Salice Salentino” Pinot Bianco

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore : giallo paglierino più o meno intenso

Aroma

odore: fine e delicato

Sapore

sapore: secco o abboccato, armonico e fruttato

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo: 10,0 g/l

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.



Prodotto vitivinicolo

Vino (1) DOP “Salice Salentino” Rosso Riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino più o meno intenso, con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento

Aroma

odore: gradevole e intenso, con sentore di frutti rossi maturi

Sapore

sapore : pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

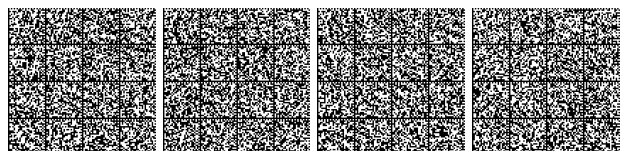
Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
- estratto non riduttore minimo : 25,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.



Prodotto vitivinicolo

Vino (1) DOP “Salice Salentino” Rosso Riserva, con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro.

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento

Aroma

odore: caratteristico, gradevole e intenso

Sapore

sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico, con note speziate

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
- estratto non riduttore minimo : 25,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.



Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino spumante (4) DOP “Salice Salentino” Bianco spumante anche con la specificazione del vitigno

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: paglierino più o meno intenso

Aroma

colore: paglierino più o meno intenso

Sapore

sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

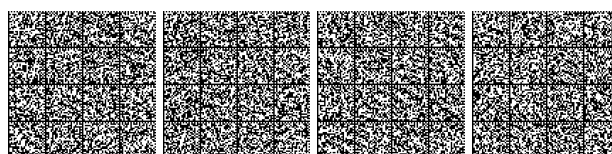
spuma: fine e persistente

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.



Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino spumante (4) DOP “Salice Salentino” Rosato spumante anche con la specificazione del vitigno

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosato più o meno intenso

Aroma

odore: delicato, fruttato, caratteristico del vitigno utilizzato con note di lievito

Sapore

sapore: fresco, armonico, da extrabrut a extradry

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

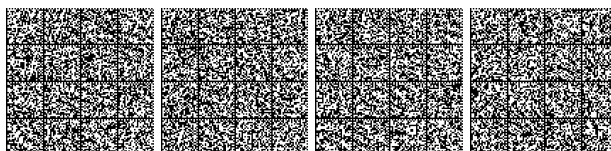
spuma: fine e persistente

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.



Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino (1) DOP "Salice Salentino" Verdeca

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Aroma

odore: fresco, piacevolmente floreale

Sapore

sapore: secco o abboccato, elegante e sapido

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- estratto secco non riduttore minimo: 14 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;



Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino (1) DOP "Salice Salentino" Rosso Superiore

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosso rubino più o meno intenso, con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento

Aroma

odore: gradevole e intenso, con sentore di frutti rossi maturi

Sapore

sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

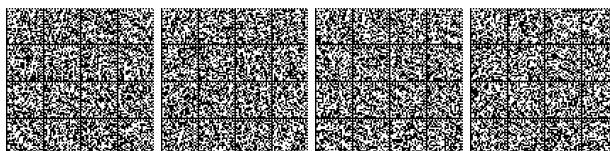
-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%;
- estratto secco non riduttore minimo: 27 g/l;



- zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino spumante (4) DOP "Salice Salentino" Bianco spumante metodo classico anche con la specificazione del vitigno

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: giallo paglierino più o meno intenso

Aroma

odore: fine, delicato, caratteristico del vitigno utilizzato, con note di lievito

Sapore

sapore: armonico, gradevole, da brut nature ad extra dry

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

spuma: fine e persistente

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico minimo: 11,5% vol.;



- estratto secco non riduttore minimo: 15 g/l

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino spumante (4) DOP “Salice Salentino” Rosato spumante metodo classico anche con la specificazione del vitigno

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosato più o meno intenso

Aroma

odore: fine, delicato, caratteristico del vitigno utilizzato, con note di lievito

Sapore

sapore: armonico, gradevole, da brut nature ad extra dry

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

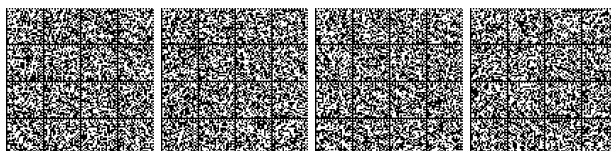
spuma: fine e persistente

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico minimo: 11,5% vol.;



- estratto secco non riduttore minimo: 15 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. Pratiche di vinificazione

7.1. Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

-

Non applicabile

7.2. Rese massime

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

DOP "Salice Salentino" Bianco, Chardonnay, Pinot bianco, Fiano, Verdeca;

Resa massima:

Resa massima:	12,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

DOP "Salice Salentino" Negroamaro o Negro amaro Rosso, Negroamaro o Negro amaro Rosso Riserva

Resa massima:

Resa massima:	12,000
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

DOP "Salice Salentino", Aleatico dolce e dolce liquoroso

Resa massima:

Resa massima:	10,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro



Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

DOP “Salice Salentino” Rosato

Resa massima:

Resa massima:	12,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

DOP “Salice Salentino” Rosso, Rosso Riserva

Resa massima:

Resa massima:	12,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

DOP “Salice Salentino” Negroamaro o Negro amaro Rosato

Resa massima:

Resa massima:	12,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

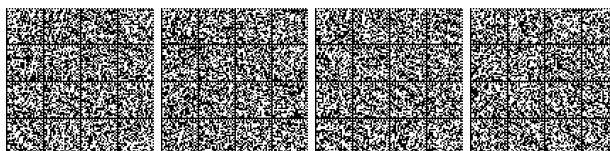
DOP “Salice Salentino” Rosso Superiore

Resa massima:

Resa massima:	9,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

8. Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

- Aleatico N.
- Chardonnay B.



- Fiano B.
- Negro amaro N. - Negroamaro
- Pinot bianco B. - Pinot
- Verdeca B.

9. Definizione concisa della zona geografica delimitata

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo di Salice Salentino, Veglie e Guagnano della provincia di Lecce e San Pancrazio Salentino e San Donaci della provincia di Brindisi e inoltre in parte il territorio comunale di Campi Salentina in provincia di Lecce e Cellino San Marco in provincia di Brindisi.

10. Legame con la zona geografica

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

L'assetto geologico dell'areale della DOC Salice Salentino non si discosta molto da quello riscontrabile in tutta la Penisola Salentina: sul basamento carbonatico cretaceo, blandamente piegato e dislocato da faglie, giacciono in trasgressione i sedimenti delle formazioni terziarie e quaternarie. Tale configurazione morfostrutturale deriva dagli eventi tettonici e paleogeografici che si sono susseguiti nella regione salentina a partire dal Mesozoico. A partire da tale periodo infatti il basamento carbonatico ha subito numerose emersioni e subsidenze accompagnate da ingressioni marine.

Il quadro risultante è dato dalla presenza di un substrato carbonatico mesozoico su cui giacciono in trasgressione le unità di più recente deposizione: le calcareniti mioceniche ed i sedimenti calcarenitici, argillosi e sabbiosi pliocenici e pleistocenici.

Tutte queste unità, possono essere classificate in quattro gruppi principali, in base ai caratteri di facies e in relazione all'evoluzione geodinamica dell'area dal Cretaceo ai nostri.

Nell'area si rinvencono, dalla più antica alla più recente, le seguenti formazioni geologiche:



1. Calcari di Altamura (Turoniano sup- Maastrichtiano)
2. Pietra Leccese e Calcareniti di Andrano (Burdigaliano – Messiniano)
3. Calcareniti di Gravina (Pliocene medio – Pleistocene inf.)
4. Argille Subappennine (Pleistocene inf.)
5. Depositi Marini Terrazzati (Pleistocene medio e sup).

I suoli del Salento viticolo sono di diverse tipologie. Il più delle volte sono profondi e argillosi – calcarei nell’entroterra del Salento dove appunto ricade il comprensorio della DOC Salice Salentino; nel Basso Salento spesso risultano più superficiali e rossastri con roccia calcarea che di tanto in tanto affiora.

I primi essendo notevolmente profondi, ricchi di sostanza organica, poveri in carbonato di calcio, si prestano molto bene alla coltivazione della vite, specialmente quella innestata su portinnesti americani, che bene si apprestano a questo tipo di terreno.

Le caratteristiche di questi terreni fanno sì che anche in alcune annate più siccitose si riescono comunque a creare delle condizioni ottimali per lo sviluppo della pianta ottenendo un vino qualità.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino “SALICE SALENTINO”.

L'origine della denominazione DOC del Salice Salentino è da attribuirsi ad alcuni produttori storici presenti nell’areale della DOC Salice Salentino i quali già a partire negli anni 30 producevano vini rossi e rosati base di Negroamaro (Negro amaro) e Malvasia Nera. Nel 1976, grazie anche all’affermazione di tali vini su mercati Nazionali e Internazionali, è stata istituita la denominazione di Origine Salice Salentino.

Il nome di questo vino deriva dalla omonima cittadina situata a nord di Lecce, zona di vigneti e uliveti, in cui sono sparse masserie e antiche torri di vedetta.

Il Negroamaro è di remota introduzione, le coltivazioni dell’area meridionale della Puglia infatti, sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno.

Due sono le forme di allevamento dei vigneti della DOC Salice Salentina più utilizzati:

Alberello pugliese; Si tratta di un sistema di allevamento più anticamente diffuso nell’Italia meridionale e insulare e largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo-arido. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli della scarsa piovosità del sud Italia. Il sesto d’impianto tradizionale va da 1,60 -1,80 m tra le



file a 1,00 – 1,10 m. su la fila. La maggior parte dei vigneti allevati ad alberello hanno in media più di trent'anni, infatti questa forma di allevamento è sempre meno utilizzata nei nuovi impianti di vigneto.

Spalliera; Nell' ultimo ventennio l'allevamento a spalliera in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello infatti l'alberello pugliese rappresenta massimo del 20 % della superficie quando invece fino a gli anni 80' rappresentava il 90% della superficie.

Il sesto d'impianto utilizzando nella spalliera vada 2.00 -2,20 m tra le file a 0,80 – 1,20 m. su la fila con una densità d'impianto che varia da un minimo di 3.800 piante per ettaro fino ad un massimo di 6.250 piante per ettaro, questo sesto d'impianto ha permesso una maggiore meccanizzazione della coltura con un notevole sgravio sui costi della manodopera. Nella spalliera si utilizzano sistemi di potatura corta come il cordone speronato, guyot e ecc.

Il vitigno principe del Salento, soprattutto della DOC Salice Salentino, è il Negroamaro o Negro amaro. Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle provincie di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sestì d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma. le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

Pratiche relative all'elaborazione dei vini

L'ottenimento dei mosti e, successivamente, dei vini tranquilli è effettuato seguendo i metodi tradizionali.

Le nuove tecniche di cantina con l'applicazione del freddo e della pressatura soffice hanno permesso l'introduzione dell'ottenimento del rosato oltre che per "alzata di cappello" e relativo "salasso" (metodo tradizionale) anche per immediato raffreddamento delle uve con l'uso della "neve carbonica", la leggera "pressatura soffice" per l'ottenimento del rosato e la successiva fermentazione del mosto a 18°C con l'innesto di lieviti indigeni selezionati.

Da alcuni anni è iniziata la pratica della rifermentazione in autoclave dei vini per ottenere la spumantizzazione ed in alcuni casi la stessa viene effettuata in bottiglia (Metodo Classico).

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne



permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "SALICE SALENTINO", ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Nell'area specifica del "Salice Salentino", il vitigno autoctono che ha avuto maggiore espansione è stato il Negroamaro che per le sue caratteristiche ha trovato il sito ideale.

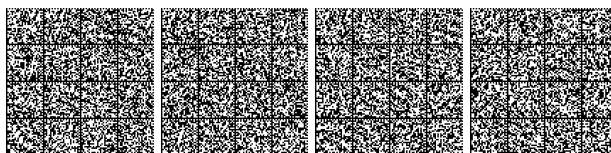
A questo si sono affiancati il Primitivo e la Malvasia nera, per le uve a bacca nera; il Fiano e la Verdeca, per le uve a bacca bianca.

In questa area si è da sempre sviluppata la produzione ed il consumo del rosato ottenuto soltanto da uve a bacca nera che dà la possibilità di poter ottenere un vino bevibile dai primi mesi nell'anno successivo a quello di produzione.

I vini rossi, rivenienti dalla vinificazione in rosso delle stesse uve, sono molto longevi e si sposano all'invecchiamento in legno sia di media capienza (botti) sia in carati.

Categoria di prodotto vitivinicolo

3. Vino liquoroso



Sintesi del legame

Per la categoria (3) Vino Liquoroso il nesso di causalità è lo stesso già descritto in precedenza.

Categoria di prodotto vitivinicolo

4. Vino spumante

Sintesi del legame

Per la categoria (4) Vino Spumante il nesso di causalità è lo stesso già descritto in precedenza.

Categoria di prodotto vitivinicolo

8. Vino frizzante

Sintesi del legame

Per la categoria (8) Vino Frizzante il nesso di causalità è lo stesso già descritto in precedenza.

11. Ulteriori requisiti applicabili

-

Non applicabile

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/24578>

26A02585

