

GRECO DI BIANCO
D.O.C.
D.P.R. 18/GIUGNO/1980

Art 1 La denominazione di origine controllata “**Greco di Bianco**” è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art 2 Il vino a DOC “**Greco di Bianco**” deve essere ottenuto esclusivamente dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno:

Greco bianco minimo 95%

È ammessa la presenza nei vigneti di non più del **5%** di altri vitigni a bacca bianca, purché compresi tra quelli raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Reggio Calabria.

Art 3 Le uve destinate alla produzione del vino a DOC “**Greco di Bianco**” devono essere prodotte nel territorio amministrativo del comune di:

Bianco

e in parte nel comune di:

Casignana

tutti nella provincia di Reggio Calabria.

Tale zona è così delimitata:

in prossimità della stazione ferroviaria di Ferruzzano, il limite segue il confine del comune di Bianco in direzione ovest prima e nord poi fino a raggiungere la quota 162; da qui continua per la strada comunale Crocefisso, attraversa il vallone Crivina ed entra nel comune di Casignana, quindi passa per le quote 142, 145, 140, fino a raggiungere la quota 180 che rappresenta il punto di incrocio con la mulattiera Serro Matteo; da detto incrocio scende per le quote 176, 80, 75, 50 attraversando la mulattiera Serro Matteo e toccando la sponda destra della fiumara Buonamico.

Da detto punto fiancheggia sulla destra della fiumara Buonamico fino alla foce sul mare Jonio.

Segue la costa in direzione sud fino ad incrociare, poco prima della stazione di Ferruzzano, il punto sul confine comunale di Bianco da dove è iniziata la delimitazione.

Art 4 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC “**Greco di Bianco**”, devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

I sestii di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a DOC “**Greco di Bianco**”, in vigneto a coltura specializzata, non deve essere superiore a:

10,00 tonnellate/ettaro

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del **20%** il limite medesimo.

Le uve raccolte vengono poste su graticci al sole o in essiccatoi ad aria forzata, subendo un appassimento che può determinare, in relazione al contenuto zuccherino, una riduzione di peso delle uve fino al **35%**.

Al termine di questa operazione le uve vengono sottoposte a pigiatura e torchiatura.

La resa massima dell'uva in vino finito pronto per il consumo non deve essere superiore al **45%**.

Art 5 Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delle uve 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 di cui all'art 3.

Le uve destinate alla produzione del vino a DOC **“Greco di Bianco”** devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

13,00% vol.;

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

Il vino a DOC **“Greco di Bianco”** non può essere immesso al consumo prima del:

1° Novembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve

Art 6 Il vino a DOC **“Greco di Bianco”**, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore:	giallo tendente al dorato con eventuali riflessi ambrati;
profumo:	alcolico, etereo, caratteristico;
sapore:	amabile o dolce, morbido, caldo, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	17,00% vol.;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo:	14,00% vol.;
acidità totale minima:	6,00 g/l;
estratto secco netto minimo:	30,00 g/l;

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art 7 Alla DOC **“Greco di Bianco”** è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociale e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nella zona di produzione delle uve di cui all'art 3 dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a DOC **“Greco di Bianco”** può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art 8 Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la DOC **“Greco di Bianco”** vino che non risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione è punito a norma dell'art 28 del D.P.R. n. 930 del 12/Luglio/1963.