

Decreto del presidente della Repubblica del 31 maggio 1979

Denominazione di origine controllata dei vini «Melissa»

Modificato dal D.m. 5 agosto 2002.

Disciplinare di produzione

Articolo 1.

La denominazione di origine controllata «Melissa» è riservata ai vini bianco e rosso che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

Il vino «Melissa» bianco deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai seguenti vitigni nella percentuale appresso indicata:

Greco bianco dall'80 al 95%;

Trebbiano toscano e Malvasia bianca, da soli o congiuntamente, dal 5 al 20%.

Il vino «Melissa» rosso deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai seguenti vitigni nella percentuale appresso indicata:

Gaglioppo dal 75 al 95%;

Greco nero, Greco bianco, Trebbiano toscano e Malvasia bianca, da soli o congiuntamente, dal 5 al 25%.

Articolo 3.

Le uve destinate alla produzione dei vini «Melissa» devono essere prodotte nella zona appresso indicata che comprende in tutto il territorio amministrativo dei comuni di Melissa, Belvedere Spinello, Carfizzi, S. Nicola dell'Alto, Umbriatico e in parte quello dei comuni di Casabona, Castel Silano, Crotona, Pallagorio, Rocca di Neto, Scandale, S. Mauro Marchesano, S. Severina e Strongoli.

Tale zona è così delimitata: partendo dal confine comunale di Melissa sulla costa ionica in località Valle di Casa, il limite segue tale confine in direzione ovest sino a incrociare sul torrente Lipoda, quello del comune di Cirò e lungo questi prosegue verso nord-ovest sino a incontrare il confine provinciale (M. Lolo). Da M. Lolo, segue il confine di provincia verso ovest e poi in direzione sud-ovest sino a quota 391, a ovest della località Rafano e da qui segue il confine comunale di Umbriatico in direzione sud sino in prossimità della strada Verzino-Pallagorio alla quale si congiunge seguendo il sentiero verso ovest in prossimità del km 22,700 (quota 565). Lungo tale strada, in direzione sud-est, costeggia la serra Palombara sino a raggiungere in prossimità di Pallagorio la quota 578 (km 17,800). Da qui pro-

segue verso ovest lungo il sentiero che passando per la quota 567 prosegue verso quota 425 e poco prima di raggiungerla prende il sentiero verso sud e superate le quote 510 e 506 va a incrociare, in località Bosicella, la strada Pallagorio-Zinga. Ridiscende lungo questa verso sud sino in prossimità del km 8 da dove prosegue per il sentiero che, attraverso la località Lupinata e superata la quota 170, raggiunge il confine di Casabona di poco a nord della quota 152. Prosegue quindi lungo il confine di Casabona verso sud sino in prossimità di Timpa di Cassiano dove incrocia quello di Belvedere Spinello che segue in direzione sud-ovest sino all'incrocio di questi con il torrente Lepre, discende questi verso sud sino in prossimità della confluenza con il fiume Neto dove incrocia il confine di Santa Severina che segue verso ovest sino al ponte di Neto. Dal ponte di Neto segue, in direzione sud, la strada statale Silana-Crotonese fino al km 143,500 circa (quota 146) e quindi verso sud segue per il sentiero che passa per le quote 152, 168, 184, 220 costeggiando a ovest le località Limata, Bosco del Tornese e Castelluccio sino a incrociare il confine di Santa Severina discendendolo poi verso sud sino a incrociare la strada statale della piccola Sila al km 151. Segue tale strada in direzione est e poi sud fino al km 158,700 circa (quota 192) e da qui seguendo il sentiero a ovest incrocia il comune di S. Mauro Marchesato seguendolo prima verso ovest e poi sud-est sino a incontrare il sentiero che passa tra le località S. Nicola e Piano del Re, segue tale sentiero verso sud-est, passando per le quote 256 e 235, fino a raggiungere la strada statale della Piccola Sila in prossimità del km 165,100, prosegue per tale strada in direzione est sino al km 160,500 circa (Madonna del Soccorso) e da qui in direzione sud-est percorre il sentiero che attraversa la località Giordano fino alla quota 118, poco prima di Burrone di Gropaia. Da quota 118 prosegue lungo il sentiero verso est fino a quota 123 e quindi risale verso nord lungo quello che passa per le quote 163 e 283 fino a incrociare la strada statale Silana-Crotonese al km 162,200 circa, segue questa verso ovest sino al km 163 circa da dove seguendo il sentiero

verso sud-est e superata la quota 155 di circa 100 metri, piega verso nord-est fino alla quota 185 e poi verso nord costeggiando a est il burrone di Don Ciccio, attraversa il confine di Scandale in prossimità del Caso della Valle e incrocia la strada statale Silana-Crotonese al km 165. Lungo tale strada procede verso est sino a raggiungere la strada statale Ionica (n. 106) che segue verso nord dal km 250 al km 257,100. Dal km 257,100 prosegue verso ovest per la strada statale Silana-Crotonese (n. 107) sino a incrociare, superato il km 268, il confine comunale di Rocca di Neto; prosegue lungo questi verso ovest sino alla quota 48, a nord di Timpone Rocella, da dove segue verso sud il sentiero per Cantorato e da tale località, in direzione nord-ovest la strada per Noce Soprano e S. Francesca, attraversa le quote 83 e 128 per poi piegare verso sud attraverso le quote 85 e 150 sino a incontrare la strada statale n. 107 al km 149,500 circa. Segue quest'ultima in direzione nord-ovest e nord fino al km 145,300 circa da dove lungo un sentiero in direzione nord raggiunge la diramazione della strada statale n. 107 (quota 190), e lungo questa prosegue verso est sino a superare di circa 200 metri il C. di Piscicoltura, da qui segue, in direzione est e nord-est, la strada che attraversa le località Serrata, Gabelluccia e Dattilo incrociando a la Pizzuta quella per Fasana, prosegue lungo questa in direzione est fino a incrociare la strada ferrata nelle vicinanze di Fasana. Segue quindi la linea ferroviaria verso nord fino alla quota 12, poco prima della stazione di Strongoli, dove incrocia un corso d'acqua e lungo questi verso est raggiunge la costa, risale quindi lungo questa verso nord sino al punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Melissa» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivanti le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi esclusi, ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'articolo 10 del Dpr 12 luglio 1963, n. 930, i vigneti male esposti e umidi.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionali generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata la pratica di forzatura a mezzo dell'irrigazione.

La resa massima di uva per la produzione dei vini «Melissa» non deve essere superiore, per il tipo bianco, ai q.li 120 e per il tipo rosso a

q.li 110 di uva per ettaro di coltura specializzata. Fermo restando i limiti massimi sopra indicati la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

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

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% per i vini «Melissa».

Articolo 5.

Le operazioni di vinificazione nonché di conservazione e di invecchiamento dei vini a denominazione di origine controllata «Melissa» possono essere effettuate oltretutto all'interno della zona di produzione delimitata all'articolo 3 del presente disciplinare anche nei comuni limitrofi di Cirò, Cirò Marina e Crucoli, tutti in provincia di Catanzaro.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 11 per il «Melissa» bianco e di 12 per il tipo rosso.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Articolo 6.

Il vino «Melissa» bianco all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche;

- colore: giallo paglierino più o meno tenue;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, delicato, armonico;
- gradazione alcolica minima complessiva: 11,5;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 16 per mille.

Il vino «Melissa» rosso all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal rosso carico al rosso rubino con riflessi arancione se invecchiato;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, di corpo, sapido caratteristico;
- gradazione alcolica minima complessiva: 12,5;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 18 per mille.

È facoltà del ministro dell'Agricoltura e delle Foreste con proprio decreto, modificare i limiti minimi sopra indicati per acidità totale ed estratto secco netto.

Articolo 7.

Il vino «Melissa» rosso, ottenuto da uve con una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 12,5 qualora venga sottoposto a un periodo di invecchiamento non inferiore ai due anni

e immesso al consumo con una gradazione alcolica complessiva minima di 13, può portare in etichetta la qualificazione «superiore».

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 8.

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» o similari.

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

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località, comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui i vini così qualificati sono stati ottenuti.

Articolo 9.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata «Melissa» vino che non risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, è punito a norma dell'articolo 28 del Dpr 12 luglio 1963, n. 930.

Seguono le tabelle relative ai dati statistici sulle iscrizioni all'albo, sulle superfici dei vigneti iscritti, sulle denunce di produzione e sulle quantità di uve e di vino prodotte nel 2001, 2002, 2003 e 2004.