

***Disciplinare di produzione dei vini
a denominazione di origine controllata “Pollino”***

Art. 1.

La denominazione di origine controllata “Pollino” è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Il vino “Pollino” deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai seguenti vitigni nella percentuale appresso indicata:

Gaglioppo (localmente noto anche come Arvino, Aglianico, Aglianico di Cassano e Lacrima) in misura non inferiore al 60 per cento;

Greco nero, Malvasia bianca (localmente noto come Verdina e Iuvarella), Montonio bianco e Guarnaccia bianca, da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al 20% con una presenza massima del 20% dei vitigni ad uve bianche.

Art. 3.

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata che comprende in parte il territorio dei comuni di: Castrovillari, S.Basile, Saracena, Cassano Ionio, Civita e Frascineto.

Tale zona è così delimitata: a nord dal punto di incrocio del confine comunale di Castrovillari con la strada statale delle Calabrie (n.19), in prossimità del km 198,500, il limite segue in direzione sud-est la strada ferrata che fiancheggia la strada statale fino ad incrociarla presso il centro abitato di Castrovillari. Da qui, segue per breve tratto la strada statale n.19 sino ad incrociare poco dopo la strada statale di Castrovillari (n.105) e quindi lungo questa proseguire verso ovest incrociando il confine di Castrovillari (km 87,500 circa), lo segue per breve tratto verso nord-ovest e quindi verso ovest segue quello di S.Basile fino ad incrociare la strada per il centro abitato. Da tale punto di incrocio segue una retta spezzata verso sud passando per le quote 676, 647, 650 e 643 e sul proseguimento della retta tra queste due ultime quote raggiunge il confine comunale di S.Basile; prosegue lungo questi verso sud prima e poi verso est fino al km 82 della strada per S.Basile, segue tale strada e superato di poco il km 81 prosegue per quella che porta al centro abitato di saracena, lo attraversa e prosegue per la strada che in direzione sud va a congiungersi con la strada statale n. 105 in prossimità del km 76,500. Segue la strada statale n. 105 in direzione sud sino al km 72,500 per poi proseguire verso sud-est per la strada che raggiunge C.sta del Cappello ed incrocia, presso il Porcile, il sentiero che segue verso nord-est sino a raggiungere i ruderi a quota 284 in località Cavello.

Da quota 284 segue verso nord-est una retta immaginaria che raggiunge i ruderi a quota 270 (località Scarpone) e da qui, sempre seguendo una retta nella stessa direzione raggiunge prima la

quota 114 e poi la quota 109 (Mass.a di Gallo). Segue quindi la strada verso nord-est per breve tratto ed in prossimità della quota 114 prosegue verso sud-est per quella che conduce a Varco Amendola (quota 106), quindi attraversa la strada statale delle Calabrie (n.19) prosegue per la strada che attraverso la località Ciriaco e passando per le quote 99 e 79 raggiunge in prossimità del km 3,5 la strada che, proseguendo verso est, va ad incrociare la linea ferroviaria per Cassano Ionio. Prosegue lungo tale strada e raggiunta la ferrovia prosegue verso nord lungo la medesima sino ad incrociare prima del centro abitato (quota 199) la strada che la costeggia sul lato est; segue quest'ultima sino ad incontrare in località Frana Montana, la strada per Frascineto che segue verso nord lungo la medesima sino alla altezza della quota 333 (circa 800 metri prima della stazione di Civita). Da qui segue una linea retta verso est fino ad incrociare il confine di Cassano Ionio seguendo fino al M. Spirito Santo quota 533, da tale quota per una retta verso nord-est raggiunge il km 104 della strada statale di Castrovillari (n.105) segue quindi la statale in direzione ovest fino al km 95 e da qui una linea retta verso ovest sino alla Mass.a Frasca (quota 411).

Dalla Mass.a Frasca segue la strada verso sud sino ad incrociare e proseguire su quella che, in direzione ovest, passa per le quote 405, 420, 433 e 452 e raggiunge la strada statale n. 19 in località Crocifisso, chiudendo la delimitazione.

Art. 4.

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

Sono, pertanto, da escludere i vigneti di fondo valle e quelli di pianura.

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

La resa massima di uva ammessa alla produzione del vino di cui all' art.1 non deve essere superiore a q.li 110 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. A detto limite anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purchè la produzione non superi del 20% il limite massimo.

La resa massima dell' uva in vino non deve essere superiore al 70 per cento.

Art. 5.

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' interno del territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare una gradazione alcolica minima naturale di 11,5.

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

Art. 6.

I vini "Pollino" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: dal rosso rubino o rosso cerasuolo;
odore: profumo caratteristico;
sapore: pieno, asciutto;
gradazione alcolica minima complessiva: 12;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto totale netto minimo: 20 per mille.

E' facoltà del Ministero per l'agricoltura e le foreste modificare con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art. 7.

Il vino "Pollino" ottenuto da uve aventi una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 12 ed immesso al consumo con una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 12,5, può portare in etichetta la qualificazione di "superiore" a seguito di un periodo di invecchiamento obbligatorio di due anni.

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

Art. 8.

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

E' 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.

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

Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti il vino "Pollino" di cui al presente disciplinare, può figurare l'indicazione dell'annata di produzione, purchè veritiera e documentabile.

Art. 9.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Pollino" vini che non corrispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare, è punito a norma dell'art.28 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n.930.

