

DECRETO MINISTERO RISORSE AGRICOLE DEL 17 OTTOBRE 1994  
MODIFICATO DAL D.M. 12 MAGGIO 1995.

***Disciplinare di produzione dei vini a denominazione  
di origine controllata “San Vito di Luzzi”***

Art. 1.

La denominazione di origine controllata “San Vito di Luzzi” è riservata ai vini bianco, rosso e rosato che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

I vini a denominazione di origine controllata “San Vito di Luzzi” bianco, rosso e rosato, devono essere ottenuti esclusivamente dalle uve provenienti dalla zona di produzione indicata nel successivo articolo 3 da vigneti che, nell’ ambito aziendale, abbiano le seguenti composizioni ampelografiche:

**“ San Vito di Luzzi “ bianco:**

Malvasia bianca: dal 40 al 60%;

Greco bianco: dal 20 al 30%;

Guarnaccia bianca, fino al 30%;

possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, raccomandati o autorizzati per la provincia di Cosenza, fino ad un massimo del 40%;

**“ San Vito di Luzzi “ rosso e rosato:**

Gaglioppo: minimo il 70%;

Malvasia: fino a un massimo del 10%;

possono concorrere i vitigni Greco nero, Sangiovese e altri vitigni a bacca nera raccomandati o autorizzati per la provincia di Cosenza, fino ad un massimo del 30%.

Art. 3.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “San Vito di Luzzi” di cui al precedente articolo 2 devono provenire da vigneti ubicati nella zona di produzione appresso indicata, che comprende la frazione di San Vito nel comune di Luzzi in provincia di Cosenza.

Tale zona è così delimitata: partendo dalla confluenza dei comuni di Luzzi, Rose e Montalto, in località Boccalupo a quota 124, la linea di delimitazione prosegue verso est, seguendo il corso del torrente Boccalupo, incrociando la fontana Petrulla, e seguendo il corso d’ acqua lungo il confine con il comune di Rose.

Sempre continuando verso est, lungo tale confine, incrocia in via comunale Luzzi – San Martino alla località Valle Ceraso a quota 535.

Proseguendo verso nord lungo la predetta strada comunale fino alla località Casino Intrieri, a quota 604, e proseguendo verso il torrente Gidora raggiunge la località Serra Civita quota 526.

Da tale località segue la strada comunale Civita-Cirioli in direzione est, fino a raggiungere la strada statale 559 nei pressi dell' Abbazia della sambucina a quota 848.

Da tale punto di incrocio seguendo la strada statale 559, la delimitazione prosegue verso ovest fino alla località Matarese a quota 709.

Dalla località Matarese segue verso nord la strada comunale Malderima fino alla località Filetta all' incrocio con la strada comunale di San Sosti-Pezze.

Da questo incrocio a quota 450 verso nord-est, attraversando l' azienda Falcone, fino a incrociare il torrente Trignetto e seguendo il suo corso d' acqua verso nord-ovest, raggiunge la sponda sinistra del fiume Mucone al confine con il comune di Acri.

Da questo punto, lungo l' argine sinistro del fiume Mucone, verso ovest fino alla confluenza con il fiume Crati.

Da questo punto la delimitazione prosegue lungo la riva destra del fiume Crati in direzione sud, fino alla confluenza con il torrente Boccalupo, al confine con il comune di Rose, da cui era iniziata la delimitazione.

#### Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "San Vito di Luzzi" di cui all' articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell' iscrizione all' albo di cui all' articolo 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti ben esposti, ubicati su terreni di natura argilloso-calcareo e ben drenati.

I sesti di 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 e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore ai 120 q.li per il tipo bianco e q.li 110 per i tipi rosso e rosato, mentre in coltura promiscua non dovrà superare rispettivamente i cinque e quattro chilogrammi per ceppo.

A detti limiti anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un' accurata cernita delle uve, purchè la produzione globale del vigneto non superi del 20% i limiti massimi.

La Regione Calabria, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al ministero delle Risorse agricole, alimentari e forestali, al Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini e alla competente Camera di Commercio.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini di cui all'articolo 2 un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5% per il tipo bianco e dell' 11% per i tipi rosso e rosato.

#### Art. 5.

Le operazioni di vinificazione e affinamento dei vini di cui all' articolo 2 devono essere effettuate all' interno del territorio amministrativo del comune di Luzzi.

La resa massima delle uve in vino per tutti i tipi non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa uva-vino superi la percentuale sopra indicata, l' eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Nella vinificazione dei vini di cui al comma precedente sono ammesse soltanto le pratiche enologiche, leali, costanti e tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

I vini a denominazione di origine controllata "San Vito di Luzzi" bianco, rosso e rosato non possono essere immessi al consumo prima del mese di gennaio dell' anno successivo a quello della vendemmia.

#### Art. 6.

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

"San Vito di Luzzi" bianco:

colore: paglierino più o meno intenso;  
odore: vinoso, gradevole;  
sapore: secco, armonico, delicato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;  
acidità totale minima: 4,5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 16 per mille.

"San Vito di Luzzi " rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: gradevole, delicato, caratteristico;  
sapore: secco, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;  
acidità totale minima: 4,5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 20 per mille.

"San Vito di Luzzi" rosato:

colore: rosa più o meno intenso, talvolta con sfumature arancioni;  
odore: delicato, caratteristico;  
sapore: sapido, fresco, asciutto, armonico, elegante;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;  
acidità totale minima: 5 per mille;  
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

E' facoltà del ministero delle Risorse agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto per i vini di cui sopra, i limiti minimi indicati per l' acidità totale e l' estratto secco netto..

#### Art. 7.

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata "San Vito di Luzzi" è vietata l' aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi comprese gli aggettivi extra, fine, riserva, scelto, selezionato, e similari.

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

Le indicazioni tendenti a specificare l' attività agricola dell' imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

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

Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti i vini "San Vito di Luzzi" deve figurare l' annata di produzione delle uve.

#### Art. 8.

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