

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA del 19 maggio 1975.

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

Art. 1.

La denominazione di origine controllata “Savuto” è riservata ai vini rosso e rosato che rispondono alle condizioni e ai requisiti del presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

I vini “Savuto” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dai seguenti vitigni nella percentuale appresso indicata:

Gaglioppo (localmente noto anche come Magliocco e Arvino) dal 35 al 45%;

Greco nero, Nerello, Cappuccio, Magliocco, Canino e Sangiovese. Da soli o congiuntamente, dal 30 al 40% con una presenza massima del 10% di Sangiovese;

Malvasia bianca e Pecorino, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 25%;

Art. 3.

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende in parte il territorio dei comuni di:

*provincia di Cosenza:*

Rogliano, S.Stefano di Rogliano, Marzi, Belsito, Grimaldi, Altilia, Aiello Calabro, Cleto, Serra Aiello, Pedivigliano, Malito, Amantea, Scigliano, Carpanzano;

*provincia di Catanzaro:*

Motta S.Lucia, Martirano Vecchio, Martirano Lombardo, S.Mango d' Aquino, Nocera Tirinese e Conflenti.

Tale zona è così delimitata:

il limite parte dalla foce del fiume Oliva seguendo il corso fino ad incontrare la statale Terrati-Aiello Calabro (strada statale n.108) che segue verso nord-est fino a incrociare, in località Piano Lago, la strada statale n. 19 in prossimità del km 290; segue quest'ultima fino all'abitato di Rogliano, da qui prosegue lungo la strada provinciale Rogliano-Parenti fino al ponte Ischiaromana per scendere lungo la riva sinistra del fiume Savuto fino all' altezza della stazione della ferrovia calabro-lucana di Parenti, da qui il confine corre lungo la strada ferrata calabro-lucana fino alla stazione di Carpanzano, segue verso sud la strada che passando a est del centro abitato conduce verso C.Petrilli fino a incontrare quella del Diano, la segue in direzione di questo centro abitato al km 6,800 circa dove incrocia la strada per Agrifoglio che segue verso est sino a incontrare la q. 777

(località Castello), da qui segue una retta verso sud sino alla q. 556 sulla strada provinciale che conduce a Pedivigliano, segue tale strada sino al km 17.

Da qui prosegue lungo questa strada sino all' inizio dell' abitato di Motta S.Lucia e quindi lungo quella che porta al centro abitato del comune di Confluenti Inferiore per proseguire poi lungo la provinciale in direzione sud-ovest sino a Nocera Tirinese dopo aver attraversato Martirano Lombardo e S.Mango d' Equino; da Nocera Tirinese segue la strada statale n. 18 (Tirrena inferiore) fino a incontrare il confine del comune di Falerna in località P.no la Corte, segue quindi tale confine comunale in direzione ovest raggiungendo la costa, quindi verso nord lungo la medesima sino alla foce del F.Oliva da dove è iniziata la delimitazione.

#### Art. 4.

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 quelli tradizionali delle zone di produzione e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da escludere i vigneti di fondovalle e quelli di pianura.

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

La resa massima di uva ammessa alla produzione del vino di cui all' articolo 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%.

#### Art. 5.

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l' invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell' 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.

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

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

#### Art. 6.

Il vino "Savuto" all' atto dell' immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

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

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

#### Art. 7.

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

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

#### Art. 8.

Alla denominazione di cui all' articolo 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.

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 articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti il vino "Savuto" 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 "Savuto" vini che non rispondono alle condizioni e ai requisiti del presente disciplinare, è punito a norma dell' articolo 28 del Dpr 12 luglio 1963, n. 930.