

COMUNE DI CASTROPIGNANO
(Provincia di Campobasso)

Denominazione Comunale

Disciplinare di produzione del vino denominato:

“Tintilia del Molise”

Premessa
(La Denominazione Comunale)

Il Disciplinare per la tutela e la valorizzazione dei prodotti tipici delle attività agro-alimentari tradizionali locali, stabilisce le modalità per l'assegnazione del marchio comunale ai prodotti locali ai fini dell'iscrizione al Registro Ufficiale De.Co.. Il presente Disciplinare definisce i criteri individuati per l'assegnazione del marchio De.Co. ai fini della produzione del vino “Tintilia del Molise”.

Articolo 1
(Denominazione)

La Denominazione Comunale (successivamente indicata con la sigla De.Co.) “Tintilia del Molise” è riservata al vino prodotto nel rispetto delle condizioni stabilite nel presente disciplinare di produzione e in possesso dei requisiti di seguito specificati. Il rilascio del marchio De.Co. implica che la produzione delle uve, la vinificazione e l'imbottigliamento avvengano all'interno del territorio comunale così come individuato al successivo articolo 3.

Articolo 2
(Vitigno)

Il vino riconosciuto con la Denominazione Comunale De.Co. “Tintilia del Molise”, deve essere prodotto dalla vinificazione di uve ottenute da vigneti costituiti, esclusivamente nell'ambito aziendale, per almeno il 95% dal vitigno Tintilia. Alla pratica dell'uvaggio possono inoltre concorrere altri vitigni non aromatici, presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3
(Zona di produzione)

La zona di produzione dell'uva destinata alla produzione dei vini a Denominazione Comunale De.Co. “Tintilia del Molise” comprende le aree idonee alla coltivazione della vite individuate nell'ambito amministrativo del territorio del comune di Castropignano.

Le condizioni pedoclimatiche devono risultare idonee ad ottenere produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione, nel rispetto degli obiettivi di sostenibilità ambientale. L'obiettivo che si intende raggiungere in maniera prioritaria è una riduzione dell'impiego dei prodotti fitosanitari nella fase di produzione delle uve, per garantire il più possibile, la conservazione della biodiversità animale e vegetale, nonché la salute dei consumatori e degli operatori del settore.

Sono ritenute non idonee alla coltivazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione Comunale De.Co. “Tintilia del Molise”, le aree di fondovalle esposte a nord e le aree prospicienti il corso del Fiume Biferno.

Il rilascio della Denominazione Comunale implica che sia la vinificazione che l’imbottigliamento del vino avvengano nel territorio amministrativo del comune di Castropignano.

Articolo 4 (Coltivazione e raccolta)

Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione del vino De.Co. “Tintilia del Molise” devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, in ogni modo, atte a conferire all’uva e al vino derivato le peculiarità organolettiche tipiche del territorio. Le distanze d’impianto, le forme d’allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli normalmente adottati in loco, a cui corrispondono specifiche caratteristiche dell’uva e del vino. E’ vietata ogni pratica di forzatura e l’irrigazione è consentita solo ed esclusivamente come pratica di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a Denominazione Comunale “Tintilia del Molise” non deve essere superiore a tonnellate 8 per ettaro di vigneto in coltura specializzata, con titolo alcolometrico rispondente a quello individuato nel Decreto 1 giugno 2011 di riconoscimento della D.O.C. “Tintilia del Molise”.

Oltre detti limiti, decade il diritto alla Denominazione Comunale per tutto il prodotto. Il momento della vendemmia dell’uva destinata alla produzione del vino De.Co. deve essere individuato con opportuni indici di maturazione, tenendo conto della giusta concentrazione di zuccheri, acidi, aromi ecc., ovvero nel momento in cui l’acino prende il colore tipico della varietà che corrisponde al raggiungimento di una maturazione graduale e completa.

I metodi di raccolta dell’uva devono essere di tipo tradizionale (raccolta manuale, eventualmente integrata da sistemi meccanici compatibili), nel massimo rispetto delle condizioni di lavoro degli addetti. Lo stoccaggio e il trasporto prima della lavorazione devono avvenire obbligatoriamente mediante piccole cassette forate. L’uva deve essere lavorata entro 12 ore dalla raccolta.

Articolo 5 (Modalità di vinificazione)

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali standardizzate, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. La fermentazione alcolica deve avvenire con i soli lieviti naturali dell’uva.

Non può essere usata nessuna sostanza ad uso enologico, compresi i lieviti selezionati e l’eventuale utilizzo di anidride solforosa deve essere indicato in etichetta nelle dosi e nelle modalità di aggiunta.

Articolo 6 (Imbottigliamento ed etichettatura)

I vini De.Co. “Tintilia del Molise” devono essere immessi al consumo unicamente in bottiglie di vetro chiuse con tappo raso bocca in sughero, aventi una capacità massima di 5,00 litri. Dovrà essere indicata obbligatoriamente in etichetta l’annata di produzione delle uve e si potrà riportare la localizzazione del vigneto (foglio di mappa e particella, contrada, frazione).

Articolo 7 (Obiettivi di sostenibilità ambientale)

Gli obiettivi di sostenibilità ambientale sono quelli sanciti con il D.M. 22 gennaio 2014, in adozione del “Piano di azione nazionale per l’uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, ai sensi dell’art. 6 del decreto legislativo 14 agosto 2012, n. 150. Per il riconoscimento della Denominazione Comunale De.Co. “Tintilia del Molise”, le uve devono essere prodotte in aziende regolarmente riconosciute che aderiscano ad una

delle misure di conduzione aziendale riconducibile all'articolo 20 (Difesa integrata volontaria) o all'articolo 21 (Agricoltura biologica) del decreto legislativo 14 agosto 2012, n. 150.

La difesa integrata volontaria è un sistema realizzato attraverso l'adesione ad un insieme di norme tecniche specifiche vincolanti (disciplinari di produzione), comprendenti pratiche agronomiche e fitosanitarie. I disciplinari di produzione integrata sono sanciti per emanazione del D.M. 4890 del 08/05/2014 e della Legge n. 4 del 03/02/2011 e stabiliscono i metodi di produzione integrata che prevedono l'impiego di tecniche produttive ecocompatibili, volte a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, al fine di garantire il minore impatto possibile sull'ambiente ed il rispetto della salute del produttore agricolo e del consumatore.

Articolo 8 (Controlli della Commissione De.Co.)

La commissione nominata, ai sensi del Regolamento Comunale De.Co. ha la facoltà di effettuare i controlli aziendali (supportati da eventuale richiesta di documentazione), finalizzati a verificare il rispetto dei vincoli imposti per il riconoscimento della De.Co. tramite il presente disciplinare, durante tutta la fase del ciclo di produzione e di conservazione del prodotto.

Ha inoltre facoltà di valutare, in piena autonomia, la revoca del riconoscimento della De.Co., nei casi di mancato rispetto dei vincoli stessi.

Per quanto non previsto dal presente disciplinare si applicano le norme del Regolamento Comunale De.Co.