



Figura 4.1. Macroarea Salento. Nella macroarea sono prodotte anche la DOC regionale Aleatico di Puglia nonché le DOC Negroamaro di Terra d'Otranto e Terra d'Otranto; le ultime due sono prodotte nell'intero territorio delle province di Lecce, Brindisi e Taranto



Macroarea Salento

La penisola salentina, nota come "il tacco d'Italia", si delinea come un lembo di terra proteso a sud-est tra il Mar Adriatico e il Mar Ionio. Il paesaggio presenta una morfologia piatta o leggermente ondulata ed è caratterizzato da un terreno aspro, di roccia carsificata, che gli agenti atmosferici hanno nel tempo levigato e corroso, creando gole e improvvise scarpate. L'impalcatura calcarea affiora localmente in lunghi allineamenti collinari, che raggiungono al massimo 200 metri di quota, noti come "Serre Salentine". La macroarea comprende i territori che si estendono dalle Murge Basse attraverso la piana di Brindisi fino alla costa ionica occidentale.

L'ambiente fisico e il modello viticolo

Nel brindisino e più a sud fino a Leverano e Copertino, la viticoltura specializzata è sviluppata su ripiani e versanti di bassa pendenza, su **suoli** originatisi prevalentemente da sedimenti marini sabbiosi (*sistema di terre viticole 6*). Dall'analisi dei dati di 18 suoli dei vigneti si rileva che l'acqua da bassa a moderata, la pietrosità e lo scheletro sono scarsi, la tessitura è franco argilloso sabbiosa. Questi suoli sono ben dotati di sostanza organica, presentano reazione debolmente alcalina ed elevato contenuto di calcare totale. Moderatamente alta risulta la capacità di scambio cationico, mentre totalmente saturato è il complesso di scambio. Anche il contenuto in calcio,

magnesio e potassio scambiabili è molto elevato (Figura 4.2).

Dal punto di vista agronomico sono pertanto suoli di buona fertilità biologica e chimica, con qualche limitazione per l'elevato contenuto di calcare totale, ma la moderata disponibilità idrica per le piante può richiedere, durante il caldo e secco periodo estivo, l'impiego dell'irrigazione di soccorso.

A nord-ovest e a sud-ovest di Lecce, i vigneti sono diffusi su superfici subpianeggianti e su ripiani e versanti a bassa pendenza costituiti prevalentemente da formazioni calcarenitiche (*Squinzano, Nardò, Galatina, Alezio*) (*sistemi di terre viticole 1 e 5*). Il paesaggio è caratterizzato da una morfologia nel complesso ondulata, con presenza di serre meno elevate rispetto a quelle che si riscontrano nel Salento meridionale. Le quote variano dal livello del mare sino a 140 metri. I suoli principali dei vigneti hanno profondità radicabile moderatamente elevata, da bassa a moderata capacità di acqua disponibile per le piante, scarsa pietrosità, scheletro assente, tessitura franco argilloso sabbiosa. Modesta risulta la dotazione in sostanza organica, la reazione è debolmente alcalina, la percentuale di calcare totale e attivo è contenuta. Alta è la capacità di scambio cationico e la saturazione in basi del complesso di scambio. Il contenuto in calcio e magnesio scambiabili è molto elevato, mentre è medio quello del potassio (Figura 4.3).

Dal punto di vista agronomico, la limitazione principale di questi suoli è la scarsa disponibilità idrica per le piante, per cui appare indispensabile il ricorso all'irrigazione di soccorso, soprattutto per la produzione di uve da destinare alla produzione di vini rosati, tipici dell'area (Negroamaro, Malvasia nera). Sui versanti a bassa e media pendenza e sulle superfici subpianeggianti su formazioni prevalentemente calcaree e dolomitiche (*sistemi di terre viticole 2, 3 e 4*) la viticoltura è meno diffusa a vantaggio dell'olivicultura.

Il **clima** della macroarea è di tipo mediterraneo, da subcontinentale a continentale. La posizione geografica della penisola salentina, tra il Mar Adriatico a est e lo Ionio a sud e ad ovest, determina, infatti, un elevato grado di umidità dell'aria per cui, soprattutto a sud di Lecce, le precipitazioni sono più elevate rispetto a gran parte delle altre aree viticole pugliesi (650-800 mm medi annui). Il periodo estivo è caldo e siccitoso, con una temperatura media intorno a 25°C, e particolarmente afoso per l'elevato tasso di umidità dell'aria. La parte orientale della macroarea risente delle correnti fredde di origine balcanica, per cui, soprattutto d'inverno, il clima appare più rigido, sebbene le temperature al disotto dello zero siano molto rare. Nel Salento si rilevano i valori più elevati dell'indice di Huglin di tutta la regione (> 2.500 unità), per cui particolare cautela deve essere posta nell'eventuale introduzione di vitigni alloctoni, soprattutto a bacca bianca.

L'elemento viticolo unificante del Salento è il vitigno Negroamaro, che ovunque si coltiva allevandolo prevalentemente su basse spalliere gran

Figura 4.2. Composizione media fisica e chimica dei principali suoli dei vigneti nel sistema di terre viticole 6

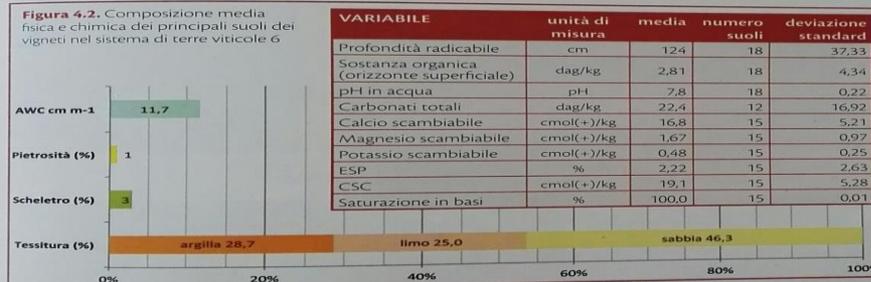
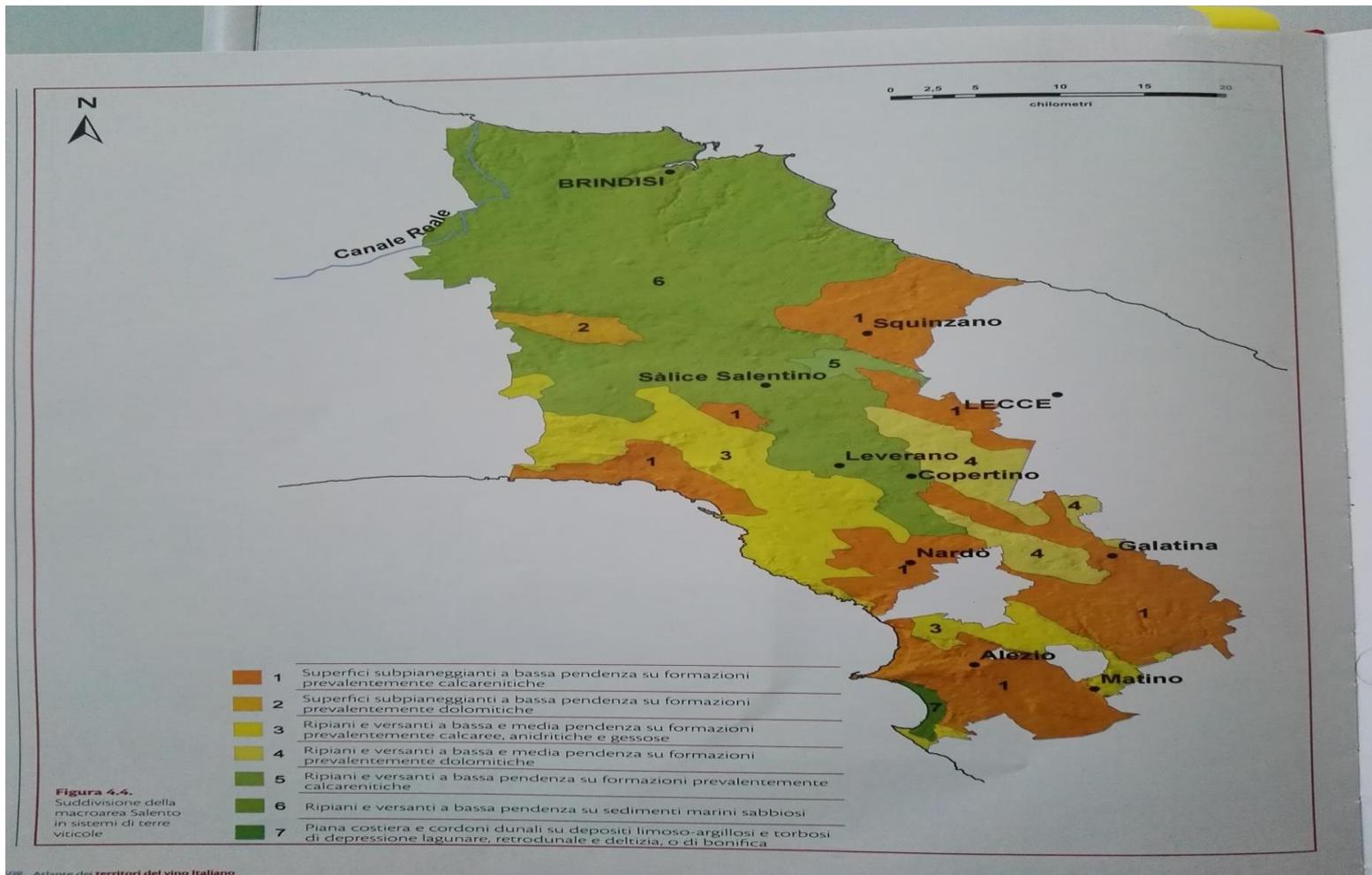


Figura 4.3. Composizione media fisica e chimica dei principali suoli dei vigneti nei sistemi di terre viticole 1 e 5





parte delle quali ancora potate ad alberello appoggiando la vegetazione a una struttura di fili portanti; molto presenti sono comunque ancora i vigneti allevati ad alberello nella sua versione più tradizionale. I portinesti maggiormente utilizzati sono il Kober 5 BB, il 1103 P e il 140 Ruggeri nei

suoli più calcarei.

Il paesaggio poggia su una morfologia composta da lievi ondulazioni che mettono in risalto l'imponenza degli olivi e l'eleganza dei filari di viti che a volte si insinuano all'interno degli oliveti quasi a cercare la loro protezione.



Un vigneto specializzato di notevole estensione nell'area salentina, in provincia di Brindisi



Il paese di Salice Salentino, in provincia di Brindisi, è la sede della DOC Salice Salentino, una delle denominazioni più note del Salento

I vini

Il Salento è la macroarea in cui viene prodotto il maggior numero di vini DOC della regione (Tabella 4.1). Circa un quarto del vino prodotto nella macroarea è a denominazione di origine e circa la metà a indicazione geografica, entrambe percentuali superiori alla media regionale.

La **DOC Brindisi** prevede la produzione di diverse tipologie di vino. In base al colore, si distinguono le tipologie Rosso, Rosato e Bianco. Il Rosso e il Rosato sono a base di Negroamaro. All'esame visivo il Brindisi Rosso si presenta di colore rosso rubino più o meno intenso, con riflessi aranciati se invecchiato. Al gusto è secco, equilibrato, con la presenza di un lieve sapore amaro. Il profilo olfattivo è caratterizzato da note odorose di frutti a bacca rossa. Il Rosato si presenta di colore rosa corallo tendente al cerasuolo. Al gusto risulta secco ed equilibrato. Il profilo olfattivo è dominato da note odorose di lampone e mirtillo. Con una percentuale minima più alta di uva Negroamaro nell'uvaggio, il vino può avere la denominazione Brindisi Negroamaro e Negroamaro Rosato. L'altra tipologia varietale rossa è a base di Susumaniello, un vitigno tradizionale pugliese, negli ultimi anni oggetto di una riscoperta. Si tratta di un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino con riflessi violacei, corposo e armonico, di buona acidità, con note olfattive di amarena, prugna e marmellata di more, accompagnate da sentori vegetali. Il Bianco è a base di Chardonnay e Malvasia bianca; è un vino fresco ed equilibrato,



caratterizzato da odori di frutta a polpa bianca (mela, pera). Se elaborato nella tipologia Spumante, presenta anche note odorose di lievito e crosta di pane. Tra le tipologie varietali bianche si ritrovano Chardonnay, Malvasia bianca, Fiano e Sauvignon.

Nell'ambito della **DOC Copertino** vengono prodotti un vino rosso e un vino rosato, entrambi a base di Negroamaro. Il Rosso è di colore rosso rubino, secco al gusto con lieve sapore amaroagnolo e caratterizzato da note odorose di frutti a bacca rossa.

Nell'ambito della **DOC Leverano** vengono prodotti vini di diverse tipologie. Il Rosso (anche nelle tipologie Riserva e Novello) è di colore rubino più o meno intenso con la comparsa di riflessi granato nel corso dell'invecchiamento. Il profilo olfattivo è determinato soprattutto dalle note peculiari della varietà Negroamaro, cioè quelle di frutti a bacca rossa e ciliegia. Sempre per la presenza di questa varietà di uva, questi vini presentano un gradevole e lieve gusto amaro. Con lo stesso uvaggio del Rosso si produce il Rosato, vino fresco ed equilibrato, caratterizzato da lievi note fruttate. Il Bianco, a base di Malvasia bianca e Vermentino, presenta un colore giallo paglierino più o meno intenso e un profilo olfattivo essenzialmente caratterizzato da aromi di frutta a polpa bianca. Nel Bianco Dolce naturale e nel Bianco Passito, vini dolci a causa dell'elevato residuo zuccherino, sono riconoscibili le note odorose di miele e frutta essicata prodotte durante l'appassimento delle uve.

La **DOC Salice Salentino** è una delle più famose della Puglia. Prevede la produzione di diverse tipologie di vino, ma tra queste la più rinomata è il Rosso, a base di Negroamaro. È un vino di colore rosso rubino con riflessi rosso mattone sempre più intensi nel corso dell'invecchiamento. Al gusto è secco, corposo e armonico, all'olfatto è caratterizzato da note odorose di frutti di bosco e ciliegia. Con la stessa base ampelografica viene prodotto il Rosato. Da uve Aleatico leggermente appassite sulla pianta o su stuoie

si ottiene la tipologia Aleatico Dolce, vino di colore rosso granato intenso, dolce e caldo al palato, caratterizzato da note odorose di ciliegia sciropata, conterizzato da note odorose di prugne e violetta. Vengono prodotti anche fetura di prugne e violetta. Vengono prodotti anche vini bianchi: il Bianco, a base di Chardonnay e alcuni vini varietali (Minor bianco, Fiano e Chardonnay). Essi presentano colore giallo paglierino, sono secchi e giustamente acidi al palato e sono caratterizzati da aromi di frutta a polpa bianca.

Anche nell'ambito della **DOC Squinzano** vengono prodotte diverse tipologie di vino. Il Rosso e il Rosato sono a base di Negroamaro, come è di gran parte dei vini di questa zona. Il Rosso è di colore rosso rubino più o meno intenso, secco e giustamente astringente al gusto, di buon corpo. Il profilo olfattivo è caratterizzato da note odorose di ciliegia, prugna e frutti di bosco. Il Rosato è di colore dal rosso rubino chiaro al cerasuolo tenue, asciutto e fine al palato e caratterizzato da odori fruttati all'olfatto. Il Bianco, prodotto da un uvaggio a base di Chardonnay e Malvasia bianca, è un vino di colore giallo paglierino tenue, equilibrato al gusto e caratterizzato da odori di frutta a polpa

Tabella 4.1. Composizione dell'offerta dei vini della macroarea Salento

Vini del Salento	
DOCG	Aleatico di Puglia Alezio Brindisi Copertino Galatina Leverano Matino Nardò Negroamaro di Terra d'Otranto Salice Salentino Squinzano Terra d'Otranto
DOC	
IGT	Puglia Salento

bianca. Vengono prodotti anche diversi vini varietali, tra cui i rossi Negroamaro e Susumaniello, il rosato Negroamaro e i bianchi Chardonnay, Malvasia bianca, Fiano e Sauvignon.



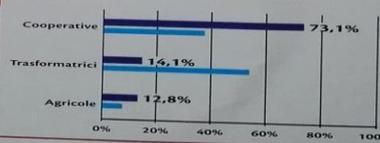
Nuovi impianti nell'area DOC Leverano, ma eseguiti con l'antica tradizione dell'innesto in campo

Sistema produttivo della macroarea Salento

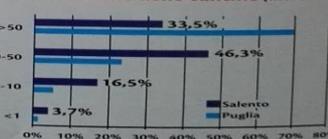


DISTRIBUZIONE DELLA PRODUZIONE DI VINO (2008)

per tipo di cantina



per dimensione delle cantine (hl x 1000)



PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

Estremi giuridici (PDO-IT-A0565) riconosciuto con D.P.R. 30 ottobre 1974 (G.U. n. 60 del 4.03.1975), modificato con D.D. 23.02.2011 (G.U. n. 55 del 8.03.2011) col quale si è proceduto, tra l'altro, a stralciare la tipologia "Dolce naturale", riconosciuta a DOCC

Uve: Primitivo minimo 85%, con eventuale aggiunta di uve a bacca nera, non aromatiche, della zona (massimo 15%), eventualmente sottoposte ad appassimento; è consentito esclusivamente l'uso di uve raccolte nella prima fruttificazione (grappoli), mentre sono da escludersi

quelle provenienti dalle "femminelle" (racemi)

Zona di produzione: la stessa del Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCC

Densità di impianto: non inferiore a 3.500 ceppi/ha (per impianti e trapianti realizzati dopo marzo 2011), con viti allevate ad alberello pugliese o a contro spalliera (potata a Guyot o cordone speronato), in modo da garantire al capo a frutto un'altezza dal suolo non superiore a un metro

Produzione massima consentita hl/ha: 63

Gradazione minima: 13,5%, con immissione al consumo

Le DOP della macroarea Salento

- Aleatico di Puglia DOC (parte del territorio) vedi sintesi a fine capitolo
- Alezio DOC
- Brindisi DOC (parte del territorio)
- Copertino DOC
- Galatina DOC
- Leverano DOC
- Matino DOC
- Nardò DOC
- Negroamaro di Terra d'Otranto DOC (parte del territorio)
- Salice Salentino DOC
- Squinzano DOC
- Terra d'Otranto DOC (parte del territorio)

ALEZIO DOC

Estremi giuridici (PDO-IT-A0564) riconosciuto con D.P.R. 9 febbraio 1983 (G.U. n. 264 del 26.09.1983)

Uve: Negroamaro fino al 100%, con eventuale aggiunta di Malvasia nera di Lecce e/o Montepulciano e/o Sangiovese, massimo 20%

Zona di produzione: intero territorio dei comuni di Alezio e Sannicola, parte di quello di Gallipoli e Tuglie, in provincia di Lecce, da vigneti posti su terreni di medio impasto, tendenti allo sciolto

Produzione massima consentita hl/ha: 98 (49 Rosato)

Gradazione minima: 12%

Acidità totale minima: 5 g/l (5,5 Rosato)

Estratto non riduttore minimo: 22 g/l (18 Rosato)

Altre tipologie: Rosato, prodotto con lo sgrondo statico delle uve pigiate dopo una limitata macerazione; *Riserva*, con minimo 12,5% e invecchiamento obbligatorio di 2 anni, decorrenti dal 1° novembre dell'anno di raccolta

BRINDISI DOC

Estremi giuridici (PDO-IT-A0543) riconosciuto con D.P.R. 22 novembre 1979 (G.U. n. 111 del 23.04.1980), modificato con D.D. 29.07.2011 (G.U. n. 188 del 13.08.2011)

Tipologie: Bianco (Chardonnay e/o Malvasia bianca minimo 80%, con eventuale aggiunta di altre uve a bacca bianca della zona, esclusi i Moscati, massimo 20%); Rosso (Negroamaro minimo 70%, con eventuale aggiunta di Malvasia nera di Brindisi e/o Susumaniello e/o Montepulciano e/o Sangiovese e/o altre uve a bacca nera della zona, massimo 30%); Chardonnay (Chardonnay minimo 90%, con eventuale aggiunta di altre uve a bacca bianca della zona, esclusi i Moscati, massimo 10%); Fiano (Fiano minimo 90%, con eventuale aggiunta di altre uve a bacca bianca della zona, esclusi i Moscati, massimo 10%); Malvasia bianca (Malvasia bianca minimo 90%, con eventuale aggiunta di altre uve a bacca bianca della zona, esclusi i Moscati, massimo 10%); Sauvignon (Sauvignon minimo 90%, con eventuale aggiunta di altre uve a bacca bianca della zona, esclusi i Moscati, massimo 10%); Negroamaro o Negroamaro (Negroamaro minimo 85%, con eventuale

aggiunta di altre uve a bacca nera della zona, massimo 15%); Susumaniello (Susumaniello minimo 85%, con eventuale aggiunta di altre uve a bacca nera della zona, massimo 15%)

Zona di produzione: intero territorio dei comuni di Brindisi e Mesagne, in provincia di Brindisi

Produzione massima consentita hl/ha: 105 (91 Bianco, Chardonnay, Malvasia bianca e Sauvignon anche nelle tipologie Spumante; 75 Rosato e Negroamaro Rosato anche tipologie Spumante)

Gradazione minima: 11° (Bianco, Chardonnay, Fiano, Malvasia bianca e Sauvignon); 12° (Rosso, Negroamaro e Susumaniello)

Acidità totale minima: 5 g/l

Estratto non riduttore minimo: 24 g/l (14 tipologie Spumante; 15 Bianco, Chardonnay, Fiano, Malvasia bianca e Sauvignon; 19 Novello e tipologie Rosato)

Zuccheri riduttori residui: non superiore a 10 g/l (escluse tipologie Spumante e Novello)

Altre tipologie: Rosato e Negroamaro Rosato, prodotti col tradizionale metodo di vinificazione; Bianco, Chardonnay, Fiano, Malvasia bianca, Sauvignon, Rosato e Negroamaro Rosato Spumante, tutti con minimo 11,5% (nelle versioni Extra Brut, Brut ed Extra Dry; Novello, con le uve del tipo Rosso e zuccheri residui al 3%; Rosso e Negroamaro Riserva, con minimo 12,5% e invecchiamento obbligatorio di 2 anni, decorrenti dal 1° novembre dell'anno di raccolta

COPERTINO DOC

Estremi giuridici (PDO-IT-A0547) riconosciuto con D.P.R. 2 novembre 1976 (G.U. n. 27 del 29.01.1977)

Uve: Negroamaro fino al 100%, con eventuale aggiunta di Malvasia nera di Lecce e/o Malvasia nera di Brindisi e/o Montepulciano e/o Sangiovese massimo 30%, col Sangiovese presente per non oltre il 15%

Zona di produzione: intero territorio dei comuni di Copertino, Carmiano, Arnesano e Monteroni; parte di quello di Galatina e Lequile, in provincia di Lecce, da vigneti ubicati su terreni di tipo marnoso, derivanti dal disfacimento delle formazioni argillo-sabbiose del calcare pleistocenico, particolarmente permeabili; sciolto o di medio impasto

Produzione massima consentita hl/ha: 98 (49 Rosato)

Gradazione minima: 12%

Acidità totale minima: 5 g/l (4,5 Rosato)

Estratto non riduttore minimo: 24 g/l (18 Rosato)

Altre tipologie: Rosato, prodotto con lo sgrondo statico delle uve pigiate dopo una macerazione variante tra le 12 e le 24 ore; *Riserva*, con minimo 12,5% e invecchiamento obbligatorio di 2 anni, decorrenti dal 1° novembre dell'anno di raccolta

GALATINA DOC

Estremi giuridici (PDO-IT-A0548) riconosciuto con D.D. 24 aprile 1997 (G.U. n. 104 del 7.05.1997)

Tipologie: Bianco (Chardonnay minimo 55%, con eventuale

dopo il 31 marzo successivo all'annata di raccolta e sapore da secco ad abboccato

Residuo zuccherino massimo: 18 g/l

Acidità totale minima: 5 g/l

Estratto non riduttore minimo: 26 g/l

Altre tipologie: *Riserva*, con minimo 14°, sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio di 24 mesi di cui almeno 9 in legno decorrente dal 1° novembre dell'anno di vendemmia e immissione al consumo dopo 2 anni dal 31 marzo successivo alla vendemmia

aggiunta di altre uve a bacca bianca, non aromatiche, della zona, massimo 45%); Rosso (Negroamaro minimo 65%, con eventuale aggiunta di altre uve a bacca nera, non aromatiche, della zona, massimo 35%); Chardonnay (Chardonnay minimo 85%, con eventuale aggiunta di altre uve a bacca bianca, non aromatiche, della zona, massimo 15%); Negroamaro (Negroamaro minimo 85%, con eventuale aggiunta di altre uve a bacca nera, non aromatiche, della zona, massimo 15%)

Zona di produzione: intero territorio dei comuni di Galatina, Cutrofiano, Aradeo, Neviano, Seclì, Sogliano Cavour e Collepasso, in provincia di Lecce

Densità di impianto: non inferiore a 3.500 ceppi/ha

Produzione massima consentita hl/ha: 105 (75 Rosato)

Gradazione minima: 11° (Bianco e Chardonnay); 12° (Rosso e Negroamaro)

Acidità totale minima: 5 g/l

Estratto non riduttore minimo: 15 g/l (16 Rosato anche Frizzante; 20 Novello; 22 Rosso, Negroamaro anche Riserva)

Altre tipologie: Rosato, con le uve del tipo Rosso e minimo 11,5%; Bianco e Rosato Frizzante; Novello, prodotto con le uve del tipo Rosso e zuccheri riduttori massimo 10 g/l

Negroamaro Riserva, con minimo 12,5% e invecchiamento obbligatorio di 24 mesi, di cui almeno 6 in botti di legno, a decorrere dal 1° dicembre dell'anno di vendemmia

LEVERANO DOC

Estremi giuridici (PDO-IT-A0563) riconosciuto con D.P.R. 15 settembre 1979 (G.U. n. 41 del 12.02.1980), modificato con D.D. 17.03.1997 (G.U. n. 73 del 28.03.1997) e D.D. 4.11.2011 (G.U. n. 271 del 21.11.2011)

Tipologie: Bianco (Malvasia bianca minimo 50%, Vermentino massimo 40%, con eventuale aggiunta di altre uve a bacca bianca della zona, a esclusione del Moscato bianco e Moscato selvatico, massimo 15%); Rosso (Negroamaro minimo 50%, Malvasia nera di Lecce e/o Montepulciano e/o Sangiovese massimo 40%, con eventuale aggiunta di altre uve a bacca nera della zona, massimo 30%); Chardonnay (Chardonnay minimo 85%, con eventuale aggiunta di altre uve a bacca bianca della zona, a esclusione del Moscato bianco e Moscato selvatico, massimo 15%); Malvasia bianca (Malvasia bianca minimo 85%, con eventuale aggiunta di altre uve a bacca bianca della zona, a esclusione del Moscato bianco e Moscato selvatico, massimo 15%); Negroamaro (Negroamaro minimo 85%, con eventuale aggiunta di altre uve a bacca nera della zona, massimo 15%); Negroamaro Superiore (Negroamaro minimo 90%, con eventuale aggiunta di altre uve a bacca nera della zona, massimo 10%). Per tutte le tipologie è consentito l'appassimento delle uve sulla pianta oppure su stuoie o in cassette, anche in fruttajo

Zona di produzione: intero territorio del comune di Le-



verano, in provincia di Lecce

Produzione massima consentita hl/ha: 105 (91 Fiano, Chardonnay e Malvasia bianca; 90 Negroamaro Rosato; 56 Negroamaro Superiore; 50 Bianco tipologie Passito e Dolce naturale)

Gradazione minima: 10,5° (Bianco, Chardonnay, Fiano e Malvasia bianca); 11,5° (Rosso); 12° (Negroamaro); 12,5° (Negroamaro Superiore, con invecchiamento obbligatorio di 12 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di vendemmia)

Acidità totale minima: 4,5 g/l (5 Bianco)

Estratto non riduttore minimo: 16 g/l (17 Rosato e Negroamaro Rosato, Rosso Novello; 20 Rosso e Negroamaro; 22 Bianco tipologie Passito e Dolce naturale; 24 Rosso Riserva, Negroamaro Superiore e Riserva)

Zucchero riduttore residuo: non inferiore a 10 g/l (6 Novello; minimo 8 Bianco Passito e Bianco Dolce Naturale)

Altre tipologie: *Rosato e Negroamaro Rosato*, con minimo 11°; *Novello*, prodotto con le uve del tipo Rosso sottoposte a macerazione carbonica per almeno il 50% e minimo 11°; *Rosso Riserva*, con minimo 12,5° e invecchiamento obbligatorio di 24 mesi, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di vendemmia; *Negroamaro Riserva*, con minimo 12,5° e invecchiamento obbligatorio di 24 mesi, di cui almeno 6 mesi di affinamento in legno, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di vendemmia; *Bianco Dolce naturale e Passito*, con le uve del tipo Bianco, minimo 15° (di cui almeno 11° in alcol svolto) e acidità volatile massima 25 meq/l. **Menzioni geografiche aggiuntive**, utilizzabili solo se tutte le uve provengono dalle località indicate (sono 69, tra le quali località Schiavoni, località Zita Rosa, Masseria Albano, Masseria Donna Marzia, Masseria Palombaro e Masseria Perrucci)

MATINO DOC

Estremi giuridici (PDO-IT-A0554) riconosciuto con DPR, 19 maggio 1971 (G.U. n. 187 del 24.07.1971)

Uve: Negroamaro fino al 100%, con eventuale aggiunta di

Malvasia nera e/o Sangiovese, massimo 30%

Zona di produzione: intero territorio del comune di Marone; parte di quello di Parabita, Alezio, Traviano, Castrano, Melissano, Tuglie e Gallipoli, in provincia di Lecce

Produzione massima consentita hl/ha: 84 (78 Rosato)

Gradazione minima: 11,5°

Acidità totale minima: 4,5 g/l

Estratto non riduttore minimo: 20 g/l (14 Rosato)

Altre tipologie: Rosato

NARDÒ DOC

Estremi giuridici (PDO-IT-A0556) riconosciuto con DPR, 6 aprile 1987 (G.U. n. 226 del 28.09.1987)

Uve: Negroamaro minimo 80%, con eventuale aggiunta di Malvasia nera di Lecce e/o Malvasia nera di Brindisi e/o Montepulciano, massimo 20%

Zona di produzione: intero territorio dei comuni di Nardò e Porto Cesareo, in provincia di Lecce, da vigneti ubicati su terreni silicio-argillosi-calcarei del pleistocene

Produzione massima consentita hl/ha: 126 (81 Rosato)

Gradazione minima: 11,5°

Acidità totale minima: 5 g/l

Estratto non riduttore minimo: 22 g/l (18 Rosato)

Altre tipologie: Rosato, prodotto con lo sgrondo statico delle uve pigiate dopo una macerazione variabile tra le 12 e le 24 ore; Riserva, con minimo 12,5° e invecchiamento obbligatorio di 2 anni, decorrenza dal 1° novembre dell'anno di raccolta

NEGROAMARO DI TERRA D'OTRANTO DOC

Estremi giuridici (PDO-IT-A0557) riconosciuto con D.D. 4 ottobre 2011 (G.U. n. 245 del 20.10.2011)

Uve: Negroamaro minimo 90%, con eventuale aggiunta di altre a bacca nera, non aromatiche, della zona, massimo 10%. È consentito l'appassimento delle uve sulla pianta o su stuoie o in cassette oppure in fruttajo

Zona di produzione: intero territorio delle province di Lecce, Brindisi e Taranto

Densità di impianto: non inferiore a 4.000 ceppi/ha (per impianti e reimpianti realizzati dopo ottobre 2011), con viti allevate ad alberello, spalliere tenute a Guyot e cordone speronato in modo da garantire al capo a frutto un'altezza dal suolo non superiore a un metro

Produzione massima consentita hl/ha: 77 (55 Rosato anche Spumante e Frizzante)

Gradazione minima: 12,5° con immissione al consumo dopo il 1° gennaio dell'anno successivo alla raccolta

Acidità totale minima: 4,5 g/l (5 Rosato anche Spumante)

Estratto non riduttore minimo: 15 g/l (Rosato Frizzante e Spumante); 20 g/l (Rosato); 24 g/l (Rosso); 26 g/l (Rosso Riserva)

Zuccheri riduttori residui: non superiore a 10 g/l (escluso spumante)

Altre tipologie: *Rosato*, prodotto con tradizionale metodo di vinificazione, minimo 12° e immissione al consumo dopo il 1° gennaio dell'anno successivo alla raccolta; *Rosato Frizzante*, con minimo 11,5° e sapore da secco ad amabile; *Rosato Spumante*, con minimo 11,5°, nelle versioni Extra Brut, Brut ed Extra Dry; *Rosso Riserva*, con minimo 13° e invecchiamento obbligatorio di 2 anni, decorrenza dal 1° dicembre dell'anno di raccolta

SALICE SALENTINO DOC

Estremi giuridici (PDO-IT-A0567) riconosciuto con DPR, 8 aprile 1976 (G.U. n. 224 del 25.08.1976), modificato con DPR, 6.12.1990 (G.U. n. 112 del 15.05.1991) e D.D. 8.10.2010 (G.U. n. 248 del 22.10.2010)

Tipologie: *Bianco* (Chardonnay minimo 70%, con eventuale aggiunta di altre uve a bacca bianca della zona, esclusi Moscato bianco e Moscatello selvatico, massimo 30%); *Rosso* (Negroamaro minimo 75%, con eventuale aggiunta di altre uve a bacca nera della zona, massimo 25%); *Chardonnay* (Chardonnay minimo 85%, con eventuale aggiunta di altre uve a bacca bianca della zona, esclusi Moscato bianco e Moscatello selvatico, massimo 15%); *Fiano* (Fiano minimo



Vigneto specializzato nell'area salentina



