

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA "MATERA"

ai sensi del decreto 6 luglio 2005 G.U. n.163 del 15/07/2005

Art.1
Denominazione dei vini

La denominazione di origine controllata "Matera" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- "Matera" Rosso;
- "Matera" Primitivo;
- "Matera" Moro;
- "Matera" Greco;
- "Matera" Bianco;
- "Matera" Spumante.

Art.2
Base ampelografica

I vini di cui all'art.1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- "Matera" Rosso:
Sangiovese: minimo 60%; Aglianico: minimo 10%; Primitivo: minimo 10%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 20%.
- "Matera" Primitivo:
Primitivo: minimo 90%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.
- "Matera" Moro:
Cabernet Sauvignon: minimo 60%; Primitivo: minimo 20%; Merlot: minimo 10%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

- “Matera” Greco:
Greco bianco: minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 15%.
- “Matera” Bianco:
Malvasia bianca di Basilicata: minimo 70%; Greco bianco: minimo 10%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 20%.
- “Matera” Spumante:
Malvasia bianca di Basilicata: minimo 70%; Greco: minimo 10%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 20%.

Art.3 Zona di produzione

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Matera” comprende l’intero territorio amministrativo della provincia di Matera.

Art.4 Norme per la viticoltura

Condizioni naturali dell’ambiente

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Matera” devono essere quelle normali della zona atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi sui terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui trattasi.

Densità di impianto

Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.300 in coltura specializzata, sia per le uve a bacca bianca che per le uve a bacca nera.

Forme di allevamento e sesti di impianto

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura consentiti sono quelli già usati nella zona. Per i nuovi impianti sono consentite solo forme di allevamento riconducibili alla spalliera semplice.

È facoltà della regione, successivamente, consentire le forme di allevamento diverse (fatta esclusione per le pergole) qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

Forzature ed irrigazione

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcoolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti:

Tipologia	Produzione uva Tonnellate/ettaro	Titolo alcoolometrico volumico naturale minimo % vol.
“Matera” Rosso;	10	11,50
“Matera” Primitivo;	10	12,50
“Matera” Moro;	10	11,50
“Matera” Greco;	10	10,50
“Matera” Bianco;	10	10,50
“Matera” Spumante.	10	12,00

Anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

L'esubero potrà essere destinato, se ne sussistono i requisiti, all'ottenimento della I.G.T. Basilicata.

Qualora la produzione superi detto limite di tolleranza, l'intera partita non potrà essere rivendicata a d.o.c. “Matera”.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata nella vite.

Art.5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo della regione Basilicata.

Le operazioni di imbottigliamento devono essere realizzate nella stessa area di vinificazione.

La spumantizzazione deve essere effettuata all'interno della zona di vinificazione di cui al comma 1.

La spumantizzazione per la produzione del vino a denominazione di origine controllata “Matera” spumante deve essere effettuata con fermentazione in bottiglia o con metodo classico, ai sensi del regolamento CE n.1493/99.

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art.1 nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali.

Resa uva/vino e vino/ha

La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro, comprese le aggiunte per le elaborazioni dei vini spumanti, sono le seguenti:

Tipologia	Resa uva/vino
“Matera” Rosso;	70
“Matera” Primitivo;	70
“Matera” Moro;	70
“Matera” Greco;	70
“Matera” Bianco;	70
“Matera” Spumante.	70

Ai limiti suddetti è ammessa una tolleranza massima del 5%, senza che abbia diritto alla rivendicazione a denominazione di origine controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

L'immissione al consumo delle tipologie “Matera” Rosso, “Matera” Primitivo, “Matera” Moro può avvenire solo dopo un periodo di maturazione obbligatorio di 12 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Art.6 Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art.1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Matera” Rosso:

colore: rosso rubino;

profumo: complesso, fruttato;

sapore: armonico, tipico;

titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 12.00% vol.;

acidità totale minima: 4.5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23.0 g/l.

“Matera” Primitivo;

colore: rosso rubino tendente al violaceo ed al granato con l'invecchiamento;

profumo: intenso, persistente caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico tendente al vellutato;

titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 13.00% vol.;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23.0 g/l.

“Matera” Moro;

colore: rosso rubino intenso;
profumo: intenso, persistente;
sapore: secco, pieno, armonico tendente al vellutato;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 12.00% vol.;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23.0 g/l.

“Matera” Greco;

colore: giallo paglierino;
profumo: caratteristico, intenso e persistente;
sapore: tipico, caratteristico;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11.00% vol.;
acidità totale minima: 5.0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19.0 g/l.

“Matera” Bianco;

colore: giallo paglierino;
profumo: intenso, fruttato;
sapore: tipico, secco, sapido;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11.00% vol.;
acidità totale minima: 5.0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19.0 g/l.

“Matera” Spumante

Spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino;
profumo: fruttato, tipico, gradevole;
sapore: tipico, caratteristico;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 12.50% vol.;
acidità totale minima: 5.0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18.0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare con proprio decreto i limiti minimi indicati dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore previsti dal presente disciplinare.

Art.7 Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, sinonimi e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

È consentito, a norma di legge, il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, o frazioni, aree, zone, località, dalle quali provengono le uve.

Per i vini a denominazione di origine controllata "Matera" Rosso, "Matera" Primitivo, "Matera" Moro, l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Art.8 Confezionamento

I vini di cui all'art.1 possono essere immessi al consumo in recipienti di volume nominale fino a 10 litri.

Per la tappatura valgono le norme comunitarie e nazionali in vigore.

Per tutti i vini i recipienti devono essere di vetro.