Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «AGLIANICO DEL VULTURE»

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 18.02.1971	G.U. 129 - 22.05.1971
Modificato con	DM 09.03.1987	
Modificato con	DM 02.08.2010	G.U. 188 - 13.08.2010
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Aglianico del Vulture» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione per le tipologie:
«Aglianico del Vulture»;
«Aglianico del Vulture» spumante.

Articolo 2
Base ampelografia

1. Il vino a DOC «Aglianico del Vulture» deve essere ottenuto dalle uve provenienti dal vitigno Aglianico del Vulture N. e/o Aglianico N.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione dei vini di cui all'art. 1 comprende l'intero territorio dei comuni di Rionero in Vulture, Barile, Rapolla, Ripacandida, Ginestra, Maschito, Forenza, Acerenza, Melfi, Atella, Venosa, Lavello, Palazzo San Gervasio, Banzi, Genzano di Lucania, escluse le tre isole amministrative di Sant'Ilario, Riparossa e Macchia del comune di Atella.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni collinari di origine prevalentemente vulcanica e comunque di buona costituzione, situati a un'altitudine tra i 200 e i 700 metri s .l. m.
3. I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona (alberello o spalliera semplice) e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. I sesti di impianto sono adeguati alle forme di allevamento. La potatura deve essere effettuata in relazione ai sistemi di allevamento della vite.
Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro, calcolata sul sesto d'impianto, non puo' essere inferiore a 3.350 in coltura specializzata.
4. E' vietata ogni pratica di forzatura, e' tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.
5. La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino «Aglianico del Vulture» non deve essere superiore a 10 t/ha di vigneto in coltura specializzata.
6. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.
7. Anche in annate eccezionalmente favorevoli, i quantitativi di uva ottenuta da destinare alla produzione di vino devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.
8. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare, al vino «Aglianico del Vulture», un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol e, per la tipologia spumante, di 11,00% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, la spumantizzazione, nonché l'imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata dall'art. 3.
Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l’imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l’origine o assicurare l’efficacia dei controlli.
2. La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% . Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla Denominazione di Origine «Aglianico del Vulture». Oltre detto limite decade il diritto alla D.O.C. per tutto il prodotto.
3. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
4. Il vino a D.O.C. «Aglianico del Vulture» deve essere immesso al consumo a partire dal 1° settembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.
5. La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per rifermentazione naturale in bottiglia, ai sensi delle norme comunitarie, e la durata del procedimento di elaborazione non deve essere inferiore a mesi 9.

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

1. Il vino a DOC «Aglianico del Vulture» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino;
odore: tipico, gradevole ed intenso;
sapore: dal secco all'abboccato, giustamente tannico e sapido, per l'abboccato il contenuto zuccherino non deve superare i 10 g per litro;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

2. Il vino a DOC «Aglianico del Vulture» Spumante, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosso rubino tendente al granato; con l'evoluzione puo' assumere riflessi aranciati;
spuma: fine e persistente;
odore: fruttato, tipico, gradevole;
sapore: tipico e caratteristico, da brut a extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.
2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
3. È altresì consentito l'uso di indicazioni di unità geografiche corrispondenti a frazioni, comuni o zone amministrative definite, alle condizioni previste dalla vigente normativa comunitaria e nazionale e riportate in allegato al presente disciplinare di produzione.
4. Per i vini di cui all'art.1, l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione dell'uva, è obbligatoria, ad eccezione della tipologia spumante.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo in recipienti di vetro di volume nominale fino a litri 6; per la tappatura valgono le norme comunitarie e nazionali in vigore.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica
1) Fattori naturali rilevanti per il legame
La zona geografica delimitata ricade nella parte nord della Regione Basilicata, in Provincia di Potenza e comprende un territorio di alta e media collina, situato sulle pendici del Monte Vulture, vulcano spento, ma attivo fino al Pleistocene superiore, che ha la sua vetta maggiore a 1.327 mt s.l.m. e che degrada progressivamente verso ovest lungo il fiume Ofanto e verso Est verso la piana della Puglia. Originando altresì rilievi difformi e diffusi sull'intero territorio in esame. Questo per un'azione eruttiva originatasi a partire da circa 800.000 anni fa e che ha comportato sbarramenti di fiumi, creazione di laghi poi prosciugatisi, alternati a depositi dovuti a scorrimenti lavici e/o depositi piroclastici, determinando così un'alternanza di sottosuoli di diversa origine quali tufi vulcanici e tufi di deposito arenario.

Tufi che, nel caso della vite soprattutto, svolgono un'importante azione di riserva idrica nei siccitosi mesi estivi.

L'origine vulcanica e arenaria determinano la presenza di suoli diversi che vanno dal tipo sabbioso, sabbioso pozzolanico al limoso-argilloso, tutti caratterizzati da evidente presenza di abbondanti formazioni colloidali sicuro presupposto di fertilità.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 200 e i 700 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso est e sud-est.

Il clima dell'area è decisamente arido nei mesi di luglio ed agosto, temperato nei mesi di giugno e settembre, subumido e/o umido nei mesi di ottobre e novembre periodo, nel quale viene di norma vendemmiata la vite Aglianico del Vulture.

Le precipitazioni annue variano da un minimo di 650 mm ad un massimo di 1.300 mm, la media annua risulta essere di 650-750 mm. concentrati prevalentemente nel periodo autunno vernino. Frequenti le gelate nel periodo primaverile che di norma non intaccano l'attività vegetativa dell'Aglianico del Vulture per il suo naturale ritardo nel germogliamento.

Molto significativa è la condizione termica estiva caratterizzata da temperature medie di 25 °C, ma con punte di 35 gradi per effetto di venti africani che producono un forte effetto disidratante sugli apparati fogliari. La presenza del massiccio vulcanico, determina condizioni di ventilazione importanti per effetto di correnti d'aria provenienti dalle coste orientali ed occidentali e per fenomeni di brezza. Ciò permette un abbassamento sensibile delle temperature durante il periodo estivo con importanti riflessi sulla condizione vegetativa delle piante e la produzione fenolica sulle bucce.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Aglianico del Vulture Superiore".

L'intero territorio del Vulture presenta reperti archeologici che documentano la produzione diffusa del vino, quale prodotto inteso come alimento, ma anche strumento di convivialità e di autorevole testimonianza di valore intrinseco tanto da essere oggetto di dono per divinità e personalità qualificate.

La necessità di produrre un'uva di ottima qualità si sposava perfettamente con un territorio difficile orograficamente e che richiedeva abbondante manodopera, ma che ha caratterizzato anche una notevole tradizione viticola che, nel tempo, è divenuta un vero e proprio "marchio d'area'. La tradizione della vigna che diventa un vero e proprio "giardino" fa sì che il paesaggio venga fortemente caratterizzato da vigneti ordinati e ben tenuti e coltivati, ma anche l'uva si avvantaggia di pratiche colturali che consentono la migliore esposizione e la migliore maturazione dei tannini, molto abbondanti nell'Aglianico. D'altro canto solo una meticolosa preparazione dei vigneti consente all'uva di poter resistere al lungo ciclo vegetativo che si conclude con la piena maturazione in un periodo (ottobre-novembre) quando la piovosità è già alta, l'umidità diventa fattore di rischio sanitario e la neve può rendere difficile la raccolta.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono l'Aglianico del Vulture N. e/o l'Aglianico Nero tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.
- *le forme di allevamento*, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (8 tonn.te/ha). Il bisogno di contenere una produzione media per ceppo, comporta un limite minimo di 3.350 piante per ettaro.
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini* sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

Il territorio del Vulture ha poggiato molto della sua economia enologica sulla produzione degli spumanti, questi prodotti costituivano una forma di specializzazione dell'area che aveva permesso di far conseguire agli operatori del posto rilevante notorietà; è infatti noto e dimostrabile che alcuni paesi dell'area di produzione come Rionero, Ripacandiada, Rapolla e Barile commercializzavano fuori regione grandi quantità di vino spumante destinato a banchetti nuziali, feste patronali e festività religiose; famose erano le richieste provenienti dal Vaticano che venivano soddisfatte regolarmente con cadenza annuale.

Le prime produzioni di vino spumante risalgono agli inizi del 1900 ma intorno agli anni 1950-1960 che si raggiunge il picco, infatti alcune aziende ancor oggi in attività si specializzano in tale settore;

Tale fenomeno si spiega con una notevole richiesta del mercato, segno di apprezzamento del prodotto, che determinava un prezzo medio di vendita superiore di tre quattro volte al prezzo medio di mercato del vino fermo.

Le tecniche tradizionali di produzione di questo vino spumante prevedevano una rifermentazione in bottiglia con la produzione di vino che presentava una pressione interna da 3 a 6 bar, un residuo zuccherino da 20 a 60 grammi per litro; non venivano effettuati sboccatura e illimpidimento della bottiglia, di norma la tappatura era effettuata in sughero con gabbiette metalliche oppure con spago.

L'elevata qualità degli spumanti a base di vitigno Aglianico è dovuta all'ottimo grado di maturazione delle uve, raccolte a novembre, coma da tradizione consolidata, che portava all'ottenimento di produzioni con grado zuccherino talmente elevato da non riuscire a svolgersi in alcol durante la prima fermentazione alcolica, questo fenomeno era responsabile della rifermentazione in bottiglia. Nel corso degli anni le tecniche si sono affinate ed hanno consentito di ottenere dei prodotti caratterizzati da grande finezza che hanno incontrato i gusti del consumatore.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La DOC "Aglianico del Vulture" è riferita alle 2 tipologie di cui all'art. 1 che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano una buona acidità e un colore è rosso rubino. In tutte le tipologie si riscontrano aromi prevalentemente fruttati (bacche e drupe), ma anche floreali tipici del vitigno.

Al sapore i vini presentano un'acidità normale, un accenno di amaro ed una possibile residua astringenza tipiche del vitigno, ma, soprattutto, un'ottima struttura che contribuiscono al loro equilibrio gustativo e ad evidenziare una grande longevità del prodotto.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

L'orografia collinare dell'areale di produzione e l'esposizione prevalente ad est sud est, ma soprattutto la presenza del massiccio del Vulture, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e con un sottosuolo caratterizzato dalla presenza di tufo, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti di Aglianico e Aglianico del Vulture. Da tale area sono peraltro esclusi i terreni ubicati a quote troppo basse o troppo alte non adatti ad una viticoltura di qualità.

Anche la tessitura, la struttura chimico-fisica dei terreni, ma soprattutto la presenza del tufo che svolge un'indispensabile azione di riserva idrica estiva, interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dell' "Aglianico del Vulture".

In particolare, i terreni sia di origine vulcanica, sia quelli di origine arenaria con presenza più o meno abbondante di scheletro, sono caratterizzati da strati attivi abbastanza profondi che permettono risultati produttivi più che soddisfacenti. Sono infatti terre che, di norma, si rinvengono a quote superiori ai 200 m s.l.m., ma inferiori ai 700, purchè ben esposte per consentire una buona

coltivazione dell'Aglianico.
Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti nel periodo autunno-primaverile con scarse o addirittura nulle piogge estive (<100 mm), forte aridità nei mesi di luglio e agosto per i frequenti venti africani, ma soprattutto reso particolare dai sensibili salti termici (giorno/notte) estivi dovuti alle correnti d'aria richiamate dal massiccio del Vulture e alle brezze collinari, consente alle uve di maturare lentamente e completamente (sovente fino al mese di novembre), contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Aglianico del Vulture ".
La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra del "Vulture", dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Aglianico del Vulture"
Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.
In particolare la presenza della viticoltura nell'area del Vulture è attestata da numerosi reperti archeologici come vasi, coppe, attingitoi ed una serie di utensili per la mescita del vino, decorati con scene legate al mondo del mito greco ed in particolare a Dioniso, prodotti in loco o importati dalla Grecia (fine IV e inizio III secolo), che documentano il panorama culturale in cui avvenne la sintesi tra la tradizione greca e quella indigena appulo-lucana.
Reperti trovati nella pars rustica delle antiche ville romane scavate nel territorio tra Lavello e Venosa, Melfi, Atella e Rapolla, utili a ricostruire la loro utilizzazione produttiva, le relazioni e i rapporti di scambio tra l'agrum e Venosa suggeriscono l'esistenza di una pratica della viticoltura e della vinificazione.
In epoca medievale si assiste ad una rinascita della viticoltura e della produzione vinicola. Ciò determina un incremento dell'estensione dei vigneti nei terreni di proprietà ecclesiastica, anche nell'area del Vulture, collegata anche ai diversi impieghi cui il vino veniva destinato come le celebrazioni delle messe e la medicina e l'alimentazione per le sue proprietà nutritive.
Tra il XI e il XIV secolo la pratica viticola incide notevolmente sulla formazione del paesaggio agrario nelle campagne del Vulture.
Tra il XIII e XV secolo tutte le pendici del Vulture sono coltivate a vigneto e le vigne sono per lo più concentrate nei terreni attaccati alle mura delle città ed in quelli più vicini.
Le cantine sono sovente sistemate nelle grotte, a Melfi se ne contavano a centinaia. Un inventario eseguito nel 1589 ne registrava 110.
A Melfi, a Rionero, a Barile, a Maschito e a Ripacandida le cantine erano tutte ricavate nelle grotte e negli ipogei naturali o scavati con modesti interventi.
Oggi tutte le più importati case vitivinicole sono dotate di cantine ottenute dalla rivisitazione di quelle esistenti o ricostruite ex novo.
In tempi più recenti all'esposizione universale di Milano del 1906 parteciparono anche dieci campioni di vini del Vulture, che furono apprezzati in quanto " vini di corpo, fragranti, fini".
Negli anni trenta la legge sui vini tipici italiani venne utilizzata da alcuni intermediari per impiantare cantine ed imbottigliare il vino. Sorsero così cantine ed aziende, molte delle quali ancora oggi costituiscono l'asse portante della moderna vitivinicoltura lucana.
Con la pubblicazione a Parigi tra il 1901 e il 1910 del trattato di ampelografia (Ampélographie), curato da Pierre Viala e Victor Vermorel, in collaborazione con una équipe internazionale di 70 ampelografi, l'Aglianico entra nell'olimpo dei vitigni più conosciuti a livello internazionale.
La DOC Aglianico del Vulture è stata riconosciuta con Decreto del Presidente della Repubblica del 18 febbraio 1971.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Potenza,
Corso XVIII Agosto, 34
85100 - Potenza
Tel. 0971.412111
Fax 0971.412248
E-mail info@pz.camcom.it
Web: www.pz.camcom.it

La C.C.I.A.A di Potenza è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.

Allegato A

Lista positiva delle indicazioni geografiche di cui all'art. 7, comma 3

1. Accovatura
2. Acqua Rossa
3. Boreano
4. Braida
5. Caggiano
6. Caldara
7. Cappa Bianca
8. Carcarola
9. Casano
10. Castagno
11. Catavatto
12. Celentino
13. Cerentino
14. Ciaulino
15. Colignelli
16. Colle Nero
17. Colonnello
18. Cugno di Atella
19. Finocchiaro
20. Fiumarella
21. Fontana Maruggia
22. Gaudo
23. Gelosia
24. Giardino
25. Gorizza
26. Iatta
27. Il Titolo
28. Incoronata
29. La Balconara
30. La Solagna del Principe
31. La Torre
32. Le Querce
33. Macarico
34. Macchiarulo
35. Monte
36. Monte Lapis
37. Musanna
38. Notarchirico
39. Padula
40. Pantagniuolo
41. Pescarelle
42. Piani dell'Incoronata
43. Piani di Camera
44. Piano del Cerro
45. Piano del Duca
46. Piano dell'Altare
47. Piano di Carro
48. Piano di Croce
49. Piano Regio

50. Pipoli
51. Rotondo
52. San Francesco
53. San Martino
54. San Paolo
55. San Savino
56. Sansaniello
57. Santa Maria
58. Serra del Capitolo
59. Serra del Monaco
60. Serra del Prete
61. Serra del Tesoro
62. Serra del Trono
63. Serra della Noce
64. Serra Macinella
65. Serro di Granato
66. Settanni
67. Sterpara
68. Vallone della Noce
69. Vigne di Perrone
70. Vizzarro

Allegato A

Lista positiva delle indicazioni geografiche di cui all'art. 7, comma 4

1. Accovatura
2. Acqua Rossa
3. Boreano
4. Braida
5. Caggiano
6. Caldara
7. Cappa Bianca
8. Carcarola
9. Casano
10. Castagno
11. Catavatto
12. Celentino
13. Cerentino
14. Ciaulino
15. Colignelli
16. Colle Nero
17. Colonnello
18. Cugno di Atella
19. Finocchiaro
20. Fiumarella
21. Fontana Maruggia
22. Gaudo
23. Gelosia
24. Giardino
25. Gorizza
26. Iatta
27. Incoronata
28. Il Titolo
29. La Balconara
30. La Solagna del Principe
31. La Torre
32. Le Querce
33. Macarico
34. Macchiarulo
35. Migliarese
36. Monte
37. Monte Lapis
38. Musanna
39. Notarchirico
40. Padula
41. Pantagniuolo
42. Pescarelle
43. Piani dell'Incoronata
44. Piani di Camera
45. Piano del Cerro
46. Piano del Duca
47. Piano dell'Altare
48. Piano di Carro
49. Piano di Croce
50. Piano Regio

51. Pipoli
52. Rotondo
53. San Francesco
54. San Martino
55. San Paolo
56. San Savino
57. Sansaniello
58. Santa Maria
59. Serra del Capitolo
60. Serra del Monaco
61. Serra del Prete
62. Serra del Tesoro
63. Serra del Trono
64. Serra della Noce
65. Serra Macinella
66. Serro di Granato
67. Settanni
68. Sterpara
69. Titolo
70. Vallone della Noce
71. Vigne di Perrone
72. Vizzarro