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 "LEVERANO"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 15.09.1979	GU n. 41 - 12.02.1980
Modificato con	DM 17.03.1997	GU n. 73 - 28.03.1997
Modificato con	DM 04.11.2011	GU n. 271 - 21.11.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	GU n. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Leverano" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
- "Leverano" Rosso, anche Riserva
- "Leverano" Rosso Novello
- "Leverano" Rosato
- "Leverano" Bianco
- "Leverano" Bianco Passito
- "Leverano" Bianco Dolce Naturale
- "Leverano" Malvasia bianca
- "Leverano" Chardonnay
- "Leverano" Fiano
- "Leverano" Negroamaro Rosso
- "Leverano" Negroamaro Rosato
- "Leverano" Negroamaro Rosso Riserva
- "Leverano" Negroamaro Rosso Superiore

Articolo 2
Base ampelografia

a) La denominazione di origine controllata "Leverano" Rosso, Novello e Rosato è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Negroamaro almeno 50%;
Malvasia nera di Lecce, Montepulciano e Sangiovese da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 40%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" - iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

b) La denominazione di origine controllata "Leverano" Bianco, "Leverano" Bianco Passito e "Leverano" Dolce Naturale è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Malvasia bianca almeno 50%;
Vermentino fino a un massimo del 40%.

c) I vini a denominazione di origine controllata "Leverano" con una delle seguenti specificazioni:
Chardonnay
Fiano
Malvasia bianca
devono essere ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno il 85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini (di cui al punto b e c), da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15% della superficie iscritta allo Schedario viticolo, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" come sopra identificati, con esclusione del Moscato bianco e Moscatello selvatico b.

d) La denominazione di origine controllata "Leverano" Negroamaro o Negramaro Rosso e "Leverano" Negroamaro o Negramaro rosato è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti costituiti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dalla corrispondente varietà di vitigno:
Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera, fino ad un massimo del 15%, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" come sopra identificati.

e) La denominazione di origine controllata "Leverano" Negroamaro o Negramaro Rosso con la specificazione "Superiore", è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti nell'ambito aziendale, dal vitigno Negroamaro per almeno il 90%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 10% anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" come sopra identificati.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Leverano" comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Leverano, ivi compresa la frazione del medesimo interclusa tra i comuni di Arnesano e Copertino.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Leverano" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.
E' vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso.

Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'Articolo 1 ed i titoli alcolometrici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia	**Produzione uva tonnellate /ha**	**Titolo alcolometrico volumico naturale minimo**
«Leverano» Rosso	**15**	**10,50**
«Leverano» Rosato	**15**	**10,50**
«Leverano» Bianco	**15**	**10,00**
«Leverano» Rosso Novello	**15**	**10,50**
«Leverano» Bianco Passito	**10**	**12,00**
«Leverano» Bianco Dolce Naturale	**10**	**12,00**
«Leverano» Malvasia Bianca	**13**	**10,50**
«Leverano» Chardonnay	**13**	**10,50**
«Leverano» Fiano	**13**	**10,50**
«Leverano» Negroamaro Rosso	**15**	**10,50**
«Leverano» Negroamaro Rosato	**15**	**10,50**
«Leverano» Negroamaro Rosso Superiore	**8**	**12,00**

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve conferiti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Leverano" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio previsto per le specifiche tipologie, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie di vino. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La resa massima dell'uva in vino finito del vino "Leverano" Negramaro Rosato non deve essere superiore al 60%;

La resa massima dell'uva in vino finito del vino “Leverano” Bianco Passito e “Leverano” Bianco Dolce Naturale non deve essere superiore al 50%.

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

Il vino a denominazione di origine controllata “Leverano” Rosso se sottoposto ad un periodo di invecchiamento di 24 mesi, a decorrere dal 1° novembre dell'anno della vendemmia, può utilizzare la menzione “Riserva”.

Il vino a denominazione di origine controllata “Leverano” Negramaro Rosso Superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di 12 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata “Leverano” Negramaro Rosso Riserva deve avere un periodo di invecchiamento di 24 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno della vendemmia, di cui almeno sei mesi di affinamento in legno.

Il vino “Leverano” Rosso Novello deve essere ottenuto mediante la vinificazione delle uve condotta secondo la tecnica della macerazione carbonica del 50%.

Per tutte le tipologie, è consentito l’appassimento delle uve sulla pianta oppure su stuoie o in cassette, anche in fruttaio in condizioni di temperatura, umidità e ventilazione controllate.

Per tutte le tipologie, è ammessa la colmatura con un massimo del 5% di altri vini dello stesso colore e varietà, ma non soggetti a invecchiamento obbligatorio**,** aventi diritto alla denominazione di origine controllata “Leverano”. Il quantitativo totale di vino aggiunto non deve in ogni caso superare il 15% del volume iniziale. I vini sottoposti a colmatura non possono essere sottoposti a pratiche di taglio.

E’ consentito l’arricchimento, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo Schedario viticolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo di concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.
E’ inoltre consentita la dolcificazione secondo la vigente normativa comunitaria e nazionale.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata “Leverano” all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Leverano” Rosso:
- colore: dal rosso rubino al granato;
- odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico con delicato fondo amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo**:** 20,0 g/l.
- zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l .

“Leverano” Rosso Riserva:
- colore: dal rosso rubino al rosso granato, con eventuali riflessi aranciati con l’invecchiamento;
- odore: vinoso gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico con delicato fondo amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
- zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l

“Leverano” Rosato:
- colore: rosato tendente al cerasuolo tenue;
- odore: leggermente vinoso, fruttato;
- sapore: asciutto, fresco, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
- zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l.

“Leverano” Bianco:
- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: gradevole, delicato;
- sapore: asciutto, armonico, caratteristico:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo**:** 16,0 g/l.
- zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l.

“Leverano” Rosso Novello:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: vinoso, fruttato;
- sapore: asciutto, sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- zuccheri riduttori residui: massimo 6,0 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco non riduttore minimo**:** 17,0 g/l.
- zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l.

“Leverano” Bianco Passito:
- colore: giallo dorato con tendenza all'ambrato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: vellutato, gradevolmente amabile o dolce;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% di cui almeno 11,00% vol svolti;
- zuccheri riduttori residui: mimino 8,0 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Leverano” Bianco Dolce Naturale:
- colore: giallo dorato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: vellutato, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% voldi cui almeno 11,00% vol svolti ;
- zuccheri riduttori residui: minimo 8,0 g/l;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Leverano” Malvasia bianca:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, fresco, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l .

“Leverano” Chardonnay:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, fresco, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l.

“Leverano” Fiano :
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, leggermente vinoso, delicato;
- sapore: asciutto, morbido, armonico, caratteristico:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l .

“Leverano” Negramaro Rosso:
- colore: rosso rubino più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, etereo, caratteristico;
- sapore: pieno, asciutto, vellutato su gradevole fondo amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
- zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l .

“Leverano” Negramaro Rosato:
- colore: rosato tendente al cerasuolo tenue;
- odore: leggermente vinoso, fruttato se giovane;
- sapore: asciutto, vellutato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
- zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l.

“Leverano” Negramaro Rosso Superiore e Riserva:
-colore: rosso rubino più o meno intenso tendente al granato con l’ invecchiamento ;
- odore: vinoso, etereo caratteristico, gradevole e intenso ;
- sapore: pieno, asciutto, robusto, caldo, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo:12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui massimo: 10,0 g/l .

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare con proprio decreto, i limiti indicati per l'acidità totale o l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella etichettatura e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Leverano" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione 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 - così come identificate e delimitate nell'elenco di cui all'Allegato 2 del presente disciplinare di produzione - e dalle quali effettivamente provengono dalle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto nel rispetto della normativa vigente.
La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla normativa vigente.
Sui recipienti di confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata "Leverano", per tutte le tipologie previste dal presente disciplinare, deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'Articolo 1 - ad eccezione dei vini recanti le menzioni "Riserva" e "Superiore", e ad esclusione delle tipologie Bianco Passito e Bianco Dolce Naturale, possono essere confezionati in bottiglie di vetro con capacità da litri 0,250 a litri 9, ad esclusione di dame e damigiane; i sistemi di chiusura consentiti, che devono rispondere ai requisiti della normativa vigente, sono i seguenti:
-tappo di sughero raso bocca
-tappo in polimero sintetico raso bocca
-tappo a vite per i recipienti di capacità non superiore a litri 1,5;

E' altresì consentito il confezionamento, ai sensi della normativa vigente, in contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non superiore a litri 3.

I vini di cui all'Articolo 1 recanti la menzione "Riserva" e "Superiore", devono essere confezionati solo in bottiglie di vetro, ad esclusione di dame e damigiane, della capacità da litri 0,375 a litri 9 e chiuse con tappo di sughero raso bocca.

I vini di cui all'Articolo 1 nelle tipologie Bianco Passito e Bianco Dolce Naturale, devono essere confezionati esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità da litri 0,375 a litri 0,750 e chiuse con tappo in sughero raso bocca.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

L'assetto geologico dell'areale della DOC Leverano non si discosta molto da quello riscontrabile nel resto della Penisola Salentina.: sul basamento carbonatico cretaceo, blandamente piegato e dislocato da faglie, giacciono in trasgressione i sedimenti delle formazioni terziarie e quaternarie. Tale configurazione morfostrutturale deriva dagli eventi tettonici e paleogeografici che si sono susseguiti nella regione salentina a partire dal Mesozoico. A partire da tale periodo infatti il basamento carbonatico ha subito numerose emersioni e subsidenze accompagnate da ingressioni marine.

Il quadro risultante è dato dalla presenza di un substrato carbonatico mesozoico su cui giacciono in trasgressione le unità di più recente deposizione: le calcareniti mioceniche ed i sedimenti calcarenitici, argillosi e sabbiosi pliocenici e pleistocenici.

Tutte queste unità, possono essere classificate in quattro gruppi principali, in base ai caratteri di facies e in relazione all'evoluzione geodinamica dell'area dal Cretaceo ai nostri.

Nell'area si rinvengono, dalla più antica alla più recente, le seguenti formazioni geologiche:

1. Calcari di Altamura (Turoniano sup- Maastrichtiano)
2. Pietra Leccese e Calcareniti di Andrano (Burdigaliano – Messiniano)
3. Calcareniti di Gravina (Pliocene medio – Pleistocene inf.)
4. Argille Subappennine (Pleistocene inf.)
5. Depositi Marini Terrazzati (Pleistocene medio e sup).

I suoli del territorio viticolo Leveranese sono in prevalenza di tre tipi.

Quelli confinanti con il territorio del Comune di Veglie, il più delle volte sono profondi e argillosi; sempre profondi ma tendenti al sabbioso quelli confinanti con il territorio del Comune di Coperitno e Carmiano, comuni che ricadono nell'areale della DOC Copertino; spesso più superficiali e rossastri, invece, quelli più vicini alla costa Jonica Salentina confinanti con il comune di Porto Cesareo e di Nardò, facenti parte dell'omonima DOC.

Di conseguenza, nelle zone in cui i terreni sono più profondi, ricchi di sostanza organica e poveri in carbonato di calcio abbiamo grandi distese di terreni coltivati a vite, invece i terreni siti in prossimità della costa Jonica Salentina sono perlopiù ricoperti di oliveti.

Le caratteristiche di questi terreni fanno si che anche in alcune annate più siccitose si riescono comunque a creare delle condizioni ottimali per lo sviluppo della pianta ottenendo un vino qualità.

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 "Leverano".

L'origine della denominazione DOC del Leverano è da attribuirsi ai due produttori storici presenti sul territorio, i quali già a partire dagli anni 60 producevano vini rossi e rosati a base di Negroamaro e Malvasia Nera.

Il nome di questo vino deriva dalla omonima cittadina situata a sud ovest di Lecce, zona di vigneti e uliveti, in cui sono sparse masserie e antiche torri di vedetta.

L'antica tradizione di vinificazione di questo territorio ha portato i produttori locali a riunirsi nel 1976 per poter preservare e dare nuovo slancio al comparto vitivinicolo di Leverano. L'esigenza della costituzione della DOC nacque anche dal riscontro in termini di vendite sia su mercati nazionali che internazionali, ma soprattutto l'esigenza principale fu quella di dare una vera e propria svolta alla storia della viticoltura di questo comune per poter finalmente distinguere le produzioni vinicole che fino ad allora avevano la fama di "vini da taglio", per poter dimostrare ai mercati e ai consumatori che la produzione di questo territorio poteva e doveva orientarsi sulla qualità.

Due sono le forme di allevamento dei vigneti della DOC Leverano più utilizzati:

Alberello pugliese; Si tratta di un sistema di allevamento più anticamente diffuso nell'Italia

meridionale e insulare e largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo-arido. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli della scarsa piovosità del sud Italia. Il sesto d'impianto tradizionale va da 1,60 -1,80 m tra le file a 1,00 – 1,10 m. su la fila. La maggior parte dei vigneti allevati ad alberello hanno in media più di trent'anni, infatti questa forma di allevamento è sempre meno utilizzata nei nuovi impianti di vigneto.

Spalliera; Nell' ultimo ventennio l'allevamento a spalliera in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello infatti l'alberello pugliese rappresenta massimo del 20 % della superficie quando invece fino a gli anni 80' rappresentava il 90% della superficie.

Il sesto d'impianto utilizzando nella spalliera va da 2.00 -2,20 m tra le file a 0,80 – 1,20 m. su la fila con una densità d'impianto che varia da un minimo di 3.800 piante per ettaro fino ad un massimo di 6.250 piante per ettaro, questo sesto d'impianto ha permesso una maggiore meccanizzazione della coltura con un notevole sgravio sui costi della manodopera. Nella spalliera si utilizzano sistemi di potatura corta come il cordone speronato, guyot e ecc.

Il vitigno principe del Salento, e sopratutto della DOC Leverano è il Negroamaro.

Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle province di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.

Se un tempo fino ai primi anni 90' la spalla ideale del Negromaro era la malvasia Nera di Brindisi e di Lecce, negli ultimi vent'anni la piattaforma ampelografica dell'area di produzione dell'IGT Salento è sostanzialmente cambiata. Sono stati introdotti, infatti, anche altri vitigni non solo locali e nazionali come Primitivo, Moltepulciano, Sangiovese, Lambrusco ecc, ma anche internazionali come il Cabernet, Merlot, Syrah. I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli 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. le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, 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 "LEVERANO", 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.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Lecce
Viale Gallipoli, 39
73100 - LECCE

La C.C.I.A.A. di Lecce 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.