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 "SALICE SALENTINO"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 08.04.1976	GU n. 224 - 25.08.1976
Modificato con	DPR 06.12.1990	GU n. 112 - 15.05.1991
Modificato con	DM 08.10.2010	GU n. 248 - 22.10.2010
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 "Salice Salentino" è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione:
Salice Salentino bianco (anche spumante)
Salice Salentino rosato (anche spumante)
Salice Salentino rosso (anche con menzione riserva)
Salice Salentino Negroamaro (anche con menzione riserva)
Salice Salentino Negroamaro rosato (anche spumante)
Salice Salentino Pinot bianco (anche spumante)
Salice Salentino Fiano (anche spumante)
Salice Salentino Chardonnay (anche spumante)
Salice Salentino Aleatico (anche riserva, dolce, liquoroso dolce, liquoroso riserva)

Articolo 2
Base ampelografica

a) La denominazione di origine controllata "Salice Salentino" rosso e rosato senza alcuna specificazione di vitigno è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Negroamaro per almeno il 75%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in 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,

presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 25% della superficie iscritta allo schedario viticolo.

b) La denominazione di origine controllata “Salice Salentino” Aleatico è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Aleatico per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Negroamaro, Malvasia nera e Primitivo, presenti in ambito aziendale, fino a un massimo complessivo del 15%.

c) La denominazione di origine controllata "Salice Salentino" bianco senza alcuna specificazione di vitigno è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Chardonnay per almeno il 70%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione in 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 con esclusione del Moscato bianco e Moscatello selvatico b., presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 30% della superficie iscritta allo schedario viticolo.

d) I vini a denominazione di origine controllata "Salice Salentino" bianco con una delle seguenti specificazioni:
Chardonnay
Fiano
Pinot Bianco
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, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea “Salento-Arco Ionico” con esclusione del Moscato bianco e Moscatello selvatico b, presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15% della superficie iscritta allo schedario viticolo.

e) I vini a denominazione di origine controllata "Salice Salentino" rosso e rosato con la seguente Specificazione:
Negroamaro o Negro amaro devono essere ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Negroamaro per almeno il 90%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea “Salento-Arco Ionico” presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10% della superficie iscritta allo schedario viticolo.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo di Salice Salentino , Veglie e Guagnano della provincia di Lecce e San Pancrazio Salentino e Sandonaci della provincia di Brindisi e inoltre in parte il territorio comunale di Campi Salentina in provincia di Lecce e Cellino San Marco in provincia di Brindisi.
Tale zona è così delimitata: partendo dalla circonvallazione est del centro abitato di Campi Salentina il limite segue verso nord la strada per Cellino San Marco , raggiunto il quale ne attraversa il centro abitato per proseguire verso nord lungo la strada che conduce alla masseria Blasi e un chilometro circa prima di giungervi (quota 58) piega verso nord-ovest per la strada che,

passando per le quote 57, 59, 60 e 58, raggiunge il confine tra il comune di Brindisi e Cellino San Marco in località La Gaeta. Segue quindi verso ovest il confine comunale di Cellino San Marco fino ad incrociare quello di Sandonaci e lungo quest'ultimo in direzione ovest raggiunge quello di San Pancrazio Salentino. Segue quindi il confine di tale comune verso ovest prima e sud poi sino ad incrociare quello di Salice Salentino lungo il quale prosegue verso sud e poi in direzione est sino ad incontrare quello di Veglie. Prosegue lungo il confine meridionale di Veglie in direzione est e successivamente verso nord fino a raggiungere quello di Campi Salentina in località Tornatola; lungo il confine di Campi Salentina verso nord-est raggiunge poi la strada statale Salentina in prossimità del chilometro 59 e quindi , lungo questa, verso ovest, si riallaccia alla circonvallazione del centro abitato di Campi Salentina da dove e' iniziata la delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'Articolo 1 devono essere quelle della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche. In particolare per la produzione del “Salice Salentino” Aleatico di cui l'Articolo 2, lettera b), sono da considerarsi idonei i terreni di buona esposizione, di natura calcareo - argillosa - silicea anche profondi ma piuttosto asciutti mentre sono da escludere i terreni prevalentemente argillosi o alluvionali eccessivamente umidi.
I sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve o dei vini. Non è consentita la forma di allevamento a pergola o tendone.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
E' consentita l'irrigazione, anche con impianti fissi, solo come intervento di soccorso.
Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'Art. 1 ed i titoli alcolometrici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia	Produzione e uva t/ha	Titolo alcol. volum. min. nat. % vol
Aleatico e Aleatico riserva	10	14
Rosso	12	11,5
Rosato	12	11,5
Negroamaro rosso o Negro amaro rosso	12	11,5
Negroamaro rosato o Negro amaro rosato	12	11,5
Rosso Riserva	12	12,5
Negroamaro rosso riserva o Negro amaro rosso riserva	12	12,5
Bianco	12	10,5
Chardonnay	12	10,5
Pinot bianco	12	10,5

Fiano	12	10,5

Detti limiti di produzione , in annate eccezionalmente favorevoli, potranno essere superati in misura non eccedente il 20%. Oltre detto limite, l'intera produzione perde il diritto alla Denominazione di Origine.
Qualora le uve destinate alla produzione del Salice Salentino bianco e del Salice Salentino rosato, con o senza le specificazioni previste di cui all'articolo 2, lettere a), c), d) ed e), siano unicamente destinate alla produzione del tipo spumante, e siano oggetto di denuncia separata, possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% vol.
La Regione Puglia, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazione di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3.
Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali e' consentito che tali operazioni siano effettuate Nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve .
Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali può altresì consentire che le suddette operazioni siano effettuate da aziende che, avendo stabilimenti situati nei comuni confinanti alla zona di produzione delle uve e in possesso degli idonei requisiti, ne facciano richiesta.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche, pur tenendo opportunamente conto degli aggiornamenti della ricerca e delle tecnologie di vinificazione, in accordo con la normativa vigente.
La resa massima dell'uva in vino per le tipologie bianco e rosso, con o senza le specificazioni consentite, non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi il limite sopra riportato, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti alla produzione di vini a Indicazione Geografica nell'ambito geografico delimitato.
La resa massima dell'uva in vino per il tipo Rosato, con o senza la specificazione consentita, non deve essere superiore al 50%.
Il vino residuo fino alla resa massima del 75%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata, ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti alla produzione di vini a Indicazione Geografica nell'ambito geografico delimitato.
Per tutte le tipologie previste nel presente disciplinare, qualora la resa dell'uva in vino superi il 75%, l'intera produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata Salice Salentino, ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti alla produzione di vini a Indicazione Geografica nell'ambito geografico delimitato entro i limiti previsti dalla normativa vigente.
Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione del vino “Salice Salentino” rosato, deve attuarsi il tradizionale metodo di vinificazione.
La preparazione del “Salice Salentino“ Aleatico del tipo Liquoroso deve avvenire secondo i tradizionali sistemi della zona, seguendo le vigenti disposizioni di legge .
I vini a denominazione di origine controllata “Salice Salentino” Aleatico non possono essere immessi al consumo anteriormente al 1° Marzo successivo all'annata di produzione delle uve.
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 “Salice Salentino”.

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.
I vini a denominazione di origine controllata “Salice Salentino” nelle tipologie bianco e rosato, con o senza le specificazioni di vitigno consentite, possono essere prodotti nei tipi spumante per presa di spuma dei corrispondenti vini “tranquilli” mediante rifermentazione naturale in bottiglia o in autoclave, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.
Per la presa di spuma può essere utilizzato:
-saccarosio
-mosto o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine
-mosto concentrato rettificato.
Le operazioni di spumantizzazione devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art.3.

Per tutte le tipologie e' consentito l'arricchimento, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'apposito schedario viticolo della stessa Denominazione di Origine Controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.
E' inoltre consentita la dolcificazione secondo la vigente normativa comunitaria e nazionale. Per la versione Spumante, l'indicazione relativa al contenuto zuccherino, nei limiti della vigente normativa, e' obbligatoria.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

“Salice Salentino” rosso
-colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
-odore: gradevole e intenso;
-sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
-acidità totale minima: 4,5 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
-zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

“Salice Salentino“ rosso con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro
-colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
-odore: caratteristico, gradevole e intenso con sentore di frutti rossi maturi;
-sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
-acidità totale minima : 4,5 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l
-zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

“Salice Salentino” rosato
-colore: rosato più o meno intenso;
-odore : delicato e gradevolmente fruttato;
-sapore : secco o abboccato, fresco e armonico;

-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
-acidità totale minima: 4,5 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
-zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

“Salice Salentino” rosato con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro
-colore: rosato intenso;
-odore: delicato, fruttato con sentori di rosa e ciliegia;
-sapore : secco o abboccato, delicato, fresco e armonico;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,50% vol;
-acidità totale minima : 4,5 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
-zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

“Salice Salentino” Aleatico dolce
- colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
- odore: aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l'invecchiamento;
- sapore: pieno, moderatamente dolce, vellutato;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolti;
-estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;
-acidità totale minima : 4,5 g/l.

“Salice Salentino” Aleatico liquoroso dolce
- colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei tendente all'arancione con l'invecchiamento;
- odore: aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l'invecchiamento;
- sapore: pieno, caldo, dolce, armonico e gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,50% vol, di cui almeno 16,00% vol svolti;
-estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;
- acidità totale minima : 4,5 g/l.

“Salice Salentino” bianco
- colore: giallo paglierino più o meno intenso, che può presentare riflessi verdognoli;
- odore: delicato e gradevolmente fruttato se giovane;
- sapore: secco o abboccato, fresco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo : 15,0 g/l;
-zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

“Salice Salentino“ Chardonnay
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: intenso e caratteristico;
- sapore: secco o abboccato, gradevole, fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l ;
- estratto non riduttore minimo : 15,0 g/l;
-zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

“Salice Salentino“ Fiano
- colore : giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdognoli;
- odore: delicato, floreale;
- sapore: secco o abboccato, fresco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
-zuccheri riduttori residui: massimo: 10,0 g/l.

“Salice Salentino“ Pinot Bianco
- colore : giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fine e delicato;
- sapore: secco o abboccato, armonico e fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
-zuccheri riduttori residui: massimo: 10,0 g/l.

“Salice Salentino “ rosso Riserva
-colore: rosso rubino più o meno intenso, con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole e intenso, con sentore di frutti rossi maturi;
- sapore : pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo : 25,0 g/l;
-zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

“Salice Salentino“ Rosso Riserva, con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro
-colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, gradevole e intenso;
- sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico, con note speziate;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo : 25,0 g/l;
-zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

Salice Salentino Bianco Spumante con o senza le specificazioni previste di cui all'Articolo 2, lettere a), c), d) ed e)
-spuma: fine e persistente;
-colore: paglierino più o meno intenso o rosato più o meno intenso;
-odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
-sapore: fresco, armonico;da extrabrut a extradry;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
-acidità totale minima: 5,0 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Salice Salentino Rosato Spumante con o senza le specificazioni previste di cui all'Articolo 2, lettere a), c), d) ed e)
-spuma: fine e persistente;
-colore: rosato più o meno intenso;

-odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
-sapore: fresco, armonico;da extrabrut a extradry;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
-acidità totale minima: 5,0 g/l;
-estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

a) Il vino "Salice Salentino" rosso, con o senza la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro dopo un periodo di invecchiamento minimo di ventiquattro mesi, di cui almeno sei mesi in botti di legno, può portare in etichetta la menzione "Riserva".
b) I vini "Salice Salentino" Aleatico e "Salice Salentino" Aleatico liquoroso possono portare in etichetta la menzione "Riserva" qualora siano sottoposti a un periodo di invecchiamento di almeno ventiquattro mesi.
Per tutte le tipologie con la menzione "Riserva", il periodo di invecchiamento obbligatorio decorre a partire dal 1 novembre dell'annata di produzione delle uve, e dalla data di alcolizzazione per l'Aleatico "liquoroso".
Alla denominazione di cui all'Articolo 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva 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 riferimenti a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
Sui recipienti di confezionamento dei vini "Salice Salentino", per tutte le tipologie previste dal presente disciplinare, con l'esclusione degli spumanti e dei liquorosi, e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'Art.1 non recanti la menzione "Riserva", ad esclusione della tipologia Aleatico e degli spumanti, possono essere confezionati nei seguenti tipi di contenitori:
a) bottiglie di vetro con capacità' da litri 0,250 a litri 15, 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;

b) contenitori alternativi al vetro tipo "bag in box", costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato idoneo all'uso alimentare, racchiuso in un involucro di cartone o altro materiale rigido, di capacità non superiore a litri 3.
I vini di cui all'Art.1 recanti la menzione "Riserva", ad esclusione della tipologia Aleatico, devono essere confezionati solo in bottiglie di vetro, ad esclusione di dame e damigiane, della capacità da litri 0,375 a litri 15 e chiuse con tappo di sughero raso bocca .
I vini di cui all'Art.1 nella tipologia Aleatico dolce e Aleatico liquoroso, con o senza menzione "Riserva" 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.

I vini di cui all'Art.1 nella tipologia spumante, devono essere confezionati solo in bottiglie di vetro della capacità da litri 0,375 a litri 15 e chiuse con tappo di sughero a fungo e gabbietta metallica.

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 Salice Salentino non si discosta molto da quello riscontrabile in tutta la 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 Salento viticolo sono di diverse tipologie. Il più delle volte sono profondi e argillosi – calcarei nell'entroterra del Salento dove appunto ricade il comprensorio della DOC Salice Salentino; nel Basso Salento spesso risultano più superficiali e rossastri con roccia calcarea che di tanto in tanto affiora.

I primi essendo notevolmente profondi, ricchi di sostanza organica, poveri in carbonato di calcio, si prestano molto bene alla coltivazione della vite, specialmente quella innestata su portinnesti americani, che bene si apprestano a questo tipo di terreno.

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 "SALICE SALENTINO".

L'origine della denominazione DOC del Salice Salentino è da attribuirsi ad alcuni produttori storici presenti nell'areale della DOC Salice Salentino i quali già a partire negli anni 30 producevano vini rossi e rosati base di Negroamaro (Negro amaro) e Malvasia Nera. Nel 1976, grazie anche all'affermazione di tali vini su mercati Nazionali e Internazionali, è stato istituita la denominazione di Origine Salice Salentino.

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

Il Negromaro é di remota introduzione, le coltivazioni dell'area meridionale della Puglia infatti, sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno.

Due sono le forme di allevamento dei vigneti della DOC Salice Salentina 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, sopratutto della DOC Salice Salentino, è il Negroamaro o Negro amaro. Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle provincie di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.
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 "SALICE SALENTINO", 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 **Brindisi**
Via Bastioni Carlo V, 4/6
72100 - Brindisi

La C.C.I.A.A. di Brindisi 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.