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 "SAN SEVERO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 19.04.1968	GU n. 138 - 01.06.1968
Modificato con	DM 24.05.2010	GU n. 132 - 09.06.2010
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 "San Severo", è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione. Tali vini sono i seguenti:
San Severo Bianco (anche frizzante e spumante)
San Severo Bombino bianco (anche frizzante e spumante)
San Severo Malvasia bianca di Candia
San Severo Falanghina
San Severo Trebbiano bianco
San Severo Rosso (anche novello e riserva)
San Severo Rosato (anche frizzante)
San Severo Merlot (anche rosato)
San Severo Uva di Troia o Nero di Troia (anche rosato e riserva)
San Severo Sangiovese (anche rosato)

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a Denominazione di origine controllata "San Severo" devono essere ottenuti da vigneti che nell'ambito aziendale, abbiano la seguente composizione ampelografica:

"San Severo" Bianco:
Bombino bianco al 40%-60%;

Trebbiano bianco fino al 40%-60%.
Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

"San Severo" Bombino bianco:
Bombino minimo 85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

"San Severo" Malvasia bianca di Candia:
Malvasia bianca di Candia minimo 85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

"San Severo" Trebbiano bianco:
Trebbiano bianco minimo 85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

"San Severo" Falanghina:
Falanghina minimo 85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

"San Severo" Rosso e Rosato:
Montepulciano minimo 70%
Sangiovese massimo 30%.
Possono concorrere anche le uve ottenute dai vigneti di Uva di Troia, Merlot e Malvasia Nera ed altri vitigni a bacca nera, presenti in ambito aziendale ed idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia, fino ad un massimo del 15%.

"San Severo" Merlot (anche rosato):
Merlot minimo 85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca nera, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

"San Severo" Uva di Troia (o Nero di Troia):
Uva di Troia (o Nero di Troia) minimo 85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca nera, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

"San Severo" Sangiovese:
Sangiovese minimo 85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca nera, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

I vini San Severo bianco, rosato e rosso, devono essere prodotti nella zona di produzione in cui rientra il territorio già delimitato con D.M. 29 marzo 1932, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale

dell'otto aprile 1932, n. 82, e comprende per intero i territori dei comuni di San Severo (comprese le due frazioni denominate Salsola e Vulganello del comune di San Severo ricadenti in territorio di Foggia), Torremaggiore (compresa la frazione di Castelnuovo della Daunia, Masseria Monachelle, inclusa nel territorio di Torremaggiore), San Paolo di Civitate e parte dei territori dei comuni di Apricena, Lucera, Poggio Imperiale e Lesina.
Tale zona è così delimitata:
partendo dall'estremo nord in agro di Lesina (caposaldo) segue la strada di bonifica n. 7 San severo-Torre Fortore sino ad innestarsi sulla Provinciale Ripalta-Lesina, entra in agro di Poggio Imperiale, segue il canale La fara risalendo fino alla ferrovia Bologna – Otranto. Segue il tracciato di detta ferrovia fino alla località Coppa franceschiello, costeggia il confine degli agri di Apricena, Poggio Imperiale deviando sul confine degli agri di San Paolo di Civitate-Apricena costeggiando la strada di bonifica n.7 San Severo- Torre fortore fino all'incrocio della strada provinciale Serracapriola – Apricena. Costeggia poi detta strada sino all'abitato di Apricena, s'innesta sulla strada Statale 89 seguendola fino al km 17.
Devia quindi sulla pista a fondo naturale S. Nicandro – Foggia sino ad incrociare la strada di bonifica Apricena –Stazione di S. Marco in Lamis seguendola sino allo scalo ferroviario, segue per un tratto la ferrovia garganica San Severo - Rodi Garganico e devia costeggiando il confine degli agri San Severo – Apricena.
Entra poi in agro di Rignano Garganico seguendo la strada di bonifica pedegarganica sino all'incrocio dei torrenti Candelabro – Triolo. Risale quest'ultimo torrente sino all'incrocio della strada di bonifica n.23, sino ad incrociare la Rignano – scalo ferroviario, sino al confine degli agri San Severo – Rignano, segue i citati confini proseguendo con quelli di Foggia e sino all'incrocio degli agri San severo- Lucera. Devia sul confine dell'agro di Lucera-Foggia sino a congiungersi sulla strada di bonifica n. 11, la segue in agro di Lucera sino alle località Grotticella-petrilli, s'immette su una pista a fondo naturale sino al torrente Salsola, lo costeggia sino ad incrociare la strada di bonifica n.9, la segue sino al bivio della strada di bonifica n. 13 e la segue sino ad incrociare la strada di bonifica n.5.
Segue detta strada sino ad incrociare i confini dell'agro di Torremaggiore. Costeggia i confini degli agri di Torremaggiore-Lucera-Castelnuovo-Casalvecchio-Serracapriola, sino al confine dell'agro di San Paolo di Civitate.
Da qui segue il confine degli agri di Serracapriola-Lesina sino alla località Coppa delle Rose, incrocia la strada di bonifica n.33 in agro di Lesina e la segue sino alla borgata di Ripalta.
Segue la strada Ripalta – stazione sino alla contrada San Colombo, segue una strada vicinale sino alla ferrovia Bologna- Otranto, la segue sino al canale Pontone percorrendolo sino all'incrocio con la strada di bonifica n.7 San Severo- Torre Fortore.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "San Severo" devono essere quelle tradizionali della zona e, in ogni caso, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli genericamente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
E' vietata qualsiasi pratica di forzatura. È tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.
I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare, dovranno avere le seguenti quantità minime di ceppi per ettaro: Tendone 1600 e 3000 per gli altri sistemi di allevamento.
Le rese uva per ettaro per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata San Severo, di cui all'art. 1, sono quelle di seguito specificate:

Vino	Resa uva/ha
San Severo Bianco	t 16,5
San Severo Rosso	t 16,0
San Severo Bianco con menzione di vitigno	t 14,5
San Severo Rosso con menzione di vitigno	t 14,0
San Severo Rosso Riserva	t 12,0
San Severo Rosso Riserva con menzione di vitigno	t 12,0

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi. Qualora tali limiti vengano superati, tutta la produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata San Severo
La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto;
La Regione Puglia, sentite le organizzazioni di categoria, con proprio decreto, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione dei vini frizzanti, quelle di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi, in tutto o in parte, nella zona di produzione. L'elaborazione dei vini spumanti deve avvenire nell'ambito dell'intero territorio della provincia di Foggia.
Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata San Severo i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali totali minimi:

Vino	% vol
San Severo Bianco	10,50
San Severo Bianco spumante	9,00
San Severo Bianco frizzante	9,50
San Severo Bombino bianco Spumante	9,00
San Severo bianco con menzione di vitigno	10,50
San Severo Rosso (anche rosato e novello)	11,00
San Severo Rosso Riserva	12,00
San Severo Rosato Frizzante	9,50
San Severo Merlot (anche rosato)	11,00
San Severo Uva di Troia o Nero di Troia (anche rosato)	11,00
San Severo Uva di Troia o Nero di Troia riserva	12,00
San Severo Sangiovese (anche rosato)	11,00

L'immissione al consumo del vino a denominazione di origine controllata San Severo Rosso Riserva e San Severo Rosso Riserva con la specifica di vitigno non può avvenire prima di 18 mesi a partire dal 1°dicembre dell'anno di raccolta delle uve.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
Per tutte le tipologie dei vini San Severo è ammessa la correzione con mosti concentrati prodotti da uve della zona di produzione, con mosti concentrati rettificati e con autoarricchimento.
Per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata San Severo è ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "San Severo", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"San Severo" bianco:
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, fruttato, leggermente vinoso;
- sapore: asciutto, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"San Severo" bianco Frizzante:
- colore: paglierino tenue;
- odore: gradevole, fruttato;
- sapore: secco, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l,
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"San Severo" bianco Spumante:
- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato;
- sapore: asciutto, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"San Severo" Bombino bianco:
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato;
- sapore: asciutto, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"San Severo" Bombino bianco Frizzante:
- colore: paglierino più o meno intenso;

- odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato;
- sapore: secco, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“San Severo” Bombino bianco Spumante:
- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, con profumo caratteristico, fruttato;
- sapore: asciutto, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“San Severo” Malvasia Bianca di Candia:
- colore: giallo più o meno intenso;
- odore: delicato, con profumo caratteristico, con sentori aromatici;
- sapore: asciutto, fresco, gradevole ed aromatico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“San Severo” Falanghina:
- colore: giallo più o meno intenso;
- odore: delicato, con profumo caratteristico, con sentori di fruttato;
- sapore: asciutto, fresco, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“San Severo” Trebbiano bianco:
- colore: paglierino;
- odore: vinoso, con profumo delicato;
- sapore: asciutto, fresco, armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“San Severo” rosso:
- colore: rosso rubino che tende al granato con l’invecchiamento;
- odore: vinoso, con profumo gradevole caratteristico;
- sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“San Severo” Novello:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: armonico, caratteristico, rotondo;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- zuccheri riduttori residui massimi: 10,0 g/l;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“San Severo” Rosso Riserva:
- colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l’invecchiamento;
- odore: vinoso, con profumo gradevole caratteristico;
- sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“San Severo” rosato:
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato vinoso, caratteristico, talvolta fruttato;
- sapore: asciutto, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“San Severo” rosato Frizzante:
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato vinoso, caratteristico, talvolta fruttato;
- sapore: secco, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“San Severo” Merlot:
- colore: rosso rubino che tende al granato con l’invecchiamento;
- odore: vinoso, con profumo fruttato caratteristico;
- sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“San Severo” Merlot Rosato:
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: vinoso, con profumo fruttato caratteristico;
- sapore: asciutto, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“San Severo” Sangiovese:
- colore: rosso rubino che tende al granato con l’invecchiamento;
- odore: vinoso, con profumo gradevole caratteristico;
- sapore: asciutto, di corpo, sapido, armonico, poco tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“San Severo” Sangiovese Rosato:
- colore: rosso rubino talora con riflessi violacei;
- odore: vinoso, con profumo caratteristico delicato;
- sapore: asciutto, armonico, poco tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“San Severo” Uva di Troia o Nero di Troia:
- colore: da rosso rubino al granato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: vinoso, asciutto, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“San Severo” Uva di Troia Rosato:
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: vinoso, asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“San Severo” Uva di Troia Riserva:
- colore: da rosso rubino al granato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: vinoso, asciutto, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.
È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i l imiti dell’acidità totale e dell’estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata San Severo è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione.
Sulle bottiglie contenenti il vino San Severo, deve figurare l'annata di produzione delle uve ad eccezione delle tipologie frizzante e spumante.
È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, nomi di fantasia, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Articolo 8
Confezionamento

Per i vini San Severo bianco ed il San Severo è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a 2 litri.
Per l'immissione al consumo del vino, San Severo Riserva, sono ammessi soltanto recipienti di vetro della capacità fino a litri 3.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona sulla zona Geografica.
1. I Fattori Naturali rilevanti
La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione è denominata "Alto Tavoliere" e fa parte della più ampia area della Daunia. Dal punto di vista cartografico la zona è orientata a Nord-Ovest della provincia di Foggia. I comuni rientranti nella zona delimitata sono: San Severo (comprese le due frazioni denominate Salsola e Vulganello del comune di San Severo ricadenti in territorio di Foggia), Torremaggiore (compresa la frazione di Castelnuovo della Daunia, Masseria Monachelle, inclusa nel territorio di Torremaggiore), San Paolo di Civitate e parte dei territori dei comuni di Apricena, Lucera, Poggio Imperiale e Lesina. In particolare San Severo è situata nella parte settentrionale del Tavoliere, su una lieve altura (mt. 86 s.l.m.) tra 41° 40' e 41° 42' di latitudine Nord e tra 2° 55' e 2° 57' di longitudine Est da Monte Mario.
La pedologia del suolo presenta le classiche terre derivate dalla dissoluzione delle rocce emerse dal mare, caratterizzate dalla loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica che costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini di pregio. I terreni, tendenti all'argilloso ed argilloso-limoso in alcune zone, sono poveri di scheletro affiorante, sufficientemente dotati di elementi minerali, capaci di conservare un buon grado di umidità. La roccia madre si trova ad una profondità tale da garantire un buon strato di suolo alla vegetazione. Generalmente sono di medio impasto, profondi, poco soggetti ai ristagni idrici, di reazione tendenzialmente neutra, di buona struttura e con un ottimale franco di coltivazione.
L'altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 60 e i 250 metri sul livello del mare e con un' escursione altimetrica, quindi, di 190 metri. La giacitura dei terreni è prevalentemente piana. Le pendenze, quando presenti, sono lievi e concentrate nei territori a ridosso del Sub Appennino Dauno ed alle falde del Promontorio del Gargano.
Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 650 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale. Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 250 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30-35° C e scendono sotto 0° C. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18° C.

2 Fattori umani rilevanti per il legame.
La città di San Severo è posta al centro dell'Alto Tavoliere, fra le colline del Preappenino Dauno ed il Promontorio del Gargano. Un'intensa frequentazione preistorica riferibile soprattutto alla prima età neolitica è documentata dalla presenza di tracce di villaggi di questo periodo nella periferia Sud del centro abitato di San Severo.
Secondo la leggenda rinascimentale, la città fu fondata dall'eroe greco Diomede col nome di *Castrum Drionis* (Casteldrione), e sarebbe rimasta pagana fino al 536, quando San Lorenzo Maiorano,

vescovo di Siponto, avrebbe imposto all'abitato il nome di un fantomatico governatore Severo, da lui convertito al Cristianesimo.
San Severo sorge nell'antica Daunia e nel suo agro sono state rinvenute tracce di vari insediamenti neolitici, le cui testimonianze sono custodite nel Museo Civico di San Severo. In età altomedievale l'area non risulta interessata da abitati stabili e definibili. Tra l'età longobarda e quella bizantina s'irradiò dal monastero di Cassino il monachesimo benedettino e con esso il culto dell'apostolo del Norico, San Severino abate: sul probabile itinerario della via Francigena sorse dunque una primitiva chiesetta dedicata al santo, presso cui si formò nell'XI secolo, grazie al continuo afflusso di pellegrini diretti a Monte Sant'Angelo e agli spostamenti di uomini e merci, l'odierna città di San Severo, originariamente chiamata *Castellum Sancti Severini* (borgo fortificato di San Severino).
I comuni del comprensorio della DOC San Severo tengono testimonianze storiche di elevata portata. Il centro storico di San Severo è costellato di significativi monumenti, per i quali il 2 febbraio 2006, ha ottenuto il riconoscimento di città d'arte. Il comune di Lucera presenta rilevanti testimonianze della cultura Federiciana, tra cui il sito di Castel Fiorentino. Detto sito, racconta la tradizione, pare sia stata, l'ultima dimora dell'Imperatore Federico II°.
Recenti scoperte archeologiche dimostrano quanto sia antica la produzione di vino nella Daunia e le fotografie aeree evidenziano tracce di vigneti di età romana anche nei dintorni di San Severo, come presso la masseria Scoppa, dove le viti risultano impiantate col sistema ad alberello, in file di buche scavate nella "crusta", metodo ancora usato in questo territorio, fino ai primi decenni del '900.
L'imperatore Federico II, nel 1230 a causa della ribellione degli abitanti, fece distruggere le mura corrispondenti all'attuale "giro interno" e con queste riempì il fossato: ciò per punire ed umiliare il paese, che schieratosi con i padri Benedettini, gli si era ribellato e affida la città ai Cavalieri dell'Ordine dei Templari. Molto presumibilmente questo periodo coincide con l'inizio della coltivazione del vitigno Bombino bianco (vitigno base della D.O.C. SAN SEVERO), portato dai Templari nel loro rientro dalla Terra Santa. Durante la dominazione Angioina, la coltivazione della vite assume un'attività importante per il territorio Particolarmente interessante è un documento redatto in San Severo nell'aprile del 1301, nel quale il giudice Roberto de Barrachia e il notaio Guglielmo Fasanellus riportano un lungo elenco di cittadini Sanseveresi, i quali, insieme ad alcuni abitanti dei vicini casali di Torremaggiore e Plantiliano, rivendicano dei crediti verso il figlio di Carlo II d'Angiò, Filippo principe di Taranto, per la fornitura di varie derrate in occasione di un suo soggiorno nella zona. Nella descrizione dei prodotti ceduti e del loro costo, si possono distinguere tre diversi tipi di vino; oltre a quello più comune, denominato *pro tinello*, c'è una qualità definita *de miliori*, mentre più costoso appare il vino *pro militibus*, evidentemente destinato ai soldati di scorta.
Il territorio nel corso dei secoli ha subito trasformazioni, ma ha sempre avuto nella vite una delle sue principali coltivazioni.
Da un punto di vista antropologico abbiamo sopra descritto la cultura e la tradizione del vino, valori che affondano le loro radici nei secoli di storia, fatta di lavoro e di attenzione verso il vino come frutto inestimabile che la terra dona.
Elementi determinanti per imprimere le peculiarità di un vino sono il vitigno, l'ambiente e di fondamentale importanza sono anche i fattori umani presenti nel territorio di produzione che hanno inciso da sempre sulle caratteristiche del vino.
Il territorio interessato dalla produzione dei vini "San Severo" presenta un paesaggio agrario caratterizzato da un'estesa pianura, su cui insistono coltivazioni più o meno intensive, erbacee ed arboree e macchie di vegetazione spontanea mediterranea che costituiva la copertura naturale del territorio prima della presenza dell'uomo. Il paesaggio rurale attualmente è caratterizzato da numerose masserie che testimoniano la storia agricola del territorio. I vigneti sono per la maggior parte di medie e piccole dimensioni, nei quali la scelta dei vitigni predominanti è stata fatta con felice intuizione al fine di sfruttare al massimo le caratteristiche del territorio, per produrre ottimi vini con la denominazione "San Severo". I vitigni a Bacca Bianca preferiscono terreni leggeri, freschi e piuttosto calcarei, con una buona esposizione, mentre quelli a Bacca Rossa prediligono terreni argilloso-calcarei, bene esposti e a clima caldo.

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 quelli tradizionalmente coltivati da sempre nell'area geografica considerata: Bombino Bianco, Trebbiano, Malvasia Bianca, per i vini bianchi; mentre per i vini rossi e rosati: Montepulciano, Uva di Troia, Sangiovese. Inoltre, di ultima introduzione nel territorio, sono i vitigni di Falanghina per i vini bianchi e di Merlot per i vini Rossi e Rosati. Le caratteristiche ampelografiche sono specificate nell'art. 2 del presente disciplinare.

-le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura: anche questi elementi sono quelli tradizionali e comunque sono 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:

115 hl/ha per le tipologie San Severo Bianco, 112 hl/ha rosato e rosso; 101 hl/ha San Severo Bianco con menzione di vitigno; 98 hl/ha San Severo Rosso e Rosato con menzione di vitigno; 84 hl/Ha San Severo Rosso Riserva.

Le forme di allevamento prevalentemente utilizzate nella zona sono la Spalliera, il Controspalliera e il Tendone.

-I sistemi di potatura adottati sono: per l'allevamento a Spalliera, e Controspalliera la potatura corta (al momento della potatura vengono lasciate 2 speroni con 3-4 gemme per ciascuna delle 2 o 3 branche), o la potatura mista (sperone e capo a frutto con circa 8-10 gemme), per l'allevamento a Tendone, è utilizzata una potatura un po' più lunga con una carica di gemme sul tralcio, compresa tra 8-15. La densità di impianto varia da circa 3000 - 5000 ceppi per la spalliera e controspalliera a circa 1600 – 2200 ceppi per il Tendone.

-le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia spumante che deve essere ottenuta per rifermentazione naturale. Per la tipologie riserva l' elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento in bottiglia obbligatori.

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

La DOC "SAN SEVERO" presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari sia dal punto di vista analitico che organolettico, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.

I vini della zona di produzione hanno le seguenti le caratteristiche organolettiche: Bianchi - un bel colore giallo paglierino tenue talvolta tendente al verdolino; sapore asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo soprattutto nelle tipologie contenenti la varietà Bombino Bianco; odore: fruttato, delicato; Rosati – un colore variabile dal rosa tenue con riflessi violacei al cerasuolo più o meno intenso; sapore asciutto, fresco; odore fruttato delicato; Rossi – un colore rosso rubino con riflessi violacei, che tende leggermente al granato con l'invecchiamento; odore: di frutta rossa, principalmente amarene e ciliegie, con sentori di speziato soprattutto nella tipologia Nero di Troia; sapore asciutto, caldo, secco, giustamente tannico.

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

L'orografia e l'esposizione, concorrono a determinare un ambiente aerato e luminoso, con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue per percolazione, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti idonei a produrre i vini a Doc" San Severo".

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la fisiologia della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini "San Severo". In particolare trattasi di terre che presentano un buon contenuto

di elementi nutritivi e proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, conferendo ai vini particolare freschezza ed armonia.
Il clima della zona di produzione, come già detto. è del tipo caldo-arido, caratterizzato da precipitazioni non abbondanti, con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto. L' ancora ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente , contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "San Severo". Tutto quanto descritto, 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 i rinomati vini "San Severo".

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Foggia
Via A. Dante n. 27
71121 - FOGGIA

La C.C.I.A.A. di Foggia è l'Autorità pubblica 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.