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 « SANNIO»

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 05.08.1997	G.U. 204 - 02.09.1997
Modificato con	DM 27.11.2001	G.U. 294 - 19.12.2001
Modificato con	DM 30.09.2011	G.U. 236 - 10.10.2011 (S.O. n. 217)
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2001
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e

Articolo 1
Denominazione e vini

1.1) La denominazione di origine controllata «Sannio» già riconosciuta a denominazione di origine controllata con decreto ministeriale 5 agosto 1997 pubblicato nella G.U. n 204 del 2 settembre 1997, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti categorie e tipologie:

1. Bianco anche nella categoria frizzante;
2. Rosso anche nella categoria frizzante e nelle tipologie superiore, riserva e novello;
3. Rosato anche nella categoria frizzante;
4. Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato, Aglianico rosato o rosé spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
5. Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;
6. Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
7. Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico,;
8. Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
9. Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
10. Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;

11. Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
12. Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
13. Spumante e spumante di qualità
14. Spumante di qualità metodo classico.

1.2) La denominazione di origine controllata «Sannio» è riservata anche ai vini con la specificazione di una delle sottozone sotto indicate, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti categorie e tipologie:

I. «Guardia Sanframondi o Guardiolo»;

1. Bianco anche nella categoria frizzante;
2. Rosso anche nella categoria frizzante e nelle tipologie superiore, riserva e novello;
3. Rosato anche nella categoria frizzante;
4. Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato, Aglianico rosato o rosé spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
5. Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;
6. Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
7. Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
8. Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
9. Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
10. Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualità, Spumante di qualità metodo classico;
11. Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
12. Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
13. Spumante e spumante di qualità
14. Spumante di qualità metodo classico.

II. «Sant'Agata dei Goti »;

1. Bianco anche nella categoria frizzante;
2. Rosso anche nella categoria frizzante e nelle tipologie superiore, riserva e novello;
3. Rosato anche nella categoria frizzante;
4. Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato, Aglianico rosato o rosé spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico ;
5. Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;
6. Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
7. Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
8. Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
9. Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
10. Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualità, Spumante di qualità metodo classico;
11. Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;

12. Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
13. Spumante e spumante di qualità
14. Spumante di qualità metodo classico.

III. «Solopaca»;

1. Bianco anche nella categoria frizzante;
2. Rosso anche nella categoria frizzante e nelle tipologie superiore, riserva e novello;
3. Rosato anche nella categoria frizzante;
4. Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato, Aglianico rosato o rosé spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
5. Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;
6. Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
7. Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
8. Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
9. Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
10. Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante, spumante di qualità , Spumante di qualità metodo classico;
11. Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
12. Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
13. Spumante e spumante di qualità;
14. Spumante di qualità metodo classico.

IV. «Solopaca Classico»;

1.Bianco;
2.Rosso;
3.Rosso riserva;

V. «Taburno»;

1. Bianco anche nella categoria frizzante;
2. Rosso anche nella categoria frizzante e nelle tipologie superiore, riserva e novello;
3. Rosato anche nella categoria frizzante;
4. Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato o rosé spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
5. Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;
6. Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
7. Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
8. Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
9. Greco, Greco Passito, Greco spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
10. Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualità spumante di qualità metodo classico;
11. Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;

12. Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
13. Spumante e spumante di qualità
14. Spumante di qualità metodo classico.

Articolo 2
Base ampelografica

2.1) Le denominazioni d'origine controllata di cui all'art. 1 sono riservate ai vini, con o senza specificazione della sottozona, ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

« Sannio » bianco, bianco frizzante: Trebbiano toscano e Malvasia (bianca di Candia), da soli o congiuntamente, minimo 50%; per la restante parte possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

«Sannio» rosso, rosso superiore, rosso riserva, rosso frizzante, rosato, rosato frizzante, novello: Sangiovese: min. 50%; per la restante parte possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

2.2) La denominazione di origine controllata «Sannio» seguita dalla specificazione di vitigno e tipologia, con o senza specificazione della sottozona : Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante e spumante di qualità, Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante e spumante di qualità, Greco, Greco Passito, Greco spumante e spumante di qualità, Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualità, Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico Passito, Aglianico novello, Aglianico spumante e spumante di qualità, Aglianico rosato, Aglianico spumante e spumante di qualità rosato, Barbera, Barbera Passito, Barbera spumante e spumante di qualità, Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante e spumante di qualità, Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante e spumante di qualità, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dal rispettivo vitigno per almeno l'85%; per la restante parte possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve a bacca di colore analogo provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

2.3) «Sannio» Aglianico-Piedirosso e Aglianico-Piedirosso rosato, con o senza specificazione della sottozona: Aglianico e Piedirosso congiuntamente, purché la varietà minoritaria sia presente per almeno il 40 %.

2.4) La denominazione di origine controllata «Sannio», seguita dalla specificazione del vitigno e dalla menzione spumante e spumante di qualità, con o senza specificazione della sottozona, è riservata al vino spumante e spumante di qualità ottenuto, con il metodo della rifermentazione in autoclave.

2.5) La denominazione di origine controllata «Sannio», seguita dalla specificazione del vitigno e dalla menzione spumante di qualità metodo classico, con o senza specificazione della sottozona, è riservata al vino spumante di qualità ottenuto, con il metodo della rifermentazione in bottiglia.

2.6) La denominazione di origine controllata «Sannio», seguita dalla menzione spumante e

spumante di qualità, con o senza specificazione della sottozona, è riservata al vino spumante ottenuto, con il metodo di rifermentazione in autoclave da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni Aglianico e/o Falanghina, da soli o congiuntamente, minimo 70%; per la restante parte possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30% ed 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.

2.7) La denominazione di origine controllata «Sannio», seguita dalla menzione spumante di qualità metodo classico, con o senza specificazione della sottozona, è riservata al vino spumante ottenuto, con il metodo della rifermentazione in bottiglia, da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni Aglianico e/o Falanghina, da soli o congiuntamente, minimo 70%; per la restante parte possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve a bacca di colore analogo provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30% ed 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.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

3.1) Zona di raccolta delle uve
La zona di raccolta delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata «Sannio», comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Benevento, così come già delimitati con decreto ministeriale 5 agosto 1997 pubblicato nella G.U. n 204 del 2 settembre 1997.

3.2) delimitazione della sottozona "Guardia Sanframondi" o "Guardiolo"
La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Guardia Sanframondi, San Lorenzo Maggiore, San Lupo e Castelvenere in provincia di Benevento, così come già delimitata con decreto ministeriale 2 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 193 del 18 agosto 1993.

3.3) delimitazione della sottozona « Sant'Agata dei Goti »
La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Sant'Agata de' Goti, in provincia di Benevento, così come già delimitata con decreto ministeriale 3 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 196 del 21 agosto 1993.

3.4) delimitazione della sottozona "Solopaca"
La zona di produzione delle uve comprende l'intero territorio dei comuni di Solopaca, Castelvenere, Guardia Sanframondi, San Lorenzo Maggiore e parte del territorio dei comuni di Cerreto Sannita, Faicchio, Frasso Telesino, Melizzano, San Lorenzello, San Salvatore Telesino, Telese e Vitulano, tutti in provincia di Benevento, così come già delimitata con DPR 20.09.1973 modificato con DM 12.10.1992 e DM 30.10.2002 pubblicato nella G.U. n 271 del 19 novembre 2002.
Tale zona è così delimitata: partendo dalla confluenza dei confini comunali di San Lorenzo Maggiore, Guardia Sanframondi, San Lupo e Cerreto Sannita in località Ripe del Corvo, la linea di delimitazione segue verso sud il confine orientale prima e meridionale poi di San Lorenzo Maggiore, fino ad incrociare quello di Vitulano che segue verso sud sud-est fino ad incontrare la mulattiera a quota 349 che segue verso sud-ovest e da quota 305 si immette sul sentiero, verso ovest, passando per le quote 272, 162, 165 e 219, dove incontra il confine del comune di Solopaca e lo percorre verso sud e poi ovest fino ad incontrare quello di Melizzano che segue verso ovest fino ad incrociare in località Acquaviva la strada Solopaca-Frasso Telesino. Prosegue sulla strada per

Sant'Agata dei Goti sino al ponte in prossimità della Masseria Calabrese a quota 315. Da qui lungo il corso d'acqua, verso sud raggiunge il confine meridionale di Frasso Telesino, lo segue verso ovest e poi in direzione nord sino alla strada Dugenta-Frasso Telesino che segue verso nord fino in prossimità della quota 165 e poi, sempre lungo la strada, procede verso sud per circa 100 metri sino a prendere, in direzione ovest, quella che passando per la quota 74 in località
Torre Maiorano, raggiunge in prossimità della quota 39 la strada Dugenta-Telese, segue questa in direzione est per la strada che conduce alla località Piana che costeggia passando ad ovest della medesima fino a raggiungere la carrareccia in prossimità della quota 72. Da qui segue una retta che raggiunge, superato il torrente Maltempo, l'edificio contrassegnato con il segno convenzionale degli opifici sulla strada che porta a Melizzano. Da tale punto segue detta strada in direzione nord-ovest sino a congiungersi con quella di Dugenta-Telese, la percorre sino al ponte della Calce da dove prosegue, in direzione nord-est, lungo il confine del comune di Solopaca, sino a raggiungere in località Pagnano, la carreggiabile che delimita a nord la località Santo Frate. Segue detta strada verso ovest per circa un chilometro e 250 metri e piega poi verso nord lungo la scarpata tra le quote 52 e 45 fino a raggiungere a quota 52 la ferrovia che verso nord attraversa l'abitato di Telese. Segue poi la strada che, in direzione est, va ad intersecare il confine comunale di Castelvenere che segue poi verso nord fino ad incrociare la strada per Massa La Grotta. Da tale punto di incrocio la linea di delimitazione prosegue verso nord-ovest per il sentiero che, passando
per le quote 114 e 112 raggiunge, in prossimità di quest'ultima quota, la strada per le cave di pietra, la percorre per un tratto di circa 350 metri, segue quindi verso nord il sentiero che, passando alle pendici della collina Della Rocca e attraverso la località Vigne Vecchie, raggiunge la strada per Massa, in prossimità della quota 162, prosegue sempre verso nord lungo questa strada fino quasi al centro abitato di Massa, seguendo all'altezza dell'incrocio con la strada per la masseria del Barone, quella che aggira ad ovest l'abitato, raggiungendo così la sponda del torrente Titerno. Segue verso est la riva del corso d'acqua sino ad incontrare il confine comunale di
Cerreto Sannita, da qui segue l'affluente di sinistra del torrente Titerno passando a sud del centro abitato di Cerreto Sannita fino ad incrociare il sentiero che si congiunge alla strada per il convento dei cappuccini in prossimità dei ruderi. Una volta incrociato il sentiero lo segue verso sud costeggiando le località Lomia di Spita e Cesine di Sopra e passando per le quote 380, 424, 425, 433, 415, 417 e 379; raggiunge il confine comunale di Guardia Sanframondi che segue verso est raggiungendo, in prossimità delle Ripe del Corvo, il punto di incrocio dei confini comunali da cui era iniziata la delimitazione.

3.5) delimitazione della sottozona "Solopaca Classico". Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata « Sannio», sottozona "Solopaca Classico" devono essere prodotte nel comune di Solopaca limitatamente alla zona di seguito specificata: partendo dal ponte sul fiume Calore "Maria Cristina" in località "Fontana Sala", si percorre la strada provinciale Bebiana in direzione ovest, fino a raggiungere la quota 64 e voltando a destra si percorre un tratturo per circa 100 m fino a raggiungere un dislivello naturale; si percorre il margine superiore del dislivello, ancora verso ovest, fino a raggiungere la comunale in c/da Vatecupo, e ci si immette proseguendo sempre in direzione ovest, passando per la masseria Abbamondi a quota 67 e fino a raggiungere la masseria Ferri a quota 79; da qui si percorre il sentiero, andando in direzione ovest, fino alla quota 55, immettendosi sulla comunale S. Pietro e proseguendo sempre verso nord-ovest, passando per le quote 55 e poi 50, fino al bivio che forma la via comunale con un sentiero che va verso sud; a questo punto si percorre il margine superiore della ripa naturale, ancora verso ovest superando la strada comunale in c/da Arena, e proseguendo sempre sulla ripa fino a raggiungere in località Varriciello, la strada comunale del Procaccia; immettersi sulla strada e percorrerla ancora verso ovest e raggiungendo la via Bebiana proseguire ancora verso ovest fino al limite di confine del comune di Solopaca, in località Ponte della Calce; da questo punto si procede sul limite di confine comunale in direzione sudest, passando in prossimità delle quote 152, 179, 181, ed in c/da S. Vincenzo si incrocia con la via provinciale proveniente da Frasso Telesino, la si percorre in

direzione est, verso il centro abitato di Solopaca, fino a quota 212; a questo punto imboccare lo stradone posto a destra e poi immediatamente proseguire a sinistra percorrendo la mulattiera raggiungendo il serbatoio e proseguendo sempre sulla mulattiera dopo il serbatoio verso destra fino a raggiungere la quota 332 località Gesucristiello, svoltare a destra sempre percorrendo la mulattiera passando per quota 281 e poi 228, cominciando a scendere in direzione nord voltando a destra secondo il dislivello naturale in prossimità delle case, proseguendo in direzione est, passando per le quote 196, 197 e sempre in direzione est si raggiunge la mulattiera proveniente da quota 201 a circa 50 m da questa e sempre in direzione est si passa per le quote 214, 268, 273, 265 e fino alla quota 404, limite di confine tra Solopaca e Vitulano; lungo il limite di confine comunale, si scende verso nord raggiungendo la strada proveniente da Paupisi; si svolta a sinistra, verso il centro urbano di Solopaca fino ad immettersi in uno stradone posto a destra dopo la prima quota 86, raggiungendo il sentiero che passa per le quote 62, 64 e 76 in località Campaminico e fino a quota 82; da questo punto scendere a quota 60 e percorrere il sentiero in direzione ovest fino al ponte "Maria Cristina", punto di partenza.

3.6) delimitazione della sottozona "Taburno”

La zona di produzione delle uve, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Apollosa, Bonea, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Foglianise, Montesarchio, Paupisi, Torrecuso e Ponte ed in parte il territorio dei comuni di Benevento, Cautano, Vitulano e Tocco Caudio, tutti in provincia di Benevento, così come già delimitata con DPR 29.10.1986 sostituito con decreto ministeriale 2 agosto 1993 pubblicato nella G.U. n 201 del 27 agosto 1993.

Tale zona è così delimitata: partendo dal confine tra i comuni di Apollosa e Benevento e segnatamente al km 256 della via Appia, strada statale n. 7, la linea di delimitazione segue verso nord il torrente Serretelle fino ad incrociare il fiume Calore. Segue questo confine per due chilometri circa fino ad incontrare la linea ferroviaria Benevento - Caserta, seguendola verso est fino ad incrociare la s.s. n. 88 dei due Principati, che percorre fino al confine del comune di Torrecuso a quota 248. Segue questo confine deviando ancora ad est al km 80 della stessa strada statale n. 88 e prosegue sempre lungo il confine comunale verso ovest, quasi sempre sulla direttrice, fino ad incontrare il confine del comune di Ponte. Segue detto confine comunale di Paupisi fino ad incontrare quello di Torrecuso a quota 720. Segue per un breve tratto il confine comunale di Torrecuso fino ad arrivare alla località Monte S. Michele nel comune di Foglianise. Lungo lo stesso confine si arriva, poi, al torrente S. Menna, risalendo lo stesso fino alla località Madonna degli Angeli a quota 582, per un tratto di tre chilometri confinante con il comune di Vitulano. In località S. Giuseppe la delimitazione prosegue lungo la strada che collega casale Fuschì di Sotto, casale Resi e casale Tammari, svoltando verso sud all'altezza di Fontana Reale e segue il torrente del Palillo fino ad incrociare il confine del comune di Cautano. Scendendo ancora verso sud la linea di delimitazione attraversa la strada provinciale Vitulanese 1° tronco, a quota 291, si immette nel torrente Ienca e, proseguendo ancora, arriva ad incrociare la strada comunale Luciarco a quota 282. Segue detta strada per un tratto di circa 10 chilometri fino ad incrociare il confine del comune di Campoli del Monte Taburno all'altezza della strada provinciale Vitulanese a quota 423. Arrivati a questo punto la linea di delimitazione prosegue lungo i confini di Campoli del Monte Taburno fino a quota 502 per immettersi poi sulla strada comunale Cesine del comune di Tocco Caudio, che viene percorsa per un tratto fino ad incrociare la strada provinciale Friuni, dello stesso comune. Seguendo la strada provinciale Friuni, si scende verso sud fino ad immettersi nel torrente Castagnola e, proseguendo, si arriva ad incrociare la strada comunale Casino-Friuni a quota 559. Da questo punto si scende e, percorrendo sempre il confine comunale di Campoli del Monte Taburno si arriva ad incrociare il confine comunale di Montesarchio in prossimità della località Sperata. Seguendo il confine comunale di Montesarchio si incrocia quello di Bonea in località Sorgente Rivullo. Da questo punto, la linea di delimitazione segue il confine comunale di Bonea fino ad incrociare di nuovo quello di Montesarchio alla quota 269 nei pressi della s.s. n. 7. Segue il confine

comunale di Montesarchio fino ad incontrare in località Tufara Valle, quello di Apollosa che segue fino ad incrociare il punto di partenza.
A tale delimitazione devesi aggiungere una piccola area distaccata della stessa, appartenente al comune di Tocco Caudio e così delimitata:
partendo dal cimitero di Tocco Caudio e procedendo verso nord si giunge alla contrada Sala e seguendo il confine verso est, che delimita i comuni di Cautano e Tocco Caudio, si arriva alla strada comunale Maione, percorrendola fino al torrente Tassi. Detto torrente viene percorso fino alla Chiesa S. Cosimo a quota 752 dove la delimitazione prosegue verso ovest fino ad incrociare il torrente Ienca percorrendolo fino al cimitero, punto da cui si era partiti.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1) Condizioni naturali dell'ambiente
Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio», con o senza indicazione della sottozona, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, i vigneti di giacitura ed esposizione adatte, mentre sono esclusi quelli impiantati su terreni di fondovalle umidi, quelli non adeguatamente drenati e quelli non sufficientemente soleggiati.

È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.2) Densità di impianto
La forma di allevamento ammessa è quella a controspalliera e la densità minima di viti per ettaro non dovrà essere inferiore a 2.500 piante.
Per i vigneti esistenti prima del decreto ministeriale 5 agosto 1997 di riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata dei Vini Sannio, sono consentiti sesti di impianto, forme di allevamento a spalliera, controspalliera, raggiera e pergola e sistemi di potatura corti, lunghi e misti generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve, dei mosti e dei vini derivati.

4.3) Resa uva per ettaro
La resa massima di uva per ettaro dei vigneti, in coltura specializzata, ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata « Sannio » deve rispettare i sotto elencati limiti:

TIPOLOGIA / PRODUZIONE MAX DI UVA t/HA
SANNIO
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI
Sottozona SOLOPACA
Sottozona SOLOPACA CLASSICO
Sottozona TABURNO

SANNIO Bianco, Bianco frizzante;
SANNIO / T14
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / T12
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / T10
Sottozona SOLOPACA / T14

Sottozona SOLOPACA CLASSICO/T12 (solo bianco)
Sottozona TABURNO / T12

SANNIO Rosso, Rosso frizzante, Novello, Rosato, Rosato frizzante;
SANNIO / T14
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / T10
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / T10
Sottozona SOLOPACA / T14
Sottozona SOLOPACA CLASSICO/T10 (solo rosso)
Sottozona TABURNO / T10

SANNIO Rosso Riserva
SANNIO / T13
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / T10
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / T10
Sottozona SOLOPACA /T 13
Sottozona SOLOPACA CLASSICO/ T12
Sottozona TABURNO / T10

SANNIO Rosso Superiore
SANNIO / T13
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / T10
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / T10
Sottozona SOLOPACA / T13
Sottozona TABURNO /T 10

SANNIO Aglianico Passito, Aglianico Novello, Aglianico Spumante e spumante di qualità, Aglianico spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato o rosè Spumante e spumante di qualità, Aglianico rosato o rosè spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / 12
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / T10
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / T10
Sottozona SOLOPACA /T 12
Sottozona TABURNO /T 10

SANNIO Aglianico, Aglianico Rosato;
SANNIO / T12
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / T10
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / T10
Sottozona SOLOPACA / T12

SANNIO Aglianico Riserva
SANNIO / T12
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO /T 10
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / T10
Sottozona SOLOPACA / T12

SANNIO Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;
SANNIO / T12
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / T10
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / T10

Sottozona SOLOPACA / T12
Sottozona TABURNO / T10

SANNIO Barbera, Barbera Passito, Barbera Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / T12
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / T10
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / T10
Sottozona SOLOPACA / T12
Sottozona TABURNO / T10

SANNIO Coda di Volpe, Coda di Volpe Passito, Coda di Volpe Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / T12
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / T12
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / T11
Sottozona SOLOPACA / T12
Sottozona TABURNO / T11

SANNIO Fiano, Fiano Passito, Fiano Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / 12
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO /T 12
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / T11
Sottozona SOLOPACA / T12
Sottozona TABURNO / T11

SANNIO Greco, Greco Passito, Greco Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / T12
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / T12
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / T11
Sottozona SOLOPACA / T12
Sottozona TABURNO / T11

SANNIO Moscato, Moscato Passito, Moscato Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO /T12
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / T12
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / T10
Sottozona SOLOPACA / T12
Sottozona TABURNO / T10

SANNIO Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / T12
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / T10
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / T10
Sottozona SOLOPACA / T12
Sottozona TABURNO /T 10

SANNIO Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico
SANNIO / T12
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO /T 10
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / T10
Sottozona SOLOPACA / T12
Sottozona TABURNO / T10

SANNIO Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico
SANNIO / T14
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / T12
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / T12
Sottozona SOLOPACA / T13
Sottozona TABURNO / T12

Fermi restando i limiti massimi sopraindicati, la resa per ettaro in coltura promiscua dovrà essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Il superamento del limite del 20% comporta la decadenza del diritto alla denominazione controllata per tutto il prodotto.

In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Campania, su proposta del Consorzio di tutela, fissa una resa inferiore a quella prevista al presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3. Nell'ambito della resa massima fissata nel presente articolo, la Regione Campania, su proposta del Consorzio di tutela sentite le Organizzazioni di categoria, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabili per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato dandone comunicazione all'organismo di controllo.
In questo caso non si applicano le disposizioni dei cui al comma precedente

4.4) Titoli alcolometrici volumici naturali minimi
Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio» devono assicurare i sotto indicati titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

TIPOLOGIA / TITOLO ALCOL. VOLUM. MIN. NAT. % VOL

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI
Sottozona SOLOPACA
Sottozona SOLOPACA CLASSICO
Sottozona TABURNO

SANNIO Bianco, Bianco frizzante;
SANNIO / 10
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10,5

Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11
Sottozona SOLOPACA / 11
Sottozona SOLOPACA CLASSICO/11,5 (solo bianco)
Sottozona TABURNO / 10,5

SANNIO Rosso, Rosso frizzante, Novello, Rosato, Rosato frizzante;
SANNIO / 10,5
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11
Sottozona SOLOPACA / 11
Sottozona SOLOPACA CLASSICO/12 (solo rosso)
Sottozona TABURNO / 11

SANNIO Rosso Riserva
SANNIO / 10,5
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 12
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11
Sottozona SOLOPACA / 11
Sottozona SOLOPACA CLASSICO/ 12
Sottozona TABURNO / 11

SANNIO Rosso Superiore
SANNIO / 11,5
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 12
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 12
Sottozona SOLOPACA / 12
Sottozona TABURNO / 12

SANNIO Aglianico Passito, Aglianico Novello, Aglianico Spumante e spumante di qualità, Aglianico spumante di qualità metodo classico, Aglianico rosato o rosè Spumante e spumante di qualità, Aglianico rosato o rosè spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / 11
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11,5
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11,5
Sottozona SOLOPACA / 11,5
Sottozona TABURNO / 11,5

SANNIO Aglianico, Aglianico Rosato;
SANNIO / 11
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11,5
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11,5
Sottozona SOLOPACA / 11,5

SANNIO Aglianico Riserva
SANNIO / 11
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 12
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 12
Sottozona SOLOPACA / 11,5

SANNIO Aglianico-Piedirosso, Aglianico-Piedirosso rosato;
SANNIO / 11

Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11,5
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11,5
Sottozona SOLOPACA / 11,5
Sottozona TABURNO / 11,5

SANNIO Barbera, Barbera Passito, Barbera Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / 11
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11,5
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11,5
Sottozona SOLOPACA / 11,5
Sottozona TABURNO / 11,5

SANNIO Coda di Volpe, Coda di Volpe Passito, Coda di Volpe Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / 10,5
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11
Sottozona SOLOPACA / 11
Sottozona TABURNO / 11

SANNIO Fiano, Fiano Passito, Fiano Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / 11
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11,5
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11,5
Sottozona SOLOPACA / 11,5
Sottozona TABURNO / 11,5

SANNIO Greco, Greco Passito, Greco Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / 11
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11,5
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11,5
Sottozona SOLOPACA / 11,5
Sottozona TABURNO / 11,5

SANNIO Moscato, Moscato Passito, Moscato Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / 10
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 10,5
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10,5
Sottozona SOLOPACA / 10,5
Sottozona TABURNO / 10,5

SANNIO Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico;
SANNIO / 10,5
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO / 11
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11
Sottozona SOLOPACA / 11

Sottozona
TABURNO / 11

SANNIO Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico
SANNIO
/ 10,5
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o GUARDIOLO
/ 11,5
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 11
Sottozona SOLOPACA / 11
Sottozona
TABURNO / 11

SANNIO Spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico
SANNIO / 9,5
Sottozona GUARDIA SANFRAMONDI o
GUARDIOLO / 10
Sottozona SANT'AGATA DEI GOTI / 10
Sottozona SOLOPACA / 10
Sottozona
TABURNO / 10

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1) Zona di vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, di spumantizzazione, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini denominazione di origine controllata «Sannio» devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Benevento.
Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, di spumantizzazione, di invecchiamento e di imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata «Sannio» con la specificazione delle sottozone Solopaca e Solopaca Classico, Guardia Sanframondi o Guardiolo, Taburno, Sant'Agata dei Goti, devono essere effettuate per ciascuna sottozona all'interno del territorio amministrativo dei comuni compresi, anche se solo in parte, nella zona di produzione delimitata per ciascuna sottozona all'art. 3 del presente disciplinare.
È in facoltà del Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, sentito il parere della Regione Campania, consentire che le predette operazioni possano avvenire, con esclusione delle sottozone e relative menzioni geografiche aggiuntive, anche in stabilimenti situati nel territorio della Regione Campania, a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta entro 12 mesi dall'approvazione del presente disciplinare e dimostrino di aver effettuato tali operazioni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare. Le deroghe sopra previste sono concesse, con esclusione delle sottozone e relative menzioni geografiche aggiuntive, dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, sentita la Regione Campania e comunicate all'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQRF) e all'organismo di controllo. Restano valide le autorizzazioni in deroga fino ad oggi rilasciate per la vinificazione fuori zona, anche ai fini dell'imbottigliamento, ivi comprese quelle relative alle preesistenti citate denominazioni che sono state inserite in qualità di sottozone nel presente disciplinare.
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.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2).

5.2) Arricchimenti

L'aumento del titolo alcolometrico e le eventuali pratiche correttive sono consentiti ai sensi delle norme vigenti.

5.3) Elaborazione

a) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» passito, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, deve essere prodotto in via esclusiva da uno dei vitigni come indicato all'art. 1 (Aglianico, Barbera, Coda di Volpe, Fiano, Greco, Moscato, Piedirosso, Sciascinoso), ed elaborate nel rispetto delle norme vigenti per tale tipologia, sottoposte in tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, ad un appassimento tale da assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 16% vol. E' vietata ogni aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati. Il vino non deve essere immesso al consumo prima del 1 giugno dell'anno successivo la vendemmia.

b) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» categoria spumante e spumante di qualità, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti da uve elaborate secondo la specifica vigente normativa.

c) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio», categoria spumante di qualità metodo classico, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti attraverso la tradizionale rifermentazione in bottiglia e deve permanere sui lieviti di fermentazione per almeno 12 mesi a decorrere dal 15 novembre dell'anno di raccolta delle uve.

d) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» con la menzione novello, associati al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti con almeno il 70% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve intere.

e) I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» categoria frizzante, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere ottenuti con il metodo della rifermentazione naturale.

5.4) Resa uva/vino

La resa massima dell'uva in vino finito 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 resa massima dell'uva in vino passito non deve essere superiore al 40%

5.5) Invecchiamento

I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» rosso riserva, «Sannio» Aglianico riserva, associati o meno al riferimento ad una delle sottozone di cui all'art. 1, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 anni, a decorrere dal 1 novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art.1 del presente disciplinare devono rispondere rispettivamente, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Sannio» bianco:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fruttato, floreale;
sapore: secco, equilibrato, a volte abboccato o amabile; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. È prevista la categoria frizzante.

«Sannio» rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, gradevole;
sapore: secco, equilibrato, a volte abboccato o amabile; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. È prevista la categoria frizzante.

«Sannio» rosso superiore:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, gradevole; sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

«Sannio» rosso riserva:
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato;
odore: floreale, fruttato, gradevole;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

«Sannio» novello: colore: rosso porpora; odore: vinoso, fruttato;
sapore: secco o abboccato, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Sannio» rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, floreale;
sapore: secco o abboccato, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
È prevista la categoria frizzante.

«Sannio» Aglianico:
colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: floreale, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, di corpo, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità
totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Sannio» Aglianico riserva:
colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: floreale, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, di corpo, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità
totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Sannio» Aglianico passito:
colore: caratteristico del vitigno di provenienza; odore:
intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza; titolo
alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Sannio» Aglianico novello: colore:
rubino più o meno intenso; odore:
fruttato, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, morbido, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Sannio» Aglianico rosato: colore:
rosa più o meno intenso;
odore: floreale, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, fresco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità
totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Sannio» Aglianico spumante, spumante di qualità e spumante di qualità metodo classico:
spuma: fine e persistente
colore: paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi rosati o aranciati; odore:
floreale, fruttato, caratteristico;
sapore: fine, di corpo, equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry; titolo
alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Sannio» Aglianico spumante, spumante di qualità e spumante di qualità metodo classico rosato o rosé :
spuma: fine e persistente
colore: rosa più o meno
intenso;
odore: floreale, fruttato, caratteristico;
sapore: fine, caratteristico, equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Sannio» Aglianico-Piedirosso:
colore: rosso rubino più o meno
intenso; odore: caratteristico,
gradevole;
sapore: secco, armonico, a volte morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%
vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Sannio» Aglianico-Piedirosso
rosato: colore: rosa più o meno
intenso; odore: caratteristico,
gradevole;
sapore: secco, armonico, a volte morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Sannio» Barbera:
colore: rubino più o meno intenso;
odore: gradevole, tipico, fruttato, floreale;
sapore: secco, caratteristico, a volte abboccato, amabile e/o dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%
vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Sannio» Barbera passito:
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Sannio» Barbera spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico: spuma: fine e persistente;
colore: rubino o granato più o meno intenso;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry; titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Sannio» Coda di Volpe:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato,caratteristico;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Sannio» Coda di Volpe passito:
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Sannio» Coda di Volpe spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Sannio» Fiano:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Sannio» Fiano passito:
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Sannio» Fiano spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Sannio» Greco:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, gradevole, delicato;
sapore: secco, fresco, equilibrato, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Sannio» Greco passito:
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Sannio» Greco spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Sannio» Moscato:
colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta dorato;
odore: caratteristico, fruttato, intenso;
sapore: aromatico, caratteristico, a volte abboccato, amabile o dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Sannio» Moscato passito:
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Sannio» Moscato spumante, spumante di qualità e spumante di qualità metodo classico:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie demi-sec o doux ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Sannio» Piedirosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: secco, armonico, a volte morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Sannio» Piedirosso passito:
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Sannio» Piedirosso spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico:
spuma: fine e persistente;
colore: rubino o granato più o meno intenso;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Sannio» Sciascinoso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: secco, tipico, a volte morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Sannio» Sciascinoso passito:
colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: intenso, caratteristico, floreale, fruttato;
sapore: amabile o dolce, di corpo, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Sannio» Sciascinoso spumante e spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico:
spuma: fine e persistente;
colore: rubino o granato più o meno intenso;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

« Sannio» spumante e spumante di qualità
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli o dorati;
odore: fine, fragrante;
sapore: fine ed equilibrato, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

« Sannio» spumante di qualità metodo classico
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi dorati;
odore: fine, fragrante, caratteristico del vitigno di provenienza;
sapore: fine ed armonico, nelle tipologie extra brut, brut ed extra dry ;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

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

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per acidità totale minima ed all'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1) Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art.1 è vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, vecchio, selezionato e similari.

É 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 il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria », «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

7.2) Caratteri e posizione in etichetta
Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Sannio», la specificazione del nome della sottozona può figurare in etichetta anche al di sopra della denominazione «Sannio», in caratteri diversi e dimensioni superiori a quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine.

7.3) Annata
Sulle bottiglie i vini a denominazione di origine controllata «Sannio» deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, ad eccezione delle tipologie spumante.

7.4) Vigna
La menzione in etichetta del termine «vigna» seguita dal corrispondente toponimo è consentita in conformità alle norme vigenti.

Articolo 8
Confezionamento

8.1) Recipienti e dispositivi di chiusura
Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di vetro con dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.
Il tappo a vite è ammesso esclusivamente per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a 1,5 litri. È altresì consentita la tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino a denominazione di origine controllata «Sannio» condizionato in recipienti fino a 60 litri.
Per detti vini è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, di capacità non inferiore a 3 litri.
Sono esclusi da tale opportunità di condizionamento i vini denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art. 1 con la menzione "vigna", "riserva", "superiore" oppure di una "sottozona" o di una delle menzioni tradizionali complementari previste dal presente disciplinare.
8.2) Volumi Nominali
Le bottiglie di vetro in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata «Sannio» di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi.
Inoltre, a scopo promozionale, è consentito l'utilizzo delle capacità da litri 6, 9, 12, e 15.

Articolo 9
Legame con la zona geografica

A) Legame con la zona geografica
1)Fattori naturali rilevanti per il legame con la zona geografica
La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della Provincia di Benevento.
Il territorio interessato, dal punto di vista litologico e della geomorfologia, appare come una unità ben individuata.
Il territorio interessato, dal punto di vista litologico e della geomorfologia, appare come una unità ben individuata.
La morfologia superficiale è caratterizzata da rilievi sempre intervallati da depressioni carsiche a fondo pianeggiante, e da incisioni che testimoniano la violenza di antiche fasi erosive quaternarie in conseguenza di eventi localizzati ed intensi.
Dal punto di vista litologico le formazioni sulle quali si sviluppano i suoli sono sedimenti cartonatici mesozoico-terziari, o sedimenti terrigeni terziari, sedimenti clastici e piroclastici quaternari.
I sedimenti cartonatici sono dolomie, calari dolomitici e calcari.
I sedimenti terrigeni sono costituiti da arenarie e da argille varicolori scagliose e si rinvengono affioranti su entrambi i versanti orientale e occidentale del Massico. Le coltri argillose sono costituite da argille rossomattone, verdi e grigie. Costituiscono i materiali di maggior interesse
per il loro contributo alla pedogenesi, in concorso con i sedimenti clastici e piroclastici quaternari che ammantano quasi tutti i rilievi, colmano le depressioni e sono intimamente misti al substrato pedogenetico.
I suoli dell'area sono i tipici Regosuoli. Il substrato predominate è costituito da rocce tenere arenarie, argilli, calcareniti.
L'orizzonte superficiale lavorato presenta struttura generalmente grumosa e, meno comunemente, poliedrica, da moderata a friabile, e, in profondità tende a divenire poliedrica, più resistente, con

facce di pressione. E' generalmente poco profondo, talvolta esile. Immediatamente sottostante è spesso presente un orizzonte a drenaggio lento, che costituisce la principale limitazione d'uso riscontrabile nel comprensorio; limitazione che può essere agevolmente superata mediante l'impiego di adeguata meccanizzazione e con appropriate pratiche agronomiche, considerato che i materiali di substrato sono generalmente teneri.
Per quanto riguarda la granulometria prevalgono i costituenti di dimensioni sottili (inferire a 0,02 mm) e di conseguenza risultano generalmente elevati i valori dei contenuti d'acqua a diversi punti a potenziale caratteristico. La capacità per l'acqua è generalmente elevata e, come per le altre caratteristiche fisiche, può essere favorevolmente esaltata con la razionalizzazione delle pratiche agronomiche e della forma di utilizzazione del suolo.
I suoli sono prevalentemente saturi. Il carbonato di calcio è un costituente normalmente presente, anche in forma finemente diffusa o in forma di noduli di precipitazione. I terreni non risultano particolarmente ricchi di composti azotati ed organici, che possono esser agevolmente integrati con le normali pratiche di fertilizzazione. Nel caso dei materiali argillosi si tratta di un substrato dotato di capacità di scambio favorevole ad assicurare la adeguata disponibilità di nutritivi all'esplorazione radicale delle coltura arboree.
Dall'esame complessivo dei caratteri generali del territorio, dei caratteri costituzionali dei suoli dominanti e dall'esame dei dati analitici, emerge che l'area risulta fortemente vocata alla coltivazione della vite, specie se supportata da idonee pratiche colturali relative alle lavorazioni del terreno.
La zona, infine, è nel suo insieme collinare, con altimetria compresa tra i 200 e i 650 m slm.
Il clima rappresenta uno dei più importanti fattori di formazione del suolo e di regolazione di tutti gli eventi chimici e biochimici che in esso hanno sede, la sua evoluzione e degradazione, lo sviluppo e moltiplicazione dei microrganismi, la abitabilità per le colture, lo sviluppo e accrescimento delle essenze erbacee ed arboree.
La zona si caratterizza per fondovalle riparati e ben esposti, a temperatura mite e piovosità intorno ai 1000 mm annui; alle quote più elevate, invece, gli inverni sono più freddi, le estati moderatamente calde, con una piovosità che può giungere i 1400 mm annui.
Si rilevano periodi di aridità da un massimo di 2 mesi (metà giugno, metà agosto) nelle zone ad altitudine più limitata, fino a divenire minimi nelle aree a quota più elevata.
La distribuzione delle piogge segue l'andamento tipico delle aree interne, con massimi di piovosità in autunno e talvolta un secondo massimo in primavera.
Con questi andamenti le zone a quote inferiori non sono soggette a lisciviazione delle basi e il regime idro-meteorico non comporta asportazione di nutritivi. Nelle aree a quota maggiore la lisciviazione è limitata e risulta moderata dalla natura del substrato nel quale è generalmente presente il calcio che è fattore di stabilizzazione.
Nel complesso l'intera zona presenta caratteristiche climatiche particolarmente favorevoli alla coltivazione della vite e ben armonizzate con le esigenze della coltura in corrispondenza delle diverse fasi fenologiche.
La zona nel suo insieme è caratterizzata, infine, da una buona mobilità degli strati inferiori dell'atmosfera. Ciò comporta un sufficiente arieggiamento delle colture che costituisce un fattore favorevole all'attività vegetativa e alla sanità delle produzioni.
La viticoltura sannita, che si era caratterizzata nel passato come una viticoltura orientata essenzialmente, sia nella scelta dei vitigni che nella impostazione dei vigneti, verso la quantità, oggi appare profondamente modificata, tanto che l'area può essere considerata in Campania come quella dove il processo di ammodernamento dei vigneti è stato più intenso e radicale. La scelta dei sesti, delle forme di allevamento e dei sistemi di potatura, delle tecniche di coltivazione da adottare nei nuovi impianti è stata rigorosamente orientata verso criteri qualitativi.
E' così avvenuto che la raggiera, forma di allevamento adottata nella quasi totalità dei vigneti, con sesti ampi e elevato cariche di gemme per ceppo e per ettaro (100 – 150mila ad ettaro e 28 gemme a ceppo distribuite in 4 "archetti"), capace di indurre produzioni unitarie molto abbondanti, è stata in

gran parte sostituita da forme d'allevamento a ridotto sviluppo per un maggior controllo della produttività.
I nuovi impianti e i reimpianti sono stati realizzati in gran parte a spalliera, con prevalenza del guyot, del cordone speronato e della cortina pendente; la distanza tra le viti è stata fortemente ridotta, scendendo sulla fila al di sotto del metro, con conseguente aumento della densità di impianto, fino a 6000 ceppi per ettaro, e una forte riduzione del numero di gemme per ceppo.
Il rinnovo degli impianti è stato accompagnato da un ammodernamento e adeguamento delle tecniche di coltivazione, finalizzate al costante controllo della vigoria delle viti mediante una scelta ragionata, non solo del sesto e del portinnesto, ma anche della gestione del suolo e delle concimazioni, che tendono a mantenere le piante in equilibrio e in situazione di nutrizione ottimale, basandosi sulle indicazioni fornite dalla diagnostica fogliare e dalle analisi fisico-chimiche del terreno e sul comportamento vegeto-produttivo delle piante.
La difesa fitosanitaria si ispira ai principi fissati dalla lotta guidata, sulla base delle indicazioni formulate dall'Amministrazione Regionale nell'ambito dei Piani di difesa.
Nel complesso la razionalizzazione del processo produttivo e le specializzazione colturale consente da una parte il contenimento dei costi di produzione dall'altra un miglioramento qualitativo delle produzioni.
Negli anni '70 la provincia di Benevento è quella che ha visto più radicalmente delle altre province campane modificare l'originaria base ampelografica. Il Trebbiano toscano, le varie Malvasie, in particolare quella di Candia, il Sangiovese sono stati i vitigni prescelti nella realizzazione degli impianti, ma consistente è stata anche l'introduzione del Montepulciano, del Merlot, del Lambrusco.
Successivamente si è assistito ad una rapida e convinta inversione di tendenza, voluta dai produttori, dalle categorie e favorita dall'Amministrazione regionale sia mediante una profonda revisione della piattaforma enografica provinciale, sia mediante l'attivazione di opportuni interventi di sostegno.
Il filo conduttore è rappresentato dalla valorizzazione dei vitigni autoctoni di pregio, in particolare la Falanghina, la Coda di volpe, il Greco, l'Aglianico e il Piedirosso, che sono stati largamente utilizzati nel rinnovo degli impianti viticoli, divenendo oggi largamente prevalenti nella zona a denominazione. In considerazione dei successi commerciali dei vini prodotti l'interesse dei viticoltori si è in particolare concentrata sull'Aglianico che oggi rappresenta oltre il 50 % della superficie vitata iscritta all'Albo. Nel caso dell'Aglianico viene data preferenza a cloni di Aglianico selezionati in zona e certificati dal Ministero, che offrono maggiori garanzie sulle caratteristiche genetiche e sanitarie e sull'omogeneità del materiale impiegato.
Particolare attenzione viene posta anche alla scelta del portinnesto che viene fatta in primo luogo adottando genotipi che oltre a dimostrare una ottima resistenza alla fillossera e un buon adattamento alle condizioni pedologiche della zona sono idonei ad esercitare il controllo della vigoria e dello sviluppo della pianta, in armonia con il sistema di allevamento adotto.
Il profondo ammodernamento della viticoltura della zona, con la realizzazione di vigneti specializzati, a sesti fitti e forme di allevamento a spalliera, trova riscontro nelle produzioni conseguite dai vigneti iscritti alla DOC.
Molti vigneti sono stati reimpiantati seguendo le indicazioni delle istituzioni regionali, in prevalenza adottando forme di allevamento che rispettano criteri minimi imposti dall'OCM.
Nello specifico le aziende del territorio hanno adottato ulteriori criteri restrittivi, rifacendosi ad una viticoltura moderna. Sesti di impianto che vanno da condizioni massimo di circa mt 2,50 tra i filari e minimo 2 mt, con distanze sul filare tra le viti da circa mt 0,80 a mt 1,60.
La densità di viti per ettaro si attesta nei nuovi impianti da minimo 2500 piante a casi particolari fino a 7000/8000 piante per Ha.
Il carico delle gemme per ogni vite va da un minimo di circa 8/10 gemme a non più di 15/20 gemme a frutto. La produzione mediamente va da un massimo di circa 5 kg per ceppo a produzioni altamente qualitative che prevedono una produzione per ceppo di kg 1,5. Tali limiti sono assicurati dal diradamento, che ormai è divenuto una pratica largamente utilizzata dai viticoltori della zona, a

testimonianza della conversione, ormai compiuta, dai produttori alla viticoltura di qualità e, quindi, ai vini di pregio.
L'irrigazione solitamente non è una pratica usata nella provincia di Benevento. Può essere adottata solo in casi di soccorso in annate sfavorevoli.
Non a caso dalla consultazione dell'Albo e delle rese per ettaro si evince che la resa in vigneto, pur raggiungendo livelli importanti, è sensibilmente inferiore ai limiti fissati dal Disciplinare.
I vigneti coltivati nella provincia di Benevento, in funzione delle varietà ed epoche di maturazione, hanno una altitudine media che va dai 50 metri s.l.m. fino ad altezze massime di circa 500 metri s.l.m.

2) Fattori umani rilevanti per il legame con la zona geografica

Di fondamentale importanza nella produzione del vino Sannio DOP sono i fattori umani legati al territorio di produzione.
In base ai ritrovamenti effettuati ed a studi realizzati si può affermare che la coltivazione della vite nella provincia di Benevento ha origini antiche risalenti al II secolo a.C.
Nel paese di Dugenta fu ritrovato un imponente deposito, con relativo forno di produzione, di anfore utilizzate per la conservazione ed il commercio del vino. Gli studiosi hanno convenuto che sicuramente questa era una fabbrica di anfore costruita in una area particolarmente idonea alla produzione e allo smercio del vino, situata lungo la riva sinistra del fiume Volturno del quale è affluente il fiume Calore che attraversa l'intera provincia di Benevento.
Le anfore ritrovate in provincia di Benevento, venivano prodotte solo in due luoghi, a Dugenta e ad Anzio e venivano utilizzate in un area compresa tra l'Etruria meridionale, Lazio, Campania e Sannio.
Sicuramente il paese di Dugenta rivestiva un ruolo importante nella commercializzazione dei vini in epoca romana, in quanto la produzione di vino soddisfaceva abbondantemente la richiesta locale e quindi il vino veniva venduto anche al di fuori dei confini regionali, questo è testimoniato dal fatto che anfore realizzate a Dugenta sono state ritrovate in Inghilterra del sud e Africa del nord.
Gran parte del vino prodotto nella provincia di Benevento e quello proveniente anche da altre parti d'Italia veniva venduto al mercato vinicolo di Pompei secondo solo a quello di Roma.
In base agli studi effettuati da Attilio Scienza, una forte classe di produttori di vino di origine sannita sarebbe stata presente nella composizione etnica di Pompei, a conferma che la cultura del vino nel Sannio è stata contemporanea se non precedente, all'epoca romana.
Il Sannio per molti secoli ha rappresentato il collegamento naturale tra la Puglia e la Campania. Attraverso i sentieri della transumanza i Sanniti hanno conosciuto il mondo del vino Abruzzese e Pugliese attraverso i quali hanno portato nel Sannio i vitigni greci dell'Epiro.
Attilio Scienza afferma che del vino sannita troviamo citazioni di Platone comico, commediografo ateniese della seconda metà del V secolo a.C., che parlava dell'eccellente vino di Benevento dal lieve aroma fumé ; inoltre secondo Scienza del vino sannita ne parla anche Plinio nella Naturalis Historia, il quale sosteneva che il vino Kapnios avesse nel Sannio una delle sue patrie d'elezione. Il sapore fumé del vino Kapnios potrebbe non solo essere derivato da una tecnica di appassimento delle uve o dall'affumicamento di queste, ma addirittura dalle caratteristiche stesse dell'uva.
Un'altra importante testimonianza che i Sanniti si dedicassero alla coltivazione della vite e alla produzione del vino, è che quando sul finire del V secolo a.C. famiglie di stirpe sannita si stabilirono nella Valle del Volturno, si è avuto uno sviluppo economico di queste area grazie alla produzione del Trebula balliensis, così come riferito da Plino il vecchio nella sua Naturalis Historia.
Nel beneventano come nel resto della Campania la viticultura conobbe una crisi dovuta al cambiamento del gusto del mercato romano che scoprì i vini più leggeri e profumati dell'Italia settentrionale e della Gallia. Il primo vino Gallico arrivò a Roma nel 79 d.C.
Un inversione di tendenza la si ebbe solo intorno al 500 d.C. grazie ai Longobardi, che non solo importarono vitigni di origine pannonica, ma protessero le vigne dall'espianto addirittura con la pena di morte.

Anche Carlo Magno si occupò attraverso il Capitulare de Villis della cura della vite, ma fu grazie alla chiesa che intorno all'anno 1000 si ebbe il definitivo rilancio della coltivazione della vite che coinvolse anche il territorio sannita. Fu proprio un sacerdote, il vescovo di Benevento Landulfo, a pretendere che vicino ad ogni monastero fossero impiantati dei vigneti, favorendo il rilancio della viticultura soprattutto nella zona di Solopaca come dimostra la presenza di venditori di vino in documenti del 1100.
In questo periodo, e fino al 1400, molti vini beneventani grazie alla possibilità di sfruttare i fiumi navigabili che attraversavano la provincia, arrivavano ai porti di Gaeta e di Napoli i più grandi porti di smistamento dei vini per l'intero Mediterraneo e per i mari del Nord.
A Napoli in quegli anni venivano trasportati ingenti quantità di vino dall'entroterra Beneventano ed Avellinese, ed assieme ai vini fermi venivano trasportati anche vini dolci molto richiesti dal mercato europeo in quel periodo.
La classe mercantile beneventana in quegli anni diventò la più forte della regione Campania, in quanto poteva godere degli enormi benefici derivanti dal fatto che i territori della provincia di Benevento erano sotto il governo dello Stato della Chiesa.
Per una prima descrizione su base scientifica della viticoltura beneventana dobbiamo attendere la Statistica murattiana del 1811, il primo e vero studio del territorio sannita che ha permesso di conoscere le produzioni della provincia di Benevento e di ricostruire le condizioni economiche-sociali e gli stili di vita della popolazione sannita.
Da questo studio si evince che che la provincia di Benevento produceva vini che soddisfacevano le diverse richieste del mercato infatti il vino di Cerreto Sannita veniva considerato molto pregiato assieme a quello di Solopaca, Frasso Telesino, Melizzano e venivano venduti sul mercato regionale ed extra-regionale; quelli di Sant'Agata dei Goti venivano venduti solo sul mercato provinciale, mentre a Guardia Sanframondi si produceva un vino dolce e liquoroso simile a quello di Malaga.
Da Cerreto Sannita e Guardia Sanframondi partiva nel 1811 il più alto numero di barili di vino per la capitale, 79.229, contro i 31.281 di Airola, i 12.557 di Solopaca e i 10.470 di Sant'Agata dei Goti.
Per quanto riguarda il numero di vigne Cerreto Sannita e Guardia Sanframondi non superavano di molto Solopaca infatti nei due comuni se ne trovavano circa 3.480 ed invece nel solo comune di Solopaca se ne potevamo trovare circa 2.880.
Sempre agli inizi dell'Ottecento c'è testimonianza di un ottimo vino prodotto anche nei comuni di Pontelandolfo, Baselice e Foiano in Val Fortore.
Nel 1872 un grosso studioso, Giuseppe Frojo, incominciò a parlare di vitigno in senso scientifico e sostienne che le migliori uve della regione Campania erano il Pallagrello, oggi diffuso solo nella provincia di Caserta, ma lodava anche le uve Aglianico, Sciascinoso, il Piede di Colombo (Piedirosso), Greco e Fiano, tutti vitigni coltivati nella provincia di Benevento.
Circa venti anni dopo Frojo, fu il Ministero dell'Agricoltura a fare un'accurata analisi delle uve presenti su territorio sannita.
L'Aglianico restava il vitigno predominate, seguito dal Piedirosso, l'Aglianicone, il Gigante, il Mangiaguerra, la Tintiglia di Spagnala Vernacciola e il Sommarello.
Tra i vini a bacca bianca si notano il Bombino, l'Amoroso bianco, la Passolara, il Greco, la Malvasia, il Moscatello e la Coda di Volpe.
In questo periodo il vino prodotto è destinato al consumo interno, in quanto in provincia di Benevento stava nascendo una classe borghese più attenta e sensibile alla buona tavola, ma anche trasportato il nord Italia in quanto molto apprezzato e richiesto.
Negli anni in cui Frojo compiva i suoi studi, la superficie vitata della provincia di Benevento era rappresentata da poco più di 15.000 ettari, estensione che pur ponendo la provincia ultima nella classifica regionale, la rendeva seconda sola a Napoli per rapporto fra territorio e superficie, mentre a partire dal 1904 e almeno fino al 1924 i terreni a vigna erano più che raddoppiati. Negli anni che andavano dal 1896 al 1910 il vigneto sannita si arricchì di 8.046 ettari, pari ad un incremento del 46%.

Dopo l'unità d'Italia nel vigneto sannita vengono coltivate anche altri tipi di vitigni nazionali ed internazionali come il Sangiovese, Barbera, Cabernet Sauvignon, Malbek, Sirah, Erbaluce, Semillon, Pinot e Riesling renano.
Dopo le due grandi guerre mondiali, vi fu un risveglio in tutti i settori produttivi che influenzò anche quello agricolo, e nella provincia di Benevento si verificò che i contadini, fino ad allora solo conduttori dei terreni, ne acquisirono anche le proprietà. In questo periodo la produzione delle uve aumentò sensibilmente nella provincia di Benevento, favorendo da una parte la nascita del primo Enopolio nella provincia a Solopaca che vantava una capacità di 13 mila ettolitri contro i soli cinquemila dell'Enopolio napoletano, ma dall'altra lo sfruttamento dei grossi mediatori nei confronti dei piccoli produttori.
In realtà neanche la creazione dell'Enopolio di Solopaca contribuì a migliorare la condizione dei piccoli produttori e quindi nacquero con il passare degli anni le quattro Cantine sociali ancora oggi operanti sul territorio sannita, La Guardiense, la Cantina sociale di Solopaca e La Cantina del Taburno e il CECAS (Centro Cooperativo Agricolo Sannita).
Il compito fondamentale delle cantine sociali fu quello di raccogliere, trasformare e vendere, le uve provenienti dalle diverse zone della provincia di Benevento, in modo da sostenere i piccoli produttori e favorire lo sviluppo della viticoltura nel Sannio.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili alla zona geografica.
I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'Art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.
In particolare tutti i vini bianchi, rossi e rosati 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 collinare e montuosa del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti. orientati a sud, sud-est, 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 provincia di Benevento, che parte dal II secolo a.C., passa per il medioevo e giunge ai nostri giorni, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e le qualità peculiari del territorio e dei vitigni dai quali si ottiene il vino "Sannio DOP".

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it

La Società Agroqualità è l'Organismo di controllo autorizzato 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.