Ministero dell'agricoltura,

della sovranità alimentare e delle foreste

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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

"TINTILIA DEL MOLISE"

Decisione di approvazione o modifica			**Pubblicazione**
Approvato con	DM	01.06.2011	G.U. 139 – 17.06.2011
Modificato con	DM	20.09.2011	G.U. 231 – 04.10.2011
Modificato con	DM	30.11.2011	G.U. 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
Modificato con (modifica ordinaria ai sensi art. 17 del Reg. UE n. 33/2019)	DM	22.09.2022	G.U. 230 – 01.10.2022 Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. – 2023 C/ 6 – 09.01.2023

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La Denominazione di Origine Controllata "Tintilia del Molise" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
Rosso;
Rosso riserva;
Rosato.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Tintilia del Molise" devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti, nell'ambito aziendale, per almeno il 95% dal vitigno Tintilia.

Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve di altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nelle province di Campobasso ed Isernia, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 5%. .

Articolo 3
Zona di produzione

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Tintilia del Molise", comprende i terreni vocati alla qualità ed idonei alla coltura della vite nei territori dei Comuni sotto elencati.

In provincia di Campobasso:
Acquaviva collecroce, Baranello, Boiano, Bonefro, Busso, Campobasso, Campodipietra, Campolieto, Casacalenda, Casalciprano, Castelmauro, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castropignano, Colletorto, Colle d'Anchise, Ferrazzano, Fossalto, Gambatesa, Guardialfiera, Guglionesi, Larino, Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Valfortore, Mafalda, Mirabello Sannitico, Monacilioni, Montagano**,** Montecilfone, Montefalcone del Sannio, Montelongo, Montemitro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Oratino, Palata, Petacciato, Petrella Tifernina, Pietracatella, Portocannone, , Ripalimosani, Rotello, Salcito, Sant'Angelo Limosano, San Biase, Santa Croce di Magliano, San Felice del Molise, San Giacomo degli Schiavoni, San Giovanni in Galdo, San Giuliano di Puglia, San Martino in Pensilis, Tavenna, Toro, Tufara, Trivento, Ururi e Vinchiaturo.

Provincia di Isernia:
Agnone, Belmonte del Sannio, Castelverrino, Colli al Volturno, Forlì del Sannio, Fornelli, Isernia, Longano, Macchia d'Isernia, Miranda, Montaquila, Monteroduni, Pesche, Pietrabbondante, Poggio Sannita, Pozzilli e Venafro.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Tintilia del Molise", devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da ritenersi idonei ai fini dell'iscrizione allo Schedario Viticolo unicamente i vigneti che insistono su terreni collinari e situati ad una altitudine non inferiore ai 200 metri s.l.m.

2. I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, debbono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
E' consentita l'irrigazione di soccorso.

3. La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di vite destinate alla produzione dei vini di cui all'art 1 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi, sono i seguenti:

Tipologia	Produzione massima uva t/ha	Titolo alcolometrico

		vol. nat. minimo % vol.
Rosso	8	11.50
Rosso riserva	8	12.50
Rosato	8	11.50

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata, purché la produzione totale per ettaro non superi il 10% il limite medesimo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, compreso l'invecchiamento delle tipologie di vino di cui all'art. 1, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.
Inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito del territorio dei comuni limitrofi di Campomarino e Termoli in provincia di Campobasso.

2. Nella vinificazione sono ammesse solo le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

3. La resa massima dell'uva in vino deve essere la seguente:

Tipologia	Resa massima uva/vino %
Rosso	70
Rosso riserva	55
Rosato	70

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75 % per le tipologie Rosso e Rosato e il 60 % per la tipologia Rosso riserva, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione. Oltre detto limite invece decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutta la partita.
4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Tintilia del Molise" Rosso riserva, deve essere sottoposto ad un periodo d'invecchiamento obbligatorio di 2 anni. Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Tintilia del Molise", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Tintilia del Molise" rosso:
colore: rosso rubino intenso, con riflessi violacei;
odore: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico, morbido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

"Tintilia del Molise" rosato:
colore: rosato più o meno intenso;

odore: fruttato delicato;
sapore: asciutto, fresco, armonico, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;
zuccheri residui: massimo 10 g/l.

"Tintilia del Molise"rosso riserva:

colore: rosso granato con riflessi aranciati;
odore: speziato, intenso, caratteristico;
sapore: secco, armonico, morbido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fini", "scelto", "selezionato", "extra", "superiore", "vecchio" e similari.

2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

3. Per tutte le tipologie dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Tintilia del Molise" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Tintilia del Molise" devono essere immessi al consumo in bottiglie e altri recipienti aventi una capacità massima di 5,00 litri.

2. La tipologia D.O.C. "Tintilia del Molise" riserva deve essere immessa al consumo esclusivamente in recipienti di vetro chiusi con tappo di sughero raso bocca.

3. Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Tintilia del Molise", ad esclusione della tipologia riserva, 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.

4. È altresì consentito effettuare la messa in commercio in recipienti di formato speciale in vetro di capacità superiore a 5,00 litri, chiusi con tappi di sughero raso bocca.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

la Regione Molise ha una estensione di 4.438 Kmq con un territorio prevalentemente montano, 55,3 % di Montagna e 44,7 % di collina; la peculiarità dei terreni a livello morfologico è caratterizzata da un susseguirsi di rilievi dalle sommità strette ed allungate di forma convessa e più raramente subpianeggiante, separate da profonde valli dai versanti complessi.
Questi versanti possono essere interessati da intensi processi erosivi talvolta di tipo calanchivio e franoso.
Il substrato è costituito dalle formazioni marnoso calcaree del Paleogene e da formazioni arenacee e marnoso – arenacee del Miocene.

Essendo l'orografia del Molise non particolarmente tormentata, la temperatura media annua varia tra 13,5 e 14,8° C, mentre le precipitazioni medie annue sono comprese tra mm 696,8 e 1067 mm.
La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteristiche tipicamente mediterranee concentrandosi per circa il 60% nel periodo autunno-inverno con una distribuzione abbastanza uniforme sul territorio.
Nell'area molisana affiorano terreni con età e caratteristiche litologiche differenti (Bestini T. 1983):

- rocce calcaree e calcaree-dolomitiche stratificate e/o massive di piattaforma, di età triassico-cretacica, rappresentate dai rilievi massicci del matese e delle mainarde; la morfologia appare con forme aspree e pendii acclivi incisi da profondi solchi vallivi;
- formazioni calcareo-marnose-selciose di età cretacico-oligocenica e complessi flyscioidi miocenici a costituzione prevalente arenaceo-marnosa e argillo-marnosa. Tali terreni affiorano in un'ampia fascia, delimitata dai rilievi del Matese e delle Mainarde, che si estende verso NE sino alle medie valli del Trigno e del Biferno. Il settore Sud orientale, di questa fascia , individuabile nelle aree di Campobasso e di Riccia, è costituita da rilievi per lo più arenaceo marnosi. Nel settore ricadente nelle aree di Frosolone, Chiauci i rilievi sono di natura calcareo-marnoso-selciose affiancati a formazioni marnoso-calcaree o marnoso-argilloso-arenacee come le aree di Forlì del Sannio, Roccasicura, Agnone;
- il complesso alloctono delle "ArgilleVaricolori" affiora in gran parte del territorio molisano centrale, nella media e alta valle del Trigno e del Biferno tra Larino e Campobasso. E' conosciuto anche con il termine di "complesso sifilide", "caotico", "indifferenziato"; la struttura caotica di questi terreni è dovuta al miscuglio disordinato e variamente colorato di argille scagliose di origine tettonica. Tale complesso rappresenta il substrato sul quale poggiano le formazioni flyscioidi mioceniche calcareo marnose, arenaceo-marnose e marnoso-argillose di età miocenica. I terreni flyscioidi miocenici costituiscono gran parte dei rilievi che si estendono dai Monti Frentani sino al Matese;
- sedimenti argillosi e sabbioso-conglomeratici del Plio-Pleistocene affiorano in una fascia parallela alla linea di costa e che segue l'allineamento Montenero di Bisaccia-Guglionesi-Ururi. I dati di campagna e quelli relativi ai pozzi evidenziano che questi terreni si ritrovano a contatto tettonico con la formazione di "Argille Varicolori" e si sono deposti mentre nel bacino arrivavano coltri del complesso alloctono. Un ulteriore elemento identificativo sul terreno del passaggio tra i sedimenti plio-pleistocenici con le restanti formazioni è dovuto alla presenza di rocce evaporitiche quali i gessi (bassa Valle del Trigno, Montenero di Bisaccia, Guglionesi);

- depositi alluvionali recenti ed attuali e terrazzi alluvionali antichi si rinvengono nei fondovalle dei principali fiumi Trigno, Biferno e Fortore e dei loro affluenti in prossimità della foce;
- depositi di origine fluvio-lacustre e palustre, intercalati a depositi alluvionali e conoidi sono presenti nelle depressioni di origine tettonica sottese ai rilievi calcareo-dolomitici e calcarei marnoso-selciosi (piana di Boiano-Sepino, piana di Venafro-Roccaravindola, conca di Isernia).

Sulla base della conformazione orografica, la densità di drenaggio ed il substrato geolitologico si può parlare di tre tipi di paesaggio:

Sistema di paesaggio di colline, con suoli ben drenati, profondi, tessitura fine, calcarei e pietrosità;

sistema di paesaggio delle colline costiere, con suoli ben drenati, da non calcarei a calcarei, substrato geolitologico sabbioso – argilloso, tessitura topsoil e subsoil da fine a media e pietrosità assente o scarsa;

sistema di paesaggio pedemontano, morfologicamente caratterizzato da una serie di conoidi coalescenti originate dai corsi d'acqua provenienti dai rilievi circostanti e da depositi alluvionali dei fiumi.

Il colore chiaro e/o scuro presente negli orizzonti superficiali dei suoli, indice di proprietà favorevoli, quali un buon livello di fertilità agraria e di attività biologica, regolamenta lo sviluppo e la vigoria delle piante e dei germogli.

I terreni ammessi alla coltivazione del vitigno "Tintilia" devono essere posizionati ad un'altitudine non inferiore ai 200 m.l.m, nell'ambito della zona geografica delimitata che comprende comuni delle provincie di Campobasso ed Isernia, quasi tutti situati tra il medio e alto Molise.

La collina per la "Tintilia" è senza dubbio l'ambiente più adatto, in essa l'uva acquisisce il meglio dei costituenti organici e minerali.

La storia della civiltà del Contado del Molise ci insegna e richiama alla mente i piccoli appezzamenti a vigneti, distesi su colline e dorsi assolati e perfino sui dirupi o speroni rocciosi.

Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito alla coltivazione e alla diffusione del vitigno "Tintilia" da cui si ottiene l'omonimo vino.

La coltivazione del vitigno "Tintilia" in Molise ha origini antichissime, testimonianze della sua presenza ci portano alla fine dell'700, in epoca borbonica, ed è sancita, dall'agronomo Raffaele Pepe di Civitacampomarano, nel suo manoscritto del 1810.

La introduzione e la diffusione del vitigno, documentata e tramandata a noi da numerose testimonianze e reperti del 700, è stata opera dei vari nobili, notabili e possidenti dei Comuni facenti parte del Contato del Molise. Testimonianza scritta della *Casa Vinicola Janigro* dimostra che, nella seconda metà dell'800, produceva e imbottigliava *Tintilia* e che questo vino, prodotto nell'anno 1890, si classificò al primo posto e fu premiato con medaglia d'oro alla mostra vinicola di Parigi nel 1900.

La nostra viticoltura si è consolidata nel medioevo, all'ombra del castello feudale, che con il placet del "Signore" era possibile coltivare la vite e poche altre colture per i vassalli e il fabbisogno delle famiglie dei coloni, anche se testimonianza della sua presenza ci è data dai Greci, dai Sanniti e dagli scritti di Plinio.

le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico sulla produzione dei vini prodotti in Molise, dalle varietà coltivate, risalgono agli scritti di Raffaele Pepe, che nel 1812 invitava i produttori a migliorare la vinificazione delle proprie uve senza ricorrere a sofisticate pratiche enologiche.

Giuseppe del Re, nel 1836, indica che "i vigneti, quasi tutti piantati sopra colli e poggi, formano un totale di 56.948 moggi (circa 4.000 ha), e contengono varie specie di uve, che maturano quali presto quali tardi, ma vanno tutte al posto nei giorni di vendemmia".
Nel 1892, su iniziativa di *Angelantuono Baranello*, sorge a Ferrazzano la Società Operaia che svolge un'intensa attività di promozione nel sottore agricolo locale.
L'influenza dei fattori umani, nel corso dei tempi ha portato alla costituzione di numerose cantine cooperative e cantine private, portando nel contempo a definire aspetti tecnici e produttivi, puntualmente riportati nel vigente disciplinare di produzione.
L'incidenza dei fattori umani, nel corso del tempo, è particolarmente imputata alla regolare determinazione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che fanno parte integrante del presente disciplinare di produzione:

- ***base ampelografica dei vigneti*:** la produzione del vino "Tintilia del Molise" deve essere ottenuto da uve provenienti dal vitigno "Tintilia", con aggiunta del 5% di uve provenienti da altri vitigni a bacca rossa ammessi alla coltivazione nella Regione Molise.

- ***le forme di allevamento***, i sesti d'impianto ed i sistemi di potatura, che anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona di produzione, sono comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini e di contenere le rese di produzione entro i limiti fissati dal presente disciplinare.

- ***le pratiche relative alla vinificazione, compreso l'invecchiamento*** sono quelle tradizionalmente consolidate, per la vinificazione in rosso e rosato, delle uve provenienti dal vitigno "Tintilia", atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Esse vanno effettuate nell'ambito della zona di produzione, di cui all'articolo 3. La resa massima dell'uva in vino, per le tipologie Rosso e Rosato, non deve essere superiore al 70%, ad eccezione della Riserva che non deve superare il 55% di vino a Denominazione di Origine.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista particolareggiato ed organolettico, caratteristiche specifiche proprie e tipiche, descritte all'articolo 6, che ne permettono una indiscutibile individuazione e caratterizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare i vini a Denominazione di Origine "Tintilia del Molise" presentano caratteristiche chimico-fisiche proporzionate in tutte le tipologie con buona alcolicità, elevata concentrazione fenolica, invidiabile freschezza e note speziate evidenti percepibili sia all'olfatto che al retrolfatto.

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

Gli aspetti ambientali ed agronomici e le precise entità biologiche, considerate dai viticoltori, hanno consentito, nel corso degli anni, il raggiungimento di:
- una corretta tecnica colturale;
- la scelta ed il perfezionamento di idonei sesti e sistemi di allevamento;
- l'individuazione delle migliori aree vocate per la coltivazione del vitigno "Tintilia", al fine dell'esaltazione delle caratteristiche organolettiche delle uve e dei vini da esse ottenuti.

L'adozione delle forme di allevamento, permettono di controllare meglio le alterazioni climatiche in atto, e consentono alle uve una maturazione graduale e completa.
La storicità della vitivinicoltura della regione, dal medioevo fino ai giorni nostri, testimoniata da importanti documenti, è la sostanziale prova della stretta relazione ed influenza reciproca esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini "Molisani", tant'è che

essa ha favorito la permanenza e/o l'insediamento degli agricoltori nelle aziende e sul territorio, ovvero, è la dimostrazione di come l'intervento dell'uomo nel territorio abbia, nel corso dei secoli, conservato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e delle pratiche enologiche, che nel tempo sono state perfezionate ed affinate, grazie all'evidente progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini odierni.
I Numerosi studi realizzati dalla facoltà di agraria dell'Università del Molise sul vitigno "Tintilia" hanno portato a definire con metodo scientifico l'autoctonicità dello stesso, nel contempo hanno fissato punti fermi nelle tecniche di coltivazioni e vinificazione delle uve. Infatti, i viticoltori hanno dato e danno molto credito alle innovazioni tecniche, ritenendo importante l'ausilio dei ricercatori di settore, al fine di migliorare la produzione e la qualità dei vini. Ciò è provato dal fatto che le novità tecniche e colturali, in particolare la razionalizzazione delle tecniche di potatura, che risultano essere un lavoro d'intelligenza e che nessuna macchina potrà mai rigorosamente fare, hanno trovato molto spazio nella vitivinicoltura contemporanea.
Il viticoltore Molisano, ha sperimentato, sul campo, che il segreto della ottima produzione, dei vini DOC, "Tintilia del Molise", è racchiuso nelle mani e le forbici del potatore, il quale, tenendo sotto controllo il carico di gemme, regola anche i principi fisiologici espressi dal " Bilancio energetico azoto – carboidrati".
La Denominazione di Origine Controllata dei vini "Molise" o "del Molise" seguita dalla specificazione del vitigno "Tintilia", riconosciuta con Decreto del Ministero delle politiche agricole del 18 maggio 1998, è stata riconosciuta come Denominazione di Origine Controllata "Tintilia del Molise" con il Decreto del 1 giugno 2011, G.U. n° 139 del 17/06/2011 cui è seguito il dcereto di rettifica del 20 settembre 2011, G. U. n° 231 del 4 ottobre 2011, cui è annesso il relativo disciplinare di produzione.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Agroqualità SpA
Viale Cesare Pavese, 305 00144 Roma;
Telefono: +39 06 54228675;
Fax: +39 06 54228692;
e-mail: agroqualita@agroqualita.it;
Website: www.agroqualita.it

La società Agroqualità – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare – S.p.A., è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, 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.