



REGIONE MOLISE



PROVINCIA DI CAMPOBASSO



COMUNE DI MONTENERO DI BISACCIA (CB)



COMUNE DI TAVENNA (CB)



COMUNE DI MONTECILFONE (CB)




COMUNE DI PALATA (CB)

**OGGETTO:**

PROGETTO DEFINITIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO "AGRIVOLTAICO" NELLE LOCALITA' "MASS. BOZZELLI" "MASS. BOZZELLI" "LOC. PETICONE" "LOC. GUARDIOLA" DEI COMUNI DI MONTENERO DI BISACCIA (CB) E TAVENNA (CB) DELLA POTENZA DI PICCO IN DC PARI A 54.500,74 KWp e MASSIMA IN IMMISIONE IN AC PARI A 45.000 KW E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE UBICATE NEL COMUNE DI MONTECILFONE (CB) E PALATA (CB)

ELABORATO N. H02	RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI PARTICOLAR PREGIO RISPETTO AL CONTESTO PAESAGGISTICO	SCALA
---------------------	---	-------

<p>COMMITTENTE</p> <p><b>TAVENNA SOLAR PARK S.R.L.</b>          VIA FRANCESCO RESTELLI N.3/7          20124 MILANO          P.IVA 06055410655</p>	<p>FIRMA E TIMBRO IL TECNICO</p> <p>Dr. Luca Boursier</p>  	<p>PROGETTAZIONE E COORDINAMENTO</p>  <p><b>M.E. Free Srl</b></p> <p>Via Athena,29          Cap 84047 Capaccio Paestum          P.Iva 04596750655          Ing. Giovanni Marsicano</p>
SPAZIO RISERVATO AGLI ENTI		

Aggiornamenti	N°	Data	Cod. Stmg	Nome File	Eseguito da	Approvato da
	Rev 0	OTTOBRE 2022	202101387	MMIT_MTM_H02	Dr. Luca Boursier	Ing. Giovanni Marsicano

## SOMMARIO

1	PREMESSA .....	2
2	DESCRIZIONE DEL TERRITORIO E DEL PAESAGGIO .....	2
3	DESCRIZIONE DELLE AREE DI INSTALLAZIONE .....	3
4	VERIFICA SULLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ.....	7
5	CONCLUSIONI .....	8

## 1 PREMESSA

Il sottoscritto da ricevuto incarico dalla M.E. Free Srl, con sede in Via Athena, 29 - 84047 Capaccio Paestum (SA), tel. 0828-1999995, e-mail: mefreeinfo@gmail.com di redigere la relazione pedo-agronomica relativa alla realizzazione di un impianto agro voltaico della potenza di picco in DC pari a 54.500,74 KWp e massima in immissione In AC Di 45.000 KW e relative opere di connessione nelle località “*Masseria Bozzelli e Colle Peticone*” nei Comuni di Tavenna (CB), Montenero di Bisaccia (CB), Montecilfone (CB) e Palata (CB).

Proponente dell’iniziativa è la società **TAVENNA SOLAR PARK S.r.l.** L’impianto agrivoltaico essenzialmente è costituito da 3 CAMPI collegati tra di loro mediante un cavidotto in media tensione interrato (detto “cavidotto interno”) di cui il Campo 1 sarà ubicato in località Masseria Bozzelli nel Comune di Montenero di Bisaccia mentre il Campo 2 e il Campo 3 saranno ubicati in località Colle Peticone nel Comune di Tavenna.

## 2 DESCRIZIONE DEL TERRITORIO E DEL PAESAGGIO

Il sito di interesse progettuale è ubicato tra i comuni di Montenero di Bisaccia, Palata e Montecilfone nel Basso Molise in Provincia di Campobasso. Il territorio di aria vasta nel raggio di 10 km dall’area di interesse progettuale è confinato a ovest e nord ovest con il Fiume Trigno a nord e ad est con l’area costiera dei comuni di Petacciato e san Giacomo degli Schiavoni e a sud sud ovest con il lago di Guardialfiera e il Fiume Biferno. Il territorio di tale area vasta è caratterizzato prevalentemente da una serie di dorsali collinari con pendenze molto addolcite che partendo dalle dorsali collinari prevalenti in direzione nord-sud del Colle Peticone, Monte la Teglia , Colle Gessaro su cui sorgono i centri urbani di Montenero di Bisaccia , Tavenna, Mafalda e Palata degnano poi in direzione est verso il mare e ovest verso la valle del Fiume Trigno alternandosi a valloni e aree sub pianeggianti solcate da torrenti, fossi e canali. Il Comune di Montenero di Bisaccia con 6.300 abitanti e un territorio di 93 kmq, interessato dall’iniziativa progettuale e in particolare dall’ubicazione del CAMPO AGRIVOLTAICO 1 in località Sterparone a sud del centro abitato è caratterizzato da un’orografia prevalentemente collinare che spazia in altitudine dai 273 metri del centro urbano sino a raggiungere il livello del mare. Il centro abitato è situata in posizione baricentrica rispetto al territorio comunale a ridosso del Colle Gessaro. I confini naturali del territorio sono a Nord il Fiume Trigno che rappresenta anche il confine regionale tra Molise ed Abruzzo, a est il Mar Adriatico e il Fosso del Tratturello, a sud il Torrente Sinarca e il Colle Guardiola di Montenero, a ovest il Colle Peticone e il fosso Caracciolo. Il Comune di Tavenna con 603 abitanti e un territorio di 21,95 kmq interessato dall’iniziativa progettuale ed in particolare dall’ubicazione dei CAMPI AGROVOLTAICI 2 e 3 in località Colle Peticone e Colle Pagliarone a ovest del centro abitato è caratterizzato da un’orografia anch’essa collinare che spazia tra i 550 metri e i 250 metri slm. Il centro abitato sorge in posizione quasi centrale rispetto al territorio comunale sulla cresta del colle dell’Olivo a 550 metri sul livello del mare. I confini naturali del territorio comunale sono a Nord il crinale collinare Granciarà, a Est il Colle Pagliarone e il Colle Peticone , a sud il Vallone di Tavenna e Vallone San Clemente e a Ovest il Piano del Molino.

La vegetazione si pone per lo più lungo i margini della rete fluviale e torrentizia presente nell'area vasta, oltre che nelle zone collinari e montane, ma si rileva una presenza consistente di vegetazione anche nell'ambito delle aree coltivate, sotto forma di piccoli boschi, siepi di confine, alberature stradali, ecc.

I boschi mesofili sono prevalentemente costituiti da roverella, rovere ed olmo, mentre le fasce ripariali, a livello arboreo, sono popolate da pioppo bianco (*Populus alba*), pioppo tremulo (*Populus tremula*), ontano (*Alnus glutinosa*), salici (*Salix* spp.).

Alle quote maggiori si rilevano formazioni di faggio (*Fagus sylvatica*) e carpino nero (*Ostrya carpinifolia*) con più rari pascoli sommitali maggiormente presenti sui versanti meridionali dei rilievi più elevati.

Vaste sono le aree di canneto, prevalentemente costituite da fragmiteti (*Phragmites australis*) con talvolta la presenza di canneti (*Arundo donax*), concentrate lungo i corsi d'acqua. Lungo gli stessi si rinvengono formazioni di bosco ripariale anche di significativa importanza, più presenti verso le aree più elevate e maggiormente conservate dal punto di vista naturalistico.

La vegetazione erbacea si colloca, oltre che in alcuni tratti della rete torrentizia, in corrispondenza di bordi di strade e sulle pendici troppo acclivi, e quindi non adatte alle coltivazioni, ove forma pascoli secondari, talvolta con specie protette quali *Stipa austroitalica* e diverse specie di orchidee.

### 3 DESCRIZIONE DELLE AREE DI INSTALLAZIONE

L'impianto fotovoltaico sarà realizzato in agro dei Comuni di Tavenna, Montenero di Bisaccia e Montecilfone sui seguenti suoli individuati al NCT di tali Comuni così individuati: **Campo 1** - Comune di Montenero di Bisaccia: Foglio 73 – Particelle: 21, 41, 109, 138, 99, 17, 16, 111, 15, 71, 72, 7, 8, 231, 234, 22, 80, 81, 82, 83, 129, 130, 12, 9, 10, 124, 123, 20, 40, 42, 298, 147, 152, 153, 154, 149, 151, 150, 269, 274, 27, 299, 308, 294, 54, 11, 114; Foglio 77 – Particella 119; Foglio 78 – Particelle: 51, 102, 46, 52, 108, 118, 91, 47. **Campo 2** - Comune di Tavenna: Foglio 11 – Particelle: 161, 163, 85. **Campo 3** – Comune di Tavenna: Foglio 8 – Particelle: 486, 480, 484, 474, 477, 481, 482, 490, 491, 473, 476, 485, 487, 488, 489, 483, 479, 492, 493; Foglio 7 – Particella: 108. **Sottostazione Utente** – Comune di Montecilfone: Foglio 8 - Particella 35. **Stazione Condivisione Barra 150 kV con altri produttori** – Comune di Montecilfone: Foglio 8 – Particella: 43, 39. **Sottostazione Terna 380/150 kV** – Comune di Montecilfone: Foglio 8 – Particella: 61, 218, 216, 94, 219, 97, 133, 137, 141, 179, 180, 181, 183, 210, 96, 98, 99, 91, 100, 170, 101, 102. **Raccordi sottostazione Terna:** Foglio 8 – Particelle: 179, 146, 180, 182, 147, 183, 184; Foglio 3 – Particelle: 108, 242, 110, 243, 119, 243, 118, 116, 115, 129, 68, 69, 66, 236, 67, 64, 65, 52, 268, 53, 304, 55, 437, 38, 105, 42, 257, 64. L'impianto fotovoltaico è essenzialmente suddiviso in 3 CAMPI aventi le seguenti estensioni, ubicazioni catastali e coordinate geografiche di riferimento:

CAMPO	COMUNE	FOGLIO	PARTICELLA	AREA PARTICELLA	COLTURA ACCERTATA
1	Montecilfone (CB)	8	35	00.56.90	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	7	01.31.60	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	8	00.10.80	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	9	00.11.95 – 00.04.95	SEMINATIVO/ULIVETO_VIGNETO

	Montenero di Bisaccia (BN)	73	10	00.55.00 – 00.15.00	SEMINATIVO/ULIVETO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	11	00.99.10	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	12	03.88.80	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	15	00.91.40	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	16	00.23.20	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	17	01.25.60	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	20	00.48.45 – 00.02.75	SEMINATIVO/ULIVETO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	21	01.70.90	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	22	00.89.60	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	23	00.11.40	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	40	00.73.80	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	41	01.08.20	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	42	01.51.70	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	54	01.68.90	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	62	00.91.10	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	71	00.78.50	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	72	00.72.00	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	80	00.18.60	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	81	00.06.60	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	82	00.34.60	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	83	01.23.20	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	99	00.04.80	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	109	01.19.00	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	114	01.02.00	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	123	00.16.80	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	124	00.34.07 – 00.02.93	SEMINATIVO/ULIVETO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	129	00.48.40	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	130	01.29.10	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	138	00.17.10	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	164	00.11.60	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	165	00.05.50	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	231	00.97.90	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	234	00.59.10	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	294	01.63.70 – 00.02.00	SEMINATIVO/ULIVETO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	294	01.45.78 – 00.00.52	SEMINATIVO/PASCOLO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	299	03.04.97 – 00.00.03	SEMINATIVO/ULIVETO
	Montenero di Bisaccia (BN)	73	308	00.21.60	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	77	119	00.58.97	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	78	46	01.79.60	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	78	47	00.71.10	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	78	51	00.95.20	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	78	52	01.68.00	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	78	91	00.95.40	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	78	102	00.93.00	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	78	108	00.78.90	SEMINATIVO
	Montenero di Bisaccia (BN)	78	118	01.05.00	SEMINATIVO
2	Tavenna (BN)	11	85	03.04.40	SEMINATIVO ARBORATO
	Tavenna (BN)	11	161	04.31.00	SEMINATIVO
	Tavenna (BN)	11	163	10.66.03 – 00.02.97	SEMINATIVO/PASCOLO ARBORATO
3	Tavenna (BN)	7	108	01.10.60	SEMINATIVO
	Tavenna (BN)	8	472	00.89.34 – 00.17.06	SEMINATIVO/ULIVETO
	Tavenna (BN)	8	473	00.72.66 – 00.01.14	SEMINATIVO/ULIVETO
	Tavenna (BN)	8	474	00.99.80 – 01.01.00 – 00.09.00	SEMINATIVO/ULIVETO/VIGNETO
	Tavenna (BN)	8	476	01.01.60	SEMINATIVO
	Tavenna (BN)	8	477	01.12.60	SEMINATIVO
	Tavenna (BN)	8	479	01.10.60	SEMINATIVO
	Tavenna (BN)	8	480	01.33.80	SEMINATIVO
	Tavenna (BN)	8	481	01.55.10	SEMINATIVO
	Tavenna (BN)	8	482	00.55.09 – 00.00.11	SEMINATIVO/PASCOLO

Tavenna (BN)	8	483	01.06.78 – 00.02.52	SEMINATIVO/PASCOLO
Tavenna (BN)	8	484	00.68.00	SEMINATIVO
Tavenna (BN)	8	485	01.27.80	SEMINATIVO
Tavenna (BN)	8	486	00.97.70	SEMINATIVO
Tavenna (BN)	8	487	00.39.50	SEMINATIVO
Tavenna (BN)	8	488	00.39.50	SEMINATIVO
Tavenna (BN)	8	489	00.96.00	SEMINATIVO
Tavenna (BN)	8	490	01.03.00	SEMINATIVO
Tavenna (BN)	8	491	02.20.60	SEMINATIVO
Tavenna (BN)	8	492	00.72.00	SEMINATIVO
Tavenna (BN)	8	493	00.36.00	SEMINATIVO
Tavenna (BN)	8	496	00.12.00 – 00.01.00	SEMINATIVO/PASCOLO CESPUGLIATO

Le aree impegnate dalle opere sono costituite da terreni in parte pianeggianti e in parte collinari con pendenze molte basse rivolti verso sud -sud ovest con elevazione s.l.m. variabili tra 450 e i 250 m.s.l.m., lungo tutto l'impianto agrivoltaico tali da avere un'esposizione ottimale e una conformazione morfologica ideale per il posizionamento delle strutture di tracker ad inseguimento est-ovest e sono attualmente interessate da una rotazione grano - favino. Di seguito un dettaglio delle superfici interessate.

Comune	Campo	Foglio	Particelle	Ha Tot. Particelle	Ha interessati dal progetto fotovoltaico	Ha occupati dalle strutture	Coordinata E (UTM WGS84)	Coordinata N (UTM WGS84)
MONTENERO DI BISACCIA	1	73	21,41,109,138,99, 17,16,111,15,71,7 2,7,8,231,234,22,8 0,81,82,83,129,13 0,12,9,10,124,123, 20,40,42,298,147, 152,153,154,149,1 51,150,269,274,27 ,299,308,294,54,1 1,114,	30,1	34,21	13,40	483029	4642389
MONTENERO DI BISACCIA	1	77	119	0,59				
MONTENERO DI BISACCIA	1	78	51,102,46,52,108, 118,91,47	8,86				
TAVENNA	2	11	161-163-85	18,04	15,56	5,22	482966	4640557
TAVENNA	3	8	486,480,484,474,4 77,481,482,490,49 1,473,476,485,487 ,488,489,483,479, 492,493	18,52	19,63	7,05	480274	4641515
TAVENNA	3	7	108	1,11				

MONTECILFONE	Sottostazioni e di UTENZA	8	35	0,569	0,13		483053	4640336
MONTECILFONE	Sottostazioni e di CONDIVISIONE	8	43-39	0,20	0,20		483987	4640241
MONTECILFONE	Sottostazione e TERNA 380/150 KV	8	61,218,216,94,219,97,133,137,141,179,180,181,183,210,96,98,99,91,100,170,101,102,61	0,47	0,47		483987	4640241
MONTECILFONE	Raccordi linea 380 kV	8	179,146,180,182,147,183,184					
PALATA	Raccordi linea 380 kV	3	108,242,110,243,119,243,118,116,115,129,68,69,66,236,67,64,65,52,268,53,304,55,38,42,257,64					
PALATA	Raccordi linea 380 kV	6	437					
PALATA	Raccordi linea 380 kV	2	105					
			<b>Totale</b>	<b>77,79</b>	<b>70,2</b>	<b>25,67</b>		

Materiale fotografico di dettaglio per ciascun campo agrivoltaico è riportato di seguito con riferimento alla vista aerea e ai coni visivi indicati. Le foto sono state scattate in tempi diversi e possono presentare quinti stadi di sviluppo differenti delle colture in atto e tale aspetto è precisa volontà in quanto ritrae i suoli nell'evoluzione del ciclo colturale.

Le colture prevalenti in atto, come facilmente evidenziate dal materiale fotografico sono il grano e il favino, con ridotte superfici interessate da uliveto e pascolo.

#### 4 VERIFICA SULLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ

I Comuni di Montenero Bisaccia, Tavenna e Montecilfone hanno una forte vocazione agricola e alcune delle produzioni realizzate sul territorio hanno ottenuto riconoscimenti di qualità. L'intera Regione Molise ha una tradizione agricola di qualità, che ha permesso di ottenere certificazioni DOC, DOP, IGP e IGT, nel corso del tempo. In particolare, l'area in oggetto è particolarmente apprezzata per i prodotti tipici con certificazione di qualità ottenibili anche nel territorio dei comuni interessati dal progetto agrivoltaico:

- DOP - Olio: Olio extravergine Molise;
- DOP - Olio: Olio extra-vergine di oliva Dauno;
- DOC - Vino: Tintilia del Molise;
- DOC - Vino: Biferno;
- DOC - Vino: Molise o del Molise;
- IGT - Vino: Osco o Terre degli Osci;
- DOP - Formaggio: Caciocavallo Silano
- DOP - Carni: Salamini italiani alla Cacciatore;

Premesso che le produzioni di pregio menzionate di fatto interessano aree destinate a colture a oliveto e vigneto e produzioni zootecniche - lattiero - casearie, i sopralluoghi effettuati hanno evidenziato che limitate superfici interessate prevalentemente a uliveto sono intercettate dal perimetro dei campi, come riportato di seguito:

- Comune Montenero di Bisaccia - Foglio 73, Particella 9, 10, 20, 124, 294, 299;
- Comune Tavenna Foglio 8, Particella 472, 473, 474;

Per le aree indicate, interessate da pochi filari di olivo, a volte gruppi di piante, si prevede di esercitare il diritto all'espianto, ricollocando i soggetti all'interno della siepe perimetrale di mitigazione. Per tutte le altre aree di progetto, non vi è interessamento di superfici e a oliveto o vigneto.



## 5 CONCLUSIONI

In considerazione della particolare tipologia di moduli fotovoltaici previsti, montati su strutture ad inseguimento solare mono-assiale, le aree sottratte all'attività agricola risultano trascurabili, attesa l'altezza di installazione dei pannelli (3,0 m), che consente una completa coltivazione. Importante evidenziare che le formazioni naturali risultano quasi assenti, anche all'esterno dei campi fotovoltaici. L'installazione dei moduli fotovoltaici sarà effettuata secondo lo schema di impianto, riducendo al minimo le interferenze con la porzione di suolo non interessata e il materiale vegetale superficiale derivante da scavi di ogni genere, sarà accantonato e riutilizzato per il recupero o il miglioramento di aree eventualmente interferite dalla cantierizzazione.

La giacitura dei suoli non interessati sarà la medesima e il sistema di raccolta delle acque piovane sarà in grado di smaltirle efficacemente. **I campi fotovoltaici non interesseranno zone SIC o ZPS, aree protette, zone archeologiche o parchi nazionali e regionali.**

Premesso che le produzioni di pregio menzionate di fatto interessano aree destinate a colture a oliveto e vigneto e produzioni zootecniche - lattiero - casearie, i sopralluoghi effettuati hanno evidenziato che limitate superfici interessate prevalentemente a uliveto sono intercettate dal perimetro dei campi, come riportato di seguito:

- Comune Montenero di Bisaccia - Foglio 73, Particella 9, 10, 20, 124, 294, 299;
- Comune Tavenna Foglio 8, Particella 472, 473, 474;

Per le aree indicate, interessate da piante di olivo, si prevede di esercitare il diritto all'espianto, ricollocando i soggetti all'interno della siepe perimetrale di mitigazione. Per tutte le altre aree di progetto, non vi è interessamento di superfici e a oliveto o vigneto. **Per quanto riguarda le interferenze in ambito agricolo dell'elettrodotto interrato, l'occupazione di aree agricole sarà di poco conto, considerata la modalità di scavo scelta per l'elettrodotto interrato (TOC), mentre per il resto le aree interessate sono costituite da strade esistenti.**

---

Allegato:

*Disciplinari di produzione*



ENTE REGIONALE DI SVILUPPO  
AGRICOLO PER IL MOLISE  
"Giacomo Sedati"  
CAMPOBASSO  
Sezione di LARINO

*Organismo Pubblico di Controllo e Certificazione della  
DOP Olio "MOLISE" riconosciuto in applicazione del Reg.  
CEE 2081/92 con Decreto Ministero delle Politiche  
Agricole e Forestali n. 65192 del 16/10/2003*

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**  
**DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI**  
**OLIVA "MOLISE".**

**ART. 1**

*Denominazione*

La Denominazione di Origine Protetta "Molise" è riservata agli oli extra vergini di oliva prodotti nella zona definita nel successivo art. 3 e che rispondono ai requisiti e alle condizioni stabiliti dal regolamento. CEE n° 2081/92 e indicati nel presente disciplinare di produzione.

**ART. 2**

*Varietà di olivo*

Per la produzione dell'Olio Extra Vergine di Oliva a Denominazione di Origine Protetta "MOLISE" sono utilizzate congiuntamente o disgiuntamente, per almeno l' 80%, le drupe prodotte dalle seguenti varietà considerate principali: Aurina (o Licinia), Gentile di Larino, Oliva nera di Colletorto, e Leccino; il 20% è costituito congiuntamente o disgiuntamente da altre varietà coltivate nella Regione tra le quali: Paesana bianca, Sperone di gallo, Olivastro Rosciola.

**ART. 3**

*Zona di produzione*

La zona di produzione delle olive destinate all'ottenimento dell'Olio Extra Vergine di Oliva a Denominazione di Origine Controllata "Molise", comprende i territori dei comuni: Acquaviva Collecroce, Agnone, Bagnoli del Trigno, Baranello, Belmonte del Sannio, Boiano, Bonefro, Busso, Campobasso, Campodipietra, Campolieto, Campomarino, Cantalupo nel Sannio, Carpinone, Casacalenda, Casalciprano, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castelmauro, Castelpetroso, Castelpizzuto, Castelverrino, Castel S. Vincenzo, Castropignano, Cercemaggiore, Cercepiccola, Cerro al Voltumo,



Civitacampomarano, Civitanova del Sannio, Colle d' Anchise Colletorto, Colli al Volturno, Conca Casale, Duronia, Ferrazzano, Filignano, Forlì del Sannio, Fornelli, Fossalto, Frosolone, Gambatesa, Gildone, Guardialfiera, Guardiaregia, Guglionesi, Jelsi, Isernia, Larino, Limosano, Longano, Lucito, Lupara, Macchia D' Isernia, Macchiagodena, Macchia Valfortore, Mafalda, Matrice, Mirabello Sannitico, Miranda, Molise, Monacilioni, Montagano, Montaquila, Montecilfone, Montefalcone nel Sannio, Montelongo, Montemitro, Montenero di Bisaccia, Montenero Valcocchiara, Monteroduni, Montorio nei Frentani, Morrone nel Sannio, Oratino, Palata, Pesche, Pescolanciano, Petacciato, Petrella Tifernina, Pettoranello del Molise, Pietrabbondante, Pietracatella, Pietracupa, Pizzone, Poggio Sannita, Portocannone, Pozzilli, Provvidenti, Riccia, Ripabottoni, Ripalimosani, Roccamandolfi, Roccasicura, Roccavivara, Rocchetta al Volturno, Rotello, Salcito, San Biase, San Felice del Molise, San Giacomo degli Schiavoni, San Giovanni in Galdo, San Giuliano del Sannio, San Giuliano di Puglia, San Martino in Pensilis, San Massimo, Santa Croce di Magliano, Sant' Agapito, Sant' Angelbimosano, Sant' Elena Sannita, Sant' Elia Pianisi, Santa Maria del Molise, Scapoli, Sepino, Sesto Campano, Spinete, Tavenna, Termoli, Torella del Sannio, Toro, Trivento, Tufara, Ururi, Vastogirardi, Venafro, Vinchiaturone idonei ad ottenere un prodotto con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare.

#### **ART. 4**

##### *Caratteristiche di coltivazione*

Le condizioni pedoclimatiche e di coltivazione degli oliveti destinati alla produzione di oli a Denominazione di Origine Protetta "MOLISE", devono essere quelle tipiche delle zone di produzione, di cui all'Art. 3. I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura, degli stessi oliveti, devono essere quelli capaci di meglio valorizzare le caratteristiche qualitative degli oli.

Le olive devono essere sane, indenni da danni da attacchi parassitari e da quelli derivanti da avverse condizioni climatiche (grandine, gelo, vento, etc.).

Nei trattamenti antiparassitari potranno essere impiegati solo prodotti che non lascino residui nell' olio e comunque nei termini consentiti dalla legge.

La raccolta delle olive deve essere effettuata durante la fase dell' invaiatura, che varia in funzione dell' andamento stagionale. Tale fase tradizionalmente individuata nella zona di produzione come momento ideale per la raccolta, deve essere necessariamente rispettata, in quanto è questa che unita alle caratteristiche pedoclimatiche della regione, conferisce all' olio del Molise quella tipicità peculiare, che lo contraddistingue.



La raccolta delle drupe deve essere effettuata per brucatura e/o con mezzi manuali tradizionali o con mezzi meccanizzati, utilizzando tutti gli accorgimenti onde evitare il contatto delle olive con il terreno. E' vietato l' uso di prodotti cascolanti. Le olive cadute a terra precedentemente la raccolta non dovranno essere utilizzate per la produzione dell' olio a Denominazione di Origine Protetta "MOLISE".

Il trasporto delle olive deve avvenire in modo idoneo ad evitare danni al frutto. Pertanto, le olive dopo la raccolta dovranno essere riposte in contenitori rigidi, forati e sovrapponibili per consentire un' adeguata aerazione. Le olive devono essere raccolte e molite entro 48 ore. La sosta delle drupe in oleificio deve avvenire in contenitori rigidi e sistemati in locali ben aerati, freschi e lontano da fonti di odori sgradevoli.

#### **ART. 5**

##### *Produzioni e rese*

La produzione massima di olive, riferita alla coltura specializzata e intensivi, destinata alla produzione degli oli a Denominazione di Origine Protetta "MOLISE", non dovrà superare i 120 quintali per ettaro. Nel caso di oliveti tradizionali o promiscui invece, la quantità totale di olive prodotte non deve essere superiore ad una media di 60 quintali per ettaro e quella media per pianta non superiore a 60 chilogrammi.

La resa massima delle olive in olio non dovrà essere superiore al 20%.

#### **ART. 6**

##### *Modalità di oleificazione*

Nella oleificazione delle olive destinate alla produzione di oli, di cui all'Art. 1, sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l' ottenimento di oli esenti da alterazioni. La gramolatura, a prescindere dal sistema di estrazione adottato, dovrà essere effettuata con acqua termoregolata alla temperatura massima di 25° C. e per tempi compatibili ai sistemi di lavorazione. Le operazioni di oleificazione delle olive, indirizzate alla produzione di Olio Extra Vergine di Oliva a Denominazione di Origine Protetta "MOLISE" sono effettuate in impianti di molitura posti nell' ambito del territorio indicato all' art.3. del presente disciplinare di produzione.



**ART. 7**  
*Caratteristiche al consumo*

All' atto dell' immissione al consumo la Denominazione di Origine Protetta "MOLISE, risponde alle seguenti caratteristiche:

caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo-verde;
- odore: fruttato da leggero a medio;
- sapore: fruttato, delicato sentore di amaro e di piccante;
- valore del panel test  $\geq 6,5$

Caratteristiche fisico-chimiche, all' atto dell' imbottigliamento:

- acidità libera  $\leq 0,50\%$ ;
- numero di perossidi  $\leq 10$  meq di ossigeno/Kg;
- K 232  $\leq 2,00$ ;
- acido oleico 70 - 80%;
- polifenoli totali (\*)  $> 100$  mg/Kg;

(\*) Espressi in acido Caffeico

**Art. 8**

*Designazione e presentazione*

Alla Denominazione di Origine Protetta "MOLISE" è vietata qualsiasi altra menzione aggiuntiva. E' tuttavia consentito l' uso di menzioni geografiche aggiuntive veritiere, come nomi storico-geografici, nomi di comuni, di frazioni, di tenute, di fattorie e di aziende, purché non abbiano significato laudativo, non siano tali da trarre in inganno il consumatore e siano riportate in dimensione dimezzata rispetto ai caratteri con cui viene descritta la Denominazione di Origine Protetta "MOLISE".

L' Olio Extra Vergine di Oliva a Denominazione di Origine Protetta "MOLISE" prodotto nella zona di cui all' Art. 3 deve essere immesso al consumo in recipienti e/o bottiglie di capacità non superiore a 5 litri. Le operazioni di confezionamento degli oli a Denominazione di Origine Protetta "MOLISE" sono effettuate nell' ambito del territorio indicato all' art.3. del presente disciplinare di produzione. Sui recipienti e sulle bottiglie deve essere riportata la menzione: "MOLISE" la dicitura "Denominazione di Origine Protetta" ed inoltre la dicitura "olio confezionato dal produttore all' origine" ovvero "olio confezionato nella zona di produzione".



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
DEI VINI  
“BIFERNO”**

Approvato con	D.P.R. 26.04.1983	G.U. 269 – 30.09.1983
Modificato con	D.M. 6.07.2002	G.U. 183 – 6.08.2002
Modificato con	D.M. 7.08.2006	G.U. 187 – 12.08.2006
Modificato con	D.M. 6.06.2011	G.U. 143 – 22.06.2011
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 7.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1**

*Denominazione e vini*

La denominazione di origine controllata “Biferno” è riservata ai vini “Biferno” rosso, rosato, bianco, rosso riserva e rosso superiore, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2**

*Base ampelografica*

I vini a denominazione di origine controllata “Biferno” rosso, rosato, rosso riserva e rosso superiore, debbono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

Montepulciano: minimo 70% – massimo 80%;

Aglianico: minimo 10% – massimo 20%.

Possono inoltre concorrere alla produzione di detti vini le uve provenienti dai vitigni a bacca nera, non aromatici, per una percentuale massima del 20%, idonei alla coltivazione nella Regione Molise, 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.

I vini a denominazione di origine controllata “Biferno” bianco devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

Trebbiano Toscano: 70% – 80%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca bianca, per una percentuale tra il 20 e 30%, idonei alla coltivazione per la Regione Molise, 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*

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Biferno” devono essere prodotte nella zona appresso indicata in provincia di Campobasso e che comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Acquaviva Collecroce, Campobasso, Campodipietra, Campomarino, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Colletorto, Ferrazzano, Gambatesa, Guardialfiera, Guglionesi, Larino, Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Valfortore, Mirabello Sannitico, Mafalda, Montagano, Montecilfone, Montefalcone del Sannio, Montelongo, Montemitro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Palata, Petacciato, Petrella Tifernina, Pietracatella, Portocannone, Rotello, 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, Termoli, Toro, Tufara, Ururi.

#### **Articolo 4**

##### *Norme per la viticoltura*

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche. Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, unicamente i vigneti collinari i cui terreni siano di orientamento adatto e di altitudine non superiore ai 500 metri s.l.m. per i tipi "Biferno" rosso, rosso riserva, rosso superiore e rosato, e di 600 metri s.l.m. per il "Biferno" bianco. 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.

La produzione massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a 14,00 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata per i vini "Biferno" rosso, rosso riserva, rosato e bianco ed a 12,50 tonnellate per il vino "Biferno" rosso superiore.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata, purchè la produzione totale per ettaro non superi il 20% il limite medesimo.

La Regione Molise, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo. La resa massima dell'uva in vino, per tutte le tipologie, non deve essere superiore al 70% di vino a Denominazione di Origine.

#### **Articolo 5**

##### *Norme per la vinificazione*

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, per la tipologia "Biferno" rosso riserva, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'art. 3. Le predette operazioni, possono essere effettuate anche nella intera provincia di Campobasso.

Le uve destinate alla vinificazione debbono assicurare alle tipologie "Biferno" rosso e rosato un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,50% vol, alla tipologia "Biferno" rosso riserva del 13,00% vol, alla tipologia "Biferno" rosso superiore dell'12,50% vol. e alla tipologia "Biferno" bianco del 10,50% vol.

#### **Articolo 6**

##### *Caratteristiche al consumo*

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

"Biferno" rosso:

colore: rubino più o meno intenso, con riflessi granati se invecchiato;

odore: gradevole, caratteristico, con profumo etereo se invecchiato;

sapore: asciutto, armonico, vellutato, giustamente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;

"Biferno" rosato:

colore: rosa più o meno intenso;

odore: fruttato, delicato;  
sapore: asciutto, 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.

“Biferno” bianco:  
colore: paglierino, più o meno intenso, con riflessi verdognoli;  
odore: gradevole, delicato, leggermente aromatico;  
sapore: asciutto, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 5,00 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;

“Biferno” rosso superiore:  
colore: rubino più o meno intenso con riflessi granati se invecchiato;  
odore: gradevole, intenso, caratteristico, con profumo etereo se invecchiato;  
sapore: asciutto, armonico, vellutato, giustamente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 vol;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l.

“Biferno” rosso riserva:  
colore: rubino più o meno intenso con riflessi granati;  
odore: gradevole, intenso, pieno, caratteristico con profumo etereo;  
sapore: robusto, asciutto, armonico, vellutato, giustamente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 vol;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

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

## **Articolo 7**

### *Designazione e presentazione*

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 “fine”, “scelto”, “selezionato”, “extra”, “vecchio”, e similari. 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.

Il vino “Biferno” rosso recante la menzione “riserva” deve subire un periodo d'invecchiamento di almeno 3 anni a far data dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata “Biferno” è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

## **Articolo 8**

### *Confezionamento*

I vini a denominazione di origine controllata “Biferno” rosso, rosato, rosso riserva, rosso superiore e bianco devono essere immessi al consumo in recipienti idonei fino ad una capacità massima di 5,00 litri.



Per le tipologie riserva e superiore è obbligatorio l'uso del recipiente in vetro.

È tuttavia consentito l'uso di contenitori speciali aventi una capacità superiore a 5,00 litri per i quali è obbligatoria la chiusura con tappo di sughero raso bocca.

Per tutte le altre tipologie sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

Per le tipologie "Biferno" rosso e bianco 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.

## **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 Km<sup>2</sup> 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 calanchivo 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 depositi 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 potenza di rilievo, la densità di drenaggio ed il substrato geolitologico si può parlare di tre tipi di paesaggio:

Sistema di paesaggio di colline, sistema di paesaggio delle colline costiere e sistema di paesaggio pedemontano.

I sistemi paesaggistici che interessano il “Biferno” sono:

Sistema di paesaggio di colline, con suoli ben drenati, da sottili a profondi, tessitura moderatamente 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.

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

L’altitudine dei terreni coltivati a vigneti, per la produzione dei vini Biferno, non può essere superiore ai 500 m.l.m, per le tipologie rossi e rosato, mentre può arrivare 600 m.l.m, per i bianchi, nell’ambito della zona geografica delimitata che comprende comuni della sola provincia di Campobasso, situati tra il basso e medio Molise.

#### Fattori umani rilevanti per il legame

La storia e la civiltà agricola del Molise hanno tra le proprie singolarità, per riconosciuta e rinsaldata tradizione, i fattori umani legati al territorio agrario che hanno contribuito a produrre uve, con specifiche caratteristiche, per ottenere vini di ottima qualità.

La nostra viticoltura, conosciuta già ai tempi dei Greci con un vino denominato *Paetrutianum* e Plinio parla di un famoso vino prodotto da una vite chiamata *pumula*, 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.

L’intero territorio regionale è cosparso di testimonianze che documentano la presenza della vite e la illustre qualità dei vini ottenuti. Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico, sulla produzione dei vini prodotti in Molise dalle varietà presenti e coltivate, risalgono agli scritti di Raffaele Pepe.

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 settore agricolo locale.

L'influenza dei fattori umani, nel corso dei tempi ha portato alla costituzione di numerose cantine cooperative e 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 "Biferno" deve essere ottenuto da uve provenienti dal vitigno "Montepulciano", per il 70-80%, e "Aglianico", per il 10 – 20%, con aggiunta del 20% di uve provenienti da altri vitigni a bacca rossa ammessi alla coltivazione nella Regione Molise, di cui all'allegato 1. la produzione del vino "Biferno Bianco" deve essere ottenuto da uve provenienti dal vitigno "Trebiano Toscano", per il 70-80%, con aggiunta del 20- 30% di uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca ammessi alla coltivazione nella Regione Molise, di cui all'allegato 1..
- **le forme di allevamento,** i sestri d'impianto e 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, delle uve provenienti dai vitigni Montepulciano e Aglianico e altri vitigni a bacca rossa ammessi alla coltivazione nella Regione Molise, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche, e in bianco, delle uve provenienti dai vitigni trebbiano Toscano e altri vitigni a bacca bianca ammessi alla coltivazione nella Regione Molise, 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 tutte le tipologie, non deve essere superiore al 70% 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 analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e caratterizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini a denominazione di Origine "Biferno" presentano caratteristiche chimico-fisiche proporzionate 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).*

Gli aspetti ambientali ed agronomici, le precise entità biologiche e scrupolose tecniche colturali, adottate dai viticoltori, hanno influenzato in modo determinante le caratteristiche organolettiche dell'uva e del vino da esse ottenuto, esaltando al meglio i caratteri qualitativi della produzione.

Per questa ragione nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

L'adozione delle forme di allevamento a tendone e/o a filare, a secondo delle zone, permette di controllare meglio le alterazioni climatiche in atto, e consente 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. Numerosi campi sperimentali sono stati realizzati per analizzare nuove tecniche di coltivazioni, per i vitigni iscritti alla DOC "BIFERNO", controllati dall'ERSAM e dalla facoltà di agraria dell'Università del Molise. Infatti, i viticoltori hanno dato e danno molto credito alle innovazioni tecnologiche, 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 viticoltura contemporanea.

Infatti il viticoltore Molisano ha sperimentato, sul campo, che il segreto della ottima produzione, dei vini DOC "BIFERNO", 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 «Biferno» è stata riconosciuta con Decreto del Ministero delle politiche agricole del Decreto 6 giugno 2011 e pubblicato sulla G.U n. 143 del 22 giugno 2011.

### **Articolo 10**

#### *Riferimenti alla struttura di controllo*

Nome e indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Campobasso,  
piazza della Vittoria, 1, 86100 Campobasso  
Telefono 0874471245/ 0874471272 mail: controllo.vini@cb.camcom.it

La Camera di Commercio di Campobasso è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, 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 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “MOLISE” O “DEL MOLISE”.**

Approvato con	DM	18.05.98	G.U.	126 del 02-06-1998
Modificato con	DM	10.10.00	G.U.	240 del 13-10-2000
Modificato con	DM	04.10.01	G.U.	240 del 15-10-2001
Modificato con	DM	11.12.01	G.U.	12 del 15-01-2002
Modificato con	DM	01.06.11	G.U.	139 del 17-06-2011
Modificato con	DM	30.11.11	G.U.	295 – 20.12.2011
			Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP	
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M.	12.07.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP	

### **Articolo 1**

#### **Denominazione e vini**

La Denominazione di Origine Controllata “Molise” o “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, Novello;
- Rosso spumante di qualità;
- Rosato spumante di qualità;
- Bianco Spumante di qualità;
- Chardonnay, Chardonnay spumante, Chardonnay frizzante;
- Falanghina, Falanghina passito, Falanghina spumante di qualità;
- Trebbiano;
- Sauvignon;
- Fiano, Fiano frizzante e Fiano spumante di qualità;
- Greco bianco;
- Malvasia, Malvasia frizzante e Malvasia spumante di qualità;
- Moscato bianco, Moscato bianco spumante di qualità, Moscato bianco passito, Moscato bianco frizzante;
- Pinot bianco; Pinot bianco frizzante, Pinot bianco spumante di qualità;
- Pinot grigio, Pinot grigio frizzante, Pinot grigio spumante di qualità;
- Pinot nero;
- Cabernet Sauvignon;
- Merlot, Merlot frizzante e Merlot novello;
- Sangiovese;
- Aglianico, Aglianico riserva.

### **Articolo 2**

#### **Base ampelografica**

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Molise” o “del Molise” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale, le seguenti composizioni ampelografiche:

“Molise” Rosso o Rosso “del Molise” anche nella tipologia Rosato, Novello, Riserva e Rosso Spumante di qualità: Montepulciano per almeno l’85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Aglianico e Aglianico riserva: Aglianico per almeno l’85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Cabernet Sauvignon: Cabernet Sauvignon per almeno l’85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Sangiovese: Sangiovese per almeno l’85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Merlot, anche nelle tipologie Merlot Novello e Merlot frizzante: Merlot per almeno l’85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Pinot nero: Pinot nero per almeno l’85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Pinot grigio, anche nelle tipologie Pinot grigio frizzante e Pinot grigio spumante di qualità: Pinot grigio per almeno l’85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Pinot bianco, anche nelle tipologie, Pinot bianco spumante di qualità e Pinot bianco Frizzante: Pinot bianco per almeno l’85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Chardonnay, anche nelle tipologie Chardonnay frizzante e Chardonnay spumante di qualità: Chardonnay per almeno l’85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Falanghina, anche nelle tipologie Falanghina spumante di qualità e Falanghina passito: Falanghina per almeno l’85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Fiano, anche nelle tipologie Fiano Frizzante e Fiano Spumante di qualità: Fiano per almeno l’85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Greco Bianco: Greco Bianco per almeno l’85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Malvasia, anche nelle tipologie Malvasia frizzante e Malvasia spumante di qualità: Malvasia per almeno l’85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Moscato bianco, anche nelle tipologie Moscato bianco spumante di qualità, Moscato bianco frizzante e Moscato bianco passito: Moscato bianco per almeno l’85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Sauvignon: Sauvignon per almeno l’85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Trebbiano: Trebbiano per almeno l’85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15%.

“Molise” o “del Molise” Bianco spumante di qualità: Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Moscato e/o Falanghina e/o Montepulciano (vinificato in bianco) e/o Fiano e/o Malvasia per almeno il 50%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 50%. ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare..

“Molise” o “del Molise” Rosato spumante di qualità: Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Moscato e/o Falanghina e/o Montepulciano e/o Fiano e/o Malvasia per almeno il 50%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 50%. 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**

La zona di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Molise” o “del Molise” comprende i seguenti comuni della Provincia di Campobasso:

Acquaviva Collecroce, Baranello, Boiano, Bonefro, Busso, Campobasso, Campochiaro, Campodipietra, Campolieto, Campomarino, Casacalenda, Casalciprano, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castelmauro, Castropignano, Cercemaggiore, Cercepiccola, Civitacampomarano, Colle d’Anchise, Colletorto, Duronia, Ferrazzano, Fossalto, Gambatesa, Gildone, Guardialfiera, Guardiaregia, Guglionesi, Ielsi, Larino, Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Valfortore, Mafalda, Matrice, Mirabello Sannitico, Montagano, Montecilfone, Montefalcone del Sannio, Molise, Monacilioni, Montagano, Montelongo, Montemitro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Morrone del Sannio, Oratino, Palata, Petacciato, Petrella Tifernina, Pietracatella, Pietracupa, Portocannone, Riccia, Ripabottoni, Ripalimosani, Roccavivara, Rotello, Salcito, Sant’Angelo

Limosano, San Biase, Santa Croce di Magliano, Sant’Elia a P., San Felice del Molise, San Giacomo degli Schiavoni, San Giovanni in Galdo, San Giuliano del Sannio, San Giuliano di Puglia, Santa Maria del Molise, San Massimo, San Polo Matese, San Martino in Pensilis, Sepino, Taverna, Termoli, Toro, Torella del Sannio, Trivento, Tufara, Ururi, Vinchiaturò;

e i seguenti comuni della Provincia di Isernia:

Acquaviva d’Isernia, Agnone, Bagnoli del Trigno, Belmonte del Sannio, Cantalupo, Capracotta, Carovilli, Carpinone, Castel del Giudice, Castelpetroso, Castelpizzuto, Castel San Vincenzo, Castelverrino, Cerro al Volturno, Chiauci, Civitanova del Sannio, Colli a Volturno, Conca Casale, Filignano, Forli del Sannio, Fornelli, Frosolone, Isernia, Longano, Macchia d’Isernia, Macchiagodena, Miranda, Montaquila, Monteroduni, Pesche, Pescolanciano, Pescopennataro, Pettoranello del Molise, Pietrabbondante, Poggio Sannita, Pozzilli, Rionero Sannitico, Roccamandolfi, Roccasicura, Rocchetta a Volturno, Sant’Agapito, Sant’Angelo del Pesco, Sant’Elena Sannita, San Pietro Avellana, Scapoli, Sessano del Molise, Sesto Campano, Vastogirardi, Venafro.

#### **Articolo 4**

#### **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’art. 2 devono essere quelle normali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell’iscrizione allo Schedario Viticolo, unicamente i vigneti compresi nella fascia collinare e pedocollinare, con buona sistemazione idraulica ed agraria.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l’irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto 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.
Aglianico, anche nella tipologia Riserva	12,0	11,00
Cabernet sauvignon	12,0	11,00
Chardonnay, anche nelle tipologie Frizzante e Spumante di qualità	12,00	10,50
Falanghina, anche nelle tipologie Passito e Spumante di qualità	14,00	10,00
Greco Bianco	12,00	11,00
Malvasia, anche nelle tipologie Frizzante e Spumante di qualità	14,00	10,00
Merlot, anche nelle tipologie Frizzante e Novello	13,00	10,50
Moscato Bianco, anche nelle tipologie Frizzante, Passito e Spumante di qualità	12,00	10,00



Rosso, Rosso Riserva, Novello, Rosato	15,00	10.50
Pinot Bianco, anche nelle tipologie Frizzante e Spumante di qualità	12,00	10.50
Pinot grigio, anche nelle tipologie Frizzante e Spumante di qualità	12,00	10.50
Pinot Nero	12,00	10.50
Sauvignon	12,00	10.50
Sangiovese	15,00	10.50
Trebbiano	14,00	10.00
Fiano, anche nelle tipologie Frizzante e Spumante di qualità	12,00	11.50
Rosso spumante di qualità	15,00	10,50
Rosato spumante di qualità	15,00	10,50
Bianco spumante di qualità	15,00	10,50

Le uve utilizzate per le produzioni dei vini a denominazione di origine controllata “Molise” o “del Molise” qualificabili con la menzione “riserva” devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12% vol.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti, e da destinare alla produzione di vini a Denominazione di Origine Controllata “Molise” o “del Molise” devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino, di cui al successivo art. 5, per i quantitativi predetti.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla Denominazione di Origine Controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto.

La Regione Molise, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

### **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione, appassimento ed invecchiamento obbligatorio dei vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare.

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

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Molise” o “del Molise”, ad eccezione della tipologia “passito” per la quale la resa massima è del 50%.

Qualora superi il limite del 70%, 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.

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Molise” o “del Molise”, qualificabili con la menzione “riserva” devono essere sottoposti ad un invecchiamento obbligatorio per un periodo di 2 anni, di cui almeno sei mesi in botti di legno, a decorrere dal 1° novembre dell’annata di produzione delle uve.

La Denominazione di Origine Controllata “Molise” o “del Molise” “passito” è riservata al vino ottenuto dalla uve sottoposte, in tutto o in parte, sulla pianta o dopo la raccolta, ad appassimento.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

I vini a denominazione di origine controllate “Molise” o “del Molise”, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

#### *“Molise” Greco Bianco:*

colore: giallo paglierino, più o meno intenso;  
odore: delicato, gradevole, caratteristico;  
sapore: secco, intenso, armonico;  
titolo alcolometrico: volumico totale minimo: 11,0% vol.;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

#### *“Molise” Trebbiano:*

colore: giallo paglierino;  
odore: delicato, fruttato;  
sapore: sapido, fresco ed armonico, anche leggermente vivace;  
titolo alcolometrico: volumico totale minimo: 10,5% vol.;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

#### *“Molise” Moscato bianco:*

colore: giallo paglierino, più o meno intenso, a volte dorato;  
odore: caratteristico, armonico;  
sapore: armonico, caratteristico;  
titolo alcolometrico: volumico totale minimo: 10,5% vol.;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

#### *“Molise” Moscato bianco spumante di qualità:*

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino, più o meno intenso, a volte dorato;  
odore: intenso, caratteristico, armonico;  
sapore: demi-sec o dolce, armonico, fragrante, caratteristico;  
titolo alcolometrico: volumico totale minimo: 10,5% vol.;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

tenore zuccherino: superiore a 32 g/l.

*“Molise” Moscato bianco passito:*

colore: giallo dorato;

odore: tipico di moscato, aromatico, caratteristico, intenso e delicato;

sapore: dolce, armonico, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,0% vol., di cui almeno 13% svolti;

acidità totale minima: 4,0 g/l.;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.;

*“Molise” Moscato bianco frizzante:*

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino, più o meno intenso, a volte dorato;

odore: intenso, caratteristico, armonico;

sapore: armonico, caratteristico, anche dolce, fragrante;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l.;

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

*“Molise” Pinot bianco:*

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;

odore: fresco, fruttato;

sapore: delicato ed armonico, a volte leggermente vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l.;

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

*“Molise” Pinot bianco frizzante:*

spuma: lieve ed evanescente

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;

odore: fresco, fruttato;

sapore: delicato ed armonico, a volte leggermente vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l.;

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

*“Molise” Pinot bianco spumante di qualità:*

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;

odore: fresco, fruttato;

sapore: brut nature o extra brut o brut, delicato ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l.;

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

tenore zuccherino: inferiore a 12 g/l.

*“Molise” Sauvignon:*

colore: giallo paglierino, più o meno carico;

odore: delicato, fresco, gradevole, caratteristico;

sapore: secco, morbido, moderatamente vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l.;

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

*“Molise” Rosso:*

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l’invecchiamento;

odore: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico;

sapore: secco, armonico, morbido, a volte, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l.;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

*“Molise” Rosso riserva:*

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato;

odore: vinoso, intenso, etereo, pieno, caratteristico;

sapore: ampio, caldo, armonico, morbido, a volte, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l.;

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

*“Molise” novello:*

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: gradevole, caratteristico;

sapore: morbido, armonico, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l.;

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

*“Molise” Rosato o Rosato “del Molise”:*

colore: rosso ciliegia o rosa delicato;

odore: vinoso, fruttato caratteristico;

sapore: secco morbido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 4,50 g/l.;

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

*“Molise” Rosso spumante di qualità:*

spuma: fine e persistente

colore: rosso rubino, più o meno intenso;

odore: gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore: brut nature o extra brut o brut, delicato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;

acidità totale minima: 5 g/l.;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.;

tenore zuccherino: inferiore a 12 g/l.

*“Molise” Bianco spumante di qualità:*

spuma: fine e persistente

colore: giallo paglierino, più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini o dorati;

odore: gradevole, intenso, con delicati sentori floreali e fruttati;

sapore: brut nature o extra brut o brut, delicato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;  
tenore zuccherino: inferiore a 12 g/l.

*“Molise” Rosato spumante di qualità:*

spuma: fine e persistente;  
colore: rosato, più o meno intenso;  
odore: gradevole con delicati sentori fruttati;  
sapore: brut nature o extra brut o brut, delicato, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;  
tenore zuccherino: inferiore a 12 g/l.

*“Molise” Sangiovese:*

colore: rosso rubino più o meno intenso, talora con riflessi violacei;  
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;  
sapore: asciutto, caldo, delicato retrogusto amarognolo;  
titolo alcolometrico volumico minimo: 11,0% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

*“Molise” Cabernet sauvignon:*

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico;  
sapore: robusto, vivace ed armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

*“Molise” Aglianico:*

colore: rosso rubino più o meno intenso, talora con riflessi violacei;  
odore: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico;  
sapore: secco, armonico, morbido, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

*“Molise” Aglianico riserva:*

colore: rosso rubino più o meno intenso, talora con riflessi violacei;  
odore: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico;  
sapore: secco, armonico, morbido, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico minimo: 12,5% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

*“Molise” Chardonnay:*

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;  
odore: fresco, fruttato;  
sapore: delicato ed armonico;

titolo alcolometrico volumico minimo: 10,5% vol.;  
acidità totale minima: 5,0 g/l.;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

*Molise” Chardonnay frizzante:*

spuma: lieve ed evanescente  
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;  
odore: fresco, fruttato;  
sapore: delicato ed armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;  
acidità totale minima: 5,0 g/l.;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

*Molise” Chardonnay spumante di qualità:*

spuma: fine e persistente  
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;  
odore: fresco, fruttato;  
sapore: extra dry, delicato ed armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;  
acidità totale minima: 5,0 g/l.;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;  
tenore zuccherino: compreso tra 12 e 17 g/l.

*“Molise” Falanghina:*

colore: giallo paglierino, più o meno intenso;  
odore: delicato, gradevole, caratteristico;  
sapore: secco, leggermente vivace, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

*“Molise” Falanghina Passito:*

colore: dal giallo dorato all'ambrato;  
odore: delicato, tipico;  
sapore: caratteristico, alcolico;  
titolo alcolometrico volume totale minimo 14% vol;  
acidità totale minima 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22 g/l;  
residuo zuccherino: minimo a 25 g/l.

*“Molise” Falanghina Spumante di qualità:*

spuma: fine e persistente;  
colore: dal giallo paglierino al dorato;  
odore: delicato, gradevole, caratteristico;  
sapore: brut nature o extra brut o brut, delicato, armonico;  
titolo alcolometrico volume totale minimo 10,5% vol;  
acidità totale minima 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22 g/l;  
tenore zuccherino: inferiore a 12 g/l.

*“Molise” Fiano:*

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: intenso gradevole, caratteristico;  
sapore: secco, armonico;  
titolo alcolometrico volume totale minimo 11,5% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Molise” Fiano spumante di qualità:*

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante;  
odore: intenso, fine, caratteristico;  
sapore: extra dry, delicato ed armonico;  
titolo alcolometrico volume totale minimo 10,5% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;  
tenore zuccherino: compreso tra 12 e 17 g/l.

*“Molise” Fiano frizzante:*

spuma: lieve;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: intenso gradevole, caratteristico;  
sapore: secco, armonico;  
titolo alcolometrico volume totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Molise” Pinot grigio:*

colore: dal giallo paglierino al ramato intenso secondo i metodi di vinificazione;  
odore: intenso, persistente, caratteristico;  
sapore: vellutato, armonico, morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

*“Molise” Pinot grigio frizzante:*

spuma: lieve e persistente;  
colore: giallo paglierino;  
odore: intenso, persistente, caratteristico;  
sapore: vellutato, armonico, morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

*“Molise” Pinot grigio spumante di qualità:*

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino;  
odore: intenso, persistente, caratteristico;  
sapore: extra dry, vellutato, armonico, morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l.;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;  
tenore zuccherino: compreso tra 12 e 17 g/l;

*“Molise” Pinot Nero:*

colore: rosso granato più o meno intenso;  
odore: fine e gradevole;  
sapore: asciutto, pieno, armonico, piacevolmente amarognolo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5° % vol.;  
acidità totale minima: 5,0 g/l.;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

*“Molise” Merlot:*

colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;  
odore: vinoso, intenso, caratteristico; se invecchiato, più delicato, etereo e gradevole;  
sapore: asciutto o abboccato, sapido, di corpo, leggermente tannico, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.;  
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

*“Molise” Merlot novello:*

colore: rosso rubino;  
odore: gradevole, intenso, caratteristico;  
sapore: fruttato, armonico, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

*“Molise” Merlot frizzante:*

spuma: lieve e persistente;  
colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso, intenso, caratteristico;  
sapore: asciutto, armonico, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

*“Molise” Malvasia:*

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
odore: intenso, persistente, aromatico, caratteristico;  
sapore: vellutato, morbido, di medio corpo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Molise” Malvasia frizzante:*

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
odore: intenso, persistente, aromatico, caratteristico;  
sapore: dal secco all’amabile, aromatico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0%.  
acidità totale minima: 4,5 g/l;



estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Molise” Malvasia spumante di qualità:*

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino, più o meno intenso, a volte dorato;

odore: intenso, persistente, aromatico, caratteristico;

sapore: demi-sec o dolce, armonico, caratteristico, fragrante;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

tenore zuccherino: superiore a 32 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei vini, modificare, con proprio Decreto, per i vini di cui sopra, i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

Alla Denominazione di Origine Controllata di cui all'art. 1 è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato e similari.

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

In etichetta, in luogo della denominazioni di origine controllata “Molise” accompagnata dal nome del vitigno, può figurare il nome del vitigno accompagnato dalla specificazione “del Molise”.

È vietato, nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Molise” o “del Molise”, l'uso del riferimento al nome del vitigno Montepulciano.

Per tutte le tipologie dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Molise” o “del Molise” è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve ad eccezione delle tipologie spumante e frizzante.

I vini provenienti da uve del vitigno Montepulciano potranno essere denominati “Molise” Rosso o Rosso “del Molise”, “Molise” Rosato o Rosato “del Molise”, “Molise” Rosso Spumante di qualità o Rosso Spumante di qualità “del Molise”, “Molise” Rosato Spumante di qualità o Rosato Spumante di qualità “del Molise”, “Molise” Bianco Spumante di qualità o Bianco Spumante di qualità “del Molise”.

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

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

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Molise” o “del Molise” qualificati con la menzione “riserva”, devono essere immessi al consumo in recipienti di vetro chiusi con tappo di sughero raso bocca.

Per le tipologie “Molise” o “del Molise” Aglianico, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Falaghina, Fiano, Greco Bianco, Malvasia, Moscato Bianco, Pinot Bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Rosso, Rosato, Sangiovese, Sauvignon e Trebbiano, 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, ad esclusione della tipologia Novello.

È altresì consentito effettuare la messa in commercio in recipienti di formato speciale in vetro di capacità superiore a 5,00 litri, 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 Km<sup>2</sup> 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 mediterranei 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 depositi 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, della 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 coltivati a vigneti devono avere un'altitudine non inferiore 5 m.l.m nella zona geografica delimitata che comprende comuni delle provincie di Campobasso ed Isernia, situati tra il basso, medio e alto Molise.

## Fattori umani rilevanti per il legame

La storia e la civiltà agricola del Molise hanno tra le proprie singolarità, per riconosciuta e rinsaldata tradizione, i fattori umani legati al territorio agrario che hanno contribuito a produrre uve, con specifiche caratteristiche, per ottenere vini di alta qualità.

La nostra viticoltura, conosciuta già ai tempi dei Greci con un vino denominato *Paetrutianum*, e Plinio parla di un famoso vino prodotto da una vite chiamata *pumula*, enunciando parole di elogio per quelli della zona di Isernia, 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.

L'intero territorio regionale è cosparso di testimonianze che documentano la presenza della vite e la illustre qualità dei vini ottenuti. Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico, sulla produzione dei vini prodotti in Molise dalle varietà presenti e coltivate, risalgono agli scritti di Raffaele Pepe.

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, con 34 diverse denominazioni di cultivar diffuse in quasi tutti i comuni della regione Molise.

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 dei vini della DOP “Molise” o “ del Molise” deve provenire da uve dei vitigni di seguito riportati e tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata:

- 1- Montepulciano per almeno l'85%,
- 2- Aglianico per almeno l'85%.
- 3- Cabernet Sauvignon per almeno l'85%.
- 4- Sangiovese per almeno l'85%.
- 5- Merlot per almeno l'85%.
- 6- Pinot nero per almeno l'85%.
- 7- Pinot grigio per almeno l'85%.
- 8- Pinot bianco per almeno l'85%.
- 9- Chardonnay per almeno l'85%.
- 10-Falanghina per almeno l'85%.
- 11-Fiano per almeno l'85%.
- 12-Greco Bianco per almeno l'85%.
- 13-Malvasia per almeno l'85%.
- 14-Moscato bianco per almeno l'85% .
- 15-Sauvignon per almeno l'85%.
- 16-Trebbiano per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione del “Molise” “o del Molise” le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 15% di cui all'allegato “A”..

Per le tipologie spumante di qualità, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca di colore analogo, provenienti da altri vigneti idonei alla coltivazione nella regione Molise, in misura non superiore al 50% di cui all'allegato “1”.

- **le forme di allevamento**, i sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona di produzione, 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. E' consentita la sola irrigazione di soccorso.
- **le pratiche relative alla vinificazione, compreso l'invecchiamento** sono quelle tradizionalmente consolidate, per la vinificazione in rosso, in rosato e bianco, delle uve prodotte, adeguatamente differenziate per tipologia di base e le tipologie novello, frizzante, spumante di qualità, passito e riserva, 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 tutte le tipologie, non deve essere superiore al 70% di vino a Denominazione di Origine, ad eccezione della tipologia "passito" per la quale la resa massima è del 50%.

*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, proprietà certe e specifiche proprie, descritte all'articolo 6, legate all'ambiente geografico.

In particolare, i vini a Denominazione di Origine "Molise" o "del Molise" presentano proprietà chimico-fisiche, bilanciate in tutte le tipologie, con buona alcolicità, elevata concentrazione fenolica, invidiabile freschezza e note gradevoli evidenti percepibili sia all'olfatto che al retrolfatto. Di fatti, tutti i vini presentano un modesto tenore di acidità, dovuto alla naturale diminuzione dell'acidità delle uve, a giusta maturazione.

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

Le aree vitivinicole del Molise sono da sempre legate ad alcuni particolari tipologie di vitigni e la storicità la troviamo descritta in vari trattati di viticoltura, ad esempio:

- *Traité General de Viticulture "AMPELOGRAPHIE"*, di P. Viala, Editeurs Masson Et C. ie, Paris, 1902;
- *Trattato di Viticoltura Moderna*, di Ottavio Ottavi, Casa Editrice Fratelli Ottavi, Casale Monferrato, 1929;
- *Viticultura Molisana negli ultimi due secoli*, di Michele Vitagliano, Regione Molise, 1982.
- Francesco Carpentieri, grande enologo, nel 1922 sulla produzione enologica del Molise, scriveva: "Nel Molise si ottengono vini bianchi pregevoli specialmente a Montagano, a Campo di Pietra ed a Toro; sono scoloriti, di buon profumo, di gusto netto e gradevoli..... I vini rosi del Molise si ottengono con mescolanze di uve bianche e nere e riescono di colore cerasuolo, giustamente alcolici e di buon gusto".

Gli aspetti ambientali ed agronomici e le precise entità biologiche, considerate dagli imprenditori agricoli, 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 della vite, al fine dell'esaltazione delle caratteristiche organolettiche delle diverse varietà di uva e dei vini da esse ottenuti, per colore, struttura, grado alcolico e complessità.

L'adozione delle forme di allevamento a tendone e/o a filare, a secondo delle zone, permette di controllare meglio le alterazioni climatiche in atto, e consente 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. Numerosi campi sperimentali sono stati

realizzati per analizzare nuove tecniche di coltivazione, per i vitigni iscritti alla DOC “MOLISE” “ o “del MOLISE”, controllati dall’ERSAM e dalla facoltà di agraria dell’Università del Molise. Infatti, i viticoltori hanno dato e danno molto credito alle innovazioni tecnologiche, ritenendo importante l’ausilio dei ricercatori del 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.

Infatti, il viticoltore Molisano ha sperimentato, sul campo, che il segreto della ottima produzione, dei vini DOC “MOLISE” o “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, è stata riconosciuta con Decreto del Ministero delle politiche agricole del 18 maggio 1998, ed il disciplinare è stato modificato con decreto del Ministero delle politiche agricole del 1 giugno 2011.

## **Articolo 10**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Campobasso  
piazza della Vittoria, 1, 86100 Campobasso

Telefono 0874471245/ 0874471272 mail: controllo.vini@cb.camcom.it

Camera di Commercio Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Isernia  
c.so Risorgimento, 302.

**Telefono 0865 455214** mail: controllo: camera.commercio@is.camcom.it

La Camera di Commercio di Campobasso e quella di Isernia è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

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 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “OSCO” O “TERRE DEGLI OSCI”**

Approvato con	D.M. 4.11.1995	G.U. 281 – 1.12.1995
Modificato con	D.M. 18.11.2011	G.U. 284 – 6.12.2011
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 7.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 25.06.2014 (concernente correzione disciplinare)	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 30.07.2015	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP – Sezione Vini DOP e IGP

### **Articolo 1**

#### *Denominazione e vini*

La indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci” accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati..

La indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci” è riservata ai seguenti vini:  
bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito;  
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;  
rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci” con la specificazione di uno dei vitigni di cui al successivo articolo 2, possono essere prodotti anche nelle tipologie novello e frizzante limitatamente ai vitigni a bacca rossa.

### **Articolo 2**

#### *Base ampelografica*

I vini ad indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci” bianchi, rossi, e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Molise.

La indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci” con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Molise è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Molise fino ad un massimo del 15% 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*

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Osco" o "Terre degli Osci" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Campobasso.

### **Articolo 4**

#### *Norme per la viticoltura*

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art.2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore, per i vini ad indicazione geografica tipica "Osco" o "Terre degli Osci" bianco, rosso e rosato a tonnellate 23; per i vini ad indicazione geografica tipica "Osco" o "Terre degli Osci" con la specificazione del vitigno, a tonnellate 22.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Osco" o "Terre degli Osci", seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- 9% per i bianchi;
- 10% per i rossi;
- 10% per i rosati.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti 0,5% vol.

### **Articolo 5**

#### *Norme per la vinificazione*

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino e al 50% per il passito.

Per le uve aromatiche destinate alla produzione della indicazione geografica tipica "Osco" o "Terre degli Osci" passito è consentito un leggero appassimento sulla pianta o su graticci.

### **Articolo 6**

#### *Caratteristiche al consumo*

I vini ad indicazione geografica tipica "Osco" o "Terre degli Osci" anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

*"Osco" o "Terre degli Osci" bianco e bianco frizzante*  
colore: giallo paglierino, più o meno intenso;



odore: fruttato, fresco;  
sapore: secco, armonico, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Oscò” o “Terre degli Osci” bianco passito*

colore: giallo paglierino tendente all’ambtrato più o meno intenso a secondo dell’invecchiamento;  
odore: fruttato, fresco;  
sapore: dolce, armonico, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Oscò” o “Terre degli Osci” con indicazione del vitigno bianco e bianco frizzante*

all’atto dell’immissione al consumo devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Oscò” o “Terre degli Osci” rosso*

colore: rosso rubino con riflessi violacei;  
odore: caratteristico, gradevole;  
sapore: secco, armonico non tannico, morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

*“Oscò” o “Terre degli Osci” rosso frizzante*

colore: rosso rubino con riflessi violacei;  
odore: caratteristico, gradevole;  
sapore: secco, armonico non tannico, morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

*“Oscò” o “Terre degli Osci” novello*

colore: rosso rubino con riflessi violacei;  
odore: caratteristico, gradevole;  
sapore: secco, armonico non tannico, morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

*“Oscò” o “Terre degli Osci” con indicazione del vitigno rosso*

all’atto dell’immissione al consumo devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

*“Oscò” o “Terre degli Osci” con indicazione del vitigno rosso frizzante*

all’atto dell’immissione al consumo devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

*“Osco” o “Terre degli Osci” con indicazione del vitigno novello*

all'atto dell'immissione al consumo devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

*“Osco” o “Terre degli Osci” rosato*

colore: rosa più o meno intenso;  
odore: fruttato, intenso, floreale;  
sapore: secco, tipico, fresco  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Osco” o “Terre degli Osci” rosato frizzante*

colore: rosa più o meno intenso;  
odore: fruttato, intenso, floreale;  
sapore: secco, tipico, fresco  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Osco” o “Terre degli Osci” rosato con indicazione del vitigno*

colore: rosa più o meno intenso;  
odore: fruttato, intenso, floreale;  
sapore: secco, tipico, fresco  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Osco” o “Terre degli Osci” rosato frizzante con indicazione del vitigno*

colore: rosa più o meno intenso;  
odore: fruttato, intenso, floreale;  
sapore: secco, tipico, fresco  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.”.

## **Articolo 7**

### *Designazione e presentazione*

Alla indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È tuttavia consentito l’uso di indicazione che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno e similari.

L’indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci”, ai sensi dell’art. 14 del D.lgs. n. 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare

l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

## Articolo 8

### *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 Km<sup>2</sup> 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 calanchivo 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 aspre 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, Chiausci 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 "Argille Varicolori" 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 depositi 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 rinvennero 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, della 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 coltivati a vigneti devono avere un'altitudine non inferiore 5 m s.l.m. nella zona geografica delimitata che comprende comuni della provincia di Campobasso, situati tra il basso e medio Molise.

#### Fattori umani rilevanti per il legame

La storia e la civiltà agricola del Molise hanno tra le proprie singolarità, per riconosciuta e rinsaldata tradizione, i fattori umani legati al territorio agrario che hanno contribuito a produrre uve, con specifiche caratteristiche, per ottenere vini di alta qualità.

La nostra viticoltura, conosciuta già ai tempi dei Greci con un vino denominato *Paetrutianum*, e Plinio parla di un famoso vino prodotto da una vite chiamata *pumula*, enunciando parole di elogio per quelli della zona di Isernia, 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.

L'intero territorio regionale è cosparso di testimonianze che documentano la presenza della vite e la illustre qualità dei vini ottenuti. Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico, sulla produzione dei vini prodotti in Molise dalle varietà presenti e coltivate, risalgono agli scritti di Raffaele Pepe.

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 settore 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, con 34 diverse denominazioni di cultivar diffuse in quasi tutti i comuni della regione Molise.

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 dei vini della IGT “Osco” o “Terre degli Osci”, di seguito riportati, devono provenire da uve dei vitigni di cui all'allegato 1, tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata:  
bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito;  
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;  
rosati, anche nella tipologia frizzante.
- **le forme di allevamento**, i sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona di produzione.
- **le pratiche relative alla vinificazione**, sono quelle tradizionalmente consolidate, per la vinificazione in rosso, in rosato e bianco, delle uve prodotte, adeguatamente differenziate per tipologia di base e le tipologie novello, frizzante e passito 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 tutte le tipologie, non deve essere superiore al 80% di vino ad eccezione della tipologia “passito” per la quale la resa massima è del 50%.

*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, proprietà certe e specifiche proprie, descritte all'articolo 6, legate all'ambiente geografico.

In particolare, i vini IGT “Osco” o “Terre degli Osci” presentano proprietà chimico-fisiche, bilanciate in tutte le tipologie, con buona alcolicità, elevata concentrazione fenolica, invidiabile freschezza e note gradevoli 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).*

Le aree vitivinicole del Molise sono da sempre legate ad alcuni particolari tipologie di vitigni e la storicità la troviamo descritta in vari trattati di viticoltura, ad esempio:

- *Traité General de Viticulture “AMPELOGRAPHIE”, di P. Viala, Editeurs Masson Et C.ie, Paris, 1902;*
- *Trattato di Viticoltura Moderna, di Ottavio Ottavi, Casa Editrice Fratelli Ottavi, Casale Monferrato, 1929;*
- *Viticoltura Molisana negli ultimi due secoli, di Michele Vitagliano, Regione Molise, 1982.*
- *Francesco Carpentieri, grande enologo, nel 1922 sulla produzione enologica del Molise, scriveva: “Nel Molise si ottengono vini bianchi pregevoli specialmente a Montagano, a Campo di Pietra ed a Toro; sono scoloriti, di buon profumo, di gusto netto e gradevoli..... I vini rosi del Molise si ottengono con mescolanze di uve bianche e nere e riescono di colore cerasuolo, giustamente alcolici e di buon gusto”.*

Gli aspetti ambientali ed agronomici e le precise entità biologiche, considerate dagli imprenditori agricoli, 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 della vite, al fine dell'esaltazione delle caratteristiche organolettiche delle diverse varietà di uva e dei vini da esse ottenuti, per colore, struttura, grado alcolico e complessità.

L'adozione delle forme di allevamento a tendone e/o a filare, a secondo delle zone, permette di controllare meglio le alterazioni climatiche in atto, e consente 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. Numerosi campi sperimentali sono stati realizzati per analizzare nuove tecniche di coltivazione, per i vitigni iscritti alla IGT "Osco" o "Terre degli Osci", controllati dall'ERSAM e dalla Facoltà di Agraria dell'Università del Molise. Infatti, i viticoltori hanno dato e danno molto credito alle innovazioni tecnologiche, ritenendo importante l'ausilio dei ricercatori del 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.

Infatti, il viticoltore Molisano ha sperimentato, sul campo, che il segreto della ottima produzione, dei vini "Osco" o "Terre degli Osci" 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 IGT "Osco" o "Terre degli Osci" seguita dalla specificazione del vitigno, è stata riconosciuta con Decreto del Ministero delle politiche agricole del 4 novembre 1995, ed il disciplinare è stato modificato con decreto del Ministero delle politiche agricole del 1 settembre 2011.

## **Articolo 9**

### *Riferimenti alla struttura di controllo*

Nome e indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Campobasso,  
piazza della Vittoria, 1, 86100 Campobasso  
Telefono 0874471245/ 0874471272 mail: controllo.vini@cb.camcom.it

La Camera di Commercio di Campobasso è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA  
“TINTILIA DEL MOLISE”**

Approvato con	DM	01.06.2011	GU 139 – 17.06.2011
Modificato con	DM	20.09.2011	GU 231 – 04.10.2011
Modificato con	D.M.	30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
			Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M.	7.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**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 sestri 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.

**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.

2. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei vini, modificare, con proprio Decreto, per i vini di cui sopra, i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

## **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 Km<sup>2</sup> 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 aspre 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 “Argille Varicolori” 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 depositi 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, regola 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 dorsali 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 Civitacampomariano, 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 Contado 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 sestri 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 sestri 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 decreto 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: Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Campobasso  
piazza della Vittoria, 1, 86100 Campobasso

Telefono 0874471245/ 0874471272 mail: controllo.vini@cb.camcom.it ;

Camera di Commercio Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Isernia

c.so Risorgimento, 302.

**Telefono 0865 455214** mail: controllo: camera.commercio@is.camcom.it

La Camera di Commercio di Campobasso è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Regolamento (CE) n. 607/2009, 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 25, paragrafo 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 D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).