

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50% vol.

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

#### **Art 6**

I vini a DOC "Savuto" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

##### Savuto rosso:

colore: rosso rubino più o meno carico;

profumo: caratteristico;

sapore: asciutto, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto secco netto minimo: 20,00 g/l;

##### **Savuto rosato:**

colore: rosato cerasuolo o rubino chiaro;

profumo: vinoso, caratteristico;

sapore: asciutto, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto secco netto minimo: 20,00 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valutazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

#### **Art 7**

Il vino a DOC "Savuto rosso" ottenuto da uve aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 12,00% vol. ed immesso al consumo con una gradazione alcolica minima complessiva di 12,5 può portare in etichetta la qualifica aggiuntiva di "superiore" a seguito di un periodo di invecchiamento obbligatorio di due anni. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° Novembre dell'anno di produzione delle uve

Il vino a DOC "Savuto rosso superiore", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso, con toni aranciati con l'invecchiamento;

profumo: etereo, caratteristico;

sapore: asciutto, di corpo, vellutato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto secco netto minimo: 20,00 g/l.

#### **Art 8**

Alla denominazione di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista 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 e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

E' consentito altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nella zona di produzione di cui all'articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto.

Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti i vini a DOC "Savuto" può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile

#### **Art 9**

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la DOC "Savuto" vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione è punito a norma dell'articolo 28 del D.P.R. 12/Luglio/1963 n. 930

**FABBISOGNO ORE PER HA DI COLTURA E PER UBA****Avvertenze generali**

Le ore indicate nella tabella che segue sono state determinate tenendo conto sia dei tempi tecnicamente occorrenti per l'esecuzione delle operazioni, sia dei tempi necessari in ogni azienda per le operazioni di carattere generale (manutenzioni, commercializzazione dei prodotti, spostamenti, controlli, ecc.).

**Note per l'attribuzione delle ore lavorative alle colture**Grado di meccanizzazione

Scarso, quando le operazioni colturali normalmente meccanizzabili vengono eseguite totalmente o prevalentemente a mano;

Elevato, quando la totalità delle operazioni normalmente meccanizzabile viene eseguita con macchine adeguate;

Medio, in tutti gli altri casi.

Il grado di meccanizzazione scarso è quindi riservato a:

- aziende con gravi carenze di dotazione di macchinari o che, per particolari motivi non possono ricorrere ai noleggi esterni.
- aziende che, per particolari condizioni di giacitura e/o sistemazione dei terreni, debbono eseguire manualmente anche quelle operazioni che altrove sono meccanizzabili.

Ortaggi in coltura annuale: colture orticole che consentono al massimo il succedersi di due coltivazioni sullo stesso appezzamento nel corso dell'anno.

Orto in coltura intensiva: superficie sulla quale si succedono nel corso dell'anno 3 o più colture.

**Note per l'attribuzione delle ore lavorative al Bestiame.**1) Rispondenza tecnica delle strutture zootecniche:

scarso: quando le operazioni di alimentazione ed abbeveraggio, mungitura e sgombero letame, necessarie per il tipo di allevamento in esame vengono eseguite totalmente o prevalentemente a mano;

elevata: quando le operazioni di alimentazione ed abbeveraggio, mungitura e sgombero letame, necessarie per il tipo di allevamento in esame sono adeguatamente meccanizzate;

medio: in tutti gli altri casi.

2) Allevamento allo stato libero: nel caso di allevamento allo stato libero (cioè con pascolamento nella maggior parte dell'anno), adottare le ore indicate nella colonna della rispondenza tecnica elevata delle strutture zootecniche, ulteriormente ridotte del 30%.

TABELLA – ORE LAVORATIVE COLTURE - (Unità di riferimento: 1 ettaro)	GRADO DI MECCANIZ.		
	scarso	medio	elevato
Grano-Orzo-Segale-Avena	175	140	120
Riso	170	145	120
Mais da granella-Sorgo-Leguminose da granella	200	160	130
Mais trinciato		130	100
Patata-Barbabietola da zucchero e da foraggio	300	200	150
Piante da seme oleaginoso	180	150	120
Prati permanenti ed in rotazione	180	150	130
Erbai intercalari	120	100	80
Pascoli di pianura e collina		35	25
Pascoli di collina depressa e montagna		10	
Ortaggi in coltura annuale	850	700	550
Orto in coltura intensiva		2200	1800
Menta ed altre piante officinali	550	450	350
Fragola	2450	2200	1900
Lampone-Mirtillo-Ribers	2450	2200	1900
Colture floricole in pieno campo	3500	3000	2500
Colture in serra fissa e funghicoltura		23000	20000

Vigneto	1000	850	700
Agrumeto	1200	1000	800
Frutteto (la voce include anche il Castaneto da frutto)	800	650	550
Actinidia	1500	1300	1000
Oliveto	800	650	550
Castaneto, Pioppeto, Noceto ecc. da legno	40	32	25
Vivaio vitifrutticolo e forestale Vivaio di piante ornamentali	4000	3500	3000

Attività aziendali relativa alla trasformazione dei prodotti	GRADO DI MECCANIZZAZIONE		
	scarso	medio	elevato
(Unità di riferimento: 1 q.le di prodotto da trasformare)			
Uva a vino sfuso	3	2	1,5
vino sfuso a vino in bottiglia	4	3	1,5
latte a burro e latte scremato	2,5	2	1
latte intero o scremato a formaggio	8	5	2
<b>BESTIAME (unità di misura : 1 capo)</b>			
Vacche da latte	120	100	70
Vacche nutrici	80	60	50
altre categorie di bovini	60	40	30
Suini sotto l'anno	12	10	8
Suini sopra l'anno	60	40	30
Ovini e caprini sotto l'anno	10	8	6
Ovini e caprini sopra l'anno	25	20	15
Avicunicoli	0,6	0,4	0,3
Apicoltura (unità di misura ore/arnia)		12	10