

**DOCUMENTO UNICO****Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino**

‘Salice Salentino’

Numero di riferimento UE: DRAFT-PDO-IT-A0567-AMD-STD\_MSD - -

**1. Denominazione/denominazioni**

‘Salice Salentino’

**2. Tipo di indicazione geografica** DOP IGP**3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

**4. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

**5. Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

3. Vino liquoroso

4. Vino spumante

8. Vino frizzante

**6. Descrizione del vino o dei vini****Prodotto vitivinicolo**

Vino (1) DOP “Salice Salentino” Rosso

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento



**Aroma**

odore: gradevole e intenso

**Sapore**

sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

Vino (1) DOP "Salice Salentino" Rosso con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negroamaro.

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento

#### **Aroma**

odore: caratteristico, gradevole e intenso con sentore di frutti rossi maturi

#### **Sapore**

sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico

#### **Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

#### **Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

#### **Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

#### **Prodotto vitivinicolo**

Vino (1) DOP "Salice Salentino", Rosato

#### **Caratteristiche organolettiche**



**Aspetto**

colore: rosato più o meno intenso

**Aroma**

odore : delicato e gradevolmente fruttato

**Sapore**

sapore: secco o abboccato, fresco e armonico

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

Vino (1) DOP “Salice Salentino” Rosato con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negroamaro.



**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

colore: rosato intenso

**Aroma**

odore: delicato, fruttato con sentori di rosa e ciliegia

**Sapore**

sapore: secco o abboccato, delicato, fresco e armonico

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

Vino (1) DOP "Salice Salentino" Aleatico Dolce



**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento

**Aroma**

odore: aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l'invecchiamento

**Sapore**

sapore: pieno, dolce, vellutato

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

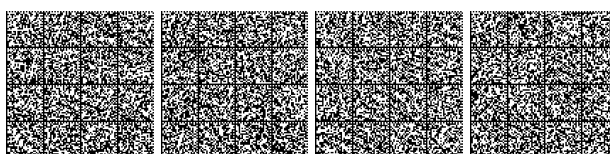
**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	13
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 14,00% vol svolti;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

**Prodotto vitivinicolo**

Vino Liquoroso (3) DOP “Salice Salentino” Aleatico Liquoroso Dolce

### Caratteristiche organolettiche

#### Aspetto

colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei tendente all'arancione con l'invecchiamento

#### Aroma

odore: aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l'invecchiamento

#### Sapore

sapore: pieno, caldo, dolce, armonico e gradevole

### Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

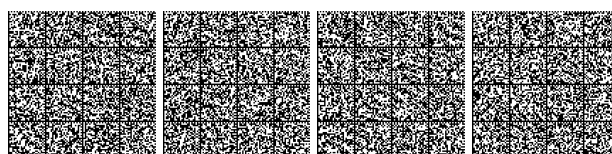
### Caratteristiche analitiche

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	16
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

### Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,50% vol, di cui almeno 16,00% vol svolti;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.



**Prodotto vitivinicolo**

Vino (1) DOP “Salice Salentino” Bianco

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

colore: giallo paglierino più o meno intenso, che può presentare riflessi verdognoli

**Aroma**

odore: delicato e gradevolmente fruttato se giovane

**Sapore**

sapore: secco o abboccato, fresco e armonico

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

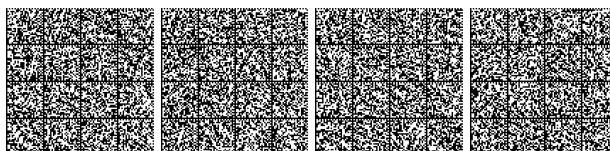
**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- estratto non riduttore minimo : 14,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.



**Prodotto vitivinicolo**

Vino (1) DOP “Salice Salentino” Chardonnay

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

colore: giallo paglierino più o meno intenso

**Aroma**

odore: intenso e caratteristico

**Sapore**

sapore: secco o abboccato, gradevole, fruttato

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

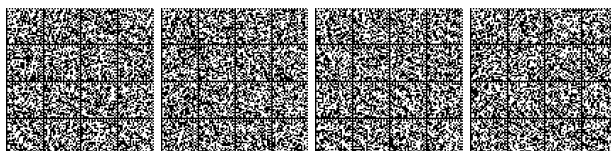
**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- estratto non riduttore minimo : 14,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.



**Prodotto vitivinicolo**

Vino (1) DOP “Salice Salentino” Fiano

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

colore : giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdognoli

**Aroma**

odore: delicato, floreale

**Sapore**

sapore: secco o abboccato, fresco e armonico

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo: 10,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.



**Prodotto vitivinicolo**

Vino (1) DOP “Salice Salentino” Pinot Bianco

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

colore : giallo paglierino più o meno intenso

**Aroma**

odore: fine e delicato

**Sapore**

sapore: secco o abboccato, armonico e fruttato

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo: 10,0 g/l

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.



**Prodotto vitivinicolo**

Vino (1) DOP “Salice Salentino” Rosso Riserva

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

colore: rosso rubino più o meno intenso, con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento

**Aroma**

odore: gradevole e intenso, con sentore di frutti rossi maturi

**Sapore**

sapore : pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
- estratto non riduttore minimo : 25,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.



**Prodotto vitivinicolo**

Vino (1) DOP “Salice Salentino” Rosso Riserva, con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro.

**Caratteristiche organolettiche****Aspetto**

colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento

**Aroma**

odore: caratteristico, gradevole e intenso

**Sapore**

sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico, con note speziate

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

**Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

**Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
- estratto non riduttore minimo : 25,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.



Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

### **Prodotto vitivinicolo**

Vino spumante (4) DOP “Salice Salentino” Bianco spumante anche con la specificazione del vitigno

### **Caratteristiche organolettiche**

#### **Aspetto**

colore: paglierino più o meno intenso

#### **Aroma**

colore: paglierino più o meno intenso

#### **Sapore**

sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry

### **Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

spuma: fine e persistente

### **Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

### **Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.



Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

### **Prodotto vitivinicolo**

Vino spumante (4) DOP “Salice Salentino” Rosato spumante anche con la specificazione del vitigno

### **Caratteristiche organolettiche**

#### **Aspetto**

colore: rosato più o meno intenso

#### **Aroma**

odore: delicato, fruttato, caratteristico del vitigno utilizzato con note di lievito

#### **Sapore**

sapore: fresco, armonico, da extrabrut a extradry

### **Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

spuma: fine e persistente

### **Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

### **Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.



Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

### Prodotto vitivinicolo

Vino (1) DOP "Salice Salentino" Verdeca

### Caratteristiche organolettiche

#### Aspetto

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

#### Aroma

odore: fresco, piacevolmente floreale

#### Sapore

sapore: secco o abboccato, elegante e sapido

### Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

### Caratteristiche analitiche

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

### Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- estratto secco non riduttore minimo: 14 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;



Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

### **Prodotto vitivinicolo**

Vino (1) DOP "Salice Salentino" Rosso Superiore

### **Caratteristiche organolettiche**

#### **Aspetto**

colore: rosso rubino più o meno intenso, con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento

#### **Aroma**

odore: gradevole e intenso, con sentore di frutti rossi maturi

#### **Sapore**

sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico

### **Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

-

### **Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	4,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

### **Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%;
- estratto secco non riduttore minimo: 27 g/l;



- zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

### **Prodotto vitivinicolo**

Vino spumante (4) DOP “Salice Salentino” Bianco spumante metodo classico anche con la specificazione del vitigno

### **Caratteristiche organolettiche**

#### **Aspetto**

colore: giallo paglierino più o meno intenso

#### **Aroma**

odore: fine, delicato, caratteristico del vitigno utilizzato, con note di lievito

#### **Sapore**

sapore: armonico, gradevole, da brut nature ad extra dry

### **Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

spuma: fine e persistente

### **Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	5,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

### **Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

- titolo alcolometrico volumico minimo: 11,5% vol.;



- estratto secco non riduttore minimo: 15 g/l

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

### **Prodotto vitivinicolo**

Vino spumante (4) DOP “Salice Salentino” Rosato spumante metodo classico anche con la specificazione del vitigno

### **Caratteristiche organolettiche**

#### **Aspetto**

colore: rosato più o meno intenso

#### **Aroma**

odore: fine, delicato, caratteristico del vitigno utilizzato, con note di lievito

#### **Sapore**

sapore: armonico, gradevole, da brut nature ad extra dry

### **Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche**

spuma: fine e persistente

### **Caratteristiche analitiche**

<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</b>	-
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</b>	-
<b>Acidità totale minima:</b>	5,5
<b>Unità di acidità totale minima:</b>	in grammi per litro espresso in acido tartarico
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</b>	-
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</b>	-

### **Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche**

- titolo alcolometrico volumico minimo: 11,5% vol.;



- estratto secco non riduttore minimo: 15 g/l.

Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

## 7. Pratiche di vinificazione

### 7.1. Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

-

Non applicabile

### 7.2. Rese massime

#### Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

DOP "Salice Salentino" Bianco, Chardonnay, Pinot bianco, Fiano, Verdeca;

#### Resa massima:

<b>Resa massima:</b>	12,000
<b>Unità di resa massima:</b>	chilogrammi di uve per ettaro

#### Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

DOP "Salice Salentino" Negroamaro o Negro amaro Rosso, Negroamaro o Negro amaro Rosso Riserva

#### Resa massima:

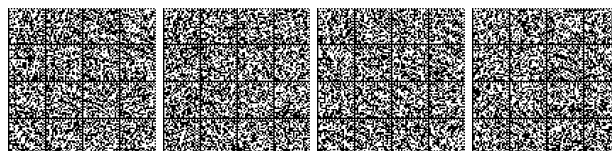
<b>Resa massima:</b>	12,000
<b>Unità di resa massima:</b>	ettolitri per ettaro

#### Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

DOP "Salice Salentino", Aleatico dolce e dolce liquoroso

#### Resa massima:

<b>Resa massima:</b>	10,000
<b>Unità di resa massima:</b>	chilogrammi di uve per ettaro



**Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

DOP "Salice Salentino" Rosato

**Resa massima:**

<b>Resa massima:</b>	12,000
<b>Unità di resa massima:</b>	chilogrammi di uve per ettaro

**Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

DOP "Salice Salentino" Rosso, Rosso Riserva

**Resa massima:**

<b>Resa massima:</b>	12,000
<b>Unità di resa massima:</b>	chilogrammi di uve per ettaro

**Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

DOP "Salice Salentino" Negroamaro o Negro amaro Rosato

**Resa massima:**

<b>Resa massima:</b>	12,000
<b>Unità di resa massima:</b>	chilogrammi di uve per ettaro

**Tutti i vini / categoria / varietà / tipo**

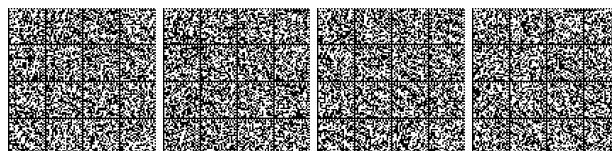
DOP "Salice Salentino" Rosso Superiore

**Resa massima:**

<b>Resa massima:</b>	9,000
<b>Unità di resa massima:</b>	chilogrammi di uve per ettaro

**8. Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

- Aleatico N.
- Chardonnay B.



- Fiano B.
- Negro amaro N. - Negroamaro
- Pinot bianco B. - Pinot
- Verdeca B.

## 9. Definizione concisa della zona geografica delimitata

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo di Salice Salentino, Veglie e Guagnano della provincia di Lecce e San Pancrazio Salentino e San Donaci della provincia di Brindisi e inoltre in parte il territorio comunale di Campi Salentina in provincia di Lecce e Cellino San Marco in provincia di Brindisi.

## 10. Legame con la zona geografica

### Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

### Sintesi del legame

#### *A) Informazione sulla zona geografica*

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

L'assetto geologico dell'areale della DOC Salice Salentino non si discosta molto da quello riscontrabile in tutta la Penisola Salentina: sul basamento carbonatico cretaceo, blandamente piegato e dislocato da faglie, giacciono in trasgressione i sedimenti delle formazioni terziarie e quaternarie. Tale configurazione morfostrutturale deriva dagli eventi tettonici e paleogeografici che si sono susseguiti nella regione salentina a partire dal Mesozoico. A partire da tale periodo infatti il basamento carbonatico ha subito numerose emersioni e subsidenze accompagnate da ingressioni marine.

Il quadro risultante è dato dalla presenza di un substrato carbonatico mesozoico su cui giacciono in trasgressione le unità di più recente deposizione: le calcareniti mioceniche ed i sedimenti calcarenitici, argillosi e sabbiosi pliocenici e pleistocenici.

Tutte queste unità, possono essere classificate in quattro gruppi principali, in base ai caratteri di facies e in relazione all'evoluzione geodinamica dell'area dal Cretaceo ai nostri.

Nell'area si rinvencono, dalla più antica alla più recente, le seguenti formazioni geologiche:



1. Calcari di Altamura (Turoniano sup- Maastrichtiano)
2. Pietra Leccese e Calcareniti di Andrano (Burdigaliano – Messiniano)
3. Calcareniti di Gravina (Pliocene medio – Pleistocene inf.)
4. Argille Subappennine (Pleistocene inf.)
5. Depositi Marini Terrazzati (Pleistocene medio e sup).

I suoli del Salento viticolo sono di diverse tipologie. Il più delle volte sono profondi e argillosi – calcarei nell’entroterra del Salento dove appunto ricade il comprensorio della DOC Salice Salentino; nel Basso Salento spesso risultano più superficiali e rossastri con roccia calcarea che di tanto in tanto affiora.

I primi essendo notevolmente profondi, ricchi di sostanza organica, poveri in carbonato di calcio, si prestano molto bene alla coltivazione della vite, specialmente quella innestata su portinnesti americani, che bene si apprestano a questo tipo di terreno.

Le caratteristiche di questi terreni fanno sì che anche in alcune annate più siccitose si riescono comunque a creare delle condizioni ottimali per lo sviluppo della pianta ottenendo un vino qualità.

## 2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino “SALICE SALENTINO”.

L'origine della denominazione DOC del Salice Salentino è da attribuirsi ad alcuni produttori storici presenti nell’areale della DOC Salice Salentino i quali già a partire negli anni 30 producevano vini rossi e rosati base di Negroamaro (Negro amaro) e Malvasia Nera. Nel 1976, grazie anche all’affermazione di tali vini su mercati Nazionali e Internazionali, è stata istituita la denominazione di Origine Salice Salentino.

Il nome di questo vino deriva dalla omonima cittadina situata a nord di Lecce, zona di vigneti e uliveti, in cui sono sparse masserie e antiche torri di vedetta.

Il Negroamaro è di remota introduzione, le coltivazioni dell’area meridionale della Puglia infatti, sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno.

Due sono le forme di allevamento dei vigneti della DOC Salice Salentina più utilizzati:

Alberello pugliese; Si tratta di un sistema di allevamento più anticamente diffuso nell’Italia meridionale e insulare e largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo-arido. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli della scarsa piovosità del sud Italia. Il sesto d’impianto tradizionale va da 1,60 -1,80 m tra le



file a 1,00 – 1,10 m. su la fila. La maggior parte dei vigneti allevati ad alberello hanno in media più di trent'anni, infatti questa forma di allevamento è sempre meno utilizzata nei nuovi impianti di vigneto.

Spalliera; Nell' ultimo ventennio l'allevamento a spalliera in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello infatti l'alberello pugliese rappresenta massimo del 20 % della superficie quando invece fino a gli anni 80' rappresentava il 90% della superficie.

Il sesto d'impianto utilizzando nella spalliera vada 2.00 -2,20 m tra le file a 0,80 – 1,20 m. su la fila con una densità d'impianto che varia da un minimo di 3.800 piante per ettaro fino ad un massimo di 6.250 piante per ettaro, questo sesto d'impianto ha permesso una maggiore meccanizzazione della coltura con un notevole sgravio sui costi della manodopera. Nella spalliera si utilizzano sistemi di potatura corta come il cordone speronato, guyot e ecc.

Il vitigno principe del Salento, soprattutto della DOC Salice Salentino, è il Negroamaro o Negro amaro. Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle provincie di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sestini d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma. le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

Pratiche relative all'elaborazione dei vini

L'ottenimento dei mosti e, successivamente, dei vini tranquilli è effettuato seguendo i metodi tradizionali.

Le nuove tecniche di cantina con l'applicazione del freddo e della pressatura soffice hanno permesso l'introduzione dell'ottenimento del rosato oltre che per "alzata di cappello" e relativo "salasso" (metodo tradizionale) anche per immediato raffreddamento delle uve con l'uso della "neve carbonica", la leggera "pressatura soffice" per l'ottenimento del rosato e la successiva fermentazione del mosto a 18°C con l'innesto di lieviti indigeni selezionati.

Da alcuni anni è iniziata la pratica della rifermentazione in autoclave dei vini per ottenere la spumantizzazione ed in alcuni casi la stessa viene effettuata in bottiglia (Metodo Classico).

*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, che ne



permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "SALICE SALENTINO", ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Nell'area specifica del "Salice Salentino", il vitigno autoctono che ha avuto maggiore espansione è stato il Negroamaro che per le sue caratteristiche ha trovato il sito ideale.

A questo si sono affiancati il Primitivo e la Malvasia nera, per le uve a bacca nera; il Fiano e la Verdeca, per le uve a bacca bianca.

In questa area si è da sempre sviluppata la produzione ed il consumo del rosato ottenuto soltanto da uve a bacca nera che dà la possibilità di poter ottenere un vino bevibile dai primi mesi nell'anno successivo a quello di produzione.

I vini rossi, rivenienti dalla vinificazione in rosso delle stesse uve, sono molto longevi e si sposano all'invecchiamento in legno sia di media capienza (botti) sia in carati.

### **Categoria di prodotto vitivinicolo**

#### **3. Vino liquoroso**



**Sintesi del legame**

Per la categoria (3) Vino Liquoroso il nesso di causalità è lo stesso già descritto in precedenza.

**Categoria di prodotto vitivinicolo**

4. Vino spumante

**Sintesi del legame**

Per la categoria (4) Vino Spumante il nesso di causalità è lo stesso già descritto in precedenza.

**Categoria di prodotto vitivinicolo**

8. Vino frizzante

**Sintesi del legame**

Per la categoria (8) Vino Frizzante il nesso di causalità è lo stesso già descritto in precedenza.

**11. Ulteriori requisiti applicabili**

-

Non applicabile

---

**Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare**

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/24578>

26A02585

