

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA «COLLINE JONICHE TARANTINE»

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Colline Joniche Tarantine» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- a) «Colline Joniche Tarantine» Bianco;
- b) «Colline Joniche Tarantine» Bianco «Spumante»;
- c) «Colline Joniche Tarantine» «Verdeca»;
- d) «Colline Joniche Tarantine» Rosato;
- e) «Colline Joniche Tarantine» Rosso;
- f) «Colline Joniche Tarantine» Novello;
- g) «Colline Joniche Tarantine» Rosso Superiore;
- h) «Colline Joniche Tarantine» Primitivo;
- i) «Colline Joniche Tarantine» Primitivo Superiore;
- j) «Colline Joniche Tarantine» Primitivo «Liquoroso secco»;
- k) «Colline Joniche Tarantine» Primitivo «Liquoroso – Vino dolce naturale».

Art. 2.

Il vino a denominazione di origine controllata «Colline Joniche Tarantine» Bianco, anche nella tipologia Spumante, deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, almeno il 50% del vitigno Chardonnay; possono concorrere, per la restante parte, congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione per la zona viticola Salento – Arco Jonico.

Il vino a denominazione di origine controllata «Colline Joniche Tarantine» Verdeca deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, almeno l'85% del medesimo vitigno; possono concorrere, per la restante parte, congiuntamente o disgiuntamente le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione per la zona viticola Salento – Arco Jonico.

I vini a Denominazione di Origine Controllata «Colline Joniche Tarantine» Rosato e Rosso, anche nei tipi Novello e Superiore, devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti, aventi nell'ambito aziendale, almeno il 50% del vitigno Cabernet Sauvignon; possono concorrere, per la restante parte, congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione per la zona viticola Salento – Arco Jonico.

Il vino a denominazione di origine controllata «Colline Joniche Tarantine» Primitivo, anche nei tipi Superiore e Liquoroso secco e Liquoroso Vino dolce naturale, deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, almeno l'85% del medesimo vitigno; possono concorrere, per la restante parte, congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione per la zona viticola Salento – Arco Jonico.

Art. 3.

La zona di produzione delle uve destinate all'ottenimento dei vini Denominazione di Origine Controllata «Colline Joniche Tarantine» comprende gli interi territori amministrativi dei Comuni di Laterza, Mottola, Crispiano e Martina Franca e parte dei territori amministrativi dei Comuni di Castellaneta, Ginosa, Palagianello, Massafra, Statte e Grottaglie, in provincia di Taranto, ed è così delimitata:

la delimitazione della zona inizia ad Est con la strada provinciale Grottaglie-Villa Castelli, a quota 198, laddove ricade il confine tra il Comune di Grottaglie, in Provincia di Taranto ed il Comune di Villa Castelli, in Provincia di Brindisi. Da qui si prosegue in direzione nord lungo il confine della Provincia di Taranto fino a raggiungere quota 187, a circa 650 m a est della Masseria Mannara, laddove ricade l'intersezione tra il confine del comune di Martina Franca ed il confine della Provincia di Taranto.

Da qui si prosegue in direzione Nord lungo il confine della provincia di Taranto ed è proprio quest'ultimo che delimita la zona delle Colline Joniche ad Est, a Nord e ad Ovest, includendo i confini Est e Nord del comune di Martina Franca, il confine Nord del comune di Mottola, il confine Nord del comune di Castellaneta, il confine Nord ed Ovest del comune di Laterza, e parte del confine Ovest del comune di Ginosa.

Percorso dunque tutto il confine della provincia di Taranto da Est ad Ovest si giunge al confine Ovest del comune di Ginosa che coincide con il confine tra le province di Taranto e Matera e, quindi, con il confine tra le Regioni Puglia e Basilicata.

Percorrendo in direzione Sud il suddetto confine, si giunge sino a quota 69 in località Castelluccio e da qui, risalendo verso Nord lungo la Carrareccia che interseca il confine medesimo e lungo i confini Sud dei fogli di mappa 46, 47, 48 e 49 del comune di Ginosa (interamente inclusi), si giunge sino ad intersecare il foglio di mappa 66.

Proseguendo in direzione Sud, lungo i confini dei fogli di mappa 66, 68, 84, 87 e 102 del comune di Ginosa (interamente inclusi), si giunge ad intersecare la strada comunale di Leuci. A questo punto, percorrendo in direzione Est il confine Sud del foglio 102, lungo la strada comunale di Leuci, si interseca la strada Provinciale 154.

Da questo punto, si percorre, lungo la strada provinciale 154, in direzione Nord il confine Est del foglio 102 fino ad intersecare il confine Sud del foglio 103, in corrispondenza del Casone Bagone.

A questo punto si percorre in direzione Est il confine Sud del foglio 103 (interamente incluso) fino ad intersecare la strada comunale Bandiera.

Da questo punto si percorre in direzione Nord il confine Est ed il confine Nord del foglio 103 fino ad incrociare nuovamente la strada provinciale 154.

Da questo punto si percorrono in direzione Nord i confini Est dei fogli di mappa 87, 84, 66 e 49 fino a raggiungere il confine Sud-Ovest del foglio 51, in località Castelluccio a quota 176.

A questo punto, seguendo detto confine di foglio si giunge prima a quota 161 e, oltrepassato il Tratturo Chiancone ci si porta sino a quota 138 all'inizio del tratto carreggiabile che porta fino a Contrada Perrone.

Da quota 138, si percorre in direzione Nord, lungo il confine Est del foglio di mappa 51 del comune di Ginosa, la Carrareccia che, passando per Contrada Longo a quota 232 e mantenendosi a Sud di questa giunge sino a quota 225 in Località Difesa Le Cesine lungo il confine Sud del foglio di mappa 36 e fino ad intersecare il vertice Sud-Ovest del foglio di mappa 37 del comune di Ginosa (interamente inclusi) confluenndo nella carreggiabile che collega Contrada Pezzulli con la strada comunale di Roccavetere.

Da questo punto, percorrendo in direzione Sud i confini Ovest dei fogli di mappa 56, 55, 73 e 75 (interamente inclusi), si giunge al punto di intersezione tra la strada comunale di Giancipoli e la strada comunale di Roccavetere.

Da questo punto si percorre in direzione Nord la strada comunale di Roccavetere, lungo i confini Est dei fogli di mappa 75 e 73, fino ad incrociare la strada comunale Fiumicello II, confine Sud del foglio 56 ed intersezione con il foglio di mappa 57 (interamente incluso).

Da questo punto si percorre il confine Sud ed Est dei fogli di mappa 57 e 38 (interamente incluso), fino al punto in cui si incrociano la strada comunale di Roccavetere con la strada provinciale Ginosa-Ginosa Marina, confine Sud-Ovest del foglio di mappa 33 del comune di Ginosa, a quota 185.

A questo punto mantenendosi a Sud di questa, in direzione Est, toccando rispettivamente quote 151 e 159, giunge sino a quota 158 in località San Felice poco oltre Cisterna di Ricciardi, lungo i confini Sud dei fogli di mappa 33 e 34 del comune di Ginosa (interamente inclusi).

Giunti a quota 158, si risale verso Nord il confine del foglio 34 del comune di Ginosa escludendo il foglio di mappa 42 e giungendo sino al confine con il comune di Laterza.

Si prosegue dunque, seguendo detto confine in direzione Est toccando rispettivamente quote 179, 202, 164 in località Lamione del Brigante e 151 in località La Guardiola sino a giungere alla Gravina di Laterza in corrispondenza del foglio di mappa 141 del comune di Laterza.

Si continua a percorrere detto confine in direzione Est toccando, dapprima quota 118 e, quindi, quota 126 in località Masseria Panettiere, laddove il confine interseca la strada provinciale 181, quindi, quote 190 e 179 in località Parco del Marchese, quote 171, 184 e 219.

Da quota 219 si risale verso Nord sempre lungo il confine ed in corrispondenza del limite Est del foglio di mappa 135 del comune di Laterza sino a giungere a quota 294 nel limite più a Nord del foglio 76 del comune di Castellaneta escluso dalla zona "Colline Joniche Tarantine".

Da questo punto si abbandona il confine tra i territori comunali di Castellaneta e Laterza e si prosegue verso Sud sino a giungere al margine Nord della Gravina di Giaccia lungo il confine tra i fogli di mappa 66 76 (interamente escluso) e toccando quote 262 e 225 in prossimità della Gravina della Vernata.

Seguendo prima il confine Sud del foglio di mappa 66 del comune di Castellaneta e risalendo poi il confine Est dello stesso foglio si giunge ad attraversare il foglio 67 (parzialmente incluso) di questo comune toccando quote 102 e 95 e di qui si comincia a risalire in direzione Nord lungo la strada carrareccia che conduce sino a quota 121 e, successivamente a quota 114, dove la carrareccia interseca la strada carreggiabile che collega Masseria Marico con la strada provinciale 181.

A questo punto, oltrepassata la carreggiabile e proseguendo lungo la suddetta carrareccia, si prosegue sempre verso Nord lungo il confine Est del foglio di mappa 67 del comune di Castellaneta sino al punto di intersezione tra i limiti dei fogli 67, 62 e 63 (interamente inclusi).

Proseguendo quindi in direzione Sud lungo i limiti dei fogli di mappa 63 e 69 (interamente incluso) del comune di Castellaneta ci si porta sino a quota 95 sulla strada carreggiabile che si innesta sulla provinciale 181, ai limiti dei fogli di mappa 68 (interamente escluso) e 70 (parzialmente incluso) del comune di Castellaneta.

Percorrendo la carreggiabile in direzione Est si tocca quota 89 e, quindi, quota 87 in corrispondenza della diramazione che porta a Nord verso Masseria Varola e, attraversando i fogli di mappa 70 e 71 (parzialmente inclusi), si giunge all'innesto con la strada provinciale 181 a quota 85.

Proseguendo lungo la strada provinciale 181 in direzione Nord-Est si tocca quota 91 in Località Pagliarone al confine con il foglio di mappa 72 (interamente incluso).

Da quota 91, percorrendo sempre la strada provinciale n.181 in direzione Sud-Est, si giunge a quota 81 in corrispondenza dell'intersezione della suddetta strada provinciale 181 con la Via Appia.

Da questo punto si risale in direzione Nord-Est mantenendo a Sud la suddetta strada provinciale in territorio del comune di Castellaneta delimitato dal foglio di mappa 73 (parzialmente incluso) e, intersecando la carreggiabile che porta a Nord in località Cave di Tufo, si tocca quota 78, quindi quota 82 giungendo sino all'intersezione con la strada statale 7 Appia al km 620 e, poco oltre, all'intersezione con il confine tra i comuni di Palagianello e Castellaneta e si

prosegue, quindi, in direzione Est verso Masseria Santa Colomba a quota 90, con l'inclusione della medesima nella zona di produzione.

Da quota 90, si prosegue in località Parco di Stalla lungo la strada che, toccando quota 89, 88 e, ancora, 89, in corrispondenza dell'intersezione con la strada che porta verso Nord alla Masseria Parco di Stalla, torna a quota 88 per giungere a quota 83 in corrispondenza dell'intersezione con la strada provinciale 38 Palagianello-Mottola e, risalendo verso Masseria Coppolapiatta, giunge all'intersezione dei confini dei comuni di Palagianello e Palagiano, dopo aver attraversato il foglio 7 (parzialmente incluso) del comune di Palagianello ed il foglio 8 (interamente incluso) dello stesso comune.

Da questo punto, seguendo il confine tra il comune di Palagiano (interamente escluso) e quello di Mottola (interamente incluso) si giunge, dopo l'intersezione con la linea ferroviaria Taranto - Bari, sino alla ss 7 Appia in territorio di Massafra.

Proseguendo lungo la ss 7 Appia in direzione Sud-Est si giunge a quota 59 in località Masseria Palombaro con inclusione dell'intera area sottesa dai fogli di mappa 37 e 38 del comune di Massafra.

A quota 59 si lascia la ss 7 Appia poco oltre Masseria Palombaro e si imbecca, verso Nord, la carreggiabile che, attraversando i fogli di mappa 38, 40 e 41 (parzialmente inclusi), giunge sino al centro abitato di Massafra in corrispondenza del foglio di mappa 115 (parzialmente incluso).

A questo punto, ripresa la ss 7 Appia, si prosegue in direzione Sud-Est lungo i limiti a Sud dei fogli di mappa 58 e 64 (interamente inclusi), si prosegue attraversando il foglio di mappa 73 (parzialmente incluso) del comune di Massafra, si percorre quindi il limite Sud del foglio di mappa 75 del comune di Massafra prima a quota 38 e poi a quota 36.

Lasciata la ss 7 Appia si imbecca verso Nord la carreggiabile che porta verso la Cava di Tufo, lungo il limite Sud del foglio 80 (interamente incluso) di Massafra si giunge al confine tra il territorio comunale di Massafra e quello di Statte così come delimitato dalla Legge Regionale 20 ottobre 1993 n. 22 che ha modificato il primo comma dell'art. 2 della L.R. 9 Aprile 1993 n.6.

Si prosegue dunque lungo la stessa strada, passando e mantenendosi a Sud di queste, prima Masseria Gravina ricadente nel foglio di mappa 94 (interamente incluso) Taranto-Statte e, successivamente, Masseria San Giovanni, ricadente nel foglio di mappa 114 (interamente incluso) sempre di Taranto-Statte.

Si giunge, dunque, a lambire il limite a Nord della discarica comunale, situata a Nord della ss 7 Appia, e si giunge sino all'alveo principale della Gravina di Leucaspidi, ricadente nel foglio di mappa n. 115, limite della zona di produzione in territorio di Taranto-Statte.

Si risale l'alveo della predetta Gravina toccando quote 62 prima e 83 poi sino a giungere al limite Sud del foglio di mappa 95 (interamente incluso).

Seguendo detto limite verso Est ci si dirige in direzione Masseria Galeotta (inclusa) sino a giungere alla strada che congiunge il quartiere Tamburi del comune di Taranto con il centro abitato di Statte.

Percorrendo detta strada in direzione Sud verso Taranto, lungo il limite Ovest del foglio di mappa 117 (interamente incluso) di Taranto-Statte per circa 1,1 chilometri, si giunge sino a quota 65.

Da questo punto si prosegue in direzione Est lungo il limite Sud del foglio 117 verso Ovile Felicia a quota 75 e, seguendo la strada che interseca la ferrovia Sud-Est, a quota 70, si prosegue in direzione Est lungo il limite Sud del foglio di mappa 122 (interamente incluso) del comune di Taranto, ricadente nel territorio comunale di Statte, sino a giungere alla strada campestre che, percorsa in direzione Sud, lungo i limiti Ovest dei fogli di mappa 139 e 141 (interamente inclusi) di Taranto-Statte, porta a quota 38 e, sempre in direzione Sud, ci si porta nella strada che risale lungo il limite Sud del foglio 141, innestandosi nella strada statale 172 dei Trulli.

Risalendo verso Nord per un tratto di quest'ultima strada, sempre lungo il limite Sud del foglio 141 in direzione Masseria Santa Teresa (esclusa) e passando a Nord di questa, si giunge sino alla strada campestre che, percorsa in direzione Nord, porta prima a quota 33 e successivamente a quota 45 in corrispondenza di Casa Bianca.

Proseguendo sempre verso Nord lungo il limite Est del foglio di mappa 142 (interamente incluso) di Taranto-Statte si confluisce nella strada campestre che tocca quota 70 e quota 75 all'altezza della Gravina di Mazzarracchio.

Proseguendo per circa 350 metri circa. Oltre quota 75, in direzione Nord, si segue verso Sud Sud-Est i limiti Sud dei fogli di mappa 125, 126, 128 e 129 (interamente inclusi) di Taranto-Statte sino a giungere, a quota 82, all'innesto con la ss 172 dei Trulli che, percorsa in direzione Nord per Martina Franca, arriva ad intersecare il confine del comune di Statte, per portarsi in territorio comunale di Crispiano.

In corrispondenza di tale intersezione si segue il confine Sud del comune di Crispiano in direzione Est sino al punto in cui questo interseca i confini dei comuni di Montemesola e Grottaglie.

Di qui, si prosegue lungo il confine del comune di Grottaglie sino al punto in cui questo interseca la strada provinciale 74, a quota 78,8.

Da questo punto si procede in direzione dell'abitato di Grottaglie percorrendo per chilometri 4,5 la strada provinciale 74 sino a raggiungere Piazza IV Novembre del centro urbano di Grottaglie. Da questo punto, la delimitazione procede in direzione Nord percorrendo per chilometri 0,12 la Piazza IV Novembre sino al raggiungimento della Via XXV Luglio.

Da questo punto si prosegue in direzione Nord percorrendo l'intera via XXV Luglio e un tratto della strada provinciale 71 Grottaglie-Martina Franca per chilometri 0,91. Il percorso continua dal punto precedentemente indicato

in direzione Nord-Est percorrendo per chilometri 0,72 un tratto della strada interpodereale ivi tracciata, sino al raggiungimento della strada provinciale 72 Grottaglie-Martina Franca.

Da qui si procede sempre in direzione Nord-Est percorrendo per chilometri 0,6 l'intera Via Capri sino all'inizio di Viale Lavoiser.

Da questo punto si procede nella stessa direzione Nord-Est risalendo il tratto di Viale Lavoiser per chilometri 0,25 sino all'intersezione con Viale della Costituzione. Il percorso prosegue in direzione Sud-Est percorrendo per chilometri 0,63 Viale della Costituzione sino al raggiungimento della strada provinciale 73 Grottaglie-Villa Castelli e, da qui, risale in direzione Nord per chilometri 1,53 della strada provinciale 73, fino al raggiungimento di quota 198, laddove ricade il confine tra il comune di Grottaglie, in Provincia di Taranto, ed il comune di Villa Castelli, in Provincia di Brindisi.

Art. 4.

Le condizioni di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Colline Joniche Tarantine» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera, semplice o doppia o ad alberello.

Per i vigneti impiantati prima dell'approvazione del presente disciplinare, allevati con forma a pergola, è consentita l'iscrizione all'albo dei vigneti per un periodo massimo di dieci anni. Trascorso tale periodo i vigneti non allevati a spalliera o alberello saranno automaticamente cancellati dall'albo.

E' fatto obbligo, per tutti i vigneti impiantati dopo l'approvazione del presente disciplinare di produzione, di un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3500.

E' vietata ogni pratica di forzatura. L'irrigazione è consentita solo ed esclusivamente come pratica di soccorso.

E' consentito l'uso di mezzi di protezione antigrandine.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

	Prod. max uva /ha tonn	Titolo alc. vol. nat. min
{Colline Joniche Tarantine} Bianco	12	11,50
{Colline Joniche Tarantine} Bianco {Spumante}	12	10,00
{Colline Joniche Tarantine} Verdeca	11	10,50
{Colline Joniche Tarantine} Rosato	12	12,00
{Colline Joniche Tarantine} Rosso e Novello	12	12,00
{Colline Joniche Tarantine} Rosso Superiore	11	12,50
Colline Joniche Tarantine} Primitivo	11	12,50
{Colline Joniche Tarantine} Primitivo Superiore	10	13,00
{Colline Joniche Tarantine} {Primitivo Liquoroso secco} e {Liquoroso Vino dolce naturale}	10	12,00

I vini a Denominazione di Origine Controllata «Colline Joniche Tarantine» Rosso Superiore e Primitivo Superiore, la cui produzione massima per ettaro in coltura specializzata non abbia superato rispettivamente le 10 e le 9 tonnellate, che abbiano subito un periodo di invecchiamento non inferiore a 30 mesi, di cui almeno 12 in botti di legno, a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia e immessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo rispettivamente del 13 e del 13.50 % vol, possono riportare in etichetta la menzione «Riserva Superiore».

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Colline Joniche Tarantine» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

La Regione Puglia, annualmente, sentite le organizzazioni professionali agricole e di categoria, prima della vendemmia, può modificare i limiti di cui sopra con la procedura prevista dall'art. 10 della legge n. 164/1992.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Colline Joniche Tarantine», ivi compresi l'imbottigliamento, la elaborazione dei tipi Spumante, Novello, Liquoroso secco e Liquoroso Vino dolce naturale, nonché l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate all'interno dei territori amministrativi dei comuni anche solo parzialmente compresi nella zona di produzione delle uve delimitata al precedente articolo 3.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70 % per tutti i vini, ad esclusione per il vino «Colline Joniche Tarantine» Rosato per il quale la resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 60%.

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata "Colline Joniche Tarantine" ma può essere classificata con una indicazione Geografica Tipica di quelle utilizzabili per il territorio di cui trattasi.

Oltre la resa del 75% decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto, fermo restando la possibilità di utilizzare una Indicazione Geografica Tipica prevista per il territorio.

Art. 6.

I vini a Denominazione di Origine Controllata «Colline Joniche Tarantine», all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Colline Joniche Tarantine» Bianco:

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole;
sapore: asciutto, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Colline Joniche Tarantine» Bianco «Spumante»:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato;
sapore: fresco, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Colline Joniche Tarantine» Verdeca:

colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini;

odore: armonico, più o meno fruttato, caratteristico;
sapore: equilibrato, tipico, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Colline Joniche Tarantine» Rosato:

colore: rosa più o meno intenso;
odore: fruttato, delicato, gradevole;
sapore: fresco, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

«Colline Joniche Tarantine» Rosso:

colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, di corpo, giustamente tannico, armonico;
titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

«Colline Joniche Tarantine» Novello:

colore: rubino più o meno intenso, tendente al violaceo;
odore: intenso, gradevole, caratteristico;
sapore: armonico, rotondo, fruttato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

«Colline Joniche Tarantine» Rosso «Superiore»:

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

odore: intenso, gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, di corpo, giustamente tannico, armonico;
titolo alcolometrico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

«Colline Joniche Tarantine» Primitivo:
colore: rosso, tendente al violaceo da giovane e al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso con profumo caratteristico;
sapore: vinoso, gradevole, pieno, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento, talvolta leggermente amabile e in tal caso il contenuto zuccherino non deve superare i 15 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

«Colline Joniche Tarantine» Primitivo Superiore:
colore: rosso, tendente al violaceo da giovane e al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, con profumo caratteristico;
sapore: vinoso, gradevole, pieno, di corpo, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento, talvolta leggermente amabile e in tal caso il contenuto zuccherino non deve superare i 15 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

«Colline Joniche Tarantine» Primitivo «Liquoroso secco»:
colore: granato più o meno intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: tipico, armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,50% vol, di cui effettivi almeno 16,00% vol. e un massimo di zuccheri residui di 35 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

«Colline Joniche Tarantine» Primitivo «Liquoroso Vino liquoroso dolce naturale»:
colore: granato più o meno intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: tipico, armonico, pieno, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,50 % vol, di cui effettivi almeno 15,00 % vol e un minimo di zuccheri residui di 50 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

Art. 7.

Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Colline Joniche Tarantine» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, 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, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, frazioni, aree, zone e località comprese nella zona di produzione, delimitata nel precedente art. 3, dalle quali realmente provengono le uve, è consentita soltanto in conformità della normativa vigente.

Può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e sia nei documenti di accompagnamento durante il trasporto.

Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Colline Joniche Tarantine» deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

I vini a Denominazione di Origine Controllata «Colline Joniche Tarantine», per l'immissione al consumo, devono essere confezionati in recipienti di volume nominale fino a 5 litri.