

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“PENTRO DI ISERNIA” O “PENTRO”**

Approvato con	DPR	17.05.1983	G.U.	26 – 26.01.1984
Modificato con	DM	22.11.2011	G.U.	284 – 06.12.2011
Modificato con	DM	30.11.2011	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP	

**Articolo 1
Denominazione dei vini**

1. La Denominazione di Origine Controllata “Pentro di Isernia” o “Pentro” è riservata ai vini bianco, rosso, rosso riserva e rosato che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografica**

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata “Pentro di Isernia” o “Pentro” devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Pentro di Isernia” o “Pentro” bianco:

- Trebbiano toscano dal 60% al 70%;
- Bombino bianco dal 30% al 40%;
- possono altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Molise, fino ad un massimo del 10%.

“Pentro di Isernia” o “Pentro” rosso e rosato:

- Montepulciano: dal 75% al 80%;
- Tintilia: dal 20% al 25%;
- possono altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Molise, fino ad un massimo del 5%.

**Articolo 3
Zona di produzione**

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Pentro di Isernia” o “Pentro” comprende, in provincia di Isernia, i comuni di: Agnone, Belmonte del Sannio, Castelverrino, Colli a Volturno, Fornelli, Isernia, Longano, Macchia d’Isernia, Miranda, Montaquila, Monteroduni, Pesche, Pietrabbondante, Poggio Sannita, Pozzilli, Sant’Agapito, 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 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 unicamente i vigneti collinari ubicati su terreni con buona esposizione e di altitudine non superiore a 600 metri s.l.m.

2. I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, debbono essere quelli generalmente usati, con esclusione dei sistemi espansi su tetto orizzontale, e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

3.1. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1 sono le seguenti:

	Produzione massima (t/ha)	Titolo alcolom. volumico naturale minimo (% vol)
“Pentro di Isernia” bianco	9	10,50
“Pentro di Isernia” rosso	11	11,00
“Pentro di Isernia” rosso riserva	11	12,50
“Pentro di Isernia” rosato	11	11,00

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

3.2. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione totale per ettaro non superi del 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.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione, invecchiamento e affinamento in bottiglia debbono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3. È tuttavia consentito che le operazioni di cui sopra siano effettuate nell'intero territorio amministrativo della provincia di Isernia.

2. La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (hl/ha)
“Pentro di Isernia” bianco	65	55,8
“Pentro di Isernia” rosso	70	77
“Pentro di Isernia” rosso riserva	70	77
“Pentro di Isernia” rosato	65	71,5

Qualora la resa uva/vino superi i limiti sopra riportati l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata, oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.

3. La tipologia rosso riserva deve essere sottoposta ad un periodo di invecchiamento, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di vendemmia, non inferiore a due anni, di cui almeno sei mesi in botti di legno.

I recipienti di legno possono essere di qualsiasi capacità.

È ammessa la colmatura con uguale vino dell'annata conservato in altri recipienti, per non oltre il 6% del volume totale nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

Le date dell'inizio e della fine del periodo di invecchiamento in contenitori di legno, devono essere documentate con relative annotazioni sui registri di cantina.

4. I vini a DOC "Pentro di Isernia" o "Pentro", ad esclusione della tipologia rosso riserva, possono essere immessi al consumo dopo un periodo minimo di affinamento di sei mesi, eventualmente effettuato in botti di legno, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Il periodo di affinamento in bottiglia deve essere documentate con relative annotazioni sui registri di cantina.

Articolo 6 **Caratteristiche al Consumo**

1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Pentro di Isernia" o "Pentro" bianco:

- colore: paglierino tenue con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, caratteristico, più o meno profumato;
- sapore: asciutto, intenso, piuttosto fresco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 6 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Pentro di Isernia" o "Pentro" rosso:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico, vellutato e lievemente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Pentro di Isernia" o "Pentro" rosso riserva:

- colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi violacei;
- odore: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico, morbido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

"Pentro di Isernia" o "Pentro" rosato:

- colore: rosa più o meno intenso;

- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico, lievemente fruttato, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 6 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

È in facoltà del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, il limite minimo dell'estratto non riduttore minimo e dell'acidità totale.

Articolo 7

Etichettatura e presentazione

1. Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietato l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" "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 l'acquirente.

2. Nella etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Articolo 8

Confezionamento

1.1. Ad esclusione della tipologia rosso riserva, per il confezionamento del vino a Denominazione di Origine Controllata "Pentro di Isernia" o "Pentro" possono essere usati anche contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri.

1.2. I recipienti in vetro devono avere una capacità massima di 5 litri. Ai soli fini promozionali, è consentita la messa in commercio di formati speciali, in vetro, con capacità superiori ai 5 litri e con tappo di sughero raso bocca.

2. È consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente con l'esclusione dei tappi a corona.

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 Km² 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 orografia, della densità di drenaggio e del substrato geolitologico l'area di coltivazione del "Pentro" la individuiamo nei due sistemi di:

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

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 per al produzione dei vini “Pentro” devono avere un’altitudine non inferiore ai 200 m.l.m, nell’ambito della zona geografica delimitata, nei comuni individuati della provincia di Isernia, situati tra il 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 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.

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 “Pentro” deve provenire da uve dei seguenti vitigni tradizionalmente coltivati nell’area geografica considerata:

Montepulciano dal 75% al 80%;

Tintilia dal 20% al 25%.

Trebbiano toscano dal 60% al 70%;

Falanghina dal 30% al 40%;

Possono inoltre concorrere alla produzione di detti vini le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Molise e presenti nei vigneti fino ad un massimo del 5%.

- **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 disciplinare.
- **le pratiche relative alla vinificazione, compreso l’invecchiamento** sono quelle tradizionalmente consolidate, per la vinificazione delle uve, in rosso, in rosato e bianco, provenienti dai vitigni indicati, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Esse vanno effettuate nell’ambito della zona di produzione, di cui all’articolo 3.

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, che ne permettono una manifesta individuazione e caratterizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare i vini a Denominazione di Origine "Pentro" presentano caratteristiche chimico-fisiche, bilanciate in tutte le tipologie, con buona alcolicità, elevata concentrazione fenolica, evidenti percepibili sia all'olfatto che al retrolfatto. In particolare 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).

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 sestri 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 filare 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, nel corso degli anni, per analizzare nuove tecniche di coltivazioni, per i vitigni iscritti alla DOC "PENTRO", controllati dai tecnici dell'ERSAM. 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 tecnico – 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.

Il viticoltore Molisano ha sperimentato che il segreto della produzione dei vini DOC, "PENTRO" sta 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 «Pentro» o «Pentro di Isernia», è stata riconosciuta con Decreto del Presidente della Repubblica il 18 maggio 1983, pubblicato sulla G.U. del 26/01/1984 n° 26 e modificato con Decreto del 22/11/2011 pubblicato sulla GU n. 284 del 6/12/2011, supplemento ordinario n. 252.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Camera di Commercio Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Isernia.

c.so Risorgimento, 302.

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

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

La Camera di Commercio 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 1) 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).