

**TAURASI DOCG-DOP**  
**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**  
**(Decreto Ministeriale 11/3/1993)**

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita **"Taurasi"** deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti costituiti dal **vitigno aglianico** per almeno l'**85%**. Possono concorrere **altri vitigni a bacca rossa** non aromatici raccomandati o autorizzati per la provincia di Avellino, fino ad **un massimo del 15%**.

La zona di origine delle uve idonee a produrre il vino D.O.C.G. **"Taurasi"** comprende l'intero territorio amministrativo di 17 comuni della Valle del Calore, in provincia di Avellino: **Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvetero sul Calore, Fontanarosa, Lapio, Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemarano, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, Sant'Angelo all'Esca, San Mango sul calore, Torre le Nocelle e Venticano.**

Le **condizioni ambientali di coltura dei vigneti** destinati alla produzione del vino "Taurasi" devono essere quelle **tradizionali della zona** e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei unitamente i **vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti** con esclusione dei terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati.

La **produzione massima per ettaro** di coltura specializzata non deve essere superiore a **100 quintali** di uva.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino **"Taurasi"** un **titolo alcolometrico volumico minimo naturale dell'11,50%** ed alla **tipologia "riserva"** un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del **12%**.

Le **operazioni di vinificazione** ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate **nell'ambito del territorio della provincia di Avellino.**

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita **"Taurasi"** deve essere sottoposto ad un **periodo minimo di invecchiamento obbligatorio** di almeno **tre anni** di cui **almeno 12 mesi in botti di legno.**

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita **"Taurasi"** nella tipologia **"riserva"** deve essere sottoposto ad un **periodo minimo di invecchiamento obbligatorio** di almeno **quattro anni** di cui almeno **18 mesi in botti di legno.**

È consentita l'aggiunta, a scopo migliorativo, di vino **"Taurasi"** più giovane ad identico "Taurasi" più vecchio, o viceversa, nella **misura massima del 15%** nel rispetto delle disposizioni CEE in materia.

La **resa massima delle uve in vino** non deve essere superiore al **70%** al primo travaso e non dovrà superare il **65%** dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita **"Taurasi"** all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

**Colore:** rubino intenso, tendente al granato fino ad acquistare riflessi arancioni con l'invecchiamento;

**Odore:** caratteristico, etereo, gradevole più o meno intenso ;

**Sapore:** asciutto, pieno, armonico, equilibrato, con retrogusto persistente;

**Titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12%;**

**Acidità totale minima: 5 per mille;**

**Estratto secco netto minimo: 22 per mille.**

**Vitigni a bacca rossa non aromatici utilizzabili nel Taurasi Docg fino ad un massimo del 15%**

Piedirosso

Barbera

Sangiovese

Aleatico

Montepulciano

Primitivo

Cabernet Sauvignon

Merlot