



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
UFFICIO PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI  
ORIGINE CONTROLLATA  
“TERRE DELL’ALTA VAL D’AGRI”**

Approvato con	DM 04.09.2003	G.U. 214 - 15.09.2003
Modificato con	DM 13.07.2011	G.U. 177 - 01.09.2011
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

1. La denominazione di origine controllata «Terre dell'Alta Val D'Agri» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosso e Rosso  
Riserva;  
«Terre dell'Alta Val D'Agri»  
Rosato.

**Articolo 2 Base ampelografica**

1. I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosso e Rosso Riserva: Merlot: minimo 50%; Cabernet Sauvignon: minimo 30%;

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Basilicata fino ad un massimo del 20% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

«Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosato: Merlot: minimo 50%; Cabernet Sauvignon: minimo 20%; Malvasia di Basilicata: minimo 10%;

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera e bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Basilicata fino ad un massimo del 20% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

### **Articolo 3 Zona di produzione**

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Terre dell'Alta Val D'Agri» di cui al precedente art. 2, devono provenire dai vigneti ubicati nella provincia di Potenza ed inclusi nei territori dei comuni di Viggiano - Grumento Nova Moliterno.

2. La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosso, Rosso Riserva, Rosato, comprende gli interi territori comunali di Viggiano, Grumento Nova e Moliterno. Le uve potranno essere prodotte in vigneti coltivati fino alla quota massima di 800 mt s.l.m.

### **Articolo 4**

#### **Norme per la viticoltura**

1. Condizioni naturali dell'ambiente. Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Terre dell'Alta Val D'Agri» devono essere quelle normali della zona atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

2. I vigneti devono essere ubicati su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui trattasi.

3. Sono esclusi i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati o adiacenti a fiumi, laghi naturali e/o artificiali.

4. Densità di impianto. Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.000 in coltura specializzata.

5. Forme di allevamento e sesti di impianto. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura consentiti sono quelli usati nella zona e comunque riconducibili alla spalliera semplice.

6. La regione può consentire le forme di allevamento diverse (fatta esclusione per i tendoni e pergole) qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

7. Forzature ed irrigazione. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

8. La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione Uva Tonnellate/ettaro	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Terre dell'Alta Val d'Agri Rosso e	12	12,00
Terre dell'Alta Val d'Agri Rosso Riserva	12	12,00
Terre dell'Alta Val d'Agri Rosato	12	11,00

9. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini  
a

D.O.C. «Terre dell'Alta Val D'Agri» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

10. Fermi restando i limiti sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto dell'effettiva superficie coperta dalla vite.

## **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'area della zona di produzione della denominazione di origine controllata «Terre dell'Alta Val D'Agri» o nella provincia di Potenza.

2. Elaborazione. Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali.

3. Resa uva/vino e  
vino/ha.

La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro, comprese le aggiunte per le elaborazioni dei vini spumanti, sono le seguenti:

TIPOLOGIA	Resa uva/vino %	Produzione (hl) massima di vino
Terre dell'Alta Val d'Agri Rosso	70	84
Terre dell'Alta Val d'Agri Rosso Riserva	70	84
Terre dell'Alta Val d'Agri Rosato	70	84

4. Qualora la resa massima dell'uva in vino superi detto limite percentuale, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata «Terre dell'Alta Val D'Agri»; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto

5. I seguenti vini devono essere sottoposti al seguente periodo di invecchiamento:

«Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosso invecchiamento 12 mesi, decorrenza dal 1° Novembre successivo alla vendemmia;

«Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosso Riserva invecchiamento 24 mesi di cui 6 in legno, decorrenza dal 1° novembre successivo alla vendemmia.

6. L'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata «Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosso può avvenire solo dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio previsto.

7. L'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata «Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosso Riserva può avvenire solo dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio previsto.

8. L'immissione al consumo della denominazione di origine controllata «Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosato deve avvenire dopo il 1° marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

## **Articolo 6** **Caratteristiche al consumo**

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

«Terre dell'Alta Val D'Agri» Rosso e Rosso  
Riserva

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: gradevole, fruttato;  
sapore: armonico, rotondo, tipico,  
caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol e 12,50% vol per il rosso  
riserva; acidità totale minima 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 19,0g/l.

«Terre dell'Alta Val D'Agri»

*Rosato*

colore: rosato;  
odore: caratteristico, gradevole;  
sapore: tipico, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo 19,0 g/l.

2. I vini a denominazione di origine controllata «Terre dell'Alta Val D'Agri» di cui al presente articolo, elaborati secondo pratiche tradizionali in recipienti di legno, possono essere caratterizzati da lieve sentore di legno. E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi indicati dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore previsti dal presente disciplinare.

3.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

1. Qualificazioni. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, sinonimi 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 il consumatore.

Per vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

1. I vini di cui all'art. 1, possono essere immessi al consumo in recipienti di volume nominale fino a 5 litri escluso le dame. Per il vino Rosso Riserva e' obbligatorio l'uso di tappi in sughero raso bocca. Per il vino Rosso e Rosato e' consentito l'uso del tappo a vite e tappi raso bocca in materiale previsto dalla normativa vigente. Per tutti i vini i recipienti devono essere di vetro

## **Articolo 9**

### **Legame con l'ambiente geografico**

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione fa parte del comprensorio dell'Alta Val d'Agri, una vallata intrappenninica risalente al Pleistocene e di origine fluvio-lacustre, costituita da depositi lacustri dello stesso periodo, ricoperta da alluvioni recenti che hanno dato origine a terreni di varia consistenza e natura. Posta ad un'altitudine media di circa 600 metri sul livello del mare è circondata da una serie di rilievi montuosi alti fino oltre i 1.800 mt. s.l.m. I terreni dell'area sono di natura alluvionale, non calcarei, fertili, freschi e profondi soprattutto nelle propaggini più pianeggianti della vallata, e contraddistinti da una granulometria limoso-sabbiosa e/o limo-argillosa con presenza cospicua di scheletro; tali caratteristiche rappresentano il presupposto di fertilità dei terreni dell'area.

La quota altimetrica più bassa dell'area è di 546 mt s.l.m., e coincide coi terreni di fondo valle in prossimità del fiume Agri, la più alta è rappresentata dal monte di Viaggiano con i suoi 1.723 mt s.l.m.; l'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 600 e gli 800 m s.l.m. con pendenza variabile ed esposizione generale verso sud e sud-est.

Nell'area di produzione i vigneti sono ubicati in maniera prevalente sulle pendici collinari degradanti verso la pianura, dove occupano superfici più ampie e trovano la loro maggiore specializzazione produttiva; in ogni caso sono esclusi dalla coltivazione della vite i terreni di fondo valle eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e adiacenti ai corsi d'acqua.

Il clima è quello tipico delle aree interne della Basilicata caratterizzato da inverni lunghi e rigidi ed estati brevi e siccitose, le medie termiche di 23 – 24 °C sono leggermente inferiori a quelle riscontrabili in altri analoghi comprensori del Mezzogiorno d'Italia.

Le precipitazioni medie dell'area, superiori ai 750 mm annui, sono concentrate prevalentemente nel periodo autunno – invernale.

L'area è caratterizzata da forti escursioni termiche soprattutto nel periodo di fine estate e inizio autunno, questa caratteristica risulta favorevole per la maturazione delle uve in quanto favorisce la formazione di sostanze aromatiche e coloranti conferendo ai vini particolari caratteristiche di pregio.

## 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 “Terre dell'Alta Val d'Agri”.

Le prime testimonianze riferibili alla produzione ed al consumo di vino nell'area dell'Alta Val d'Agri, risalenti al IV sec. a. C., sono costituite da vasi per il vino, cratere e skyphos, e da un grappolo d'uva miniaturistico in terracotta rinvenuti nella tomba di un guerriero.

La tradizione vinicola di epoca romana trova conferma nella citazione delle fonti antiche dei “Lagarina vina” prodotti in agro grumentino tali vini venivano elogiati dagli storici latini Strabone e Plinio per la loro dolcezza oltre che per le virtù terapeutiche.

La necessità di produrre un'uva di ottima qualità si sposava perfettamente con un territorio omogeneo orograficamente e che richiedeva abbondante manodopera, ma che ha caratterizzato anche una notevole tradizione viticola che, nel tempo, è divenuta un vero e proprio “marchio d'area”. La tradizione della vigna che diventa un vero e proprio “giardino” fa sì che il paesaggio venga fortemente caratterizzato da vigneti ordinati e ben tenuti e coltivati, ma anche l'uva si avvantaggia di pratiche colturali che consentono la migliore esposizione e la migliore maturazione dei tannini.

In ogni comune dell'area di produzione è possibile individuare un'area ben definita, particolarmente vocata alla coltivazione della vite, che topograficamente viene indicata col termine di “Località Vigne”.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono Merlot e Cabernet S. tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.

- le forme di allevamento, i sestri 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, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (12 tonn.te/ha). Il bisogno di contenere una produzione media per ceppo, comporta un limite minimo di 3.000 piante per ettaro.

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente

attribuibili all'ambiente geografico.

La DOC "Terre dell'Alta Val d'Agri" è riferita alle 3 tipologie di cui all'art. 1 che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano una buona acidità e un colore è rosso rubino. In tutte le tipologie si riscontrano aromi prevalentemente fruttati (bacche e drupe), tipici del vitigno.

Al sapore i vini presentano un'acidità normale, ed una possibile residua astringenza tipica del vitigno, ma, soprattutto, un'ottima struttura che contribuisce al loro equilibrio gustativo e ad evidenziare una grande longevità del prodotto.

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

L'orografia dell'areale di produzione e l'esposizione prevalente ad est sud est concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti. Da tale area sono peraltro esclusi i terreni ubicati nel fondovalle eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e adiacenti ai corsi d'acqua. Anche la tessitura, la struttura chimico-fisica dei terreni, interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del vino "Terre dell'Alta Val d'Agri"

In particolare, i terreni freschi e con presenza più o meno abbondante di scheletro, sono caratterizzati da strati attivi abbastanza profondi che permettono risultati produttivi più che soddisfacenti, sono, infatti, terre che, di norma, si rinvengono a quote altimetriche situate tra i 600 e gli 800 m s.l.m..

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti nel periodo autunno-primaverile con scarse piogge estive, elevate temperature nei mesi di luglio e agosto, forti escursioni termiche, consente alle uve di maturare lentamente e completamente contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Terre dell'Alta Val d'Agri".

La millenaria storia vitivinicola riferita al territorio della Valle dell'Agri, dai primi insediamenti del IV sec. a.C., ai contatti successivi coi coloni della Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Terre dell'Alta Val d'Agri"

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.

In particolare la presenza della viticoltura nell'area della Valle dell'Agri è attestata da numerosi reperti archeologici come vasi, coppe, attingitoi ritrovati nel sito di Grumentum, che documentano l'uso quotidiano del vino e contribuiscono a definire il panorama culturale in cui avvenne la sintesi tra la tradizione greca e quella indigena appulo-lucana.

La coltivazione della vite in epoca medievale nell'agro di Grumento e nell'Alta Val d'Agri è provata da una ricca documentazione storica relativi testamenti, atti di vendita di poderi con vigna e lasciti ereditari delle famiglie nobili a favore della Badia di Cava (XII secolo).

La documentazione storica, nota come gli Statuti di Montemurro (XIII-XIV secolo), contempla le sanzioni e gli indennizzi relativi ai danni arrecati ai vigneti dagli uomini e dal loro bestiame, inoltre stabilisce regole sulle modalità di vendita del vino e sui ricavi ottenuti.

Tra il XV e il XVII secolo la coltura della vite e la produzione del vino sono ben rappresentate nei catasti onciari dei comuni dell'area di produzione, la vigna rappresenta un elemento fondamentale nelle descrizioni del paesaggio e dell'ambiente socio-economico rappresentato dagli storici.

La "Statistica murattiana" del 1811 illustra le produzioni viticole dell'area e loda le caratteristiche dei vini prodotti; notizie ancora più precise sull'estensione delle vigne, sull'entità delle produzioni e metodologie utilizzate ci vengono fornite dai dati della Mostra Enologica di Potenza del 1887.

La DOC “Terre dell’Alta Val d’Agri” è stata riconosciuta con Decreto Ministeriale del 4 settembre 2003 e successivamente modificata sempre con Decreto del Ministero del 13 luglio 2011.

**Articolo 10**  
**Riferimenti alla struttura di controllo**

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Potenza  
Corso XVIII Agosto, 34  
85100 - Potenza  
Tel. 0971.412111  
Fax 0971.412248  
E-mail [info@pz.camcom.it](mailto:info@pz.camcom.it)  
Web: [www.pz.camcom.it](http://www.pz.camcom.it)

La C.C.I.A.A di Potenza è l’Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

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 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.