Documento Sinottico redatto su 3 colonne con le proposte di modifica del disciplinare di produzione SICILIA DOC

La colonna di sinistra riporta il testo del disciplinare di produzione SICILIA DOC così come risulta dal testo pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana

La colonna centrale riporta il testo con le proposte di modifiche completo di integrazioni e cancellazioni, così come approvato dall'Assemblea dei Soci del 22 dicembre 2017

La colonna di destra riporta la sintesi delle modifiche

Articolo 1: introdotta la possibilità dei bivarietali anche con varietà aromatiche;

Articolo 2: introdotta la possibilità di vini bivarietali con vitigni aromatici;

Articolo 3: nessuna variazione;

Articolo 4: introdotta fino alla campagna 2017/2018 la forma di allevamento a tendone esclusivamente per il Nero D'Avola in provincia di Agrigento e Caltanissetta con numero di

piante minimo di 1.100. Dalla campagna successiva saranno ammessi solo i reimpianti;

Articolo 5: il comma 11 introduce la resa riferita alle singole varietà in caso di bivarietali con varietà aromatiche;

comma 2, consentendo, nel caso di combinazioni con vitigni aromatici, che le spiccate peculiarità aromatiche potranno prevalere sulle caratteristiche della varietà in combinazione; Articolo 6: modificate le caratteristiche al consumo del Rosato, Inzolia vendemmia tardiva, Grillo vendemmia tardiva, Catarratto vendemmia tardiva e Pinot grigio e modifica del

Articolo 7: nessuna variazione;

Articolo 8: nessuna variazione;

Articolo 10: nessuna variazione

CONSORZIO DI TUTELA VINI DOC SICILIA P.IVA 06125670825

~

DISCIPLINARE IN VIGORE

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "SICILIA"

Approvato con D.M. 22.11.2011 G.U.

Modificato con D.M. 30.11.2011 e con provvedimenti ministeriali del 13 ottobre 2015 e del 14 giugno 2017 pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP

Articolo 1 Denominazione e vini

1. La Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, menzioni o specificazioni aggiuntive:

- Bianco, anche vendemmia tardiva, passito, superiore e riserva:
- Rosso, anche vendemmia tardiva, passito e riserva;
- Rosato;
- Spumante bianco, ottenuto con metodo classico e charmat;
- Spumante rosato o rosé, ottenuto con metodo classico e charmat;

con specificazione di uno dei seguenti vitigni o dei loro relativi sinonimi:

- Inzolia anche vendemmia tardiva, superiore e riserva;
- Grillo anche vendemmia tardiva, passito, superiore, riserva e spumante;
- Chardonnay anche vendemmia tardiva, passito, superiore riserva e spumante;
- Catarratto anche vendemmia tardiva, passito, superiore, riserva e spumante;
- Carricante anche spumante;
- Grecanico anche vendemmia tardiva, superiore, riserva e spumante;
- Fiano anche riserva;
- Damaschino;
- Viogner anche riserva;
- Muller thurgau;
- Sauvignon anche riserva

PROPOSTE DI MODIFICA

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "SICILIA"

Approvato con D.M. 22.11.2011 G.U.

Modificato con D.M. 30.11.2011 e con provvedimenti ministeriali del 13 ottobre 2015 e del 14 giugno 2017 pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP

Articolo 1 Denominazione e vini

1. La Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, menzioni o specificazioni aggiuntive:

- Bianco, anche vendemmia tardiva, passito, superiore e riserva;
- Rosso, anche vendemmia tardiva, passito e riserva;
- Rosato;
- Spumante bianco, ottenuto con metodo classico e charmat;
- Spumante rosato o rosé, ottenuto con metodo classico e charmat;

con specificazione di uno dei seguenti vitigni o dei loro relativi sinonimi:

- Inzolia anche vendemmia tardiva, superiore e riserva;
- Grillo anche vendemmia tardiva, passito, superiore, riserva e spumante;
- Chardonnay anche vendemmia tardiva, passito, superiore riserva e spumante;
- Catarratto anche vendemmia tardiva, passito, superiore, riserva e spumante;
- Carricante anche spumante;
- Grecanico anche vendemmia tardiva, superiore, riserva e spumante;
- Fiano anche riserva;
- Damaschino;
- Viogner anche riserva;
- Muller thurgau;
- Sauvignon anche riserva;

COMMENTI ALLE MODIFICHE

Articolo 1 Denominazione e vini

Introdotta la possibilità dei bivarietali anche cor vitigni aromatici.

E' emersa la opportunità di produrre vini bivarietali che utilizzino una combinazione bivarietale anche con un'uva aromatica. Dai da raccolti di campioni di vino già in commercio come IGT Terre siciliane emerge che la combinazione più richiesta dal mercato preved l'utilizzo della varietà Grillo in combinazione co "Zibibbo o Moscato"

- Pinot Grigio anche spumante;
- Nero d'Avola anche rosato, vendemmia tardiva, passito, riserva e spumante;
- Perricone anche rosato e vendemmia tardiva;
- Nerello cappuccio;
- Frappato anche rosato e spumante
- Nerello Mascalese anche rosato e spumante
- Cabernet Franc anche rosato;
- Merlot anche rosato e riserva;
- Cabernet Sauvignon anche rosato e riserva;
- Syrah anche rosato, riserva, vendemmia tardiva, passito;
- Pinot nero anche rosato, riserva e spumante
- Nocera;
- Mondeuse;
- Carignano;

Alicante;

- spumante; Moscato Bianco anche vendemmia tardiva, passito e
- Vermentino;
- Zibibbo anche spumante;
- Petit Verdot anche riserva;
- Sangiovese anche rosato.
- 2. La Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" è altresì con l'esclusione dei vitigni aromatici. bacca di colore analogo tra quelli previsti al comma precedente, riservata ai vini designati con la specificazione di due vitigni a

Articolo 2

Base ampelografica

- ampelografica: nell'ambito devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, 1. I vini della Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" aziendale, ລ seguente composizione
- bianco, anche passito, vendemmia tardiva, superiore e riserva
- congiuntamente, per almeno il 50%; Inzolia, Catarratto, Grillo, Grecanico e Chardonnay da soli o
- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia

- Pinot Grigio anche spumante,
- Nero d'Avola anche rosato, vendemmia tardiva, passito, riserva e spumante;
- Perricone anche rosato e vendemmia tardiva;
- Nerello cappuccio;
- Frappato anche rosato e spumante
- Nerello Mascalese anche rosato e spumante;
- Cabernet Franc anche rosato;
- Merlot anche rosato e riserva;
- Cabernet Sauvignon anche rosato e riserva;
- Syrah anche rosato, riserva, vendemmia tardiva, passito;
- Pinot nero anche rosato, riserva e spumante;
- Nocera;
- Mondeuse;
- Carignano;
- Alicante;
- spumante; Moscato Bianco anche vendemmia tardiva, passito e
- Vermentino;
- Zibibbo anche spumante;
- Petit Verdot anche riserva;
- Sangiovese anche rosato.
- bacca di colore analogo tra quelli previsti al comma riservata ai vini designati con la specificazione di due vitigni a 2. La Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" è altresì precedente, con l'esclusione dei vitigni aromatici

Articolo 2

Base ampelografica

- 1. I vini della Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, ampelografica: nell'ambito aziendale, <u>a</u> seguente composizione
- bianco, anche passito, vendemmia tardiva, superiore e riserva: - Inzolia, Catarratto, Grillo, Grecanico e Chardonnay da soli o
- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia congiuntamente, per almeno il 50%; iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da

Base ampelografica Articolo 2

con vitigni aromatici Introdotta la possibilità di produrre bivarietali

vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare:

rosso, anche vendemmia tardiva, passito e riserva:

- Nero d'Avola, Frappato, Nerello mascalese, Perricone e Syrah da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare;

rosato:

Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Perricone e Syrah da soli o congiuntamente, per almeno il 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia 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;

- Spumante bianco:
 Catarratto, Inzolia, Chardonnay, Grecanico, Grillo, Carricante,
 Pinot Nero, Nerello Mascalese, Moscato bianco e Zibibbo, da
 soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia scritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Spumante rosato:

- Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Pinot nero e Frappato, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta

vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare;

rosso, anche vendemmia tardiva, passito, riserva;

- Nero d'Avola, Frappato, Nerello mascalese, Perricone e
 Syrah da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare;

rosato:

- Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Perricone e Syrah da soli o congiuntamente, per almeno il 50%; - possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia 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;

Spumante bianco:

- Catarratto, Inzolia, Chardonnay, Grecanico, Grillo, Carricante, Pinot Nero, Nerello Mascalese, Moscato bianco e Zibibbo, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia scritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Spumante rosato:

- Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Pinot nero e Frappato, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitign a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia

Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare. con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

- Inzolia, Grillo, Chardonnay, Catarratto, Carricante, Grecanico, Fiano, Damaschino, Viogner, Muller Thurgau, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Moscato Bianco, Vermentino, Zibibbo, Nero d'Avola, Perricone, Nerello Cappuccio, Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Nero, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot e Sangiovese: almeno l'85% del corrispondente vitigno; - possono concorrere, per un massimo del 15%, le uve di altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia.

La denominazione di origine controllata "Sicilia" con la specificazione di due vițigni a bacca di colore analogo compresi fra quelli di cui all'articolo 1, comma 1, con l'esclusione dei vitigni aromatici, è consentita a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione e colore;
- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque non inferiore al 15% del totale.

iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

- Inzolia, Grillo, Chardonnay, Catarratto, Carricante, Grecanico, Fiano, Damaschino, Viogner, Muller Thurgau, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Moscato Bianco, Vermentino, Zibibbo, Nero d'Avola, Perricone, Nerello Cappuccio, Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Nero, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot e Sangiovese: almeno l'85% del corrispondente vitigno;
- possono concorrere, per un massimo del 15%, le uve di altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia.

La denominazione di origine controllata "Sicilia" con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo compresi fra quelli di cui all'articolo 1, comma 1, eon l'esclusione dei vitigni aromatiei, è consentita a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione e colore;
- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque non inferiore al 15% del totale.

Articolo 3 Zona di produzione

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

- Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.
- 2. I vigneti devono trovarsi su terreni idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono pertanto da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
- 3. Per i nuovi impianti e i reimpianti, sono ammesse esclusivamente le forme di allevamento a controspalliera o ad alberello ed eventuali varianti similari, con una densità dei ceppi per ettaro non inferiore a 3.200.
- È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.
- 5. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1, sono le seguenti:

Articolo 3 Zona di produzione

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

- 1. Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.
- 2. I vigneti devono trovarsi su terreni idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono pertanto da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
- 3. Per i nuovi impianti e i reimpianti, sono ammesse esclusivamente le forme di allevamento a controspalliera o ad alberello ed eventuali varianti similari, con una densità dei ceppi per ettaro non inferiore a 3.200. Fino alla campagna vitivinicola 2017/2018, sono tuttavia ammessi, esclusivamente per le province di Agrigento e Caltanissetta, per la varietà Calabrese o suo sinonimo Nero D'Avola, gli impianti con forma di allevamento a tendone con numero dei ceppi non inferiore a 1.100. Dalla campagna vitivinicola 2018/2019 la forma di allevamento a tendone per la varietà Calabrese o suo sinonimo Nero D'Avola, nelle province di Agrigento e Caltanissetta, è ammessa soltanto per il reimpianto.
- 4. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.
- 5. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1, sono le seguenti:

Articolo 3 Zona di produzione

nvariat

Articolo 4 Norme per la viticoltura

Inserita la possibilità di iscrivere alla Doc Sicilia i vigneti con forma di allevamento a tendone o "pergolato" esclusivamente per il Calabrese o suo sinonimo Nero D'Avola, nelle province di Agrigento e Caltanissetta, impiantati dopo il 2011.

La richiesta di modifica è motivata dal fatto che in queste province la varietà Nero D'Avola allevata a Tendone o "pergolato" è considerata la forma di allevamento che permette meglio di allevamento con sempre più ripetuti eventi con alte temperature associate a venti caldi di scirocco senza nessun pregiudizio per la qualità delle uve.

Ad oggi la superficie a tendone o pergolato, impiantata prima della istituzione della Doc Sicilia, è ammessa.

			10	13	Catarratto spumante
14	8	Catarratto passito	12	10	Catarratto superiore
		tardiva	14	8	Catarratto passito
13	8	Catarratto vendemmia			tardiva
11,5	13	Catarratto anche riserva	13	00	Catarratto vendemmia
10	13	Chardonnay spumante	11,5	13	Catarratto anche riserva
12	10	Chardonnay superiore	10	13	Chardonnay spumante
14	8	Chardonnay passito	12	10	Chardonnay superiore
		tardiva	14	8	Chardonnay passito
13	∞	Chardonnay vendemmia			tardiva
		riserva	13	∞	Chardonnay vendemmia
11,5	13	Chardonnay anche			riserva
10,5	14	Grillo spumante	11,5	13	Chardonnay anche
12	10	Grillo superiore	10,5	14	Grillo spumante
14	8	Grillo passito	12	10	Grillo superiore
		tardiva	14	8	Grillo passito
13	8	Grillo vendemmia	All of the second of the secon	A. T. L. L. Prince Communication of the Communicati	tardiva
11,5	14	Grillo anche riserva	13	œ	Grillo vendemmia
12	10	Inzolia superiore	11,5	14	Grillo anche riserva
		tardiva	12	10	Inzolia superiore
13	∞	Inzolia vendemmia			tardiva
11,5	13	Inzolia anche riserva	13	∞	Inzolia vendemmia
10	12	Spumante rosato	11,5	13	Inzolia anche riserva
10	13	Spumante bianco	10	12	Spumante rosato
12	12	Rosato	10	13	Spumante bianco
		tardiva	12	12	Rosato
13	8	Rosso vendemmia	The state of the s	- MANAGERIA ATANA PROPERTY ATANA PRO	tardiva
12	12	Rosso, anche riserva	13	∞	Rosso vendemmia
14	00	Bianco passito	12	12	Rosso, anche riserva
		tardiva	14	8	Bianco passito
13	8	Bianco vendemmia		***************************************	tardiva
12	10	Bianco superiore	13	8	Bianco vendemmia
11,5	13	Bianco, anche riserva	12	10	Bianco superiore
(%vol.)			11,5	13	Bianco, anche riserva
min.			(%vol.)		
vol. naturale			naturale min.	massima	
alcolometrico	(t) massima		alcolometrico vol.	ne (t)	
Titolo	Produzione		Titolo	Produzio	Tipologie

10	13	Frappato spumante	***************************************		anche rosato
12	12	Frappato, anche rosato	12	12	Nerelio Mascalese,
12	12	Nerello Cappuccio	10	13	Frappato spumante
		tardiva	12	12	Frappato, anche rosato
13	œ	Perricone vendemmia	12	12	Nerello Cappuccio
12	12	Perricone, anche rosato			tardiva
10	14	Nero d'Avola spumante	13	∞	Perricone vendemmia
13	∞	Nero d'Avola passito	12	12	Perricone, anche rosato
		vendemmia tardiva	10	14	Nero d'Avola spumante
13	8	Nero d'Avola	13	8	Nero d'Avola passito
		rosato e riserva	WAAAA SA		vendemmia tardiva
12	14	Nero d'Avola, anche	13	œ	Nero d'Avola
10	13	Zibibbo spumante			rosato e riserva
11.5	13	Zibibbo	12	14	Nero d'Avola, anche
11.5	13	Vermentino	10	13	Zibibbo spumante
14	8	Moscato bianco passito	11.5	13	Zibibbo
		vendemmia tardiva	11.5	13	Vermentino
13	∞	Moscato bianco	14	00	Moscato bianco passito
		spumante			vendemmia tardiva
10	13	Moscato bianco	13	œ	Moscato bianco
11.5	13	Moscato Bianco			spumante
10	13	Pinot Grigio spumante	10	13	Moscato bianco
11,5	· 13	Pinot Grigio	11.5	13	Moscato Bianco
11,5	13	Sauvignon anche riserva	10	13	Pinot Grigio spumante
11,5	13	Muller Thurgau	11,5	13	Pinot Grigio
11,5	13	Viogner anche riserva	11,5	13	Sauvignon anche riserva
11,5	13	Damaschino	11,5	13	Muller Thurgau
11,5	13	Fiano anche riserva	11,5	13	Viogner anche riserva
10	13	Grecanico spumante	11,5	13	Damaschino
		tardiva	11,5	13	Fiano anche riserva
13	œ	Grecanico vendemmia	10	13	Grecanico spumante
12	10	Grecanico superiore			tardiva
11,5	13	Grecanico anche riserva	13	00	Grecanico vendemmia
10	13	Carricante spumante	12	10	Grecanico superiore
11,5	13	Carricante	11,5	13	Grecanico anche riserva
10	13	Catarratto spumante	10	13	Carricante spumante
12	10	Catarratto superiore	11,5	13	Carricante

12	12	Sangiovese anche rosato			
		riserva			
12	12	Petit Verdot anche	12	12	Sangiovese anche rosato
12	12	Alicante			riserva
12	12	Carignano	12	12	Petit Verdot anche
12	12	Mondeuse	12	12	Alicante
12	12	Nocera	12	12	Carignano
10	13	Pinot Nero spumante	12	12	Mondeuse
		e riserva	12	12	Nocera
12	12	Pinot Nero anche rosato	10	13	Pinot Nero spumante
13	00	Syrah passito			e riserva
		tardiva	12	12	Pinot Nero anche rosato
13	∞	Syrah vendemmia	13	00	Syrah passito
	The state of the s	riserva			tardiva
12	12	Syrah anche rosato e	13	00	Syrah vendemmia
	The state of the s	anche rosato e riserva			riserva
12	12	Cabernet Sauvignon	12	12	Syrah anche rosato e
		riserva			anche rosato e riserva
12	12	Merlot anche rosato e	12	12	Cabernet Sauvignon
		rosato			riserva
12	12	Cabernet Franc anche	12	12	Merlot anche rosato e
***************************************		spumante			rosato
10	13	Nerello Mascalese	12	12	Cabernet Franc anche
		anche rosato			spumante
12	12	Nerello Mascalese,	10	13	Nerello Mascalese
	The second secon				

"Per la produzione massima ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini delle tipologie <
bianco>>, <<rosso>>, <<spumante>> e <<rosato>> si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che la compongono."

6. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino di cui trattasi. Oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

"Per la produzione massima ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini delle tipologie <
bianco>>, <<rosso>>, <<spumante>> e <<rosato>> si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che la compongono."

6. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino di cui trattasi. Oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

- 7. La Regione Sicilia, su richiesta motivata del consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, può stabilire ulteriori e diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve.

 8. La Regione Sicilia su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, può, per ragioni di mercato, stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Sicilia" anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali ed al competente
- organismo di controllo.

 9. La Regione Sicilia su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate climaticamente sfavorevoli, può ridurre la resa di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata.
- a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero al presente capoverso, sono regolamentate secondo quanto del 20 per cento non è consentito ulteriore supero. Tale vendemmiale, ai sensi della normativa vigente. Oltre al limite del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva particolarmente favorevoli, può aumentare sino ad un massimo sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della per le politiche agricole e forestali ed al competente organismo previsto al successivo art. 5, punti 14 e 15. La regione è tenuta quantitativi di uva eccedenti la resa massima per ettaro, di cui esigenze di mercato. Le operazioni di vinificazione dei sbloccato con provvedimento regionale per soddisfare le esubero può essere destinato a riserva vendemmiale per far La Regione Sicilia, su richiesta del Consorzio di Tutela, fronte nelle annate successive a carenze di produzione fino al limite massimo previsto dal disciplinare di produzione, oppure proprio provvedimento, in annate

- 7. La Regione Sicilia, su richiesta motivata del consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, può stabilire ulteriori e diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve.
- 8. La Regione Sicilia su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, può, per ragioni di mercato, stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Sicilia" anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali ed al competente organismo di controllo.
- 9. La Regione Sicilia su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate climaticamente sfavorevoli, può ridurre la resa di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata.
- vendemmia, con proprio provvedimento, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vinificazione dei quantitativi di uva eccedenti la resa massima per soddisfare le esigenze di mercato. Le operazioni di di produzione, oppure sbloccato con provvedimento regionale di produzione fino al limite massimo previsto dal disciplinare vendemmiale per far fronte nelle annate successive a carenze ulteriore supero. Tale esubero può essere destinato a riserva vigente. Oltre al limite del 20 per cento non è consentito destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da particolarmente favorevoli, può aumentare sino ad un 10. La Regione Sicilia, su richiesta del Consorzio di Tutela, regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni secondo quanto previsto al successivo art. 5, punti 14 e 15. La adottate al Ministero per le politiche agricole e forestali ed a per ettaro, di cui al presente capoverso, sono regolamentate competente organismo di controllo. in annate

11. I vigneti potranno essere adibiti alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Sicilia" solo a partire dal terzo anno dall'impianto.

Articolo 5 Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, laddove previsto, e l'imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e assicurare l'efficacia dei controlli. Tuttavia, in conformità all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 35 comma 3 lettera c) della Legge n. 238 del 12 dicembre 2016.

- La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente a fermentazione naturale con il metodo charmat o con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia, quest'ultimo solo per le tipologie Bianco e Rosato o Rosé.
- 3. Le tipologie vendemmia tardiva e passito devono essere ottenute con l'appassimento delle uve sulla pianta, o, dopo la raccolta, su stuoie, graticci, cassette o appositi contenitori in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.
- 4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
- 5. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art.
 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con
 mosto concentrato proveniente da uve di vigneti coltivati nella
 Regione Sicilia, oppure con mosto concentrato rettificato o a

11. I vigneti potranno essere adibiti alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Sicilia" solo a partire dal terzo anno dall'impianto.

Articolo 5 Norme per la vinificazione

obbligatorio, laddove previsto, e l'imbottigliamento devono a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che salvaguardare la qualità e assicurare l'efficacia dei controlli. aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento deve amministrativo della Regione Sicilia. Conformemente essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio 1. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento metodo classico della rifermentazione in bottiglia, a fermentazione naturale con il metodo charmat o con il autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 35 tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di ottenute con l'appassimento delle uve sulla pianta, o, dopo 3. Le tipologie vendemmia tardiva e passito devono essere quest'ultimo solo per le tipologie Bianco e Rosato o Rosé. 2. La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente comma 3 lettera c) della Legge n. 238 del 12 dicembre 2016. fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste Tuttavia, in conformità all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, processi temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di la raccolta, su stuoie, graticci, cassette o appositi contenitori del calore. qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio impianti di condizionamento ambientale purché operanti a tradizionali appassimento

 Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

5. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art.

1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con
mosto concentrato proveniente da uve di vigneti coltivati nella

Articolo 5 Norme per la vinificazione

Introdotto il riferimento alla resa riferita alla singola varietà anche nella tipologia bivarietale.

5

mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite dalla vigente normativa.

- 6. È ammessa la colmatura dei vini di cui all'art. 1, in corso di invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione d'origine, di uguale colore e varietà di vite, anche non soggetti a invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 5%, per la complessiva durata dell'invecchiamento.
- 7. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:
- Regione Sicilia, oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite dalla vigente normativa.
- 6. È ammessa la colmatura dei vini di cui all"art. 1, in corso di invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione d"origine, di uguale colore e varietà di vite, anche non soggetti a invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 5%, per la complessiva durata dell"invecchiamento.
- 7. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:

		Tipologie	Resa uva/vino	Produzi Massim
			(%)	a di
				vino
				(hl/ha)
		Bianco anche riserva	70	91
		Bianco vendemmia tardiva	60	48
		Bianco passito	50	40
		Bianco superiore	70	70
		Rosso anche riserva	70	84
ł .		Rosso vendemmia tardiva	60	48
		Rosso passito	50	40
		Rosato	70	84
1		Spumante bianco	70	91
		Spumante rosato	70	84
i		Inzolia anche riserva	70	91
		Inzolia vendemmia tardiva	60	48
		Inzolia superiore	70	70
		Grillo anche riserva	70	98
l		Grillo vendemmia tardiva	60	48
	L	Grillo passito	50	40
l		Grillo superiore	70	70
		Grillo spumante	70	98
		Chardonnay anche riserva	70	91

Bianco superiore

Bianco passito

50

70

60 70

Rosso anche riserva
Rosso vendemmia tardiva

Grillo anche riserva

nzolia superiore

Spumante bianco Spumante rosato

91

84

vino
(hl/ha)
91
91
48
40
70
70
84
48

nzolia anche riserva nzolia vendemmia tardiva Rosato

Rosso passito

Grillo vendemmia tardiva

50 50 70 70 70 60 70 70

98

70

48 91

50

40

70

70

98

Grillo passito

Chardonnay anche riserva

Grillo superiore Grillo spumante Bianco anche riserva
Bianco vendemmia tardiva

Tipologie

uva/vino | Massim

2

a di

Resa

Produzio

	_					
	84	70	Nerello Cappuccio	84	70	Nerello Cappuccio
	48	60	Perricone vendemmia tardiva	48	60	Perricone vendemmia tardiva
	84	70	Perricone anche rosato	84	70	Perricone anche rosato
	98	70	Nero d'Avola spumante	98	70	Nero d'Avola spumante
	40	50	Nero d'Avola passito	40	50	Nero d'Avola passito
	98	70	Nero d'Avola riserva	98	70	Nero d'Avola riserva
	48	60	Nero d'Avola vendemmia tardiva	48	60	Nero d'Avola vendemmia tardiva
	98	70	Nero d'Avola anche rosato	98	70	Nero d'Avola anche rosato
	97,5	75	Zibibbo spumante	97,5	75	Zibibbo spumante
	97,5	75	Zibibbo	97,5	75	Zibibbo
-	91	70	Vermentino	91	70	Vermentino
	40	50	Moscato passito	40	50	Moscato passito
	48	60	Moscato Bianco vendemmia tardiva	48	60	Moscato Bianco vendemmia tardiva
	97,5	75	Moscato Bianco spumante	97,5	75	Moscato Bianco spumante
	97,5	75	Moscato Bianco	97,5	75	Moscato Bianco
	91	70	Pinot Grigio spumante	91	70	Pinot Grigio spumante
	91	70	Pinot Grigio	91	70	Pinot Grigio
	91	70	Sauvignon anche riserva	91	70	Sauvignon anche riserva
	91	70	Muller Thurgau	91	70	Muller Thurgau
	91	70	Viogner anche riserva	91	70	Viogner anche riserva
	91	70	Damaschino	91	70	Damaschino
	91	70	Fiano anche riserva	91	70	Fiano anche riserva
_	91	70	Grecanico spumante	91	70	Grecanico spumante
	70	70	Grecanico superiore	70	70	Grecanico superiore
	48	60	Grecanico vendemmia tardiva	48	60	Grecanico vendemmia tardiva
L	91	70	Grecanico anche riserva	91	70	Grecanico anche riserva
$oxed{oxed}$	91	70	Carricante spumante	91	70	Carricante spumante
	91	70	Carricante	91	70	Carricante
	91	70	Catarratto spumante	91	70	Catarratto spumante
	70	70	Catarratto superiore	70	70	Catarratto superiore
	40	50	Catarratto passito	40	50	Catarratto passito
	48	60	Catarratto vendemmia tardiva	48	60	Catarratto vendemmia tardiva
	91	70	Catarratto anche riserva	91	70	Catarratto anche riserva
	91	70	Chardonnay spumante	91	70	Chardonnay spumante
	70	70	Chardonnay superiore	70	70	Chardonnay superiore
	40	50	Chardonnay passito	40	50	Chardonnay passito
	48	60	Chardonnay vendemmia tardiva	48	60	Chardonnay vendemmia tardiva
						3.

84	70	Sangiovese anche rosato	84	70	Sangiovese anche rosato
84	70	Petit Verdot anche riserva	84	70	Petit Verdot anche riserva
84	70	Alicante	84	70	Alicante
84	70	Carignano	84	70	Carignano
84	70	Mondeuse	84	70	Mondeuse
84	70 8	Nocera	84	70	Nocera
91	70 9	Pinot Nero spumante	91	70	Pinot Nero spumante
84	70 8	Pinot Nero anche rosato, riserva	84	riserva 70	Pinot Nero anche rosato, riserva
40	50 ′	Syrah passito	40	50	Syrah passito
48	60 2	Syrah vendemmia tardiva	48	60	Syrah vendemmia tardiva
84	70 8	Syrah anche rosato e riserva	84	rva 70	Syrah anche rosato e riserva
		rserva			riserva
84	70 8	Cabernet Sauvignon anche rosato e	84	nche rosato e 70	Cabernet Sauvignon anche
84	70 8	Merlot anche rosato e riserva	84	erva 70	Merlot anche rosato e riserva
84	70 8	Cabernet Franc anche rosato	84	sato 70	Cabernet Franc anche rosato
91	70 9	Nerello Mascalese spumante	91	inte 70	Nerello Mascalese spumante
84	70 8	Nerello Mascalese anche rosato	84	rosato 70	Nerello Mascalese anche rosato
91	70 9	Frappato spumante	91	70	Frappato spumante
84	70 8	Frappato anche rosato	84	70	Frappato anche rosato

- 8. Per tutte le tipologie, tranne che la vendemmia tardiva ed il passito, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.
- 9. Per le tipologie bianco vendemmia tardiva e rosso vendemmia tardiva qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 65%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.
- 10. Per le tipologie Moscato bianco e Zibibbo anche spumante, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non l'80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.
- 11. Per le tipologie bianco e bianco spumante, qualora vengano utilizzati anche i vitigni aromatici, la resa di uva in vino è riferita alla resa delle singole varietà che compongono la partita.

- 8. Per tutte le tipologie, tranne che la vendemmia tardiva ed il passito, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.
- 9. Per le tipologie bianco vendemmia tardiva e rosso vendemmia tardiva qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 65%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

 10. Per le tipologie Moscato bianco e Zibibbo anche spumante, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non l'80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.
- 11. Per le tipologie bianco, bivarietali e bianco spumante, qualora vengano utilizzati anche i vitigni aromatici, la resa di

- 12. Per le tipologie passito, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 55%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.
- 13. Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" seguiti dalla menzione riserva il periodo di invecchiamento per i vini di cui sopra, decorre dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.
- 14. La Regione Sicilia su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento, prima della vendemmia può, per ragioni di mercato, stabilire un limite massimo di vino certificabile con la denominazione di origine controllata "Sicilia" anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali ed al competente organismo di controllo.
- 15. I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedente la resa di cui all'articolo 4, punto 10, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima del provvedimento regionale di cui al successivo punto.
- 16. La regione Sicilia con proprio provvedimento, su richiesta del Consorzio di tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte i quantitativi dei mosti e dei vini di cui la precedente comma, alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata.
- 17. Per la tipologia rosato anche varietale è consentito la riclassificazione a rosso anche varietale, fermo restando il rispetto delle caratteristiche minime alla produzione e al consumo previste per ogni singola tipologia.

- uva in vino è riferita alla resa delle singole varietà che compongono la partita.
- 12. Per le tipologie passito, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 55%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

 13. Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" seguiti dalla menzione riserva il periodo di invecchiamento per i vini di cui sopra, decorre dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.
- 14. La Regione Sicilia su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento, prima della vendemmia può, per ragioni di mercato, stabilire un limite massimo di vino certificabile con la denominazione di origine controllata "Sicilia" anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali ed al competente organismo di controllo. 15. I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedente la resa di cui all'articolo 4, punto 10, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima del provvedimento regionale di cui al successivo punto.
- 16. La regione Sicilia con proprio provvedimento, su richiesta del Consorzio di tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte i quantitativi dei mosti e dei vini di cui la precedente comma, alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata.
- 17. Per la tipologia rosato anche varietale è consentito la riclassificazione a rosso anche varietale, fermo restando il rispetto delle caratteristiche minime alla produzione e al consumo previste per ogni singola tipologia.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" seguenti caratteristiche: all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, elegante;

acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; sapore: secco, equilibrato, caratteristico;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Bianco vendemmia tardiva:

odore: caratteristico, delicato, persistente; colore: dal giallo paglierino al dorato;

sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;

cui almeno l'11% vol svolto; títolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Bianco superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, elegante;

sapore: secco, equilibrato, caratteristico;

acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 18,00g/l.

Bianco riserva

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;

sapore: secco, equilibrato, caratteristico odore: intenso, elegante, persistente;

acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

estratto non riduttore minimo: 18,00g/l.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: 1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia"

Bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, elegante;

acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; sapore: secco o abboccato, equilibrato, caratterístico;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Bianco vendemmia tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratterístico, delicato, persistente; sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11% vol. svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Bianco superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, elegante;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; sapore: secco, equilibrato, caratteristico;

estratto non riduttore minimo: 18,00g/l

acidità totale minima: 4,5 g/l;

Bianco riserva

acidità totale minima: 4,5 g/l; sapore: secco o abboccato, equilibrato, caratterístico; odore: intenso, elegante, persistente; colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso; estratto non riduttore minimo: 18,00g/l. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

Caratteristiche al consumo Articolo 6

vendemmia tardiva, Catarratto Rosato; Inzolia vendemmia tardiva, Grillo vendemmia tardiva e Pinot grigio. Modificati i descrittori delle tipologie: caratteristiche della varietà in combinazione aromatiche potranno prevalere sulle con vitigni aromatici, le spiccate peculiarità Introdotta anche la possibilità che nei bivarieta

di cui almeno 11,00% vol. svolto;; sapore: dal secco, al dolce, tipico armonico, odore: caratteristico, delicato, persistente, colore: dal giallo paglierino al dorato, Bianco passito: estratto non riduttore minimo: 28,00g/l. acidità totale minima: 4,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol.,

odore: gradevole, fine; acidità totale minima: 4,5 g/l titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; sapore: secco, armonico; colore: rosso rubino più o meno intenso; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Rosso riserva:

colore: rosso rubino, tendente al granato con

l'invecchiamento;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; sapore: asciutto, armonico, corposo; odore: intenso, fruttato; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l. acidità totale minima: 4,5 g/l;

Rosso vendemmia tardiva:

odore: caratterístico, delicato, persistente; colore: rosso rubino, tendente al granato con estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l. acidità totale minima: 4,0 g/l; di cui almeno l'11,00% vol svolto titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico, l'invecchiamento;

colore: rosso rubino, tendente al granato con Rosso Passito: l'invecchiamento;

> sapore: dal secco, al dolce, tipico armonico, odore: caratterístico, delicato, persistente; colore: dal giallo paglierino al dorato estratto non riduttore minimo: 28,00g/l. acidità totale minima: 4,0 g/l; di cui almeno 11,00% vol. svolto;; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol., Bianco passito:

odore: gradevole, fine; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; sapore: secco o abboccato, armonico; colore: rosso rubino più o meno intenso; acidità totale minima: 4,5 g/l

Rosso riserva:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; odore: intenso, fruttato; colore: rosso rubino, tendente al granato con estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l. acidità totale minima: 4,5 g/l; sapore: secco o abboccato, armonico, corposo; l'invecchiamento;

Rosso vendemmia tardiva:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico; odore: caratteristico, delicato, persistente; colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l. acidità totale minima: 4,0 g/l; di cui almeno l'11,00% voi svolto

Rosso Passito: colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, delicato, persistente; acidità totale minima: 4,0 g/l; almeno l'12,00% vol. svolto; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17 % vol. di cui sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico, estratto non riduttore minimo: 32,00g/l.

odore: fine, elegante; colore: rosa più o meno intenso;

sapore: asciutto, armonico, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Spumante bianco:

spuma: fine, persistente,

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, fine;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. acidità totale minima: 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;

Spumante bianco metodo classico:

spuma: fine, persistente;

colore: paglierino più o meno intenso;

profumo: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, ampio e persistente;

nature a extradry; sapore: sapido, buona struttura, fresco, armonico, da brut

acidità totale minima: 5,50 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

Spumante Rosato:

spuma: fine, persistente, colore: rosa più o meno intenso;

> estratto non riduttore minimo: 32,00g/l. acidità totale minima: 4,0 g/l; cui almeno l'12,00% vol. svolto; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17 % vol. di odore: caratteristico, delicato, persistente; sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;

odore: fine, elegante; colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso;

sapore: secco o abboccato, armonico, equilibrato; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

Spumante bianco:

spuma: fine, persistente,

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, fine;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. acidità totale minima: 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;

Spumante bianco metodo classico:

spuma: fine, persistente;

colore: paglierino più o meno intenso;

gentile, ampio e persistente; profumo: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia,

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; sapore: sapido, buona struttura, fresco, armonico, da brut estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. acidità totale minima: 5,50 g/l; nature a extradry;

Spumante Rosato:

spuma: fine, persistente, colore: rosa più o meno intenso;

odore: caratteristico, delicato; sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Spumante Rosato o Rosé metodo classico: spuma: fine, persistente;

colore: rosa più o meno intenso;

profumo: bouquet fine, gentile, ampio; sapore: sapido, buona struttura e fresco, da brut nature a extradry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Inzolia:

colore: dal giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato, gradevole;

sapore: asciutto, sapido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Inzolia vendemmia tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato; odore: caratterístico, delicato, persistente;

sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol

di cui almeno l'11,00% vol svolto; acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Inzolia superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fine, elegante;

odore: caratteristico, delicato; sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Spumante Rosato o Rosé metodo classico:

spuma: fine, persistente;

colore: rosa più o meno intenso;

profumo: bouquet fine, gentile, ampio; sapore: sapido, buona struttura e fresco, da b

sapore: sapido, buona struttura e fresco, da brut nature a extradry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: $5,00 \, g/l$; estratto non riduttore minimo: $15,0 \, g/l$.

zolia:

colore: dal giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato, gradevole;

sapore: secco o abboccato, sapido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

acidità totale minima: 4,5 g/l;

Inzolia vendemmia tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso a volte con striature ambrate quando ottenuto con macerazione delle uve;

odore: caratterístico, delicato, a volte floreale, persistente;; sapore: dal secco al dolce, armonico, caratterístico a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. di cui almeno l'11,00% vol. svolto; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Inzolia superiore:

acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; sapore: asciutto, equilibrato, caratteristico; estratto non riduttore minimo: 18,00g/l

acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; sapore: secco, equilibrato, caratteristico; odore: intenso, elegante, persistente; colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso; estratto non riduttore minimo: 18,00g/l. Inzolia riserva

sapore: asciutto, armonico, pieno, sapido; odore: elegante, fine; colore: giallo paglierino, più o meno intenso; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l. acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

odore: caratteristico, delicato, persistente; colore: dal giallo paglierino al dorato; Grillo vendemmia tardiva:

di cui almeno l'11,00% vol svolto; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Grillo passito:

colore: dal giallo paglierino al dorato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol, sapore: dal secco, al dolce, tipico armonico; odore: caratteristico, delicato, persistente;

> sapore: asciutto, equilibrato, caratteristico; odore: fine, elegante; acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; colore: giallo paglierino più o meno intenso; estratto non riduttore minimo: 18,00g/l.

Inzolia riserva

estratto non riduttore minimo: 18,00g/l. acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; sapore: secco, equilibrato, caratteristico; odore: intenso, elegante, persistente; colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l. acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; sapore: secco o abboccato, armonico, pieno, sapido; odore: elegante, fine; colore: giallo paglierino, più o meno intenso

Grillo vendemmia tardiva:

odore: caratterístico, delicato, a volte floreale, con macerazione delle uve; intenso a volte con striature ambrate quando ottenuto colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno persistente;

ammandorlato;; sapore: dal secco al dolce, armonico, caratteristico a volte con spiccata sensazione alcolica o/e retrogusto

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l. acidità totale minima: 4,0 g/l; di cui almeno l'11,00% vol svolto; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vo

5

Grillo passito:

colore: dal giallo paglierino al dorato;

di cui almeno 11,00% vol. svolto;; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

Grillo Superiore:

odore: fine, elegante; colore: giallo paglierino più o meno intenso,

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; sapore: secco, equilibrato, caratteristico;

estratto non riduttore minimo: 19,00g/l.

acidità totale minima: 4,5 g/l;

odore: intenso, elegante, persistente; colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; sapore: secco, equilibrato, caratterístico,

estratto non riduttore minimo: 19,00g/l.

acidità totale minima: 4,5 g/l;

Grillo Spumante:

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, fine;

acidità totale minima: 5,0 g/l; sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

Chardonnay:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: intenso, caratteristico, fruttato;

sapore: secco, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

colore: dal giallo paglierino al dorato; Chardonnay vendemmia tardiva:

> estratto non riduttore mínimo: 28,00 g/l. acidità totale minima: 4,0 g/l; di cui almeno 11,00% vol. svolto; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol sapore: dal secco, al dolce, tipico armonico; odore: caratteristico, delicato, persistente;

Grillo Superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, elegante;

sapore: secco, equilibrato, caratteristico;

acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 19,00g/l

odore: intenso, elegante, persistente; colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;

sapore: secco, equilibrato, caratteristico;

acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

estratto non riduttore minimo: 19,00g/l.

Grillo Spumante:

spuma: fine, persistente

colore: giallo paglierino più o meno intenso

odore: caratteristico, fine;

sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. acidità totale minima: 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

Chardonnay:

sapore: secco o abboccato, gradevole; odore: intenso, caratteristico, fruttato; colore: giallo paglierino più o meno intenso; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l. acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

odore: caratteristico, delicato, persistente; sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Chardonnay passito:

colore: dal giallo paglierino al dorato; odore: caratterístico, delicato, persistente; sapore: dal secco, al dolce, tipico armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol, di cui almeno 11,00% vol. svolto;; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 28,00g/l.

Chardonnay superiore: colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, elegante; sapore: secco, equilibrato, caratterístico; títolo alcolometrico volumico totale mínimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,00g/l.

Chardonnay riserva

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso; odore: intenso, elegante, persistente;

sapore: secco, equilibrato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,00g/l.

Chardonnay spumante:

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, fine;

sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

Chardonnay vendemmia tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol
di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Chardonnay passito: colore: dal giallo paglierino al dorato; odore: caratterístico, delicato, persistente; sapore: dal secco, al dolce, tipico armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 11,00% vol. svolto;; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 28,00g/l.

Chardonnay superiore: colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fine, elegante; sapore: secco, equilibrato, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,00g/l.

Chardonnay riserva colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso; odore: intenso, elegante, persistente; sapore: secco o abboccato, equilibrato, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,00g/l.

Chardonnay spumante: spuma: fine, persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico, fine;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Catarratto:

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico, fine;

sapore: secco, armonico, pieno, intenso;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Catarratto vendemmia tardiva: colore: dal giallo paglierino al dorato; odore: caratteristico, delicato, persistente; sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Catarratto passito:

colore: dal giallo paglierino al dorato; odore: caratteristico, delicato, persistente; sapore: dal secco, al dolce, tipico armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolto; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 26,00g/l.

Catarratto superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, elegante;

sapore: secco, equilibrato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4.5 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,00g/l.

Catarratto riserva:

sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Catarratto:

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico, fine; sapore: secco o abboccato, armonico, pieno, intenso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

Catarratto vendemmia tardiva:

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l

acidità totale minima: 4,5 g/l;

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso a volte con striature ambrate quando ottenuto con macerazione delle uve; odore: caratteristico, delicato, a volte floreale, persistente; sapore: dal secco al dolce, armonico, caratteristico, a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto; acidità totale minima: 4,0 g/l;

Catarratto passito:

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

colore: dal giallo paglierino al dorato; odore: caratteristico, delicato, persistente; sapore: dal secco, al dolce, tipico armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolto; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 26,00g/l.

Catarratto superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fine, elegante; sapore: secco, equilibrato, caratteristico;

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso; odore: intenso, elegante, persistente; sapore: secco, equilibrato, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,00g/l.

Catarratto spumante: spuma: fine, persistente,

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, fine;

sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Carricante:

colore: giallo paglierino; odore: caratterístico, talvolta con lieve sentore floreale; sapore: secco, fresco, di media struttura; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Carricante spumante:

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, fine;

sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Grecanico:

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico, fine; sapore: asciutto, armonico, pieno, intenso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,00g/l.

Catarratto riserva:

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso; odore: intenso, elegante, persistente; sapore: secco, equilibrato, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,00g/l.

Catarratto spumante:

spuma: fine, persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico, fine; sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Carricante:

colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, talvolta con lieve sentore floreale; sapore: secco o abboccato, fresco, di media struttura; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Carricante spumante:

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratterístico, fine;

sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Grecanico:

22

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Grecanico vendemmia tardiva: colore: dal giallo paglierino al dorato; odore: caratteristico, delicato, persistente; sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Grecanico superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,00g/l.

Grecanico riserva colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso; odore: intenso, elegante, persistente; sapore: secco, equilibrato, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,00g/l.

Grecanico spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico, fine;

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico, fine; sapore: secco o abboccato, armonico, pieno, intenso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Grecanico vendemmia tardiva: colore: dal giallo paglierino al dorato; odore: caratteristico, delicato, persistente; sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Grecanico superiore: colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fine, elegante; sapore: secco, equilibrato, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,00g/l.

Grecanico riserva colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso; odore: intenso, elegante, persistente; sapore: secco o abboccato, equilibrato, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,00g/l.

Grecanico spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;

sapore: secco, armonico, pieno, intenso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Fiano riserva colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso; odore: intenso, elegante, persistente; sapore: secco, equilibrato, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,00g/l.

Damaschino:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: asciutto, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico, fine; sapore: secco, armonico, pieno, intenso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Viogner riserva colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso; odore: intenso, elegante, persistente; sapore: secco, equilibrato, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,00g/l.

Muller Thurgau: colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Fiano:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: secco o abboccato, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Fiano riserva

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso; odore: intenso, elegante, persistente; sapore: secco o abboccato, equilibrato, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,00g/l.

Damaschino:

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico, fine:

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico, fine; sapore secco o abboccato, armonico, pieno, intenso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico, fine; sapore: secco o abboccato, armonico, pieno, intenso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Viogner riserva colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso; odore: intenso, elegante, persistente; sapore: secco o abboccato equilibrato, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

odore: caratterístico, aromatico, fruttato; sapore:, armonico, secco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Sauvignon:

colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini; odore: caratteristico, fresco;

sapore: fresco, di medio corpo, asciutto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Sauvignon riserva

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso; odore: intenso, elegante, persistente; sapore: secco, equilibrato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,00g/l.

Pinot Grigio:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, elegante, fruttato;

sapore: secco, gradevole, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Pino Grigio spumante:

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, fine;

sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,00g/l.

Muller Thurgau:

colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati; odore: caratteristico, aromatico, fruttato; sapore: secco o abboccato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Sauvignon:

colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini; odore: caratteristico, fresco;

sapore: secco o abboccato, di medio corpo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Sauvignon riserva

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso; odore: intenso, elegante, persistente; sapore: secco o abboccato, equilibrato, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,00g/l.

Pinot Grigio:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta anche rosato più o meno intenso o ramato; odore: fine, elegante, fruttato; sapore: secco o abboccato, gradevole, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Pino Grigio spumante: spuma: fine, persistente;

Moscato Bianco:

colore: giallo paglierino anche carico, con eventuali riflessi verdolini;

odore: aromatico, elegante fruttato;

sapore: pieno, gradevole armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Moscato Bianco vendemmia tardiva: colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: aromatico caratteristico, persistente;

sapore: dolce, tipico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Moscato Bianco passito:

colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratterístico, delicato, persistente;

sapore: dolce, tipico armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol,

di cui almeno 11,00% vol. svolto;; acidità totale minima: 4.0 g/l:

acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 28,00g/l.

Moscato Bianco spumante:

spuma: fine, persistente;

colore: dal giallo verdolino al giallo paglierino;

odore: caratteristico, fine;

sapore: dolce, armonico, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol

di cui almeno 6,00%vol effettivo;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico, fine; sapore: fresco, armonico, da brut nature a ext

sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Moscato Bianco:

colore: giallo paglierino anche carico, con eventuali riflessi verdolini;

odore: aromatico, elegante fruttato; sapore: pieno, gradevole armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Moscato Bianco vendemmia tardiva: colore: dal giallo paglierino al dorato; odore: aromatico caratteristico, persistente; sapore: dolce, tipico, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Moscato Bianco passito:

colore: dal giallo paglierino al dorato; odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: dolce, tipico armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 11,00% vol. svolto;; acidità totale minima: 4,0 g/l;

Moscato Bianco spumante:

estratto non riduttore minimo: 28,00g/l

spuma: fine, persistente; colore: dal giallo verdolino al giallo paglierino;

odore: caratteristico, fine; sapore: dolce, armonico, gradevole;

Vermentino:

colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini; odore: aromatico, elegante fruttato;

sapore: pieno, gradevole armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

colore: dal giallo verdolino al giallo; odore: aromatico, elegante fruttato;

sapore: secco, pieno, gradevole armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Zibibbo spumante:

spuma: fine, persistente;

colore: dal giallo verdolino al giallo paglierino;

odore: caratteristico, fine;

sapore: dolce, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol

di cui almeno 6,00% effettivo;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Nero d'Avola:

colore: rosso rubino, talvolta intenso;

odore: delicato, caratteristico, fruttato, talvolta speziato; sapore: secco, corposo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Nero d'Avola rosato:

colore: rosa più o meno intenso;

odore: delicato, caratterístico;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol di cui almeno 6,00%vol effettivo; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Vermentino:

colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini; odore: aromatico, elegante fruttato; sapore: pieno, gradevole armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

oggld17

colore: dal giallo verdolino al giallo; odore: aromatico, elegante fruttato; sapore: secco o abboccato, pieno, gradevole armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Zibibbo spumante:

spuma: fine, persistente; colore: dal giallo verdolino al giallo paglierino;

sapore: dolce, fresco, armonico;

odore: caratteristico, fine;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol di cui almeno 6,00% effettivo; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Nero d'Avola:

colore: rosso rubino, talvolta intenso; odore: delicato, caratteristico, fruttato, talvolta speziato; sapore: secco o abboccato, corposo, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Nero d' Avola vendemmia tardiva: colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, delicato, persistente; sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nero d' Avola Riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con
l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: secco, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nero d' Avola passito:
colore: rosso rubino, tendente al granato con
l'invecchiamento;
odore: caratterístico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18%vol di cui
almeno l'11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 32,00g/l.

Nero d' Avola spumante spuma: fine, persistente; colore: dal giallo paglierino al rosa, più o meno intensi; odore: caratteristico, fine, fruttato; sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

Nero d'Avola rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Nero d' Avola vendemmia tardiva: colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, delicato, persistente; sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nero d'Avola Riserva: colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, delicato, persistente; sapore: secco o abboccato, corposo , armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nero d'Avola passito:
colore: rosso rubino, tendente al granato con
l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18%vol di cui
almeno l'11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 32,00g/l.

Nero d'Avola spumante

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Perricone:

colore: rosso rubino intenso; odore: delicato, caratteristico, fruttato

sapore: secco, armonico, leggermente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

acidità totale minima: 4,5 g/l;

Perricone rosato:

colore: rosa più o meno intenso, odore: delicato, caratteristico;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Perricone vendemmia tardiva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con
l'invecchiamento;

odore: caratterístico, delicato, persistente; sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nerello Cappuccio:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: di medio corpo, armonico, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Frappato:

spuma: fine, persistente; colore: dal giallo paglierino al rosa, più o meno intensità; odore: caratteristico, fine, fruttato; sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

erricone:

colore: rosso rubino intenso; odore: delicato, caratteristico, fruttato; sapore: secco o abboccato, armonico, leggermente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Perricone rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Perricone vendemmia tardiva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con
l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol
di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nerello Cappuccio:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, di medio corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

colore: rosso rubino; odore: delicato, caratteristico, floreale; sapore: secco, armonico, equilibrato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Frappato rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Frappato spumante: spuma: fine, persistente; colore: dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi; odore: caratteristico, fine, fruttato; sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

colore: rosso rubino tenue; odore: delicato, caratteristico, floreale, fine; sapore: secco, armonico, fresco; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

acidità totale minima: 5,0 g/l;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

Nerello Mascalese:

colore: rosa più o meno intenso, odore: delicato, caratteristico; sapore: secco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

Nerello Mascalese rosato:

acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Frappato:
colore: rosso rubino;
odore: delicato, caratteristico, floreale;
sapore: secco o abboccato, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Frappato rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Frappato spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi;
odore: caratteristico, fine, fruttato;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;

Nerello Mascalese:
colore: rosso rubino tenue;
odore: delicato, caratteristico, floreale, fine;
sapore: secco o abboccato, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Nerello Mascalese rosato:

estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Nerello Mascalese spumante

spuma: fine, persistente;

colore: dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi;

odore: caratterístico, fine, fruttato;

acidità totale minima: 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Cabernet Franc:

sapore: asciutto, caratteristico, intenso; odore: intenso, fruttato, con note vegetali, colore: rosso rubino, più o meno intenso;

acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Cabernet Franc rosato:

colore: rosa più o meno intenso,

odore: delicato, caratteristico;

sapore: secco, armonico;

acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Merlot:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: intenso, fruttato;

sapore: secco, caratteristico, intenso;

acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Merlot rosato:

colore: rosa più o meno intenso,

odore: delicato, caratteristico;

sapore: secco, armonico;

colore: rosa più o meno intenso, acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; sapore: secco o abboccato, armonico, odore: delicato, caratteristico;

Nerello Mascalese spumante:

estratto non riduttore minimo:17 g/l.

spuma: fine, persistente;

colore: dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi; odore: caratteristico, fine, fruttato;

sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l acidità totale minima: 5,0 g/l;

Cabernet Franc:

colore: rosso rubino, più o meno intenso; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l. acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; sapore: secco o abboccato, caratterístico, intenso, odore: intenso, fruttato, con note vegetali

Cabernet Franc rosato:

colore: rosa più o meno intenso

odore: delicato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; sapore: secco o abboccato, armonico; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo:17 g/l.

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: intenso, fruttato;

acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; sapore: secco o abboccato, caratteristico, intenso; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Merlot Riserva:

colore: rosso rubino, tendente al granato con

l'invecchiamento;

odore: intenso, fruttato;

sapore: asciutto, corposo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Cabernet Sauvignon:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: caratteristico, intenso;

sapore: asciutto, caratteristico, corposo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: $4.5 \, \mathrm{g/l}$;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Cabernet Sauvignon rosato:

colore: rosa più o meno intenso,

odore: delicato, caratteristico;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Cabernet Sauvignon riserva:

colore: rosso rubino, tendente al granato con

l'invecchiamento;

odore: intenso, fruttato;

sapore: asciutto, armonico, corposo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Syrah:

Merlot rosato:

colore: rosa più o meno intenso,

odore: delicato, caratterístico;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Merlot Riserva:

colore: rosso rubino, tendente al granato con

l'invecchiamento;

odore: intenso, fruttato;

sapore: secco o abboccato, corposo, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Cabernet Sauvignon:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: caratteristico, intenso;

sapore: secco o abboccato, caratteristico, corposo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Cabernet Sauvignon rosato: colore: rosa più o meno intenso,

odore: delicato, caratterístico; sapore: secco o abboccato, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Cabernet Sauvignon riserva:

colore: rosso rubino, tendente al granato con

l'invecchiamento;

odore: intenso, fruttato;

sapore: secco o abboccato, armonico, corposo;

colore: rosso rubino intenso; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l. acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; sapore: secco, intenso, armonico e gradevolmente odore: caratteristico, fruttato;

Syrah rosato:

acidità totale minima: 4,5 g/l; sapore: secco, armonico; odore: delicato, caratteristico; colore: rosa più o meno intenso estratto non riduttore minimo:19 g/l. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico; odore: caratteristico, delicato, persistente; colore: rosso rubino, tendente al granato con estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l. acidità totale minima: 4,0 g/l; di cui almeno l'11,00% vol svolto; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol l'invecchiamento;

Syrah vendemmia tardiva:

Syrah riserva:

colore: rosso rubino, tendente al granato con

l'invecchiamento;

odore: intenso, fruttato;

sapore: asciutto, armonico, corposo;

acidità totale minima: 4,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Syrah passito:

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l. acidità totale minima: 4,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

odore: caratteristico, fruttato; colore: rosso rubino intenso;

gradevolmente tannico; sapore: secco o abboccato, intenso, armonico e

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l. acidità totale minima: 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

Syrah rosato:

odore: delicato, caratteristico; colore: rosa più o meno intenso

sapore: secco o abboccato, armonico;

estratto non riduttore minimo:19 g/l. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

Syrah vendemmia tardiva:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico; acidità totale minima: 4,0 g/l; di cui almeno l'11,00% voi svolto; odore: caratteristico, delicato, persistente,

Syrah riserva:

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l

colore: rosso rubino, tendente al granato con

l'invecchiamento;

odore: intenso, fruttato;

sapore: secco o abboccato, armonico, corposo; acidità totale minima: 4,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, delicato, persistente; sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol di cui almeno l'11,00% vol. svolto; acidità totale minima: 4,0 g/l;

Pinot Nero:

estratto non riduttore minimo: 32,00g/l.

colore: rosso rubino, talvolta intenso; odore: intenso, delicato, fruttato, elegante, talvolta speziato; sapore: secco, armonico, giustamente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Pinot Nero Riserva: colore: rosso rubino, tendente al granato con

l'invecchiamento; odore: caratteristico, elegante fruttato, talvolta speziato; sapore: secco, caratteristico, armonico,

Pinot Nero Riserva:

giustamente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Pinot Nero rosato:

colore: rosa più o meno intenso;

odore: delicato, caratterístico;

sapore: secco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Pinot Nero spumante spuma: fine, persistente; colore: dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l

Syrah passito:
colore: rosso rubino, tendente al granato con
l'invecchiamento:

l'invecchiamento; odore: caratteristico, delicato, persistente; sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol di cui almeno l'11,00% vol. svolto; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 32,00g/l.

Pinot Nero:

colore: rosso rubino, talvolta intenso; odore: intenso, delicato, fruttato, elegante, talvolta speziato; sapore: secco o abboccato, armonico, giustamente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, elegante fruttato, talvolta speziato;
sapore: secco o abboccato, caratteristico, armonico,
giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Pinot Nero rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

odore: caratteristico, fine; sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Nocera:

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: delicato, fruttato, caratteristico; sapore: secco, armonico, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Mondeuse:

colore: rosso più o meno intenso con riflessi violacei; odore: delicato, fruttato, caratteristico; sapore: secco, armonico, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Carignano:

colore: rosso più o meno intenso; odore: delicato, fruttato, caratteristico; sapore: secco, armonico, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Alicante:

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: delicato, fruttato, caratteristico; sapore: secco, armonico, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Petit Verdot:

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

Pinot Nero spumante spuma: fine, persistente; colore: dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi; odore: caratteristico, fine; sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Nocera

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: delicato, fruttato, caratteristico; sapore: secco o abboccato, armonico, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Mondeuse:

colore: rosso più o meno intenso con riflessi violacei; odore: delicato, fruttato, caratteristico; sapore: secco o abboccato, armonico, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Carignano:

colore: rosso più o meno intenso; odore: delicato, fruttato, caratteristico; sapore: secco o abboccato, armonico, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Alicante

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: delicato, fruttato, caratteristico; sapore: secco o abboccato, armonico, caratteristico;

colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei , odore: intenso caratteristico; sapore secco, armonico, piacevolmente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Petit Verdot Riserva:

colore: rosso rubino intenso anche tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso caratteristico;

sapore secco, corposo, piacevolmente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; acidità totale minima: 4,0 g/ l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Sangiovese:

colore: rosso rubino più o meno intenso, odore: delicato, caratteristico, fine;

sapore: secco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Sangiovese rosato:

colore: rosa più o meno intenso,

odore: delicato, caratteristico;

sapore: secco, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo:17 g/l.

 Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due varietà, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietali e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Petit Verdot:

colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei , odore: intenso caratteristico; sapore: secco o abboccato, armonico, piacevolmente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/ l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Petit Verdot Riserva:

colore: rosso rubino intenso anche tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso caratteristico;

sapore: secco o abboccato, corposo, piacevolmente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; acidità totale minima: 4,0 g/ l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

sangiovese:

colore: rosso rubino più o meno intenso, odore: delicato, caratteristico, fine; sapore: secco o abboccato, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Sangiovese rosato:

colore: rosa più o meno intenso, odore: delicato, caratteristico; sapore: secco o abboccato, fresco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo:17 g/l.

- In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.
- 4. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7 Etichettatura e presentazione

- 1. Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» 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 il consumatore.
- 2. È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle vigne dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni di cui all'art. 6, comma 8, del DLgs n. 61/2010.
- 3. Nell'etichettatura e presentazione delle tipologie dei vini "Sicilia" Zibibbo e "Sicilia" Zibibbo spumante è vietato utilizzare i sinonimi ufficialmente riconosciuti per il predetto vitigno "Zibibbo".
- 4.Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
- 5. La denominazione "Sicilia" può essere utilizzata quale unità geografica più grande per i vini DOP della Regione Siciliana, purché l'utilizzo sia espressamente previsto dai rispettivi disciplinari di produzione.

2.Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due varietà, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietali e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità, fermo restando che nel caso di combinazioni con vitigni aromatici le spiccate peculiarità aromatiche potranno prevalere sulle caratteristiche della varietà in combinazione.

3.In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

4 È in facoltà del Ministero delle politiche agricole Alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7 Etichettatura e presentazione

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

2. È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle vigne dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni di cui all'art. 6, comma 8, del DLgs n. 61/2010.

- 3. Nell'etichettatura e presentazione delle tipologie dei vini "Sicilia" Zibibbo e "Sicilia" Zibibbo spumante è vietato utilizzare i sinonimi ufficialmente riconosciuti per il predetto vitigno "Zibibbo".
- 4.Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
 5. La denominazione "Sicilia" può essere utilizzata quale unità geografica più grande per i vini DOP della Regione Siciliana,

Articolo 7 Etichettatura e presentazione

Invariato

Articolo 8 Confezionamento

- 1. I vini della Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" devono essere immessi al consumo in recipienti in vetro del volume nominale massimo di 3 litri. Da questa limitazione sono escluse le bottiglie di forma tradizionale bordolese o borgognotta e renana, fino alla capacità massima di 18 litri.
 2. Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia", a esclusione della tipologia riserva, vendemmia tardiva, superiore, passito, vigna e spumante, è consentito l'uso di contenitori idonei a venire al contatto con gli alimenti, non inferiori a due litri e non superiori a 6 litri.
- Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi, escluso il tappo a corona.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia. L'orografia mostra dei contrasti netti tra la porzione settentrionale, prevalentemente montuosa, quella centro-meridionale e sud-occidentale, essenzialmente collinare; quella tipica di altopiano, presente nella zona sud-orientale e quella vulcanica nella Sicilia orientale. Le zone pianeggianti si concentrano maggiormente nelle aree costiere.

La rete idrografica è molto complessa; numerosi sono i corsi d'acqua a regime torrentizio e molti a corso breve e rapido; le valli fluviali sono per lo più strette ed approfondite nella zona montuosa, sensibilmente più aperte nella zona collinare. Le formazioni litologiche siciliane possono essere assemblate nei seguenti complessi:

Complesso clastico di deposizione continentale; 🛭 Complesso vulcanico (Etna e vulcaniti antiche degli Iblei); 🗈

purché l'utilizzo sia espressamente previsto dai rispettivi disciplinari di produzione.

Confezionamento

1. I vini della Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" devono essere immessi al consumo in recipienti in vetro del volume nominale massimo di 3 litri. Da questa limitazione sono escluse le bottiglie di forma tradizionale bordolese o borgognotta e renana, fino alla capacità massima di 18 litri.
2. Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia", a esclusione della tipologia riserva, vendemmia tardiva, superiore, passito, vigna e spumante, è consentito l'uso di contenitori idonei a venire al contatto con gli alimenti, non inferiori a due litri e non superiori a 6 litri.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

3. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti

leggi, escluso il tappo a corona.

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia. L'orografia mostra dei contrasti netti tra la porzione settentrionale, prevalentemente montuosa, quella centro-meridionale e sud-occidentale, essenzialmente collinare; quella tipica di altopiano, presente nella zona sud-orientale e quella vulcanica nella Sicilia orientale. Le zone pianeggianti si concentrano maggiormente nelle aree costiere.

La rete idrografica è molto complessa; numerosi sono i corsi d'acqua a regime torrentizio e molti a corso breve e rapido; le

Articolo 8 Confezionamento

Invariato

Legame con l'ambiente geografico

Invariato

Complesso evaporitico comprendente i tipi litologici della Formazione Gessoso-Solfifera del Miocene Superiore; © Complesso conglomeratico-arenaceo; ©

Complesso arenaceo-argilloso-calcareo comprendente tutte le varie formazioni a prevalente componenete arenacea, diffuse nella Sicilia settentrionale; 🗈

Complesso carbonatico comprendente parte dei Peloritani e la serie calcarea degli Iblei; ${\mathbb Z}$

Complesso filladico e scistoso cristallino (nella catena peloritana).

Per quanto riguarda il clima, si possono distinguere quattro ambienti climatici primari:

- 1. Ambiente costiero: clima mite con temperatura media annua intorno a 18° C, piovosità media annua di 400-500 mm (province di Trapani, Palermo e Agrigento); ridotta o quasi assenza di pioggia durante la stagione calda. Nel litorale compreso tra Cefalù e Messina la piovosità media annua è di 800 mm, mentre in quello dell'alto Ionio arriva anche a 900 mm.
- 2. Ambiente area Etna: il clima è umido, specie sul versante settentrionale dove le piogge raggiungono i 600-800 mm, nella fascia bassa, fino a superare i 1200 mm alle maggiori altitudini. Il versante orientale è più piovoso di quello occidentale. La temperatura media annua risente dell'esposizione dei versanti e dell'altimetria, infatti il versante orientale è più caldo mentre quello settentrionale rimane il più freddo e danno origine ad ambienti rispettivamente più precoci o più tardivi. Il versante sud-occidentale è quello più asciutto.
- 3. Ambiente delle catene montuose (Peloritani, Nebrodi, Madonie e Sicani): la piovosità media annua può arrivare a 1000 mm ed oltre. La temperatura media minima si approssima a 0° C e la media massima intorno a 25° C.
 4. Ambiente della Sicilia interna e dell'Altopiano Ibleo: la temperatura media annua è superiore a 15° C e quella media delle massime in estate arriva a 29° C; la piovosità annua è

valli fluviali sono per lo più strette ed approfondite nella zona montuosa, sensibilmente più aperte nella zona collinare.
Le formazioni litologiche siciliane possono essere assemblate nei seguenti complessi:

nei seguenti complessi:

Complesso clastico di deposizione continentale;
Complesso vulcanico (Etna e vulcaniti antiche degli Iblei);
Complesso sabbioso-calcarenitico plio-pleistocenico;
Complesso argilloso-marnoso comprendente tutte le
formazioni prevalentemente argillose presenti nel territorio
siciliano;

Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Siciliano;
Sici

Complesso evaporitico comprendente i tipi litologici della Formazione Gessoso-Solfifera del Miocene Superiore; © Complesso conglomeratico-arenaceo; ©

Complesso carbonatico comprendente parte dei Peloritani e la serie calcarea degli Iblei; © Complesso filladico e scistoso cristallino (nella catena peloritana).

Per quanto riguarda il clima, si possono distinguere quattro ambienti climatici primari:

- 1. Ambiente costiero: clima mite con temperatura media annua intorno a 18° C, piovosità media annua di 400-500 mm (province di Trapani, Palermo e Agrigento); ridotta o quasi assenza di pioggia durante la stagione calda. Nel litorale compreso tra Cefalù e Messina la piovosità media annua è di 800 mm, mentre in quello dell'alto lonio arriva anche a 900 mm.
- 2. Ambiente area Etna: il clima è umido, specie sul versante settentrionale dove le piogge raggiungono i 600-800 mm, nella fascia bassa, fino a superare i 1200 mm alle maggiori altitudini. Il versante orientale è più piovoso di quello occidentale. La temperatura media annua risente dell'esposizione dei versanti e dell'altimetria, infatti il versante orientale è più caldo mentre quello settentrionale rimane il più freddo e danno origine ad ambienti rispettivamente più precoci o più tardivi. Il versante sudoccidentale è quello più asciutto.

7

limitata anche a 400 mm, pertanto, nella Sicilia interna bassa collina (province di Trapani, Palermo, Agrigento e Caltanissetta) il clima è caldo e arido, nella media collina del palermitano si hanno valori di pioggia pari a 600-700 mm e nell'Altopiano Ibleo anche 800 mm.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La Sicilia è una delle regioni di più antica tradizione viticola come dimostrano i numerosi reperti archeologici (ampeloliti fossili, anfore ad uso vinario, monete con figurazioni dionisiache e uvicole) e le molteplici fonti letterarie greche e latine che fanno riferimento ai rinomati vini siciliani. Sin dall'epoca dei Fenici (IX-IV secolo a.C.) il commercio di olio e vino è testimoniato dalla presenza di anfore utilizzate per il trasporto e da altre tipologie di ceramiche, quali le brocche bilobate e le coppe carenate, che costituivano i "servizi" normalmente impiegati per il consumo di vino. Le recenti ricerche archeologiche dimostrano, inoltre, che i Fenici si occuparono anche di attività agro-pastorali, oltre che di commercializzazione (M. Botto 2001).

Grande splendore i vigneti ebbero durante la colonizzazione dei Greci (VIII-III secolo a.C.), che introdussero alcuni vitigni come il Grecanico, giunto sino ai nostri giorni. Si ritrovano raffigurazioni di scene viticole sulle monete a testimonianza della sviluppata attività economica della regione legata alla produzione vinaria. Durante il dominio dei Romani (III secolo a.C.-V secolo d.C.), in particolare in età cesarea nella Gallia è attestata la presenza di vino siciliano. Plinio citava il Mamertino del messinese, quando Cesare brindò alla festa per il suo trionfo al terzo consolato.

Durante il declino dei Romani, in Sicilia si afferma la classe dei grandi proprietari terrieri, come è attestato dalla presenza di grandi ville rustiche come quella del Casale di Piazza Armerina, nei cui mosaici sono rappresentate scene di vendemmia, a testimonianza della coltivazione dei vigneti nel territorio. Successivamente, le continue invasioni dei barbari nelle campagne portarono all'abbandono delle stesse, per cui la coltivazione della vite cadde in declino.

Nonostante il Corano facesse divieto di assumere alcolici, durante il dominio dei Musulmani (827-1061) venivano

3. Ambiente delle catene montuose (Peloritani, Nebrodi, Madonie e Sicani): la piovosità media annua può arrivare a 1000 mm ed oltre. La temperatura media minima si approssima a 0° C e la media massima intorno a 25° C.
4. Ambiente della Sicilia interna e dell'Altopiano Ibleo: la temperatura media annua è superiore a 15° C e quella media delle massime in estate arriva a 29° C; la piovosità annua è limitata anche a 400 mm, pertanto, nella Sicilia interna bassa collina (province di Trapani, Palermo, Agrigento e Caltanissetta) il clima è caldo e arido, nella media collina del

Fattori umani rilevanti per il legame.

nell'Altopiano Ibleo anche 800 mm.

palermitano si hanno valori di pioggia pari a 600-700 mm e

La Sicilia è una delle regioni di più antica tradizione viticola come dimostrano i numerosi reperti archeologici (ampeloliti fossili, anfore ad uso vinario, monete con figurazioni dionisiache e uvicole) e le molteplici fonti letterarie greche e latine che fanno riferimento ai rinomati vini siciliani. Sin dall'epoca dei Fenici (IX-IV secolo a.C.) il commercio di olio e vino è testimoniato dalla presenza di anfore utilizzate per il trasporto e da altre tipologie di ceramiche, quali le brocche bilobate e le coppe carenate, che costituivano i "servizi" normalmente impiegati per il consumo di vino. Le recenti ricerche archeologiche dimostrano, inoltre, che i Fenici si occuparono anche di attività agro-pastorali, oltre che di commercializzazione (M. Botto 2001).

Grande splendore i vigneti ebbero durante la colonizzazione dei Greci (VIII-III secolo a.C.), che introdussero alcuni vitigni come il Grecanico, giunto sino ai nostri giorni. Si ritrovano raffigurazioni di scene viticole sulle monete a testimonianza della sviluppata attività economica della regione legata alla produzione vinaria. Durante il dominio dei Romani (III secolo a.C.-V secolo d.C.), in particolare in età cesarea nella Gallia è attestata la presenza di vino siciliano. Plinio citava il Mamertino del messinese, quando Cesare brindò alla festa per il suo trionfo al terzo consolato.

Durante il declino dei Romani, in Sicilia si afferma la classe della consolato.

Durante il declino dei Romani, in Sicilia si afferma la classe de grandi proprietari terrieri, come è attestato dalla presenza di grandi ville rustiche come quella del Casale di Piazza

coltivate le uve da mensa e fu introdotto a Pantelleria il vitigno "Zebib" (oggi Zibibbo o Moscato di Alessandria), tratto dal Capo Zebib in Africa di fronte l'isola di Pantelleria (B. Pastena 1970).

La vite e l'ulivo ripresero la loro espansione durante il periodo della dominazione dei Normanni; in seguito, durante il periodo della dominazione degli Aragonesi, il vino siciliano raggiunse grande rinomanza, attestata dalla costituzione di numerose società di vendita di vino, come riferisce il Cougnet nella sua "Historiae de la table".

ortaggi. Nel cinquecento, Tommaso Fazello, nel suo "De rebus e, dove abbondava l'acqua anche i giardini e le coltivazioni di territori interni aumentarono i vigneti, gli oliveti e i mandorleti epoca Borbonica, come attesta il viaggiatore lucchese G.A. maestranze dei bottai a Salemi nel 1683 e di quella di Palermo questo periodo viene attestata dalla costituzione delle quelli del territorio di Palermo e dell'isola di Lipari, sparsa di vinorum historia", cita i vignetì alle falde del Monte Erice, Mazara e la piana di Palermo. Bacci, nel suo celebre "Naturali contado di Messina, la pianura ai piedi dell'Etna, la Val di Siculis", cita come zone assai vitate il territorio di Aci, il Durante la dominazione degli Spagnoli (1512-1713), nei sviluppo del commercio del Marsala contribuì in maniera diversi stabilimenti a Marsala e Mazara; ma ad esaltare lo vini Marsala con l'Inghilterra; Anche Benjamin Ingham apre stabilimento vinicolo a Marsala, sviluppando il commercio dei dell'isola. Il commerciante inglese John Woodhouse apre uno vino siciliano che si produce in abbondanza in tutte le parti Arnolfini, nel suo "Giornale di viaggio" del 1776, dove parla dei la viticolture visse un periodo di crisi dalla quale si risollevò in Durante il successivo dominio dei Piemontesi e degli Austriaci fecondi colli. L'importanza della produzione vitivinicola in distrugge gran parte dei vigneti dell'isola e la vite viene Sicilia e visitò lo stabilimento Florio, bevve e lodò il Marsala dell'imprenditore Vincenzo Florio. Nel 1862, Garibaldi tornò in preponderante la fondazione di uno stabilimento da parte soppiantata da altre colture. Nella seconda metà dell'ottocento, l'invasione della fillossera dolce che da allora in poi fu denominato "Garibaldi dolce".

Armerina, nei cui mosaici sono rappresentate scene di vendemmia, a testimonianza della coltivazione dei vigneti nel territorio. Successivamente, le continue invasioni dei barbari nelle campagne portarono all'abbandono delle stesse, per cui la coltivazione della vite cadde in declino.

Nonostante il Corano facesse divieto di assumere alcolici, durante il dominio dei Musulmani (827-1061) venivano coltivate le uve da mensa e fu introdotto a Pantelleria il vitigno "Zebib" (oggi Zibibbo o Moscato di Alessandria), tratto dal Capo Zebib in Africa di fronte l'isola di Pantelleria (B. Pastena 1970).

di quella di Palermo. Durante il successivo dominio dei vitivinicola in questo periodo viene attestata dalla sparsa di fecondi colli. L'importanza della produzione di Aci, il contado di Messina, la pianura ai piedi dell'Etna, la suo "De rebus Siculis", cita come zone assai vitate il territorio coltivazioni di ortaggi. Nel cinquecento, Tommaso Fazello, nel Durante la dominazione degli Spagnoli (1512-1713), nei nella sua "Historiae de la table". numerose società di vendita di vino, come riferisce il Cougnet il periodo della dominazione degli Aragonesi, il vino siciliano periodo della dominazione dei Normanni; in seguito, durante La vite e l'ulivo ripresero la loro espansione durante il costituzione delle maestranze dei bottai a Salemi nel 1683 e Erice, quelli del territorio di Palermo e dell'isola di Lipari, "Naturali vinorum historia", cita i vigneti alle falde del Monte Val di Mazara e la piana di Palermo. Bacci, nel suo celebre mandorieti e, dove abbondava l'acqua anche i giardini e le territori interni aumentarono i vigneti, gli oliveti e i raggiunse grande rinomanza, attestata dalla costituzione di in abbondanza in tutte le parti dell'isola. Il commerciante viaggio" del 1776, dove parla del vino siciliano che si produce il viaggiatore lucchese G.A. Arnolfini, nel suo "Giornale di crisi dalla quale si risollevò in epoca Borbonica, come attesta Piemontesi e degli Austriaci la viticolture visse un periodo di inglese John Woodhouse apre uno stabilimento vinicolo a Marsala, sviluppando il commercio dei vini Marsala con

l'Inghilterra; Anche Benjamin Ingham apre diversi stabilimenti

Agli inizi del XX secolo si diffuse la tecnica dell'innesto su vite americana resistente alla fillossera e la vite cominciò nuovamente a verdeggiare.

La crisi economica conseguente alla fillossera e la guerra commerciale con la Francia segnarono la fine della produzione dei vini ad alta gradazione ed ad intenso colore, che venivano esportati in Francia come vini da taglio, ed aumentò la produzione dei vini da pasto a più moderato tenore alcolico, profumati e freschi.

E' verso la fine degli anni '80 ed i primi anni '90 che si può indicare l'inizio della moderna storia del vino siciliano. Si assoda la capacità della Sicilia a produrre vini bianchi di qualità sia con vitigni autoctoni come Inzolia, Catarratto, Grillo, sia con vitigni alloctoni, come lo Chardonnay, Muller Turgau e Sauvignon. Negli anni novanta inizia la sperimentazione e la produzione di vini rossi di alta qualità con il vitigno autoctono Nero d'Avola e gli alloctoni Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot e Pinot nero. Il protagonista indiscusso di tale nuovo corso è il Nero d'Avola, che anche in assemblaggio con altri vitigni internazionali riesce a caratterizzare e a marcare il vino stesso, non solo per l'aspetto cromatico, ma soprattutto perchè conferisce al vino una tipicità riconducibile ai sapori mediterranei.

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 dei vini in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata;
- le forme di allevamento, i sesti 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;

a Marsala e Mazara; ma ad esaltare lo sviluppo del commercio del Marsala contribuì in maniera preponderante la fondazione di uno stabilimento da parte dell'imprenditore Vincenzo Florio. Nel 1862, Garibaldi tornò in Sicilia e visitò lo stabilimento Florio, bevve e lodò il Marsala dolce che da allora in poi fu denominato "Garibaldi dolce".

Nella seconda metà dell'ottocento, l'invasione della fillossera distrugge gran parte dei vigneti dell'isola e la vite viene

Agli inizi del XX secolo si diffuse la tecnica dell'innesto su vite americana resistente alla fillossera e la vite cominciò nuovamente a verdeggiare.

soppiantata da altre colture.

La crisi economica conseguente alla fillossera e la guerra commerciale con la Francia segnarono la fine della produzione dei vini ad alta gradazione ed ad intenso colore, che venivano esportati in Francia come vini da taglio, ed aumentò la produzione dei vini da pasto a più moderato tenore alcolico, profumati e freschi.

assemblaggio con altri vitigni internazionali riesce a con il vitigno autoctono Nero d'Avola e gli alloctoni Cabernet, sperimentazione e la produzione di vini rossi di alta qualità qualità sia con vitigni autoctoni come Inzolia, Catarratto, assoda la capacità della Sicilia a produrre vini bianchi di E' verso la fine degli anni '80 ed i primi anni '90 che si può Grillo, sia con vitigni alloctoni, come lo Chardonnay, Muller del vigente disciplinare di produzione: aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante una tipicità riconducibile ai sapori mediterranei caratterizzare e a marcare il vino stesso, non solo per indiscusso di tale nuovo corso è il Nero d'Avola, che anche in Merlot, Syrah, Petit Verdot e Pinot nero. Il protagonista Turgau e Sauvignon. Negli anni novanta inizia la indicare l'inizio della moderna storia del vino siciliano. Si particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in l'aspetto cromatico, ma soprattutto perchè conferisce al vino

 - base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata;

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, quest'ultima adeguatamente differenziate per la tipologia di base e la tipologia riserva, riferita quest'ultima a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta un periodo di invecchiamento non inferiore ai due anni. Così come tradizionali sono le pratiche di elaborazione per la produzione dei vini spumanti e quelle relative all'appassimento delle uve ed alla vinificazione ed affinamento della tipologia vendemmia tardiva.

B) informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

I vini di cui al presente disciplinare presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono al loro equilibrio gustativo; in tutte le tipologie si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, con eventuali note fruttate, floreali e vegetali tipici dei vitigni di partenza.

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

L'orografia prevalentemente collinare del territorio di produzione, l'esposizione dei vigneti e l'ubicazione degli stessi in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato e luminoso, favorevole ad una ottimale svolgimento delle funzioni vegeto-produttive della pianta. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità. Anche il clima dell'area di produzione concorre alla produzione di vini di qualità. La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, dalla preistoria fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la

- le forme di allevamento, i sesti 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;

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, quest'ultima adeguatamente differenziate per la tipologia di base e la tipologia riserva, riferita quest'ultima a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta un periodo di invecchiamento non inferiore ai due anni. Così come tradizionali sono le pratiche di elaborazione per la produzione dei vini spumanti e quelle relative all'appassimento delle uve ed alla vinificazione ed affinamento della tipologia vendemmia tardiva.

B) informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

I vini di cui al presente disciplinare presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono al loro equilibrio gustativo; in tutte le tipologie si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, con eventuali note fruttate, floreali e vegetali tipici dei vitigni di partenza.

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

L'orografia prevalentemente collinare del territorio di produzione, l'esposizione dei vigneti e l'ubicazione degli stessi in zone particolarmente vocate alla coltivazione della

qualità e le peculiari caratteristiche dei vini della DOC "Sicilia". 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 i rinomati vini "Sicilia", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo

e-mail: irvv@vitevino.it Fax 091 347870; 90143 - Palermo Viale della Libertà nº 66 conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso. In e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e L'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio è l'Autorità pubblica irvv@pec.istitutoregionalevitevinosicilia.it Telefono 091 6278111 Istituto Regionale del Vino e dell'Olio predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controll filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento)

> vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente delle funzioni vegeto-produttive della pianta. Nella scelta ventilato e luminoso, favorevole ad una ottimale svolgimento vini di qualità. La millenaria storia vitivinicola di questo il clima dell'area di produzione concorre alla produzione di delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini della della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova territorio, dalla preistoria fino ai giorni nostri, attestata da buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità. Anche descritte all'articolo 6 del disciplinare rinomati vini "Sicilia", le cui peculiari caratteristiche sono progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite DOC "Sicilia". Ovvero è la testimonianza di come l'intervento

Riferimenti alla struttura di controllo

e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e L'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio è l'Autorità pubblica e-mail: irvv@vitevino.it Fax 091 347870; Telefono 091 6278111 90143 - Palermo Viale della Libertà n° 66 beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei irvv@pec.istitutoregionalevitevinosicilia.it Istituto Regionale del Vino e dell'Olio controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco

> Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo

Invariato

		conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, qubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).
77		dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).
	CONSORZIO DI TUTELA VINI DOC SICILIA P. IVA 06125670825	

47