

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

DECRETO 12 luglio 2019

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Sicilia». (19A04801)

(GU n.171 del 23-7-2019)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
della direzione generale per la promozione
della qualita' agroalimentare e dell'ippica

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalita' di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonche' l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalita' di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonche' l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007

e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalita' procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011 e sul sito internet del Ministero - Sezione qualita' - Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'U.E. all'epoca vigente, nonche' dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP «Sicilia» e il relativo documento unico riepilogativo;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale e' stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOP;

Visto il provvedimento ministeriale del 14 giugno 2017, pubblicato sul citato sito del Ministero, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Sicilia», del relativo documento unico riepilogativo e la trasmissione alla Commissione UE;

Visto il decreto ministeriale 13 luglio 2017, pubblicato sul citato sito del Ministero, concernente l'autorizzazione al Consorzio di tutela Vini DOC Sicilia, con sede a Palermo, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOC «Sicilia», ai sensi dell'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformita' alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 14 giugno 2017;

Vista la documentata domanda presentata dal Consorzio di tutela vini DOC Sicilia con sede in Palermo, per il tramite della Regione Sicilia, nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Sicilia»;

Visto il parere favorevole della Regione Sicilia sulla citata proposta di modifica;

Atteso che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche «non minori» ai sensi del regolamento CE n. 607/2009, e' stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10, e, in particolare e' stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 27 marzo 2019;

Considerato che ai sensi dei richiamati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» sono da considerare «modifiche ordinarie» e per le quali, ai fini della conclusione della procedura nazionale, si e' ritenuto necessario pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana la proposta di modifica in questione per un periodo di almeno trenta giorni, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Atteso che, a seguito della pubblicazione della proposta di modifica nella Gazzetta Ufficiale n. 109 dell'11 maggio 2019, entro il citato termine di trenta giorni non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17 del regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019 sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le «modifiche ordinarie» contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Sicilia» e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle «modifiche ordinarie» del

disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse «modifiche ordinarie» alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 19899 del 19 marzo 2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Sicilia», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014 richiamati in premessa, sono approvate le «modifiche ordinarie» di cui alla proposta pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 109 dell'11 maggio 2019, che figurano all'allegato A.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Sicilia», così come aggiornato con la proposta di modifica di cui al provvedimento ministeriale 14 giugno 2017, resa applicabile in via transitoria con il decreto ministeriale 14 luglio 2017 richiamato in premessa, e consolidato con le modifiche «modifiche ordinarie» di cui al comma 1, e riportato all'allegato B.

3. All'allegato C e' riportato il documento unico consolidato con le modifiche di cui al comma 1.

Art. 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

2. Le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data di ricezione della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020. Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili anche nei riguardi delle partite di vino atte a diventare DOP «Sicilia» provenienti dalle campagne 2018/2019 e precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare consolidato.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP «Sicilia» di cui all'art. 1 saranno inseriti sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 12 luglio 2019

Il dirigente: Polizzi

Allegato A

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della DOP dei vini

«Sicilia»

All'art. 1, il comma 2:

«La denominazione di origine controllata "Sicilia" e' altresì riservata ai vini designati con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli previsti al comma precedente, con l'esclusione dei vitigni aromatici.».

e' sostituito con il seguente:

«La denominazione di origine controllata "Sicilia" e' altresì riservata ai vini designati con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli previsti al comma precedente, ivi compreso il vitigno Zibibbo e con l'esclusione degli altri vitigni aromatici.».

All'art. 2, ultimo paragrafo, la dicitura:

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

e' sostituita con la seguente:

«La denominazione di origine controllata "Sicilia" con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo compresi fra quelli di cui all'art. 1, comma 1, ivi compreso il vitigno Zibibbo, e con l'esclusione degli altri vitigni aromatici, e' consentita a condizione che:».

All'art. 4, il comma 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.»

e' sostituito con il seguente:

«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 2018/2019, 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 2019/2020 la forma di allevamento a tendone per la varietà Calabrese o suo sinonimo Nero D'Avola, nelle province di Agrigento e Caltanissetta, e' ammessa soltanto per il reimpianto.».

All'art. 5, il comma 11:

«Per le tipologie bianco e bianco spumante, qualora vengano utilizzati anche i vitigni aromatici, la resa di uva in vino e' riferita alle singole varietà che compongono la partita»

e' sostituito con il seguente:

«Per le tipologie bianco, bivarietali e bianco spumante, qualora vengano utilizzati anche i vitigni aromatici, la resa di uva in vino e' riferita alle singole varietà che compongono la partita».

All'art. 6, comma 1, sono modificate le caratteristiche descrittive di talune tipologie di vino, come di seguito riportato:

Sicilia Rosato, in luogo di:

«colore: rosa più o meno intenso»

inserire:

«colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso, talvolta con sfumature ramate;».

Sicilia Inzolia vendemmia tardiva, in luogo di:

«colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;»

inserire:

«colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con tonalità ambrate;

odore: caratteristico, delicato, a volte floreale, persistente;

sapore: dal secco al dolce, armonico, caratteristico, a volte

con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato;»

Sicilia Grillo vendemmia tardiva, in luogo di:

«colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;»

inserire:

«colore: dal giallo paglierino al dorato piu' o meno intenso, a volte con tonalita' ambrate;

odore: caratteristico, delicato, a volte floreale, persistente;

sapore: dal secco al dolce, armonico, caratteristico, a volte

con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato;».

Sicilia Catarratto vendemmia tardiva, in luogo di:

«colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;»

inserire:

«colore: dal giallo paglierino al dorato piu' o meno intenso, a volte con tonalita' ambrate;

odore: caratteristico, delicato, a volte floreale, persistente;

sapore: dal secco al dolce, armonico, caratteristico, a volte

con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato;».

Sicilia Pinot Grigio, in luogo di:

«colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;»

inserire:

«colore: giallo paglierino piu' o meno intenso, talvolta anche rosato piu' o meno intenso o ramato;».

All'art. 6, il comma 2:

«Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due varieta', si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietaliali e, in particolare, alla varieta' presente in maggiore quantita'.»

e' sostituito con il seguente:

«Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due varieta', si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietaliali e, in particolare, alla varieta' presente in maggiore quantita', fermo restando che nel caso di combinazioni con il vitigno Zibibbo le spiccate peculiarita' aromatiche di tale varieta' potranno prevalere sulle caratteristiche della varieta' in combinazione.».

Allegato B

Disciplinare di produzione della DOP dei vini «Sicilia» consolidato con le «modifiche ordinarie»

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Sicilia» e' 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 rose', 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;
 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;
 Moscato bianco anche vendemmia tardiva, passito e spumante;
 Vermentino;
 Zibibbo anche spumante;
 Petit Verdot anche riserva;
 Sangiovese anche rosato.

2. La denominazione di origine controllata «Sicilia» e' altresì riservata ai vini designati con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli previsti al comma precedente, ivi compreso il vitigno Zibibbo e con l'esclusione degli altri vitigni aromatici

Art. 2.

Base ampelografia

1. I vini della denominazione di origine controllata «Sicilia» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

bianco, anche, passito, vendemmia tardiva, superiore e riserva:
 Insolia, Catarratto, Grillo, Grecanico e Chardonnay 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 iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella 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 decreto ministeriale 7 maggio 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 decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 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 iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 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 decreto ministeriale 7 maggio 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, Vioigner, 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'art. 1, comma 1, ivi compreso il vitigno Zibibbo, e con l'esclusione degli altri 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.

Art. 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.

Art. 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 contropalliera o ad alberello ed eventuali varianti similari, con una densità dei ceppi per ettaro non inferiore a 3.200. Fino alla campagna vitivinicola 2018/2019, 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 2019/2020 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:

Parte di provvedimento in formato grafico

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 le 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.

10. La Regione Sicilia, su richiesta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate particolarmente favorevoli, può aumentare sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente. Oltre al limite del 20 per cento non è consentito ulteriore supero.

Tale esubero può essere destinato a riserva vendemmiale per far fronte nelle annate successive a carenze di produzione fino al limite massimo previsto dal disciplinare di produzione, oppure sbloccato con provvedimento regionale per soddisfare le esigenze di mercato.

Le operazioni di vinificazione dei quantitativi di uva eccedenti la resa massima per ettaro, di cui al presente capoverso, sono regolamentate secondo quanto previsto al successivo art. 5, punti 14 e 15. La regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole e forestali ed al competente organismo di controllo.

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

Art. 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'art. 8 del reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualita' e assicurare l'efficacia dei controlli.

Tuttavia, in conformita' all'art. 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'art. 35, comma 3, lettera c) della legge n. 238 del 12 dicembre 2016.

2. 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 Rose'.

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

6. E' 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 varieta' 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:

Parte di provvedimento in formato grafico

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 uva in vino e' riferita alla resa delle singole varieta' 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 puo', 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 e' 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'art. 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 e' consentito la riclassificazione a rosso anche varietale, fermo restando il rispetto delle caratteristiche minime alla produzione e al consumo previste per ogni singola tipologia.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata «Sicilia» all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

Bianco 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;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Bianco superiore:

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

Bianco riserva:

colore: dal giallo paglierino al dorato piu' o meno intenso;

odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Bianco passito:

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

Rosso:

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

Rosso riserva:

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

Rosso 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: 15,00% vol. di cui almeno l'11,00% vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Rosso 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: 17 % vol. di cui almeno l'12,00% vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 32,00.

Rosato:

colore: rosa piu' o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Spumante bianco:

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

Spumante Bianco metodo classico:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino piu' o meno intenso;
profumo: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia,
gentile, ampio e persistente;
sapore: sapido, buona struttura, fresco, armonico, da brut
nature a extra dry;
titolo alcol. vol tot. minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 5,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Spumante Rosato:

spuma: fine, persistente;
colore: da rosa tenue a rosato piu' o meno intenso, talvolta
con sfumature ramate;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Spumante Rosato o Rose' metodo classico:

spuma: fine e persistente;
colore: rosa piu' o meno intenso;
profumo: bouquet fine, gentile, ampio;
sapore: sapido, di buona struttura e fresco, da brut nature a
extra dry;
titolo alcol. vol. tot. minimo: 12,00 % vol.;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Inzolia:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: delicato, gradevole;
sapore: dal secco all'abboccato, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Inzolia vendemmia tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato piu' o meno intenso,
a volte con tonalita' ambrate;
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;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Inzolia superiore:

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

Inzolia riserva:

al dorato piu' o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Grillo:

colore: giallo paglierino, piu' o meno intenso;

odore: elegante, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, pieno, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Grillo vendemmia tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato piu' o meno intenso,
a volte con tonalita' ambrate;
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;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

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

Grillo Superiore:

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

Grillo riserva:

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

Grillo Spumante:

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

Chardonnay:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 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;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

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

Chardonnay superiore:

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

Chardonnay riserva:

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

Chardonnay spumante:

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

Catarratto:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Catarratto vendemmia tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato piu' o meno intenso, a volte con tonalita' ambrate;
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;
acidita' 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;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Catarratto superiore:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;

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

Catarratto riserva:

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

Catarratto spumante:

spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' 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: dal secco all'abboccato, fresco, di media struttura;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Carricante spumante:

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

Grecanico:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' 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;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Grecanico superiore:

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

Grecanico riserva:

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

Grecanico spumante:

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

Fiano:

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

Fiano riserva:

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

Damaschino:

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

Viogner:

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

Viogner riserva:

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

Muller Thurgau:

colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
odore: caratteristico, aromatico, fruttato;
sapore: armonico, dal secco all'abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' 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, dal secco all'abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Sauvignon riserva:

colore: dal giallo paglierino al dorato piu' o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Pinot Grigio:

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

Pinot Grigio spumante:

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

Moscato Bianco:

colore: da giallo verdolino a giallo paglierino;
odore: aromatico, elegante fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, pieno, gradevole armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' 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: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. di
cui almeno l'11,00% vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,5 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;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,00 g/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 % vol. di cui
almeno 6% vol. effettivo
acidita' 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.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Zibibbo:

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

sapore: dal secco all'abboccato, pieno, gradevole armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' 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: 10,5% vol. di cui almeno 6% effettivo;
acidita' 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: dal secco all'abboccato, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Nero d'Avola rosato:

colore: rosa piu' o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' 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;
acidita' 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: dal secco all'abboccato, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidita' 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;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 32,00 g/l.

Nero d'Avola spumante:

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

Perricone:

colore: rosso rubino intenso;
odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, leggermente

tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Perricone rosato:

colore: rosa piu' o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' 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 secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
di cui almeno l'11,00% vol. svolto;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nerello Cappuccio:

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

Frappato:

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

Frappato rosato:

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

Frappato spumante:

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

Nerello Mascalese:

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

Nerello Mascalese rosato:

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

Nerello Mascalese spumante:

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

Cabernet franc:

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

Cabernet Franc rosato:

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

Merlot:

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

Merlot rosato:

colore: rosa piu' o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' 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: dal secco all'abboccato, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Cabernet Sauvignon:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: dal secco all'abboccato, caratteristico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Cabernet Sauvignon rosato:

colore: rosa piu' o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' 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: dal secco all'abboccato, armonico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

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

Syrah rosato:
colore: rosa piu' o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Syrah 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;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Syrah riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con
l'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Syrah 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;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 32,00 g/l.

Pinot Nero:
colore: rosso rubino, talvolta intenso;
odore: intenso, delicato, fruttato, elegante, talvolta
speziato;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, giustamente
tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' 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: dal secco all'abboccato, caratteristico, armonico, giustamente tannico;

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

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

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

Pinot Nero rosato:

colore: rosa piu' o meno intenso;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: dal secco all'abboccato, armonico;

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

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Pinot Nero spumante:

spuma: fine, persistente;

colore: dal giallo paglierino al rosa piu' o meno intensi;

odore: caratteristico, fine;

sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;

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

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

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

Nocera:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;

odore: delicato, fruttato, caratteristico;

sapore: dal secco all'abboccato, armonico, caratteristico;

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

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

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

Mondeuse:

colore: rosso piu' o meno intenso con riflessi violacei;

odore: delicato, fruttato, caratteristico;

sapore: dal secco all'abboccato, armonico, caratteristico;

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

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

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

Carignano:

colore: rosso piu' o meno intenso;

odore: delicato, fruttato, caratteristico;

sapore: dal secco all'abboccato, armonico, caratteristico;

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

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

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

Alicante:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;

odore: delicato, fruttato, caratteristico;

sapore: dal secco all'abboccato, armonico, caratteristico;

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

acidita' 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: dal secco all'abboccato, armonico, piacevolmente tannico;

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

acidita' 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: dal secco all'abboccato, corposo, piacevolmente tannico;

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

acidita' totale minima: 4,0 g/ l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Sangiovese:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;

odore: delicato, caratteristico, fine;

sapore: dal secco all'abboccato, armonico;

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

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Sangiovese rosato:

colore: rosa piu' o meno intenso;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: dal secco all'abboccato, fresco, armonico;

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

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

2. Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due varietà, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietalì e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità fermo restando che nel caso di combinazioni con il vitigno Zibibbo le spiccate peculiarità aromatiche di tale varietà 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.

Art. 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. 31, comma 10 della legge n. 238 del 12 dicembre 2016.

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.

Art. 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 capacita' 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, e' consentito l'uso di contenitori idonei a venire al contatto con gli alimenti, non inferiori a due litri e non superiori a 6 litri.

3. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi, escluso il tappo a corona.

Art. 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 e' molto complessa; numerosi sono i corsi d'acqua a regime torrentizio e molti a corso breve e rapido; le valli fluviali sono per lo piu' strette ed approfondite nella zona montuosa, sensibilmente piu' 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);

Complesso sabbioso-calcarenitico plio-pleistocenico;

Complesso argilloso-marnoso comprendente tutte le formazioni prevalentemente argillose presenti nel territorio siciliano;

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 componente arenacea, diffuse nella Sicilia settentrionale;

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:

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 Cefalu' e Messina la piovosità media annua e' di 800 mm, mentre in quello dell'alto Ionio arriva anche a 900 mm.

Ambiente area Etna: il clima e' 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 e' piu' piovoso di quello occidentale. La temperatura media annua risente dell'esposizione dei versanti e dell'altimetria, infatti il versante orientale e' piu' caldo mentre quello settentrionale rimane il piu' freddo e danno origine ad ambienti rispettivamente piu' precoci o piu' tardivi. Il versante sud-occidentale e' quello piu' asciutto.

Ambiente delle catene montuose (Peloritani, Nebrodi, Madonie e Sicani): la piovosità media annua puo' arrivare a 1000 mm ed oltre.

La temperatura media minima si approssima a 0° C e la media massima intorno a 25° C.

Ambiente della Sicilia interna e dell'Altopiano Ibleo: la temperatura media annua e' superiore a 15° C e quella media delle massime in estate arriva a 29° C; la piovosità annua e' limitata anche a 400 mm, pertanto, nella Sicilia interna bassa collina (Province di Trapani, Palermo, Agrigento e Caltanissetta) il clima e' 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 e' una delle regioni di piu' 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 e' 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 attivita' 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 attivita' economica della regione legata alla produzione vinaria.

Durante il dominio dei Romani (III secolo a.C.-V secolo d.C.), in particolare in eta' cesarea nella Gallia e' attestata la presenza di vino siciliano. Plinio citava il Mamertino del messinese, quando Cesare brindo' 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 e' 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 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 societa' di vendita di vino, come riferisce il Cougnet nella sua «Historiae de la table».

Durante la dominazione degli Spagnoli (1512-1713), nei territori interni aumentarono i vigneti, gli oliveti e i mandorleti e, dove abbondava l'acqua anche i giardini e le coltivazioni di ortaggi. Nel cinquecento, Tommaso Fazello, nel suo «De rebus Siculis», cita come zone assai vitate il territorio di Aci, il contado di Messina, la pianura ai piedi dell'Etna, la Val di Mazara e la piana di Palermo. Bacci, nel suo celebre «Naturali vinorum historia», cita i vigneti alle falde del Monte Erice, quelli del territorio di Palermo e dell'isola di Lipari, sparsa di fecondi colli. L'importanza della produzione vitivinicola in questo periodo viene attestata dalla costituzione delle maestranze dei bottai a Salemi nel 1683 e di quella di Palermo.

Durante il successivo dominio dei Piemontesi e degli Austriaci la viticoltura visse un periodo di crisi dalla quale si risollevò in epoca Borbonica, come attesta il viaggiatore lucchese G.A. Arnolfini, nel suo «Giornale di viaggio» del 1776, dove parla del vino siciliano che si produce in abbondanza in tutte le parti dell'isola. Il

commerciante inglese John Woodhouse apre uno stabilimento vinicolo a Marsala, sviluppando il commercio dei vini Marsala con l'Inghilterra; Anche Benjamin Ingham apre diversi stabilimenti 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 soppiantata da altre colture.

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.

È verso la fine degli anni '80 ed i primi anni '90 che si può indicare l'inizio della moderna storia del vino siciliano. Si associa 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 perché 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 sistemi 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'art. 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 un 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 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'art. 6 del disciplinare.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Istituto regionale del vino e dell'olio, viale della Libertà n. 66 - 90143 Palermo - telefono 091/6278111 - fax 091/347870; e-mail irvv@vitevino.it - irvv@pec.istitutoregionalevitevinosicilia.it

L'Istituto regionale del vino e dell'olio è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettere a) e c), ed all'art. 20 del reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 253 del 30 ottobre 2018.

Allegato 1- Varietà di uve da vino idonee alla coltivazione nella Regione Sicilia

Parte di provvedimento in formato grafico

Allegato C

Documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Sicilia", aggiornato con le modifiche di cui all'allegato A

DOCUMENTO UNICO

Parte di provvedimento in formato grafico