DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "FONTANAROSSA DI CERDA"

Approvato con	D.M. 10.10.1995	G.U. 269 – 17.11.1995
Modificato con	D.M. 21.04.1998	G.U. 98 – 29.04.1998
Modificato con	D.M. 27.09.2010	G.U. 236 – 08.10.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
		Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 12.07.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
(concernente correzione dei disciplinari)		Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
		Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione

1. L'indicazione geografica tipica "Fontanarossa di Cerda", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2
Tipologia vini e relativa base ampelografica

1. L' indicazione geografica tipica "Fontanarossa di Cerda" è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nella tipologia frizzante;
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante.

2. I vini a indicazione geografica tipica "Fontanarossa di Cerda" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni sotto elencati: Inzolia, Catarratto, Trebbiano, Chardonnay, Nero d'Avola, Perricone, Nerello Mascalese, Cabernet Sauvignon.

3. L'indicazione geografica tipica "Fontanarossa di Cerda"con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Ansonica o Inzolia, Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Nero d'Avola, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti, composti, nell'ambito aziendale, per almeno 1'85% dai corrispondenti vitigni.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia fino ad un massimo del 15%.

4. L'indicazione geografica tipica "Fontanarossa di Cerda" con la specificazione di due dei seguenti vitigni: Ansonica o Inzolia, Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Nero d'Avola, è riservata ai vini ottenuti, anche nella tipologia frizzante e novello limitatamente ai vitigni a bacca rossa, da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni, alle seguenti condizioni:
- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta da ciascuno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall'articolo 4 del

presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall'articolo 4 del presente disciplinare di produzione;
- l'indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute.

5. I vini a indicazione geografica tipica "Fontanarossa di Cerda" con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante e novello limitatamente ai vitigni a bacca rossa.

Articolo 3
Zona di produzione uve

1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Fontanarossa di Cerda" comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Cerda in provincia di Palermo.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.
2. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini, a indicazione geografica tipica "Fontanarossa di Cerda", con o senza la specificazione del vitigno, a tonnellate 17 per tutte le tipologie.
3. Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Fontanarossa di Cerda", seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:
10,50% per i bianchi;
10,50% per i rosati;
11,00% per i rossi.
Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detto valore può essere ridotto dello 0,5% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'art.3.
2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
3. Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Fontanarossa di Cerda" tipologia rosato devono essere vinificate in bianco.
4.La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore a1l' 80% per tutti i tipi di vini bianchi, all'80% per tutti i tipi di vini rossi e al 70% per i vini rosati.

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

1. I vini a indicazione geografica tipica "Fontanarossa di Cerda" anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

“Fontanarossa di Cerda” bianco
colore: giallo paglierino;
odore: intenso, fruttato;
sapore: da secco a dolce, tipico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

“Fontanarossa di Cerda” rosso
colore: rosso rubino;
odore: complesso, fruttato;
sapore: da secco a dolce, armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Fontanarossa di Cerda” rosato
colore: rosato cerasuolo;
odore: intenso, persistente;
sapore: da secco a dolce, tipico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

2. I vini a indicazione geografica tipica “Fontanarossa di Cerda” con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. I vini a indicazione geografica tipica “Fontanarossa di Cerda”, anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie “frizzante” e “novello”, all'atto dell'immissione al consumo, possono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo:
“Fontanarossa di Cerda” frizzante: 9,00% vol;
“Fontanarossa di Cerda” novello: 11,00% vol.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. All'indicazione geografica tipica «Fontanarossa di Cerda» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato”, “superiore" e similari.
2. L'indicazione geografica tipica “Fontanarossa di Cerda” può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8
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 del comune di Cerda in provincia di Palermo.

Trattasi di terreni collinari di media fertilità caratterizzati da un solum originato da matrice silicea, associata ad argille sabbiose con lenti di salgemma. La reazione è subacida.
La zona più bassa è caratterizzata da terreni di media profondità, mentre la più acclive presenta materiale roccioso affiorante.
Il clima è di tipo mediterraneo con piogge concentrate nei mesi invernali e mesi estivi asciutti.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La viticoltura locale ha origini e tradizione molto remote. Ceramente la zona, per la vicinanza e la sua posizione nell'immediato entroterra, doveva essere la "res agricola" più importante dell'antica e famosa città greca Himera (distrutta dai Cartaginesi nel 409 a.C.), nella quale doveva esistere un "notevole movimento enologico", stando ai numerosi reperti archeologici locali: dolium, oinokhoe, skiphos, calici ed anfore varie, tutti inequivocabili attrezzi destinati non solo all'uso, ma anche al trasporto del vino locale.
La tradizione viticola ed enologica della zona è stata tramandata nei secoli successivi in dipendenza dei vari avvenimenti storici succedutisi.
In tempi più recenti, nel periodo della Ducea di Fontanarossa, la viticoltura risultava sicuramente insediata nella zona, tanto che il vino, denominato commercialmente "vino di Fontanarossa", era rinomato e ricercato.
Sulla scia di tale fama e tradizione ed in considerazione dell'alta qualità ottenuta, grazie alle particolari caratteristiche pedoclimatiche locali ed all'alta vocazione viticola dei terreni, attualmente nella zona vengono prodotti i vini di pregio di cui si è detto, imbottigliati con nomi propri fin dal 1973 e come vini ad indicazione geografica "Fontanarossa di Cerda" dopo il riconoscimento di tale indicazione ottenuto nel 1984.
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;

le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli.

Le tecniche di vinificazione adottate mirano allo sfruttamento delle caratteristiche aromatiche intrinseche dei vitigni e pertanto prevedono l'uso di leggere pressioni di sgrondatura in fase di ammostamento, chiarificazione del mosto e refrigerazione a 13°-18° C nella fase di avviamento e iniziale fermentazione.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto 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 rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

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

Le caratteristiche genetiche e morfologiche del territorio di produzione, l'esposizione prevalente dei vigneti localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, il clima mite e particolarmente favorevole concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta, ottenendo

ottimi risultati qualitativi ed organolettici.
Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni adatti ad una viticoltura di qualità, con susseguente selezione delle uve in sede di raccolta e vinificazione.
La millenaria storia vitivinicola del territorio delimitato dalla IGT in aromento, in generale, dallo sbarco dei greci fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti e reperti storici, come il ritrovamento tra l'altro di anfore vinarie, è la prova inconfutabile della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani - ambientali e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Fontanarossa di Cerda", sia esso bianco, rosso o rosato.
Ciò testimonia come l'intervento dell'uomo nel territorio in questione abbia, nel corso dei secoli, tramandato prima, sviluppato poi, le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali in epoca moderna sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Istituto Regionale Vini e Oli
Viale della Libertà n° 66
90143 - Palermo
Telefono 091 6278111
Fax 091 347870;
e-mail irvv@vitevino.it

L'Istituto Regionale della Vite e del Vino è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco 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 2).