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

Approvato con	D.M. 14.09.1995	G.U. 260 – 07.11.1995
Modificato con	D.M. 11.07.2002	G.U. 182 – 05.08.2002
Modificato con	D.M. 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. 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione d'origine controllata "Sambuca di Sicilia" è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati ottenuti dai vigneti dell'omonima zona di produzione che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.
Tali vini sono i seguenti:
"Sambuca di Sicilia" bianco;
"Sambuca di Sicilia" Ansonica o Inzolia o Insolia;
"Sambuca di Sicilia" Chardonnay";
"Sambuca di Sicilia" Grecanico;
"Sambuca di Sicilia" rosso;
"Sambuca di Sicilia" Nero D'Avola;
"Sambuca di Sicilia" Sangiovese;
"Sambuca di Sicilia" Cabernet-Sauvignon;
"Sambuca di Sicilia" Merlot;
"Sambuca di Sicilia" Sirah;
"Sambuca di Sicilia" rosso riserva;
"Sambuca di Sicilia" rosato;
"Sambuca di Sicilia" passito.

Articolo 2
Base ampelografica

1. La denominazione d'origine controllata "Sambuca di Sicilia" bianco, rosso, e rosato è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti da vigneti, aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Sambuca di Sicilia" bianco:
Ansonica (o Inzolia o Insolia) non meno del 50%; la restante percentuale deve essere rappresentata, congiuntamente o disgiuntamente, dai vitigni, presenti in ambito aziendale, a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Sambuca di Sicilia" rosso e rosato:
Nero d'Avola non meno del 50%; la restante percentuale deve essere rappresentata, congiuntamente o disgiuntamente, da vitigni, a bacca nera, presenti nell'ambito aziendale, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato.

2. La denominazione d'origine controllata "Sambuca di Sicilia", con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: "Chardonnay", "Grecanico", "Ansonica" o "Inzolia" o "Insolia" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni, presenti in ambito aziendale non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato, fino ad un massimo del 15%.

3. La denominazione d'origine controllata "Sambuca di Sicilia", con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: "Nero D'Avola", "Cabernet-Sauvignon", "Sangiovese", "Merlot", "Sirah" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti, per almeno l'85%, dal corrispondente vitigno.
Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a bacca nera, presenti nell'ambito aziendale, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato, fino ad un massimo del 15%.

4. La denominazione d'origine controllata "Sambuca di Sicilia", passito è riservata ai vini ottenuti da uve del vitigno Ansonica o Inzolia o Insolia per almeno il 50%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni Grillo, Sauvignon.

Articolo 3
Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione d'origine controllata "Sambuca di Sicilia" bianco, rosso e rosato, con o senza le specificazioni e le menzioni di cui al precedente articolo 1, devono provenire da vigneti coltivati all'interno dei confini territoriali del comune di Sambuca di Sicilia.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Sambuca di Sicilia" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
2. I sesti d'impianto, le forme d'allevamento (alberello e controspalliera) ed i sistemi di potatura (corti, lunghi e misti) debbono essere quelli generalmente usati e tali da non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. È escluso il tendone o pergola.
3. Per le tipologie "Sambuca di Sicilia" bianco con o senza le specificazioni e le menzioni di vitigno la densità delle piante non deve essere inferiore a 2500 ceppi/Ha per i vigneti esistenti, mentre per i nuovi impianti e reimpianti non dovrà essere inferiore a 3200 ceppi/Ha.
4. Per le tipologie "Sambuca di Sicilia" rosso, con o senza le menzioni aggiuntive e le specificazioni di vitigno, e la tipologia rosato la densità di piante non deve essere inferiore a 2700 ceppi/Ha per i vigneti esistenti, mentre per i nuovi impianti e reimpianti non dovrà essere inferiore a 3400 ceppi/Ha.
5. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa tuttavia l'irrigazione come pratica di soccorso.
6. La resa massima di uve ammessa per la produzione del vino a denominazione d'origine controllata "Sambuca di Sicilia" non deve essere superiore a t 12 per ettaro. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Sambuca di Sicilia" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi.
7. Per tutte le tipologie "Sambuca di Sicilia" le rese massime dell'uva in vino non dovranno essere

superiori al 70% ad eccezione delle tipologie "Sambuca di Sicilia" passito la cui resa non deve essere superiore al 45%.
Qualora tali rese superino detti limiti, ma non il 75% per tutte le tipologie "Sambuca di Sicilia", e il 50% per il "Sambuca di Sicilia" passito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata. Oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutto il prodotto.
2. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcoolometrico volumico minimo naturale di 10,50% vol per i vini bianchi; di 11,50% vol per i vini rossi e rosati e di 15,50% vol per il passito.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione debbono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nel territorio dei comuni limitrofi alla zona di produzione delimitata, ma comunque non al di fuori dei comuni di Contessa Entellina, Giuliana e Bisacquino in provincia di Palermo; Caltabellotta, S. Margherita di Belice, Menfi e Sciacca in provincia di Agrigento.
2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti tradizionali della zona, atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
3. I vini a denominazione d'origine controllata "Sambuca di Sicilia", possono essere vinificati e/o affinati in recipienti di legno.
4. L'eventuale arricchimento deve essere effettuato con mosto concentrato prodotto da uve della zona di produzione descritta dal precedente art. 3, oppure con mosto concentrato rettificato.
5. I vini a denominazione d'origine controllata "Sambuca di Sicilia" tipologia rosso con o senza menzione di vitigno possono essere qualificati con la menzione "riserva", qualora siano stati sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 24 mesi a decorrere dal 1 novembre dell'anno di vendemmia, di cui almeno sei mesi in recipienti di legno.
6. Le uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Sambuca di Sicilia" passito devono essere sottoposte, dopo la raccolta, all'appassimento in idonei locali condizionati sino a raggiungere almeno il potenziale titolo alcolometrico volumico minimo naturale di cui al punto 2.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 2 del presente disciplinare di produzione all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

1) "Sambuca di Sicilia" bianco:
- colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, fine intenso, caratteristico;
- sapore: asciutto, delicato, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

2) "Sambuca di Sicilia" Ansonica o Insolia o Inzolia:
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, caratteristico;
- sapore: pieno, morbido, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

3) "Sambuca di Sicilia" Chardonnay:
- colore: bianco paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: caratteristico varietale;
- sapore: pieno, secco, armonico, con buona struttura e persistenza;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

4) "Sambuca di Sicilia" Grecanico:
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

5) "Sambuca di Sicilia" rosso:
- colore: rubino, talvolta con riflessi granato;
- odore: vinoso, caratteristico, intenso;
- sapore: asciutto, fragrante, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

6) "Sambuca di Sicilia" Nero D'Avola:
- colore: rubino con riflessi granato specie se invecchiato;
- odore: vinoso, intenso, caratteristico;
- sapore: asciutto, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

7) "Sambuca di Sicilia" Sangiovese:
- colore: rubino più o meno intenso;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: rotondo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

8) "Sambuca di Sicilia" Cabernet sauvignon:
- colore: rubino intenso;
- odore: caratteristico, gradevole, intenso;
- sapore: asciutto, rotondo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

9) "Sambuca di Sicilia" Merlot:
- colore: rubino tendente al granato se invecchiato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo : 19,0 g/l.

10) "Sambuca di Sicilia" Syrah:
- colore: rosso rubino carico;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: ricco, corposo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

11) "Sambuca di Sicilia" rosso riserva:
- colore: rosso rubino tendente al granato;
- odore: etereo, caratteristico, intenso e fine;
- sapore: asciutto, corposo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

12) "Sambuca di Sicilia" rosato:
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: fine, caratteristico, intenso;
- sapore: asciutto, fragrante, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

13) "Sambuca di Sicilia" passito:
- colore: dal dorato all'ambrato;
- odore: caratteristico, gradevole, intenso;
- sapore: da asciutto a dolce, rotondo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Per tutte le tipologie in cui è ammesso l'invecchiamento in fusti di legno può notarsi la presenza di sentore di legno.
È facoltà del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopraindicati per ciascun vino relativi all'acidità totale ed all’estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione in etichetta dei vini di cui al presente disciplinare di produzione si devono osservare le seguenti prescrizioni: è vietato usare unitamente alla denominazione qualsiasi indicazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e simili; i vini di cui all'articolo 2

devono riportare in etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e che non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
2. È consentito altresì l'uso di toponimi o nomi tradizionali che facciano riferimento alle "vigne" dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato esclusivamente ottenuto, a condizione che tali vigne siano indicate ed evidenziate separatamente all'atto della denuncia all'albo dei vigneti e che le uve da esse provenienti ed i vini da esse separatamente ed unicamente ottenuti siano distintamente indicate e caricati rispettivamente nella denuncia annuale di produzione delle uve e nei registri obbligatori di cantina.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata "Sambuca di Sicilia", qualora confezionati in recipienti di vetro di capacità inferiore o uguale a litri 3 devono essere immessi al consumo con tappo di sughero.
2. È vietato l'uso del tappo a corona; per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a litri 0,375 è ammesso il tappo a vite.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

L'area interessata alla produzione della DOC è il territorio del Comune di Sambuca di Sicilia.
Le produzioni risultano di particolare pregio, vista la natura dei suoli: Regosuoli da rocce argillose a reazione neutra o alcalina; suoli bruni a reazione sub-alcalina con buona potenzialità agronomica; Suoli alluvionali freschi profondi e/o vertisuoli.
Le caratteristiche pedologiche dei suddetti terreni sono quelle dell'associazione 12 comprendente Regosuoli – Suoli bruni e/o Suoli bruni vertici – Suoli alluvionali e/o Vertisuoli.
Questa associazione è una costante della collina argillosa interna della Sicilia, caratterizzata da una morfologia che, nella generalità dei casi, è ondulata con pendii variamente inclinati sui fianchi della collina, che lasciano il posto a spianate più o meno ampie alla base della stessa. Nel suo insieme l'associazione presenta una buona potenzialità agronomica.
Il clima della zona è quello tipico mediterraneo, con precipitazioni (700 mm di pioggia annui), concentrate nel periodo autunno-inverno e siccità per i restanti mesi dell'anno.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Sambuca di Sicilia, ieri Zabut, è una cittadina ricca di monumenti e di nobili tradizioni, tra le quali quella della coltivazione del vigneto, come dimostrano anche esemplificazioni di arte (lesene in cui sono scolpiti pampini e grappoli di uva) e alcuni reperti del V secolo A.C. come la giara dòlio, dove si conservava il vino e il basamento tufaceo di un torchio.
In molte piccole aziende vitivinicole del territorio sambucese si trova il “palmento” dove passava il mosto per la decantazione prima di essere conservato nelle botti.
Nel corso dei secoli dunque la viticoltura ha mantenuto un ruolo di coltura molto importante per il territorio, fino ad arrivare ad oggi. La storia recente è caratterizzata da una evoluzione positiva della denominazione, con l’impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende, la professionalità degli operatori che hanno contribuito ad accrescer il livello qualitativo e la rinomanza della DOC “Sambuca di Sicilia”.
E’ stata riconosciuta come DOC nel 1995 con decreto ministeriale 14/09/1995, modificato con decreto ministeriale 11/07/2002.
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, adeguatamente differenziate, per i rossi, per le tipologia di base e per la tipologia riserva. Questultima tipologia fa riferimento a vini maggiormente strutturati, la cui uva di partenza presenta un titolo alcolometrico minimo naturale maggiore e la cui elaborazione comporta un determinato periodo di invecchiamento. Così come tradizionali sono le particolari pratiche per la produzione di vino passito, le cui uve, dopo la raccolta, vengono sottoposte ad appassimento in appositi locali condizionati, fino fino a raggiungere il titolo alcolometrico volumico minimo di cui all'art. 5 del presente disciplinare.

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

I vini di cui al presente disciplinare presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono al loro equilibrio gustativo; in tutte le tipologie si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, con eventuali note fruttate, floreali e vegetali tipici dei vitigni di partenza.

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

L'orografia per la maggior parte collinare dell'areale di produzione e l'esposizione favorevole dei vigneti, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato alla coltivazione della vite.

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini della DOC "Sambuca di Sicilia".

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato dalla temperatura costantemente al di sopra dello zero termico anche nel periodo invernale; periodi caldo-asciutti per almeno 5 mesi all'anno (maggio-settembre) con concentrazione delle piogge nei mesi autunnali ed invernali sono tutte caratteristiche che si confanno ad una viticoltura di qualità.

La secolare storia vitivinicola di questo territorio, dal V secolo A.C. 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 "Sambuca di Sicilia". Ovvero è la testimonianza che la cultura del vino è legata intimamente alla vita della popolazione fin dai tempi più remoti, di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche.

La combinazione tra ambiente pedoclimatico, la tradizione storica, le tecniche produttive e la capacità imprenditoriale permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini DOC in questione, la cui rinomanza e reputazione sono consolidate.

Articolo 10
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 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).